

VIAJERO GOURMET

Entre chocos y *chocolates*

Juan Pablo Montes viajó a Villahermosa; ahí descubrió lo que realmente representa el cacao para los tabasqueños: no sólo chocolate, sino un alimento que les da identidad

FOTOS: MÓNICA ORNELAS



PAG. ANTEBICH,
MAZORCAS DE CACAO
EN EL ALFO.
EN ESTA PAG. GARCIA
MOLENDO GRANOS DE
CACAO EN METATE.



EN ESTA PAG. DE
IZQ. A DER: TARTA
DE PLÁTANO EN
LA MONTERA;
LUJANA SOMELLERA
Y MANOLO
VALENCIUELA, QUEROS
DE HACIENDA
CHOLULA

**MATERIAL
EXTRA**

PARA VER LA GALERÍA
DE FOTOS, INGRESA A
BIT.ly/fotostabasco

Villahermosa, en contra de todas las adversidades, se yergue orgullosa en sus ríos y lagunas. La ciudad ha sido atacada por españoles, franceses y estadounidenses. Prueba de ello son las múltiples reconstrucciones de su centro; pero el tabasqueño es aguerrido y siempre ha salido victorioso. Además de los batallones de hombres que han atacado la ciudad, la madre naturaleza también ha amasado más de un par de veces con casas, edificios y museos.

Los herederos de los mayas chontales, que se autodenominan chocos —por el chocolate—, son amantes de la comida y del cacao. Tabasco es el estado con mayor producción de este fruto, por lo que uno de sus atractivos turísticos es recorrer la ruta de las haciendas cacaoteras.

Los tabasqueños tienen cientos de preparaciones con esta fruta; la más común es el pozol, que es una bebida a base de maíz y cacao molidos. Al salir a la calle es muy común encontrar a más de un vendedor ofreciéndolo, y a muchos locales refrescándose trago a trago. Aunque no es para todos los paladares por su sabor amargo y textura densa, si vas, probarlo es casi una obligación.

El Festival del Chocolate que se realiza cada año en la Esmeralda del Sureste, como se le conoce a la capital de Tabasco, reúne a algunos de los mejores chefs, chocolateros y productores de cacao de México. En esta su cuarta edición, decidí acudir y tomar el referente como punto de partida para descubrir un mundo vasto y glorioso con casi cuatro mil años de existencia: el cacao.

Reconocer la importancia y excelente calidad de los productos mexicanos, ha sido la labor que ha atraído a estos eruditos del chocolate y la gastronomía desde el 2010 al Parque Tabasco.

El primer día, Alfonso Castañeda, mejor conocido como el *winny* en el restaurante La Fishera en Houston, Texas, demostró en la cata titulada: "Vino y chocolate blancos, ¿se puede?" que sí es posible este maridaje, y la muestra fue la armonización de vino Alsó de Santo Tomás con la cobertura blanca con almendras de La Suiza. También explicó que es erróneo llamar chocolate a la cobertura blanca, pues para nombrarse de tal forma, se necesitan tres ingredientes principales: azúcar, pasta y manteca de cacao, y la cobertura blanca, en lugar de pasta de cacao, lleva leche.

Al finalizar la jornada, me dirigí a Zuccherò Wine House para confirmar que en Tabasco, además de buen cacao, hay una gastronomía exquisita. El chef Óscar Quiroz y su *sous chef* Roberto Colado se encargan de que la cocina sea eficiente y

Información de viaje

Villahermosa está en la región con mayor cantidad de lluvias por año y en el estado más caluroso del país. De abril a agosto la temperatura promedio es de 35°C, mientras agosto y septiembre son los meses más lluviosos. Planea tu viaje en enero y febrero, cuando las noches son más frescas.

CÓMO LLEGAR

Interjet tiene vuelos diarios de la Ciudad de México a Villahermosa. Viaje redondo desde \$1,560. interjet.com.mx

MÁS INFORMACIÓN

OCV Tabasco ofrece información del destino, hoteles y restaurantes. Además tienen diferentes rutas, como la de las haciendas cacaoteras y Conchalco. visitatabasco.com

Chef Ernesto Aguilera además de su famoso catering, ofrece recorridos por el mercado Pino Suárez. [@ElCocinero49](https://twitter.com/ElCocinero49)

exquisita, mientras que en la barra, la mixóloga Dulce Quintanar mezcla con maestría los tragos. Empecé con un coctel de vinagre balsámico, seguí con el de pimienta roja y, curiosamente, terminé con una limonada de café.

El mejor inicio fue la ensalada de betabel, que va cocido e infusionado con romero y anís estrella, acompañado de roast beef, queso de cabra, nuez, arúgula y piel de naranja caramelizada. Siguió la *issaña* de cordero: tres capas de pierna de cordero braseado con salsa bechamel y pomodoro con queso Gouda. Aunque lo salado es delicioso, lo dulce es excelso. La panacotta a la albahaca y queso de cabra, con los coulis de frambuesa y de mango, higos, frutos rojos y glaseé, causan éxtasis. Todo se potencia con el vino Liberalis Uno de la bodega del mismo nombre, sugerido por Vidal Elias, gerente del lugar.

