

guillermo xiu xul

el mundo del cacao prehispánico



Antropólogo social de profesión, joyero y escultor por vocación, es el último miembro masculino de un linaje maya cuyo árbol genealógico se remonta mucho antes de la época colonial. Así consta en los archivos de la Torre del Oro de Sevilla, donde además se explica que esta familia estuvo entre las que dió a conocer el chocolate a los primeros españoles que llegaron a Tabasco (México).

Con los años Guillermo Xiu Xul convierte el chocolate y el cacao en objeto de diversos ensayos antropológicos y en material escultórico. Además, con la celebración del V Centenario del descubrimiento del cacao será el artífice de la puesta en marcha y el mantenimiento del Museo del Chocolate de la firma Valor, institución que acoge la colección arqueológica de la dinastía Xiu. También establece un módulo de investigación denominado Mundo del Cacao que divulga los beneficiosos efectos del cacao en el cuerpo humano y sus aportaciones a la humanidad.

De su extenso currículum, destaca su estrecha colaboración con National Geographic Society en la elaboración del Atlas Arqueológico y la fundación del Centro de Investigaciones de Arte Precolombino que promovió la creación de siete talleres artesanos en las zonas arqueológicas más visitadas de Chiapas, Tabasco y Yucatán. A su vez, fue uno de los guías y artífices de la Primera Aventura 92 y las restantes Rutas Quetzal promovidas por Miguel de la Quadra Salcedo.

En esta entrega Xiu Xul habla del origen mitológico del cacao así como de la gastronomía prehispánica del chocolate.

La mitología cuenta que el origen del cacao se remonta a manos de un dios llamado Kukulcan que huyendo del olimpo maya baja a la tierra y entrega a los Halach Huinic o hombres verdaderos el árbol del cacao. Dicho dios les enseña a cultivarlo, cómo preparar medicinas con la pasta del grano tostado y molido, de la que se extrae la manteca y se elabora una bebida denominada Chocolate (Choco = caliente/ latl = bebida en maya clásico).

La Península de Yucatán y Chiapas, que comprenden un territorio aproximado de un millón de kilómetros cuadrados, posee una serie de ecosistemas profundamente variados. A partir del año 300 a.C el área fue habitada por Olmecas y después por los mayas, cuyo universo artístico llegaría a presentar una gran riqueza, diversidad y complejidad. Es admirable que esta civilización alcanzara un notable grado de esplendor en una zona inhóspita como es la jungla. Pero incluso ante condiciones tan adversas, las diversas civilizaciones precoloniales desarrollaron métodos ingeniosos para explotar de forma sostenible los recursos agrarios y asegurar



el sustento de grandes poblaciones. Mesoamérica es un espacio geográfico y cultural que abarca el centro, sur y sureste de México, Guatemala y Honduras, El Salvador, el occidente de Nicaragua y el noroeste de Costa Rica. En esta área se originó y perfeccionó la producción del cacao y se creó la primera bebida de chocolate. Parece que hay pruebas que testimonian la existencia de cacao en estado silvestre en la Amazonia occidental, aunque hay que subrayar que la apropiación y la difusión de esta planta y su uso como alimento, moneda y ofrenda pertenece al territorio mesoamericano (Centroamérica). En esta franja el cacao pasa por un



Dosificadora Uni-versal
un sistema versátil para
cualquier producción



Las boquillas intercambiables de la máquina permiten que el industrial pueda producir galletas muffins, rellenos de tartalelas y decoraciones de pasteles con cambiar de accesorios. Dosificadora Uni-versal, un sistema de dosificación flexible que abre un mundo de posibilidades para la industria pastelera.

RAPIDO, LIMPIO Y FACIL



PROCOHA, S.A.
Miguel Català, 8-10 - P. I. Nuestra Señora de Butarque
28914 LEGANES (zona centro) Madrid - Tel. 629 148 711
Fax. 91 688 40 74 - maquinaria@procoha.com

LES ESPERAMOS
INTER SICOP'07
 (Madrid - 10 al 14 de marzo)

proceso de domesticación, esto es un proceso de continua mejora en sus condiciones de ciclo botánico, en sus tratamientos y cuidados. Pero también la domesticación significa la apropiación cultural del producto lo que conlleva una paulatina incorporación a la dieta, a los ritos, a la economía. El cacao, como el maíz, estructuraron la vida económica y social de los pueblos mesoamericanos.

Los primeros en domesticar y usar el cacao fueron los olmecas

De acuerdo a fuentes de la lingüística histórica (y no la arqueología), podemos decir que los primeros en domesticar y usar el cacao fueron los olmecas. Esta compleja cultura comenzó a desarrollarse en el año 2.500 a.C en los llanos húmedos costeros del Golfo de México, sobre todo en el sur de Veracruz y Tabasco. Hacia el año 400 a.C se desvanecieron, sin que se sepa muy bien por qué. Los mixezoqueanos o izapeños pertenecían a una cultura



desde antes de la conquista los putunes mayas controlaban por medio del transporte en canoas una extensa red comercial de cacao

derivada de los olmecas entre el 2500 a.C y el 1000. Este pueblo se desarrolló en Izapan, cerca del Pacífico, en las llanuras de las costas de Chiapas, en medio de la zona que durante la época de esplendor del imperio azteca sería la más productiva de cacao, Soconusco. Esta cultura se extendió hasta Guatemala y el Golfo de México.

