

DĒTHA, CHOCOLATE CON MISO DE MAÍZ

Escrito por: Mariana Castillo
 22/12/2021

Simbiótica y Cielo Dentro hicieron equipo en esta creación deliciosa que es un vehículo para dar un mensaje de diversidad con ambos alimentos.



El maíz y el cacao conocen bien lo que es el doble discurso: se les deifica, se habla de su pasado mesoamericano, de su innegable importancia cultural pero, en términos comerciales, mucho de lo que se encuentra en el mercado masivo, muchos de los que se jactan de ser alimentos hechos con ambos, distan de tenerlos entre sus ingredientes. Además, ambos cultivos tienen que ver con familias campesinas, con narrativas bioculturales y desigualdades asociadas, además de ser parte de filosofías ajenas a un sistema que busca la homologación y la masificación.

Tania Góngora Chicuellar y Fernanda Iturbide Serdio, de Simbiótica, un proyecto dedicado a los fermentos, su investigación, valoración, elaboración y venta, en conjunto con Fernando Galván Rubio, de chocolatería Cielo Dentro, desarrollaron en equipo una barra de chocolate con miso de maíz. Hay mucho tiempo y reflexiones detrás de ella, como lo requiere trabajar con ambos insumos. Pero, sobre todo, hay un mensaje más allá de su delicioso sabor. Decidieron nombrarla DĒtha, que significa "maíz" en lengua hñähñu de la región otomí de donde proviene el maíz nativo que se emplea en este sazón fermentado natural, milenario en países como Japón y China.

La familia Baltazar de San Juan Bautista Ixtenco cultiva los maíces usados en él, y Juana, la líder de este clan, aún lo habla. La pixca se hace en grupo, se cuidan porque son intrínsecos a su vida: en sus terrenos no hay lugar para los agroquímicos.



Fotografía: Mariana Castillo

MISO COMO PRETEXTO CULTURAL

Fernanda y Tania llevan tres años desarrollando algunos alimentos con maíces y frijoles nativos que compran con diferentes productores y productoras —podrás leer a fondo más sobre este tema que escribiré en enero en este sitio, así que sigan con atención las próximas historias—. La primera es socióloga de formación y la segunda es ingeniera en alimentos: ellas argumentan que no quieren que las encasillen en discursos de innovación habituales en el mundo gastronómico. Más bien, lo valioso de su acercamiento es una mezcla entre lo científico y lo social.

“Suena bien chido decir *quiero hacer miso*, pero más bien pensamos en cómo podemos utilizar **maíces y frijoles** para productos que incentiven el consumo. Si esto hace que la gente conozca más sobre la fermentación está bien, y aunque es tendencia, pensamos que hay desinformación respecto a ella.

“Nuestra propuesta es presentarlos en otras formas. Habrá gente que quiera los beneficios asociados y otra que quiera la información completa, como la selección de maíces, los procesos y las temáticas detrás de los alimentos. En sí, lo fermentado es un pretexto para contarles lo que pasa en el país que habitamos. La comida puede significar mucho más”, expresa Fernanda.



Fotografía: Mariana Castillo

El maíz es nixtamalizado por Silvia y Ángela Baltazar. Ellas las acompañan a la molienda para la transformación en masa que después se fermentará en su taller con el hongo *Aspergillus oryzae* o *koji*. Este se deja madurar y fermentar durante aproximadamente 12 meses, dependiendo del tipo de maíz. Este lote que integran es de uno rojo, por ejemplo, pero su propuesta es diversificar para que se conozcan los colores y variedades existentes. En su mezcla también hay sal de pozo de Zapotitlán de Salinas, Puebla, y arroz de Morelos.

Fernando, por su parte, platica que el cacao en esta barra (usado al 73 por ciento) es un criollo almendra blanca originario de la Antigua Hacienda San Antonio el Cocal, de Pichucalco, Chiapas, de Mario Cantoral y Rodrigo Gonzalez. Como ingredientes extras tiene manteca de cacao, azúcar mascabado y miso de maíz, que decidió deshidratar para concentrar su potencia. Nunca lo había usado en sus recetas y encuentra que el de maíz es muy distinto al que se hace con soya.

Uno de los diferenciadores de sus chocolates respecto a otros colegas en el país es su textura cremosa y que busca que los ingredientes mexicanos potencien el sabor del cacao, que para él es lo esencial.



Fotografía: Mariana Castillo

EXPLORAR Y CONOCER

En su taller chocolatero en Cuernavaca, Morelos, ciudad donde vive desde 2008, él nos ofrece la costra de miso que usó en la barra: la tomamos directo de la charola, el sabor es como el de una costra de queso, tiene presencia de pinole y caramelo salado, intenso. “¿Qué tan complicado fue trabajar con miso?”, pregunto. “No fue tan complicado, lo difícil es lo que hacen ellas”, responde Fernando. “Lo complejo es lo que hacen en el campo”, complementa Fernanda.

En ese ejercicio sensorial al probarlo, el chocolatero que quería ser baterista comparte que las notas de Dëtha le recuerdan al dulce de leche y a nueces de la india tostadas. Tania dice que le sabe a parmesano y un poco a canela.

Fernanda destaca que sabe muy distinto a la primera prueba que hicieron. Precisamente, el pasado fue de miso de **maíz azul** que cuando Fernando lo usó ya tenía un año y medio de maduración. En efecto, el sabor de aquel primer experimento es más tenue porque este condimento no se deshidrató y la proporción fue menor, además de que el cacao también tuvo cambios de un año a otro, era de un perfil más ácido.

Él añade que le gustaría hacer alguna otra receta que incluya maíz, así como también otros con ingredientes endémicos que crecen en los cacaotales. Ya está en esto segundo y vienen sorpresas para 2022.

Tanto Simbiótica como Cielo Dentro dan mensajes relacionados con la diversidad alimentaria, cada quien con sus identidades y misiones. Ellas, desde las preguntas que se hacen a partir de sus oficios y su labor cercana con las personas, la tierra y las interacciones de simbiosis con bacterias y hongos; él desde un mundo nuevo que le está abriendo los ojos para conocer los orígenes de cacao en diferentes fincas y que le representa retos para continuar ofreciendo calidad y deleite.

Esta triada ha tenido renuncias para encontrar sus caminos personales y en colectividad: Tania dejó el mundo cervecero para aplicar sus investigaciones hacia lo cotidiano y significativo; Fernanda busca acomodar su quehacer social en un ámbito de acción que parece olvidar cuestiones sistémicas; y Fernando supo que la hotelería y los restaurantes no eran lo suyo, aunque sí lo es combinar sabores —incluso, hasta confiesa que se siente sumamente realizado con Cielo Dentro, como no lo había estado antes con ningún otra empresa—.



Fotografía: Mariana Castillo

Los pagos y tratos de los tres con sus proveedores son justos, no solo en discurso sino en acción, existe una relación de tiempo y cercana con quienes hacen sinergia. Al abrir el empaque, viene un código QR con la foto de los maíces de la familia Baltazar Márquez que llevan a la información en la página web de esta chocolatería que hace lo mismo con todas sus barras y que trabaja con otros proyectos como Sierra Encantada, de Regina Olvera, en Huitzilac, Morelos para un chocolate con leche de cabra; o con Dasna, en Jalisco, para uno con leche de burra, ya que ahí se dedican a la conservación del burro mexicano. Fernando trabaja con Luis Arellano, un joven que además de ser su entusiasta aprendiz, ya le propone mezclas, como el caso del chocolate con lima y acuyo.

Así que si quieres dar un regalo especial, busca DĚtha y sigue el trabajo de ambas iniciativas de manera regular: no solo te apapacharás con sabores ricos sino que es importante replantearnos si eso que compramos tiene impacto real, y no es “de dientes para fuera”, en quienes hacen posible la materia prima desde la raíz, desde el campo y el esfuerzo.

Que el maíz continúe presente en las nuevas generaciones en otras formas de comerlo importa, claro, pero que esto se haga a partir del análisis de los cómo, los porqués y los para qué, es sumamente necesario y ético.

Síguelos y hazles pedidos en IG: [Simbiótica](#): y [Cielo Dentro](#).