

El cacao: testigo de la historia de México

Cada región del mundo, cada cultura que lleva consigo el valor de cientos o miles de años de existencia, viene acompañada siempre de una gastronomía característica, y esta gastronomía, a su vez, de ciertos ingredientes que la definen. La mexicana, por ejemplo, es una de las cocinas más reconocidas del mundo, y sus ingredientes, además de dar sabor a los deliciosos platillos que la conforman, también están presentes en su historia.

Uno de los ingredientes de nuestra región con mayor popularidad en el mundo es el cacao. Desde la época prehispánica, civilizaciones como la Olmeca o la Maya consumieron de diversas formas este peculiar alimento. Su nombre actual es una derivación del que dieron los mayas a través de su escritura simbólica, los llamadas glifos: la forma de un pez responde al fonema Ka, por tanto, la repetición del mismo, más la añadidura de la w, crea la palabra Kakaw, forma original del término que utilizamos en el presente.

Podría sugerirse que la historia del cacao es paralela a la de nuestro país. Este grano ha estado presente en la mitología de diversas culturas prehispánicas, así como en bebidas que estaban destinadas sólo a nobles y sacerdotes; además, fue adoptado por los españoles durante la colonia y exportado a otras latitudes, convirtiéndose en uno de los productos nacionales de gran demanda a nivel mundial.

El sabor fuerte del cacao lo hace un ingrediente de suma versatilidad, que puede formar parte de un platillo salado, como el mole, o un postre, como el mousse de chocolate. Además, también puede encontrarse en diferentes bebidas propias del periodo anterior a la conquista, que siguen presentes en nuestros días, y que fusionan a la perfección este grano con ingredientes como maíz, la vainilla y el chile, con otros propios de Europa, como el anís, el clavo y la pimienta.

La popularidad del cacao se debe, en parte, a la presentación más conocida que tiene: el chocolate. Su consumo e industrialización se remonta a los siglos XVIII y XIX en Europa, donde se consumía como golosina o como materia prima para la repostería. En México, fue hasta principios del siglo XX cuando comenzaron a surgir las fábricas de postres y dulces de chocolate, la mayoría de éstas fundadas por compañías europeas. Sin embargo, los chocolateros mexicanos no se quedaron atrás y se unieron a la gran demanda que surgió con este delicioso producto.

Por otro lado, el consumo tradicional del cacao, en comparación al de su presentación más popular: el chocolate, se redujo, mas su valor nutrimental y gastronómico permanecen intactos. El mole, platillo que surgió en las cocinas de los conventos de la Nueva España como resultado del sincretismo entre las culturas españolas y las prehispánicas, continúa sirviéndose en las mesas de las familias mexicanas. En el aspecto nutrimental, el cacao representa una

buena fuente de energía, además de contener algunas vitaminas y antioxidantes benéficos para el cuerpo.

Fundación Herdez presentará el próximo 2 marzo en la Feria Internacional del Palacio de Minería su publicación más reciente, el libro *El cacao: alimento divino*, el cual pertenece a la colección *Tonacayotl: nuestro sustento* y que reúne la voz de expertos en la materia, quienes hablan sobre la historia de este tradicional ingrediente, sus distintas presentaciones y la relevancia en la cocina no sólo de México sino del mundo.

Para conocer más sobre las actividades y publicaciones de Fundación Herdez, visita www.fundacionherdez.com.mx y sus redes sociales:

- [Facebook](#)
- [YouTube](#)

Acerca de Fundación Herdez

Fundación Herdez, A.C. es una asociación filantrópica sin fines de lucro que fue creada para brindar un servicio a la sociedad civil de nuestro país. Fue fundada en la ciudad de México en 1988 por don Enrique Hernández-Pons. La sede se encuentra en el Centro Histórico y su campo de acción abarca toda la República Mexicana. Sus objetivos responden a una visión institucional cuya misión y estrategias están orientadas a la realización de proyectos sociales, educativos, culturales, científicos y tecnológicos en el campo alimentario.