

El Cacao, un regalo de México al Mundo. Primera Parte



Tezcatlipoca, dios de origen náhuatl, representa la divinidad suprema, que da la vida y la muerte, al que se le ofrendaban corazones palpitantes. A él se oponía el benéfico Quetzalcoatl, 'la Serpiente de Plumas', antiguo dios tolteca portador de cultura el cual tras una tremenda lucha expulsó a Tezcatlipoca, a las tierras de Tlapallán. Pero Quetzalcoatl, el gran cultivador del Paraíso, enseñó a los hombres el cultivo, la astronomía, la medicina y las artes. Este dios también dejó como regalo máspreciado a los hombres el árbol del cacao.

El árbol de cacao, cuyo nombre es Cacao de Theobroma, crece en el cinturón ecuatorial donde el clima es caliente y húmedo dentro de la latitud 10°Norte y 10°Sur del ecuador. Aunque los orígenes del árbol son disputados, puede ser remontado a las regiones tropicales de México, Venezuela y Honduras que cuentan con esta característica climática.

La Historia

El fruto del cacao se llegó a convertir en el reino maya en moneda y se comerciaba con ella en todo el imperio azteca, pero no podemos aventurarnos a especular con su origen y sólo ajustarnos a los únicos testimonios escritos que se disponen y estos no son otros que los dejados por los españoles.

El primer europeo que tuvo noticia de este fruto fue Cristóbal Colón en su cuarto viaje realizado en 1502, el cual se encontró en las costas de isla de Pinos con una embarcación indígena, los cuales subieron a la nao de Colón con mercancías desconocidas: raras telas, objetos de cobre y una especie de almendra que servía de moneda y con la que se preparaba una bebida.

Pero los primeros que lo probaron y los que de verdad le dieron el valor que hoy tiene fueron los hombres de Hernán Cortés y de él tenemos el primer testimonio fechado el 30 de Octubre de 1520 y que dirigió a Carlos V: 'Rogué a dicho Moctezuma que aquella provincia hiciese hacer una estancia para vuestras majestades; y puso

con ello tanta diligencia que desde en dos meses que yo se lo dije estaban sembradas setenta anegas de maíz y diez de fríjoles, y dos mil pies de cacao”.

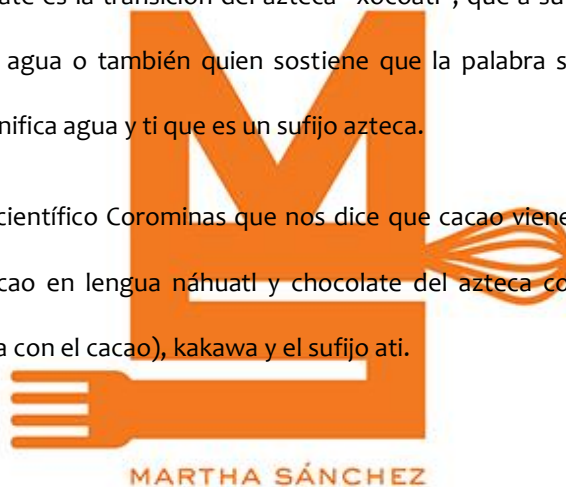
Para hacernos una idea del valor de esta moneda diremos que un esclavo valía cien almendras de cacao.

No existe duda de que tanto los nombre cacao y chocolate pertenecen al antiguo idioma Mexicano castellanizado pero no todos están de acuerdo en cómo se formaron estas palabras; para Augusto Malaret en su Diccionario de Americanismos, publicado en Puerto Rico, nos dice que "choco" significa cacao y "ati" agua, de donde saldrá el chocolate.

Hay quien dice que chocolate es la transición del azteca "xocoatl", que a su vez viene de "xococ" que quiere decir "agrio" y ati que es agua o también quien sostiene que la palabra se forma de chokol, que significa caliente en maya, a que significa agua y ti que es un sufijo azteca.