El diminuto y aromático grano conocido como Soconusco, variedad parental del cacao moderno, crecía en las faldas y valles del volcán del mismo nombre, una región integrada en la Reserva Marqués de Comillas de México. Era el cacao más fino en los tiempos precolombinos y se cultivaba en la tierra cacaotera más fecunda de Mesoamérica, desde Soconusco hasta alcanzar la región de los Izalcos (actualmente El Salvador).

De un intenso y afrutado aroma sutil, el cacao Soconusco tiene la particularidad de estar emparentado con otras variedades de teobroma con granos más grandes y ásperos de la cuenca amazónica, aunque en estas zonas no existe documentación del empleo de este fruto como bebida. Sin embargo, los usos medicinales de la planta completa son conocidos desde tiempos inmemoriales.

Los izapeños desarrollaron importantes elementos de la cultura mesoamericana de las tierras bajas, como la escritura jeroglífica, el calendario, las tallas monumentales, la mitología de los héroes gemelos y la elaboración del cacao como bebida de los ricos. Mientras esto sucedía, la cultura maya empezaba a despertar en las selvas del norte de Guatemala y en el sur del Yucatán.

La contribución de los mayas

Los mayas (1000 a.C- 800) heredaron de los izapeños los conocimientos del cacao. Los antiguos mayas estaban muy vinculados a la palabra escrita, aunque quedan pocos vestigios de sus libros a causa del material utilizado (cortezas de árbol sumamente perecederas). Miles de libros también fueron quemados por misioneros españoles, que obsesionados con la evangelización por la fuerza creyeron ver en los documentos mayas elementos demoníacos. Entre los que se salvaron, el Códice Dresde y el Códice Madrid hacen referencia al cacao, kakaw en lengua maya. Pero las mayores evidencias del empleo del cacao se encuentran en los vasos y vasijas finamente pintados y labrados que se con-

servan. Asimismo se ha encontrado la palabra cacao (kakaw) en el interior de las tumbas de la clase alta maya. En otros lugares se han hallado representaciones gráficas del proceso para producir la espuma del chocolate de la bebida: se vertía el líquido de un envase a otro.

La zona de Chontalpa, al este de Tabasco, es clave para entender la historia del cacao. Era la tierra de los mayas chontal o putunes que se enriquecieron gracias al comercio a larga distancia y a las ricas plantaciones de cacao. Desde antes de la conquista, los putunes controlaban por medio del transporte en canoas una extensa red comercial no sólo costera, también alrededor de la Península del Yucatán hasta el Golfo de Honduras y en el centro de México. El cacao era la mercadería más importante y la moneda que sostenía el vasto comercio.

El chocolate en los actos sociales mayas

Las bebidas de chocolate tuvieron un alto significado en los rituales y en los banquetes de la clase dirigente y para los mercaderes mayas y aztecas. Había un uso generalizado del chocolate en ceremonias de compromiso y casamiento, sobre todo entre los dirigentes o la clase alta. Un especialista en los mayas quiché, Dennis Tedlock, dice que en esas fiestas se bebía chocolate conjuntamente, lo que se denominaba chokola'k. Posiblemente de este nombre derivó la palabra chocolate. Hay referencias de que en la ceremonia de casamiento de los mayas choles de la selva de Chiapas se producía un intercambio entre el novio y la novia de cinco granos de cacao mientras se aceptaban como esposos.

La bebida se preparaba de maneras muy variadas, con el agregado de diversos saborizantes, como chile, miel, frutas, maíz, flores,

el cacao, como el maíz, estructura la vida económica y social de los pueblos mesoamericanos

Una bebida de chocolate para cada momento del día

Las aportaciones de la cultura maya al mundo son numerosas, pero el cacao las supera a todas. Cuando esta nutritiva mezcla está fría es una bebida refrescante apropiada para tomar al mediodía con maíz molido en suspensión. Al caer la tarde es común que durante la cena uno de los ingredientes que acompaña a alguna de las tres o cuatro salsas de los platos o guisados sea el cacao. Además, la cena invariablemente consta de un tazón de chocolate (cacao con miel).

Una de las salsas de cacao tradicionales que nos remonta a sabores ancestrales es el Mole. Como su nombre indica es una mezcla pulverizada, diluida en caldo y reducida al máximo. Está compuesta de los siguientes ingredientes: cacao puro, miel, almendra tostada y molida, semilla de calabaza tostada y molida, avellana tostada y molida, maíz tostado y molido, cacahuets tostados y molidos, anacardo tostado y molido, pulpa de chile picante sin semilla, pulpa de chile dulce sin semilla, ajo, perejil, gotas de limón, caldo vegetal y sal en cristal. En su preparación primero hay que disolver la pasta de cacao en el caldo, agregar la pulpa de los chiles. Llevar a ebullición y agregar los demás ingredientes y la miel. Se reduce a fuego lento, muy suave hasta obtener una textura cremosa. Se cubre entonces cualquier platillo con esta salsa.