Radiografía del cacao

Al día siguiente volví al festival para escuchar la plática de la chef Gabriela Ruiz, uno de los talentos locales, quien enseñó los usos no convencionales del cacao. Empezó con la cacahuada, una bebida que se elabora con el mucilago de la fruta.

Al igual que la *guanábana*, lo que se consume es la parte blanca, llamada *mucilago*, pero las semillas, en lugar de tritarse,



EN ESTA PAG. CÉLEBRACIÓN A LA HACIENDA JESÚS MARÍA: CHOCOS PREPARANDO POCOL, LIMONADA DE CAFÉ EN ZUCOHERO; FLORENCIO SÁNCHEZ DE HACIENDA JESÚS MARÍA



se guardan, pues de ahí salen los granos del cacao, que después fermentan para hacer chocolate. El sabor de la fruta tiene un gusto entre guanábana y coco, realmente dulce, por lo que la cacahuada es perfumada y deliciosa.

Después de conocer a la chef Gabriela Ruiz y su pasión por el cacao, sentí curiosidad por su restaurante: Gourmet MX, el cual comanda junto con su socio Rafa López. Es un lugar sin pretensiones, ubicado dentro de una zona donde antes había bodegas y ahora hay todo tipo de negocios.

Para Gaby cada ingrediente representa un cosmos, pero deben mezclarse todas las texturas y sabores para lograr su verdadero propósito: un viaje a la memoria sensorial. El puchero, preparación típica de Tabasco, recuerda a las tardes frías de invierno, donde todo lo que se desea es dormir; el pulpo frito con rabanitos y kiwi no deja de sorprender en cada mordida, regalando siempre una percepción diferente, mientras el risotto de maracuyá no es para entenderse, sino para disfrutarse.

Regresé al Parque Tabasco para la conferencia "Amigo", de José Ramón Castillo. Mientras el maestro chocolatero preparaba sus famosos bombones —en esta ocasión el de naranja con sal de gusano—, platicó la importancia de comprar producto nacional

a precios justos. Para hacer hincapié en este punto, proyectó un cortometraje donde se explica que el cacao criollo, que es el de mayor calidad, se cosecha sólo dos veces al año, y su producción es mucho menor que otros tipos de cacao. Esto me inspiró para conocer en persona a los artesanos de este fruto.

Al día siguiente viajé a la hacienda La Luz, situada en Comalcalco, a una hora de Villahermosa. Fue comprada por el doctor Otto Wolter en 1958, y ahora es propiedad de su nieta Ana Parizot Wolter. Se entra por una pequeña tienda donde se venden los productos Wolter; se sigue el camino hacia atrás y, de pronto, el mundo se abre. Más que una hacienda, es como adentrarse en un paraíso tropical dividido.

Mientras contemplaba un árbol de cacao criollo de ocho metros de altura, del cual surgían mazorcas de cacao por todo el tronco y ramos, me comentaron que sólo éste es tan grande, las otras dos variedades —brastero y trinitario— miden máximo tres metros.

Existen tres factores cruciales para que un cacahero dé buen fruto: la temperatura debe oscilar entre 30 y 40°C; humedad constante en el ambiente, y por último, un árbol madre que le dé sombra y cuide al pequeño cacahero ("pequeño") porque los madres suelen ser árboles frutales o maderables.

PAG. 66 DE 83. A DER. VIDAL ELIAS, GERENTE DE ZUCCHERO; UTRINGILLOS DE LA COCINA MAYA CHONTAL; FAMILIA DE MONES AULLADORES EN HACIENDA CHOLLULA; MIEL DE ABEJAS MELIPONAS CON ESPECIAS; TRABAJADOR DE HACIENDA LA LUZ; EQUIPO DE HACIENDA JESUS MARIA; GLORIA WOLTER DE HACIENDA LA LUZ; LOREY DE QUINTA REAL VILIAHERMOZA; CHILITOS EN CACAOTERO

que miden alrededor de 12 metros de altura). Al pie de un mango veo la fruta pudriéndose, por lo que el guía explica: "No recogemos lo que se cae, pues gracias a ello habrá mosquitos de fruta que polinizarán los árboles de cacao y nos darán las codiciadas mazorcas. Tampoco quitamos el follaje caído, porque ayude a mantener la humedad".

Después de un recorrido en medio de la naturaleza, me dirijo al Museo Vivo del Cacao. Le llaman así pues aquí todavía se produce chocolate. Todo empieza en la toya, una piza hecha de cedro, parecida a una balsa enorme de 10 metros. Aquí se fermentan los granos de cacao todavía cubiertos con el mucilago; después de tres a seis días se sacan de la toya y se llevan a secar al Sol. Luego se tuesta el cacao, se le retira la cáscara y, finalmente, se muele hasta crear una pasta.

A las tabletas para elaborar chocolate líquido sólo se les necesita agregar azúcar y, si se quiere, algún sabor natural extra, como canela, almendras o vainilla. Las coberturas tienen un proceso un poco más largo. Se requiere separar los sólidos del cacao, de la manteca de cacao mediante presión; luego se vuelven a unir y, finalmente, en una máquina llamada conchadora, se eliminan las imperfecciones, hasta dejar el producto que conocemos como chocolate, es decir, las barritas del oscuro dulce.

