

[NEWSLETTER](#) | [CONTACTO](#) | [SUSCRÍBETE](#)

Travesías

[México](#)

[América](#)

[Europa](#)

[Asia-Pacífico](#)

[África](#)

[Más Ideas](#)

[No](#)



Tabasco: viaje a la semilla del chocolate

Para quienes sienten una auténtica pasión por el sabor, la historia y la manufactura del chocolate, Tabasco es un edén.



96 |

Marzo 2, 15

Diana Amador Fotografías por: Fernando Hernández



El cacao es un árbol tropical que abunda en esta región del país que se extendió por las zonas donde vivían los Olmecas y más tarde los usaban las semillas para preparar un brebaje durante algunos rituales.

Este fruto era tan valioso en esa época que fue usado como moneda entre las comunidades. Después de la Conquista, los españoles llevaron las semillas a Europa donde combinaron la pasta y la manteca del cacao obteniendo ese otro gran tesoro de los sentidos llamado chocolate.

Este estado del sureste mexicano es el mayor productor de cacao con más de 18 mil toneladas al año (que es el 70% del total de producción nacional). Los árboles de cacao son una presencia constante en la selva, cerca de la playa y hasta por las calles de su capital, Villahermosa.

Hoy, esos enormes frutos amarillos, duros al tacto y amargos por su parte de una producción en decadencia, en un país que sólo consume unos gramos de chocolate por habitante (mientras que en países como Suiza se consumen hasta 10 kilos por persona) y siembra apenas una pequeña superficie que se sembraba hace unos 12 años.

Sin embargo, sigue siendo uno de los mayores tesoros y orgullo de los tabasqueños. No es gratuito que desde hace cinco años se orgullo del Chocolate, que más que un punto de venta para los turistas que pueden extraerse del cacao, es ahora también un encuentro para los amantes del buen comer y de la típica mezcla entre los sabores salados de la cocina mexicana.

Aderezos, cremas, velas, caramelos, licores, galletas, collares, mantas, aceites para cocinar, todo lo que alguna vez imaginas que podría hacerse con el cacao se encuentra en este Festival. Las haciendas cacaoteras que participan han organizado una renovación de sus equipos y abriendo sus puertas a todo el público de generación en generación han aprendido y compartido el conocimiento del cacao.

Esta ruta de fincas y productores abarca los municipios de Cunduacán, Jalpa de Méndez, Comalcalco y Paraíso, donde muchos productores han renunciado a este cultivo para vender sus terrenos a Peme. Los secretos ancestrales se guardan en estos rincones tabasqueños de la selva y de un mercado donde la competencia es cada vez mayor. Hay países africanos como Ghana y Tanzania, que han hecho de su cacao sus principales exportaciones a Europa.

Por amor a la historia

Para empezar este recorrido hay que dejar atrás la capital de Tabasco, Villahermosa, y dirigirse hacia el interior del estado.



conducir, por más de una hora, por la carretera Cardenas-Villa llegar a esas zonas donde la humedad se filtra por cada poro de vegetación ya no deja ver el horizonte y los mosquitos son importarte la cantidad y la calidad del repelente que uses.



La primera parada es DRUPA, el Museo Interactivo del C municipio de Cunduacán. Las 50 hectáreas que ocupa han sido finca dedicada a la siembra y recolección de cacao, pero durante permaneció inhabilitada debido a la enfermedad del propietario.

Años después, su nieto Armando Muñoz Vasconcelos decidió mucho más que un sembradío de estas “monedas” sabor chocolate un grupo de locatarios y voluntarios, convirtieron este lugar en temática que ofrece diferentes actividades: desde la preparación chocolate o un pozol (antigua y todavía popular bebida espesa de y maíz), hasta la degustación de un menú completo con el cacao principal.



Por una pequeña vereda, donde hay que cuidarse de mosquitos igual, los guías te llevan a las entrañas de la producción cacao momento en que el fruto es arrancado del árbol, el proceso se pieza, hasta que se extraen los granos, se fermentan, se tostan refina una pasta que después, al agregar azúcar y canela, se convierte masa maleable y deliciosa para crear lo que la imaginación y la posible.

La última fase del proceso, conocida como “conchado”, es la que fincas artesanales de las grandes fábricas. Aquí, como desde tiempo, lo que funciona es un proceso manual hecho en molinos producciones pequeñas pero que da como resultado una textura chocolate, como si la lengua pudiera distinguir en cada grano que

Memo, nuestro guía, explica el origen de este museo como un intento rescatar las tradiciones perdidas. “Yo recuerdo a mi abuela haciendo recuerdo el sabor y el olor que estuvo conmigo toda la vida”, dice en 100 años la gente lo siga conociendo, sintiendo y saboreando

Y es que DRUPA cumple la promesa de ser completamente interesante oportunidad de tocar el interior del fruto, probar su amargura ir mismo e incluso meter las manos en una cubeta llena de chocolate dejar un mensaje en el muro dedicado a sus visitantes. Memo ese olor dulce y la sensación del chocolate entre tus dedos puede el día entero.

