

Cacao, rey de la selva

Su encanto bruno logra que se confunda con la eternidad. He aquí un guiño de su historia... Con la fotografía de MARINA GARCÍA y las palabras de IÑIGO MANEIRO.

JORDI ROCA, repostero de uno de los mejores restaurantes del mundo, el Celler de Can Roca, Girona, España, viajó hasta territorio awajún para conseguir un tipo de cacao que solo nace en las fabulosas selvas que forman la cuenca media del río Marañón, en el corazón de la Amazonía norte peruana y donde habita dicho grupo indígena de la familia de los jíbaros. Existen unas doce variedades de cacao nativo awajún, —de pequeño porte, baja producción, poco cultivado y muy fino aroma—, que se encuentran en las cuencas del Cenepa, Chiriaco y Chinchipe, tres afluentes del Marañón. El grano participa en los postres más sofisticados y llega a pagarse por él hasta cuatro veces lo que se da por variedades mejoradas.

Esas cuencas forman parte de un territorio mayor donde se originó y domesticó el cacao. Lo indican la gran cantidad de variedades que habitan y las espirales de piedra encontradas en la alta Amazonía de Ecuador y Perú. En Montegrande (Perú) y Palanda (Ecuador), a lo largo de la cuenca del río Chinchipe, los arqueólogos Quirino Olivera y Francisco Valdez, respectivamente, descubrieron dos templos de piedra con diseño en espiral donde hallaron cerámicas policromadas, morteros, enterramientos y fogones. En Palanda Valdez halló unos recipientes donde identificó el cacao más antiguo del mundo: 5,300 años. Mil quinientos años más que los cacaos centroamericanos de mayor antigüedad. Es parte intrínseca de la historia cultural de América, formando parte de sus hábitos alimenticios, protocolares, religiosos y simbólicos de sus sociedades.



UNA DELICIA DE HISTORIA

El cacao es una planta que forma parte de la historia cultural de América, algo que es tangible en sus hábitos alimenticios, sus rutinas, y sus ritos religiosos y simbólicos.

El cacao abre el corazón

No es una planta fácil. Exige calor tropical, pero le gusta sombrearse bajo otros árboles o cultivos como el plátano, demanda poda periódica para mantenerse saludable, y aborrece que se le acumule humedad en sus raíces. Sus flores cuelgan como racimos a lo largo de troncos y ramas, aunque solo la décima parte de ellas forman, seis meses después, las mazorcas. Éstas varían en tamaño y color, del amarillo más pálido, al violeta más oscuro y sanguíneo, y en su interior se encuentran las semillas de cacao rodeadas de un mucílago agridulce, cuya textura recuerda a otra de las reinas en el universo de las frutas: la chirimoya. En los granos se concentra todo su potencial organoléptico que depende de la calidad de la planta madre, del proceso que reciben tras ser cosechados, y de la creatividad del autor a la hora de hacer platos, cocteles o ceremonias.

Los shipibos del centro de chamanismo Yoshi Ocha, ubicado cerca a la ciudad de Iquitos, buscan movilizar la energía vital de la persona a través de experiencias sensoriales con la planta. El cacao es amor puro, insisten, y acompañados por el poder de los ícaros que canta el curandero, la planta ayuda a amalgamar mente y corazón favoreciendo la luz interior. Algo similar hace Canto del Río, un pequeño lodge ubicado junto al río Cumbaza, en el valle del mismo nombre, en Tarapoto. Para los especialistas que dirigen los retiros de chocolate que organizan, el cacao abre el corazón para el trabajo emocional, con la acción del ícaro.

Los ícaros son los mantras amazónicos, los cantos que nacen en el corazón y que vibran en los espacios rituales de las cosmologías indígenas. Las melodías invocan a la madre o ánima del cacao. Son el protocolo necesario mientras el neófito, a la luz de la luna, recibe baños de limpieza espiritual con plantas maestras e inhala durante largo tiempo el aroma del chocolate, antes de consumirlo mezclado con diversas plantas y cortezas.

El poderoso poder nutricional que posee, la gran variedad de usos y productos que se obtienen de él, y el interés que despierta en la industria de los viajes y la gastronomía, favorecen su cultivo en amplias zonas de la selva alta peruana. En ocasiones, la promoción del cultivo responde al desarrollo de alter-



HERENCIA INDÓMITA

El cacao posee una historia que cobra vida sin forzarla, pues su narrativa se extiende a lo largo y ancho de este continente, así como del resto del mundo. Él vive entre tradiciones, tierras y platillos de reconocimiento internacional.

El cacao no es una planta fácil de complacer: ama el calor tropical, pero también le gusta la sombra de los árboles.

nativas a la siembra de coca, como ocurre en la selva central; en otras, como en la región de Amazonas, se recuperan cacaotales abandonados y así se evita la apertura de nuevos campos y la deforestación del bosque tropical.

De aguardientes y pomadas

San Martín y Amazonas son dos importantes regiones cacaoteras del Perú. No solo por los volúmenes que exportan, sino precisamente por la creatividad que se pone para utilizar las posibilidades que ofrece el grano. Las mujeres awajún del Bosque de las Nuwas, en la comunidad de Shampuyacu, y las mujeres quichuas de Chazuta, elaboran finos chocolates en los que incorporan sal recolectada de minas ubicadas en recónditos lugares de la selva, frutas nativas o varios de la gran cantidad de ajíes que posee, con mucho orgullo, la región de San Martín.

Costillas ahumadas en miel de mucílago de cacao. Infusión de la cáscara del cacao. Ensalada de corazón de palmera, cecina crocante con vinagreta, piña de Lamas y granos de majambo tostado. Nibs para granolas, galletas y bizcochos. Alitas de pollo maceradas en

aguardiente de caña de Picota y bañadas en cacao. Café de San Antonio de Cumbaza con pasta de majambo. Jugos y helados de copoazú. O el chocolate caliente con churros de toda la vida, y que jamás pierde vigencia.

Varios de los mejores restaurantes de Tarapoto incluyen el mucílago y los granos de las maneras más originales en salsas, ensaladas, platos de fondo, postres o cocteles, iniciativas que después siguen y expanden los restaurantes tops de la gastronomía peruana y del mundo, pero el chocolate es una posibilidad entre las tantas que ofrece el cacao. Pomadas, ungüentos, jabones, aceites esenciales, champús o cremas dermatológicas. Las aplicaciones en cosmética y salud humana son cada vez mayores por la inyección de componentes beneficiosos que significan a su uso: endomorfinas, antioxidantes, vitaminas, grasas saludables, tonificantes y serotonina, la hormona del placer.

La sofisticación de su consumo y las posibilidades que ofrece la planta favorecen la búsqueda de los mejores cacaos y sus productores. La calidad más que la cantidad. Es la personalización del grano. El de Chazuta, el nativo awajún, el blanco piurano, el fino de aroma, el de Juanj, el de la familia Ismiño, los cacaos silvestres y semi domesticados como el majambo y el copoazú. Se persiguen los especiales, los que te llevan a viajar a los bosques de Piura o a la mitad de la selva.

Su nombre es Theobroma, el alimento de los dioses que perdura en la eternidad.