Bebida de los dioses

Seguí el recorrido en la hacienda Cholula, fundada en 1800 por monjes franciscanos que venían de Puebla. A la puerta nos esperaba Liliana Somelera, una de las dueñas. Mientras paseábamos por la hacienda entre cacaoteros y árboles madre, noté unas mazorcas negras.

"Es moniliasis, una enfermedad que se come las mazorcas desde dentro y las deja inservibles. Como somos orgánicos, no podemos usar fungicidas, así que diseñamos una solución con vinagre que detiene el hongo y no daña la planta". Al preguntarle con qué clase de predadores lidia, respondió: "Ardillas. Al parecer son los únicos animales que han descubierto cómo comer cacao sin hacerse daño. Dentro de la hacienda también vive una familia de mones aulladores. Éstos no consumen cacao ni son un riesgo para los turistas, y solían mantener a las ardillas a raya, hasta que se hicieron amigos".

Un par de horas después, llegó Manolo Valenzuela, esposo de Liliana, quien me llevó a su pequeña fábrica, donde tiene máquinas parecidas a las de hacienda La Luz. Aquí me enseñó cómo hacer la bebida de los dioses: xocolatl.

Molió poco a poco los granos de cacao tostados en un metate, a la manera tradicional. Una vez que obtuvo una pasta, la disolvió en agua caliente. Luego, agregó una pizca de pimienta gruesa molida y chile amashito para dar sabor. El gusto dulce se lo dio con miel de abejas meliponas, por ser una especie autóctona de la península de Yucatán. Al probar el brebaje final, comprobé que sí es la bebida de los dioses.

La última visita es a la hacienda Jesús María. Aquí me recibió Florencio Sánchez, quien es un orgulloso heredero de su cultura. "Bienvenido, y ojalá estés listo no sólo para experimentar las bondades del cacao, sino para vivir la cocina maya chontal", dice

Aunque en la hacienda todos los espacios son de estilo tradicional, es la más industrializada de todas, a nivel de producción.

Florencio conoce perfectamente su producto y lo explica de tal manera que me contagia su pasión por el cacao; hace que me ría y disfrute la experiencia. En esta hacienda utilizan cultivos híbridos. Para obtenerlos, toman un cacaotero forastero y le implantan un trozo de cacao criollo que contiene todo el ADN de la planta. Poco a poco la rama del implante empieza a crecer. Cuando esto sucede, podan la planta original. Lo que se obtiene es una raíz de forastero con un árbol criollo creciendo, así se logra lo mejor de los dos. Del forastero: el tamaño y la producción; del criollo: los mazorcas y el sabor.

Me despedí de la hacienda y de Florencio. El último día fue lluvioso, después del calor que persistió durante toda la semana. No sólo aprendí mucho sobre el chocolate, sino del cacao y su maravillosa versatilidad. Con melancolía, degusté una nieve de mucilago con un mezcal mientras me dirigía al aeropuerto, para regalarme un final perfecto con sabor a cacao. ☐

Juan Pablo Montes y Mónica Ornelas asistieron al Festival del Cacao en Villahermosa, Tabasco por cortesía de la OCV Tabasco, visitetabasco.com

Dónde quedarse

Quinta Real Villahermosa es el único hotel de la colección que no usa una construcción base para diseñarse, sino que se construyó de cero. La arquitectura se funde con el entorno y es tranquilo a pesar de estar en una calle concurrida. Los desayunos en el patio central son inguatables. Suite desde \$1,950. quintareal.com

Dónde comer

Gourmet MX Este pequeño restaurante empezó como tienda gourmet y, a petición de los clientes, se ha convertido en lo que es hoy. El menú cambia semanalmente, pero si puedes, no dejes de probar el puchero y, de postre, un banoffee. @Gourmet_MX

Zucchero Un lugar sin pretensiones con excelentes platillos de inspiración italiana y una gran casa para maridar. Los cocteles de la mixóloga Dulce Quintana son extravagantes, pero imperdibles. zucchero.mx

Ancá Los Mones Comida tradicional tabasqueña: totoposte, gruesas tamales de caminito y mones (un guiso que va envuelto en hoja santa y hoja de plátano, dentro: puerco, carne, cordero a cordero, plátano verde, algunas especias locales y va al vapor). @AncáLosMones

El Teapaneco Comida del Sureste con la sazón de Santiago de Teapa: longaniza enjamonada, tatonos de plátano verde, crema de chipilit y cecina de la sierra. elteapaneco.com

La Montería Ubicado en el centro histórico de Villahermosa, cuenta con una terraza preciosa. El pulpo rostizado es un buen inicio y la tarta de plátano es el mejor final. (Ver Dónde quedarse)

Horchatas La Catedral Enfrente de la catedral de Tabasco, en Paseo Tabasco esquina 27 de Febrero. Con 60 años de experiencia, éste es el mejor lugar para probar el agua de horchata.