Esta finca tiene la ventaja de que pasarás aquí tanto tiempo con uno de sus paquetes incluye acampar en sus sembradíos. También



uno de sus paquetes incluye acompañar en sus seminarios. También sobre el cacao tanto como quieras, pues puedes elegir el tipo de degustación, una comida completa o puedes ir sólo a comprar chocolates que se hacen ahí (los combinados con jalapeño son populares). “Creo que el cacao es una parte esencial de Tabasco: somos los mexicanos. Venir aquí es como vivir en una clase de Memo.

Caminando por la luz

Este tour por los escondites del chocolate no es para hacer una jornada. Hay que darle tiempo a los pies para que acepten las luces que abren el apetito.

La segunda visita debe ser a la hacienda La Luz, en Comalcalco, Veracruz. Leandro Rovirosa Wade, conocido antiguamente como Barro. Ésta es quizá una de las productoras de cacao con más historia. El doctor Otto Wolter Hayer, un inmigrante alemán, la compró a los 30 años y la convirtió en una de las primeras haciendas que se dedicaron al cacao para fabricar el chocolate.

Ubicada muy cerca del centro de la ciudad, en la famosa región de Comalcalco es uno de los lugares más visitados por la belleza de sus jardines que puede hacerse dentro de la casa para conocer más a fondo la cotidianidad de aquella época.

Los muebles que permanecen intactos, como si el tiempo no hubiera pasado sobre ellos, datan de la década de los cuarenta, igual que los relojes, las máquinas de escribir y de coser que decoran la estancia. Las habitaciones es como asomarse a otro tiempo.

Pero aquel día íbamos a conocer más sobre el cacao, y ésta es una zona activa con una mayor superficie de terreno sembrado. Al menos la propiedad se encuentra en completo estado salvaje. Puedes caminar entre árboles gigantes, entre murmullos de pájaros tropicales y con moscos tras de ti, pero si tienes la suerte de toparte con alguna araña que viven ahí en libertad, todo habrá valido la pena.

Para aprovechar y completar el viaje, a unos cinco kilómetros de Comalcalco, una ciudad maya construida con lodo. Lo más interesante del sitio es el tipo de materiales que usaron las comunidades mayas para erigir los templos, los mercados y los palacios.

Aun más curiosidad ha despertado el hallazgo del Instituto de Antropología e Historia (INAH) en 2011: el que podría ser el primer templo maya, con 116 entierros funerarios con más de mil años de antigüedad.

La lección final

En este punto ya se conocen bien los detalles de la producción de las diferentes épocas de cosecha, su particular sabor en estado natural y cómo se convierte en un delicioso chocolate. Pero en la hacienda Jesús María se aprende, sobre todo de las tradiciones entre las comunidades, cómo esta cosecha su forma de vida.

Desde principios de siglo, ésta fue una hacienda dedicada a la siembra y cosecha del grano que era vendido a las fábricas. En el proceso de molienda con rústicas maquinarias para obtener la azúcar y manteca, después de pasar por las cámaras de fermentación se convertiría en chocolate de mesa.

Para 1987 esta hacienda se convirtió en el mayor productor de cacao (pasta, manteca y chocolate) al industrializar todos sus procesos. Los paquetes que ofrecen a sus visitantes van de un breve recorrido por la fábrica, por sus plantaciones, visitar una casa chontal con artículos hechos por los primeros trabajadores o recorrer la casa antigua que conserva su estructura original, con las bodegas, corredores de mosaicos rojos, columnas y vigas de madera.

“En esa época (alrededor de 1917, cuando fue inaugurada) la hacienda como ésta era un asunto en el que tenía que involucrar a la familia”, dice Florencio, el guía, “trabajar la tierra, cosecharlo y convertirlo en chocolate era un asunto de herencia, de conocimiento que se transmite de una generación a otra”.

Lo que comenzó como un proceso artesanal y familiar, se convirtió en una fábrica de chocolates que con grandes maquinarias tuesta, prensa el grano, para después convertirlo en una masa que se vende como ingredientes para producir otros derivados del cacao, o pasa a ser de preparación y se convierte en un chocolate de exportación.

“La empresa ha crecido, pero el cuidado en cada detalle sigue siendo el mismo”, dice Florencio, “hay personas dedicadas a seleccionar el cacao, otras a cocinarlo, otras a procesarlo: seguimos siendo como una familia”

