LA ATOLERÍA, UN ESPACIO PARA DISFRUTAR DE ATOLES CALIENTITOS

Escrito por: Wendy Pérez
19/11/2021

La cocinera oaxaqueña Olga Cabrera extiende su amor por el maíz y la cocina nacional a través de un espacio dedicado al atole.

Tener memoria de los sabores que nos han alimentado desde pequeños es una consigna que mantiene presente la cocinera Olga Cabrera, y que recientemente honró con la apertura de una Atolería, en ciudad de Oaxaca.

“Estoy en el quinto piso, pareciera que no es tan lejano, pero solamente con ver 30 años atrás las cosas han cambiado tanto que no quisiera, al menos para mi hija que está embarazada, se olvidara el valor de recetas tan antiguas y nutritivas como el atole, y evitarle así que use leche en bote. Puede sonar sencillo, pero es mucha responsabilidad de parte de quienes estamos dentro de una cocina y nos dedicamos a difundir nuestra gastronomía, a recordarles cuáles son las recetas anclas”, dice esta oaxaqueña orgullosa de la Atolería que abrió a inicios de noviembre, en la parte baja de su restaurante Tierra del Sol.

Actualmente ofrece ocho versiones de esta preparación, pero dice tener en su lista 19, ya que irá cambiándolas según la época.

“Ahorita hay uno de fruta de la temporada que es la guayaba, un clásico que recuerda el sabor al ponche. Pero en la lista lucen el de almendra, de cacahuate, uno con ajonjolí y otro con amaranto.

“Son resultado de muchos años de trabajo con el maíz, porque en mi cocina si no hay unas buenas tortillas no puedes disfrutar del mole, y desde hace unos cinco años introduje las **harinas de maíz para wafles**, en mi búsqueda por diversificar los usos de este grano y darle valor a la cocina y bebidas tradicionales, tan poco resaltadas”.

Fotografía: La Atolería

SUS INSPIRACIONES

En este momento, los maíces de Valles Centrales son los protagonistas de sus proyectos culinarios, pero en dos meses comienza a traer maíz de la Mixteca y como para febrero-marzo de la Chinantla: “todo depende de cómo vamos encontrándolos”.

De la costa es un poco más difícil y ni se diga del istmo por lejanía y porque se encarece, añade Olga sobre la diversidad maicera que le da sabor especial a sus atoles, junto a otros ingredientes, como frutas o especias.

“Por ejemplo, hice un atole con maíz belatobe, el colorado, con rosita de cacao y pataxte, un cacao blanco poco conocido. El resultado es increíble y a la vez me da la oportunidad de mostrar dos productos que son muy importantes en Oaxaca.

“El que comúnmente conocemos como **champurrado**, nosotros le llamamos maíz azul y cacao, porque no hacemos la inclusión de la molienda como tal, sino que elaboramos el atole de maíz y le ponemos el cacao en trozos como granillo. Tú ves el atole como un tinte, como si fuera el champurrado pero es el tinte que desprende el cacao a la hora de estar en el fuego y el color que le da el maíz azul.

Fotografía: La Atolería

“El atole de tortilla es otro que para mí es muy importante porque yo lo veía de pequeña con mi bisabuela Petra (de la Mixteca), ella lo hacía. Cuando quedaban tortillas, muchas veces era para dárselas a las gallinas o a los guajolotes, pero lo que hacía mi bisabuela es que en su olla donde ponía su café, añadía agua, una raja de canela y las tortillas, y ahí las dejaba para al otro día cuando ponía su lumbre, lo primero que empezaba a calentarse era el agua con las tortillas remojadas, le añadía panela y eso era lo que nos daba de tomar muy temprano.

“De hecho, recuerdo, las tortillas eran como una especie de chilaquiles, porque no se deshacían todas, a veces encontrabas pedazos…hace como 20 días fui a ver a mi madre y abuela y las dos soltaron la lágrima porque me dicen que tenían 40 años que no lo tomaban. Es un gran recuerdo de cómo nos alimentaba mi bisabuela y por ello lo quise introducir en la Atolería”.

Fotografía: La Atolería

ALIMENTO CULTURAL

Uno de los temas que Olga y su equipo hacen saber a los visitantes es que: “el atole, más que una bebida, es un alimento”.

“Es importante dejar de lado la maicena que, claro, nos puede ser muy útil, pero nada será mejor comparado con nuestros maíces para hacer **atoles**, o hasta trigo, cereal con el que preparamos uno al que adicionamos maíz, amaranto y lo endulzamos con miel que viene de la costa”.

Toda esta diversidad de atoles se sirve en vasijas de barro, de 280 a 300 mililitros con precios que dependen del ingrediente. El más económico está por los 45 pesos y el más caro en 65 pesos.

Fotografía: La Atolería

Olga aclara que no todos los atoles son dulces como se tiene la idea. “Tenemos uno de elote que es como si fuera la leche del elote, aunque te debo compartir que mucha gente pide azúcar, sobre todo los locales, entonces también es enseñarle a los clientes que no estamos utilizando azúcar o algún suplemento y que los atoles son así, para que sientan el sabor del maíz y vean los colores naturales azul, amarillo, blanco”.

Si quieres acompañar tu atole con un pan, está **Masea** a un costado (otro de los espacios de Olga), donde incluyeron un pequeño menú de alimentos con recetas como las tortillas de trigo con maíz; los wafles de maíz amarillo con hierba santa que sirven con aguacate y huevos estrellados, y las hogazas de maíz y trigo con jamón de pavo.

“Siempre he cuidado que las propuestas que generemos tengan un sustento, que vengan de gente que es conocedora de los ingredientes que estamos utilizando y nosotros empaparnos de todo eso para así poder llevar a la mesa un buen plato y una gran bebida, como el atole”, concluye esta cocinera.

Esta atolería está en Reforma 411, en la parte baja del restaurante de Tierra del Sol en la ciudad de Oaxaca. El horario es de 7:30 a 22:00 horas, todos los días.

Fotografía: La Atolería

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