Y por último citaremos al científico Corominas que nos dice que cacao viene de kakawa, radical de kakawati, que significa grano de cacao en lengua náhuatl y chocolate del azteca cochoti que significa ceiba (planta bombácea que se mezclaba con el cacao), kakawa y el sufijo ati.

Moctezuma y el Chocolate



Las primeras referencias que tenemos de la bebida que se saca del cacao se la debemos a Bernal Díaz del Castillo, cronista de la conquista de Cortés, desde su primer encuentro con esta bebida hasta los banquetes que daba el mismo Moctezuma.



Los cronistas Díaz del Castillo, José María de Heredia, Solís y Fernández de Oviedo nos cuentan las cualidades afrodisíacas del chocolate “Traían en unas como a manera de copas de oro fino con cierta bebida hecha del mismo cacao; decían que era para tener acceso con mujeres, y entonces no mirábamos en ello; más lo que yo ví que traían sobre cincuenta jarros grandes, hechos de buen cacao, con su espuma, y de aquello bebía, y las mujeres le servían al beber con gran acato’.

Pero hemos de saber que ese chocolate que se bebía en la corte de Moctezuma era muy distinto al que se toma ahora ya que era endulzado con miel ya que no se usó el azúcar hasta que no llegó de España.

MARTHA SÁNCHEZ

El chocolate que tomaba Moctezuma se le añadía la miel, como hemos dicho, y también toda clase de especias y excitantes, no sólo para mejorar su sabor amargo, sino que también para darle las virtudes amatorias. Se mezclaba con vainilla, pimienta, achiote y se tomaba sobre conchas de tortuga. El pueblo llano, como siempre, tenía que mezclarlo con masa de maíz.

~~Pese a su fuerte sabor los españoles se aficionaron a él, sobre todo porque le daban propiedades tónicas, tanto es así que Cortés en una de sus cartas al Emperador le dice lo siguiente: 'Una sola taza fortalece tanto al soldado que puede caminar todo el día sin necesidad de tomar ningún otro alimento'.~~

De la Bebida de los Dioses a la Gastronomía

Se dice que desde 800 años a.C. hay evidencia del consumo de cacao por los mayas, la receta, es poco conocida. Tal vez se trate del “tan chucua” un tipo de atole a base de masa desleída de maíz con cacao martajado.

Para adentrarnos en el tema, situémonos dentro de la línea de tiempo, específicamente en la época precolombina donde la base de la alimentación para los plebeyos eran los atoles, que resulta del hervor de agua y masa de maíz la cual aporta una consistencia espesa. Tal vez, endulzado con diversos tipos de miel, o condimentado con pimienta o chile.

El achiote también fue usado para enriquecer esta bebida. Posee de forma natural pigmentos fuertes y robustos, Al agregarlos al la bebida, poco a poco se teñía forma sangrienta.

Este atole, era cocinado por las mujeres alrededor de 10 horas. Era un producto de lujo, importado de tierras exóticas donde predominaba un clima tropical, enriquecido con un fino y envolvente aroma de vainilla, combinado con maíz verde y “octli” (el jugo del agave fermentado, el pulque).

¿Qué hay de cierto en estas teorías? Definitivamente, si tuviera la oportunidad de poder regresar el tiempo y vivir la experiencia de la primera cata del cacao en cualquiera de sus representaciones lo haría.

Me inclino más por la teoría del primer consumo maya ya que efectivamente, el cacao requiere de cierto

clima, humedad, altitud y condiciones para crecer por lo que la franja donde la cultura maya floreció coincide con la latitud donde crece el mejor cacao de México, Chiapas y Tabasco.

La Evolución del Gusto por Consumir Chocolate.

El Cacao, ese “oro negro” aun sin pulir, combinado con agua, era una bebida común entre los pobladores mexicanos. Gracias al intercambio cultural, es que la introducción de la caña de azúcar en la Nueva España coincide con el apogeo del dulce en Europa. El paladar europeo, específicamente el español, ya apreciaba este gusto y al probar la bebida de cacao destacó el sabor, sin embargo, lo adaptó a sus gustos actuales.

