

POSADA DEL  
**CACAO**  
2013



*Encuentro de las  
bebidas de  
cacao en Oaxaca*



*13 y 14 de diciembre*

FUNDACIÓN  
Alfredo  
Harp Helú  
OAXACA

 BIBLIOTECA DE INVESTIGACIÓN  
JUAN DE CÓRDOVA

*Chocolatero*  
**MAYORDOMO**



## CACAO Y CHOCOLATE EN OAXACA

Mientras el cacao fue cultivado quizá por primera vez en el norte de Sudamérica, llegó a Mesoamérica en fechas muy tempranas. Recientemente, los arqueólogos han encontrado evidencia del uso del cacao en las costas de Chiapas y Veracruz que datan de 1900 y 1750 a.C. respectivamente, fechas anteriores al desarrollo de la cultura olmeca. Durante la época prehispánica, el uso del cacao estaba sin duda ritualizado. Sabemos que la élite mixteca consumía el cacao en ocasiones festivas y estaba incluido en las ofrendas que se presentaban a los dioses.

A principios de la Colonia, alrededor de 1550, los españoles comenzaron a incluir las bebidas de cacao en su dieta. Contrario a lo que se cree, ellos no modificaron las recetas mesoamericanas. Para distinguir su consumo del de los indígenas, los españoles asentados en la ciudad de Guatemala comenzaron a usar la palabra 'chocolate' en algún momento de la década de 1560. Hasta la fecha se desconoce cómo se originó esta palabra. