LA AUTÉNTICA CHOCOLATERÍA: CACAO Y MAÍZ DE OAXACA

Escrito por: Irene Adad
01/07/2022

Un espacio para explorar el cacao desde sus orígenes y en diversas presentaciones con otros ingredientes esenciales en la cocina mexicana como el maíz.

Desde la Sierra Sur el cacao seco viaja a Santa María Atzompa, en Oaxaca, donde se encuentra el taller de La Auténtica Chocolatería, un espacio dedicado al chocolate rebeldía –como ahí lo llaman– por ser más sano y sin exceso de azúcar. Las 16 mezclas de chocolate con flores, raíces, semillas, amaranto y maíz exploran los diversos ingredientes de esta región del país.

Areli Nolasco y Edgardo García dirigen el proyecto que surgió a partir de la Cooperativa Cacao –Cooperativa Autónoma de Convivencia y Aprendizaje de Oaxaca–, que inició hace nueve años con el objetivo de recuperar la capacidad autónoma de comer, la soberanía alimentaria y crear una crítica al sistema industrial de alimentos. Ahí, Areli y Edgardo aprendieron el proceso de producción del cacao.

“Empezamos a buscar hacia adentro. Nos acercarnos a las mujeres que hacen el tejate, que es una bebida tradicional de Oaxaca que lleva cacao y maíz. Ellas fueron las primeras que le enseñaron a Areli a tostar el cacao, a pelarlo y a molerlo”, comenta Edgardo.

Fotografía: La Auténtica Chocolatería

También decidieron preguntar a sus abuelas, tías y compañeras sobre este proceso. Edgardo es de una comunidad que se llama San Mateo Piña donde hay contacto con la comunidad y sus abuelos siembran cacao ahí mismo. De boca en

boca es como han establecido una red de amistad y de colaboración para impulsar La Auténtica Chocolatería.

“Todo nuestro cacao viene de sistemas agroforestales que no destruyen la selva para sembrar, al contrario, la van regenerando. Son cacaos que conviven con muchas más plantas. Buscamos que se vayan regenerando estos ecosistemas a través del cacao. Son orgánicos, no tienen pesticidas ni agroquímicos en su cultivo. Y son de familias pequeñas productoras”.

En el taller, tuestan en un comal a mano el cacao seco que llega de la Sierra Sur y la Costa de Oaxaca, o de Chiapas y **Tabasco**. Después le quitan la cáscara para, eventualmente, pasarlo por un molino de nixtamal adaptado al cacao y mezclarlo con varios ingredientes.

El cacao se convierte en barras, cacaos garapiñados, miel de abeja con nibs de cacao o nibs de cacaos sueltos y en chocolate de mesa que es tradicional para beber y es una de las especialidades de La Auténtica Chocolatería. Estas mismas presentaciones las hacen para cacao blanco que es el pataxte o Theobroma bicolor.

Fotografía: La Auténtica Chocolatería

Una de las variantes que hace única a esta chocolatería es la mezcla de **pinole** con chocolate. La combinación de estos dos ingredientes existe desde tiempos prehispánicos. Las tías de Areli –Elpidia Nolasco y Altagracia Nolasco– trabajan en una parcela y siembran maíz amarillo y blanco nativo de la región de Oaxaca. Una vez que lo tienen, lo envían a Edgardo y a Areli para que lo tuesten, muelan y lo mezclen con canela y azúcar para hacer el pinole que, junto con el cacao, se convierte en barra.

“Hay un simbolismo muy fuerte entre el cacao, una planta lunar y de sombra, y el maíz, una planta solar, y la cosmovisión que hay detrás de eso. Queríamos que las mezclas de chocolates tuvieran un sentido más allá de sólo el ingrediente. El cacao y el maíz se nos hacían la pareja perfecta y recuperan conceptos y conocimientos prehispánicos”, cuenta Edgardo al recordar cómo surgió la idea de esta barra.

Fotografía: La Auténtica Chocolatería

Además, una ventaja de La Auténtica Chocolatería es su ubicación ya que Oaxaca es uno de los estados con mayor diversidad cultural y biológica así como de comunidades. Esto ha ayudado a facilitar el proceso de producción y a tener los ingredientes a la mano. Asimismo, la riqueza gastronómica es una constante inspiración para la fusión del cacao con otros alimentos. Por ejemplo, en Oaxaca aún hay **bebidas** que se elaboran con cacao y maíz como el tejate, el champurrado y el pozontle.

El maíz es fundamental para la cocina de México y es la base de nuestra alimentación. Lo mismo sucede con el cacao. “Siguen en nuestra raíz cultural y en la raíz gastronómica. Yo creo que son pilares fundamentales –así como la milpa y los sistemas agroforestal– para nuestra dieta y vida como mexicanos, como oaxaqueños”, recalca Edgardo.

Fotografía: La Auténtica Chocolatería

Ir a La Auténtica Chocolatería es una forma de descolonizar el paladar pues los chocolates oscuros de 100% cacao resaltan el sabor de las semillas que no se comparan con las barras que venden en los supermercados. También es un espacio para talleres y degustaciones, pero sobre todo, es un lugar que reúne sabores originarios de Oaxaca a través del trabajo familiar y de colaboradores.

“Uno de mis chocolates favoritos es el de rosita de cacao, que es una flor que se da aquí en Oaxaca. ¡Los chocolates con flores me parecen increíbles! Depende mucho de los gustos de cada quien y de las herencias culturales que tengan en sus paladares. Pero cualquiera de los que prueben acá les van a encantar”.

Puedes hacer pedidos, hacer una reservación y coordinar una visita con La Auténtica Chocolatería, encuentra todos sus datos de contacto **aquí**.

Fotografía: La Auténtica Chocolatería

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