Definitivamente, la bebida de cacao tuvo que ser complementada con azúcar de caña para lograr posicionarse dentro del gusto de los españoles, quienes más tarde lo llevaron hasta las cortes reales y de ahí, conocerse en muchos países europeos como Italia, Suiza y Bélgica.

El cacao también llegó a ser un producto favorito por los boticarios durante el S.XIX por sus cualidades “reconstituyentes.”

El desarrollo de la tecnología permitió que la bebida de chocolate y las pastillas de cacao que se encontraban en botica se produjeran a gran escala. Dejo de ser un lujo que solo los aristócratas se podían dar. La clase media comenzó a degustar el chocolate y así, el consumo se transformó en necesidad.

El ingenio y la creatividad imprimieron su sello sobre el cacao. Comenzó a tomar formas mundanas como las “tabletas de chocolate”, golosina que rápidamente logro posicionarse como un alimento cotidiano.

La revolución industrial, definitivamente, a mi punto de vista es la que nos hace perder el control sobre el cacao. México se queda atrás, rezagado en tecnología, aplicando intensivas en mano de obra y finalmente no alcanza el refinamiento que se logra rápidamente en Europa, aunado a la exigencia del consumidor por “catar” un buen chocolate.

Tabletas de chocolate rústico

Ingredientes

Para 15 tablillas de 90 gr.

Semillas de cacao 1 Kg.
Azúcar 500 gramos
Canela en polvo 2 Cda
Vainilla en vaina 1 pza

Material de trabajo

Fuente de calor como hornilla o comal

Metate (instrumento prehispánico confeccionado en piedra volcánica empleado para la molienda de granos y semillas)

Aros de 7 cm. de diámetro para moldear las tablillas

Cuchillo

Modo de preparación

1. En una sartén a fuego medio tostar las semillas de cacao justo a que la cascarilla comience a tostarse.
2. Retirar del fuego y permitir que se enfríen a temperatura ambiente para continuar con el descascarillado.
3. Retirar la cascarilla de las semillas frotándolas con un paño limpio y seco o ejerciendo un poco de presión con los dedos sobre las semillas.
4. Para realizar esta receta del modo rústico es necesario trabajar con un metate. Este, se debe calentar a fuego vivo durante unos 10 minutos. También se puede introducir al horno y calentarse por 30 minutos a 220°C. Hay que tener mucha precaución al manipular el metate estará muy caliente y es pesado.
5. Una vez caliente, depositar en pequeñas tandas sobre el metate algunas semillas de cacao ya tostadas, un poco de azúcar y especias y comenzar a moler con la mano del metate realizando movimientos de fricción de adelante hacia atrás.
6. Poco a poco, irá adquiriendo una consistencia pastosa. Cuando se logra una pasta, es conveniente traspasarla a un recipiente y continuar con cacao entero.
7. Al final, reunir toda la pasta y trabajar más en el metate para refinar la pasta lo mejor posible donde se perciban sólo los finos granos del azúcar.
8. Con ayuda de unos aros ligeramente aceitados llenar con la pasta obtenida de cacao y presionar a compactar. Retirar el aro y con un cuchillo marcar de forma superficial las hendiduras de cada tableta formando un asterisco sin llegar a cortar hasta la base.
9. Secar las piezas a temperatura ambiente y posteriormente, almacenar en un recipiente cerrado o envolver cada tablilla en papel encerado.

Estas tablillas se pueden emplear en la elaboración de bebida de chocolate caliente con leche, para el enriquecimiento del mole como el poblano o como golosina.

MARTHA SÁNCHEZ

Fuentes

- Chapa, Martha, “Chocolate, Regalo Del Edén”, México, Ed. Secretaría De Cultura, Educación Y Deporte, 2005
- De La Mota, Ignacio H, “ El Libro Del Chocolate”, México, Ed. Pirámide, 1992
- Robert, Hervé, “L’Abcdaire Du Chocolat” Francia, Ed. Flammarion, 1997
- Civitello, Linda, “Cuisine And Culture: A History Of Food And People”, Ed. Willey, 2004, p.99-100, 122



m@chefmarthasanchez.com