**RESTAURANTE INSPIRADO EN LA COCINA TRADICIONAL Y COMUNITARIA**

Escrito por: Wendy Pérez
11/01/2021

Levadura de Olla concreta el camino culinario que la oaxaqueña Thalia Barrios comenzó a los cinco años en su natal San Mateo Yucutindoo.

Thalia Barrios tiene 25 años y ha logrado uno de sus grandes sueños: abrir el restaurante Levadura de Olla, en la ciudad de Oaxaca.

El camino transitado por esta cocinera oriunda de San Mateo Yucutindoo se caracteriza por siempre emprender en torno a la cocina. Así lo vio en su familia, comenzando por su abuela Catalina, a quien desde los cinco años le tocó apoyar mientras preparaba los **tamales** que vendió por 30 años de casa en casa en esta comunidad que está a ocho horas de la capital oaxaqueña.

“Fue el 20 diciembre del 2019 cuando por fin mi socio Jesús Neftalí Ramos y yo pudimos abrir Levadura de Olla, donde se materializó mucho de lo aprendido desde niña de las mujeres de mi familia y mi comunidad”, me explica esta egresada de Gastronomía de la Universidad Tecnológica de los Valles Centrales.

**ANDAR ENTRE FOGONES**

Por más de una hora platicamos de sus pininos empresariales, los cuales incluyen la venta de tamales de mole de fiesta, **frijol**, salsa verde, jumiles, rajas y jitomates. “Los de siempre” aclara Thalia, que gracias a su abuela Catalina sabe elaborar a la perfección.

A sumar está el pan de levadura de olla, inspiración para nombrar su comedor, y la venta de pasteles que con el paso del tiempo significó un apoyo para cursar su carrera profesional, y que hasta el día de hoy es una empresa que funciona en su pueblo, bajo el apelativo de Naranja Dulce.

“Recuerdo que cuando tenía 11 años entré a Misiones Culturales y aprendí sobre otros guisados, como la cocina de Valles Centrales, entre ellos el mole negro y el coloradito, que después vendí en una cenaduría que abrimos algunos compañeros de la universidad y yo mientras estudiábamos”.

Me dice que Celedonia y Valentín, sus padres, han sido guías, ella desde la cocina y él como impulsor en la importancia de emprender, frente a cualquier adversidad.

Proyectos siguieron acompañando a Thalia, pues no dejó de ofrecer los productos de San Mateo Yucutindoo a los interesados en la ciudad de **Oaxaca**, en especial las tostadas elaboradas con maíz olotón. Ventas que la motivaron más para concretar Levadura de Olla, ubicado en la Calle Murguía 304, Colonia Centro.

“Tenemos una carta dividida en cuatro apartados. El ceremonial con platillos como el caldo de piedra, mole de fiesta y el chichilo para los velorios, entre otros; el tradicional oaxaqueño de Valles Centrales con las infaltables **tlayudas** y moles. Lo que llamo cocina de salvaguarda, en el que tenemos por temporada el tamal de barbacollita, típico de la Mixteca y la Sierra Sur y, finalmente, la propuesta creativa con opciones como la ensalada de jitomates que surge de un proyecto que incentiva el consumo de 10 variedades locales, por ejemplo el jitomate riñón, miltomate, cuatomate, de árbol, guaje, pera, pajarito, que traemos de la Sierra Sur, Valles Centrales y el Istmo”, explica la joven que este 2021 acondicionará en ese mismo espacio una cocina tradicional, donde sólo preparará recetas a base de maíz, usando fogón de leña y metate.

**EL EMPUJÓN**

Sin duda el Encuentro de Cocineras Tradicionales de Oaxaca fue clave para terminar de encaminar el trabajo de Thalia, pues junto a su tía Alba participan desde el 2017.

