

La Bebida de los Dioses: El Cacao

Norma Lily de la Cruz Izquierdo - Lic. en Informatica Administrativa.

Aquel presente ofrecido a los españoles por el jefe indigena de la isla de Guajana (Honduras) las cuales eran unas semillas ovaladas de color marrón las cuales eran tomadas como moneda para realizar trueques, también elaboraban una bebida energizante llamada "Xocolatl" (primer nombre que se le dio al chocolate en el idioma náhuatl que significa "agua amarga") la cual para el gusto de los españoles era desagradable.

Para conseguir esta preciada bebida se tostaba el fruto y se molía. A la masa pastosa se le añadía agua, se calentaba la mezcla y se retiraba la manteca de cacao, que posteriormente se batía y se mezclaba con harina de maíz para espesarla. Diversas especias añadidas como la pimienta le daban un curioso y fuerte sabor que no fue muy apreciado por los descubridores. A lo largo de la Historia esta semilla ha pasado de ser una bebida energizante, medicinal a ser una forma de trueque, a la fecha para la elaboración de chocolate no se ha desarrollado ningún procedimiento completamente uniforme. Muchas de las tecnologías de elaboración se encuentran en un estado empírico.

Tabasco y el cacao

Tabasco es la patria del cacao. Una semilla que surgió de la región de la Chontalpa, cultivada por los mayas, para que hoy el mundo la consuma en chocolate y lo elabore en cientos de formas y modalidades.

De cada árbol sólo se cosechan 20 mazorcas, mismas que tardan de cuatro a seis meses en convertirse en fruto maduro. El proceso está integrado por recolección, fermentación, lavado y secado del grano. Posteriormente se pasa a la molienda de los granos, se añade azúcar y canela y se saca en una pasta o conchado. Después esa mezcla se lleva a moldes para que sean guardados en una cámara de refrigeración.

La mayoría de los diccionarios definen el chocolate como: "Una pasta hecha de cacao molido con azúcar, generalmente perfumada con canela o vainilla". Esto, a pesar de ser técnicamente cierto, no deja de ser una contradicción, debido a la casi infinita variedad de productos que conocemos bajo ese nombre. Esta variedad, debe sus nombres o denominaciones a aquellos productos que, gracias a la versatilidad de este producto, son mezclados con la pasta de cacao. Sin embargo, esta casi infinita variedad parte de tres o cuatros materias primas básicas, y que deben su denominación a su contenido de cacao.

Los estados que poseen cosecha de cacao en México son Tabasco, con 75% de la producción nacional, en la zona de la Chontalpa, y Chiapas, con 25% en el área del Soconusco.

Curiosidades del cacao

El cacao como moneda.

Los aztecas utilizaban los granos de cacao como moneda. Surgieron falsificadores que rellenaban las cáscaras vacías del cacao con barro. A estas "monedas" falsas se las llamaba cachuachichiua y su uso era severamente castigado cuando se las localizaba.



La leyenda de Quetzalcoatl.



Cuenta la leyenda que Quetzalcoatl, el dios bondadoso, regaló a los hombres el árbol del cacao, que daría vigor y poderes beneficiosos a quienes lo consumieran. Este dios azteca fue expulsado del Paraíso y, en su marcha, prometió regresar "por donde sale el sol".

El poder curativo del chocolate.

Durante el s. XVIII en las farmacias se ofrecían chocolates curativos de muchas variedades: chocolate purgante a la magnesia, chocolate anti-veneno basado en bálsamo del Perú, chocolate de avena, de arroz y de cereal. Se creó hasta un chocolate con extractos de carne, recomendado para niños y personas convalecientes.



Bombones de carnaval.



Gracias a la famosa máscara utilizada en el Carnaval de Turín llamada Gianduja, se crearon unos bombones de chocolate muy conocidos que recibieron este mismo nombre.

La ración "D".

El chocolate se convirtió en alimento de primera necesidad, siendo parte de la ración de emergencia de los soldados en la primera y segunda guerra mundial, denominada Ración "D".



Joyas para el consumo de chocolate.

La taza adecuada para tomar el chocolate recibe el nombre de jicara o pocillo. Estas tazas eran muy usadas en los inicios del consumo del chocolate en Europa y se realizaban en porcelana, plata e incluso oro.

Existe un plato que encaja perfectamente con estas tazas que se llama mancerina, en honor al Marqués de Mancera que lo diseñó para evitar que las damas se manchasen sus delicados vestidos al tomar chocolate. La palabra mancerina fue evolucionando con su uso popular y derivó en marcelina, que es como se conoce al juego de taza y plato que se usa para tomar chocolate.

Haciendo chocolate

La alta concentración de azúcar en el chocolate así como su alto contenido graso son los elementos principales que influyen en la transformación del chocolate a la hora de trabajar con él en la cocina. Al aplicar calor, las grasas se funden, lo que comúnmente conocemos como "derretir" el chocolate y los azúcares se caramelizan, dando a la mezcla esa textura única, entre brillante y untuosa.



Existen distintas variedades de chocolate. Algunas de ellas son:

Chocolate Negro: Es crema de cacao con azúcar. Existen varias presentaciones, todas las cuales dependen directamente de su contenido de crema de cacao, el cual puede llegar hasta 70%.

Chocolate con Leche: Como su nombre lo indica, es el chocolate mezclado con leche durante su preparación. Existen dos maneras de fabricarlo: leche en polvo y con leche condensada azucarada, este proceso perfeccionado por Henry Nestlé en Suiza, impulsado por una idea de Daniel Peter en el año 1884.

Chocolate Blanco: Se le añade a la leche azúcar y manteca de cacao, razón por la cual no tiene el color marrón característico de las almendras tostadas del cacao.

Chocolate Líquido: Viene en forma líquida, y fue desarrollado para hornear. Sin embargo al ser elaborado con aceite vegetal en vez de manteca de cacao, esto para garantizar su liquidez, no presenta un sabor confiable.

Delicias de chocolate

"Las tiendas más elegantes de Londres deleitan a sus clientes con una nueva variedad gastronómica: insectos de verdad recubiertos de chocolate. Dos de las tiendas de alimentación más reputadas de la ciudad, Selfridges y Bluebird, acaban de poner a la venta una nueva gama de golosinas de lujo que tienen, como principal ingrediente, escarabajos, abejas... Eso sí el fabricante de estas delicias garantiza que pueden ser consumidos sin riesgo alguno por seres humanos."



Venta de playeras y souvenirs



¡CON EXPRESIONES TABAJQUEÑAS!

Lerdo 502 Esq. Aldama Centro Histórico
1 HORA gratis en estacionamiento PAJARITOS

www.asiestabajco.com