JKV The Chocolate Molds Specialist

Especialista en Moldes de Chocolate

MOLDES PARA PRALINÉS

MOLDES PARA FIGURAS EN 3D

MOLDES A MEDIDA

MAQUINARIA

SE BUSCAN DISTRIBUIDORES

JKV bv - PO Box 7 - 5126 ZG Gilze - Holland

Phone: +31 161 452290 - Fax + 31 161 451655 - E-mail: jkv@globe.nl - www.jkvn.com

www.jkvn.com

vainilla, hierbas, y a temperaturas frías, tibias y calientes. Hay indicios de que utilizaron el grano fresco y la pulpa blanca que rodea las semillas en bebidas fermentadas, ligeramente alcohólicas. En la actualidad los mayas lacandones del oriente de Chiapas conservan muchas tradiciones, incluidas las culinarias, de los mayas del período clásico. Producen su propio cacao con el cual preparan dos bebidas: una para ofrendar a los dioses y otra para consumo común.

Entre los mayas actuales de los Altos de Guatemala hay varias formas de elaborar el cacao para beber. Generalmente llevan ingredientes de origen español, como azúcar, canela, arroz o pimienta negra, en vez de los prehispánicos: miel, maíz, chiles y pimienta gorda. Una de las más conocida se denomina batido.

Primer encuentro de los españoles con el cacao

La llegada de los españoles al continente americano constituyó un encuentro con nuevos sabores, condimentos y especias. El espectro alimentario era realmente impresionante. La primera vez que los españoles entran en contacto con el cacao sucede durante el cuarto viaje de Cristóbal Colón, el 15 de agosto de 1502. Después de una serie de desvíos de ruta, los españoles fueron a parar a la isla de Guanaja, al norte de Honduras, en lo que hoy se conoce como islas de la Bahía. Apareció una enorme canoa de un sólo tronco, tan larga como una galera de 30-40 metros de largo. Venía tripulada por remeros esclavos con sogas al cuello procedentes de Maiam, unas tierras mayas de Yucatán. Este navío comercial transportaba un cargamento cubierto con hojas de palma con finas prendas de algodón, mazas de guerra planas con hojas de piedras preciosas, cascabeles de cobre fundido y una gran cantidad de habas de cacao que servía de moneda. Los españoles no sabían que con estas semillas se preparaba la bebida más

preciada del Nuevo Mundo. En el relato que escribe el segundo hijo de Colón, Fernando, se asegura además que Colón nunca probaría el chocolate.

Unos años más tarde, los europeos conocerán con detalle las cualidades del cacao en boca del cronista de Hernán Cortés, Bernal Díaz. El desembarco en la costa del Nuevo Mundo y un recibimiento de lujo con tazas de oro repletas de una bebida llamada Xocolatl, hecha del fruto del árbol del cacao y endulzada con miel, fueron acontecimientos narrados con pelos y señales. Díaz describe también los lugares recorridos antes de arribar a la gran urbe de Tenochtitlan y el banquete compartido con el rey azteca, en el que degustaron una multitud de platillos y bebidas totalmente desconocidos.

La producción de cacao de Chiapas hizo de las tierras posesiones codiciadas, antes y después de la conquista española. Por esta razón el grano de cacao de Chiapas fue durante mucho tiempo custodiado celosamente por la corona y el clero españoles, pero de alguna manera aventureros portugueses sustrajeron árboles que hibridaron con las variedades amazónicas. Estas nuevas especies dieron lugar a las variedades Forastero, Criollo y Amelonado, que fueron cultivadas en las colonias lusas de África. Estas plantaciones se esparcieron por Zaire y Costa de Marfil. Asimismo, los ciudadanos de Flandes, que gozaban de la custodia y el transporte del cacao en los tiempos de Carlos V, comenzaron a plantar cacao en las Antillas creando las variedades Trinitario, Grenada y Monserrat. También importaron cacao a Indonesia, donde creció de manera salvaje (en estado salvaje o a un ritmo exponencial), lo que originó nuevos sabores y texturas.

FIGURAS ESCULPIDAS POR EL PROPIO GUILLERMO XIU XUL



L'Art de la xocolata

CEMICHOC
DIVISION MAQUINARIA
TEL. 93 377 66 02

Única empresa dedicada a la fabricación de moldes y maquinaria para la elaboración de chocolate artesano

L'ART DE LA XOCOLATA, S.L. - Romani, 20 (La Montanyeta)
43700 EL VENDRELL (Tarragona)
Tel. 977 66 52 35 - Fax. 977 66 42 28
info@lartdelaxocolata.com
www.lartdelaxocolata.com/home.htm