“Hay muchas maestras cocineras en mi pueblo y debía traerlas. En mi casa, por ejemplo, mi otra abuela llamada Rosa era la responsable de hacer el mole para las mayordomías, así de importante es la cocina en nuestra comunidad”, cuenta, quien también hizo prácticas profesionales en sitios como Corazón de Tierra, en el Valle de Guadalupe, del chef Diego Hernández Baquedano; y Las Quince Letras, de la oaxaqueña Celia Florián.

Guisos a partir de quelites como quintonil, verdolaga, flor de pita, tejón, hierbamora; **panes** de agua, de compromiso, panela, levadura de olla, manteca y maíz han sido parte de sus aportaciones durante los tres días que dura el reconocido encuentro.

“Fue un rompecabezas que comencé a conectar. Mis papás toda la vida han sembrado los productos que consumíamos, y entre la escuela, las prácticas que hice en los restaurantes que te mencioné, los encuentros de cocineras y el interés de la gente es que vi la urgencia de arrancar mi espacio para mostrar la gastronomía de San Mateo Yucutindoo”.

Fotografía: Daniel Gómez

**FRENTE A LAS ADVERSIDADES**

La pandemia puso a prueba aquellas enseñanzas de su papá Valentín. Resiliencia ante todo, y aunque tuvo que prescindir de los desayunos que ofrecía en Levadura de Olla, sigue atendiendo desde mediodía.

“No nos vamos a desanimar, incluso el 2020 no pudimos hacer la segunda edición del Encuentro de Cocineras Tradicionales de San Mateo Yucutindoo que organicé, y donde 17 mujeres presentaron platillos como mole de frijol; mole de fiesta, barbacoa de olla con conejo; mole verde de iguana; jumiles en tamales; atole de plátano verde, agua de maíz y dulces de malanga, chayote, mango y plátano.

“Ya será para este 2021, pues queremos repetir el ejercicio que hicimos de dar talleres a niños y jóvenes, pues vemos que con la llegada de la comida procesada no conocen sus raíces”, resalta Thalia sobre los cursos de panes de agua -sólo hay tres panaderos que aún los hacen en su comunidad-; panela (piloncillo) y nixtamalización para blandas, tlayudas, cocidas y tostadas, que organizaron en aquella primera edición.

Pero la labor de esta cocinera no termina ahí, pues conformó un grupo de seis mujeres que envían a Estados Unidos tostadas, chocolate y pasta de mole.

“Igualmente pensamos reactivar este año un mercadillo que teníamos los martes en el patio de Levadura de Olla. De hecho, el 22 de diciembre pasado que festejamos nuestro aniversario tuvimos uno, un poco porque queríamos apoyar a productores como los de jamaica que con esta pandemia no habían podido vender 500 kilos; igualmente hubo los jitomates que te platiqué, tostadas, frijoles, chiles y artesanías de mi pueblo como de Santa María Tlahuitoltepec, Tavehua y Yatzona”.

Es así como el espíritu inquieto de esta oaxaqueña de la Sierra Sur del estado encontró escenario en su proyecto que integra ocho personas y que, de lunes a sábado, de 13:00 a 21:00 horas; y domingos, de 13:00 a 17:00 horas sirve a sus comensales.

“Vengan y prueben las recetas que hacemos con olotón, olotillo y bolita, maíces de mi zona, y el mole de fiesta que no es mestizo pues sólo lleva chiles, hierbas y se espesa con masa. Va con gallina y se acompaña con granos de maíz cocinados para pozole, los cuales guisamos en manteca, un poco de chile costeño y mucha hoja santa”, concluye Thalia.

Visita esta propuesta en Calle Murguía #304, Colonia Centro, Oaxaca, Oaxaca y conoce más de ellos en sus redes sociales, encuentra todos sus **datos de contacto aquí.**

Este texto es propiedad de su autor y forma parte del acervo editorial de Tortilla de Maíz Mexicana, A. C. una organización mexicana sin fines de lucro. Consulta más información en www.fundaciontortilla.org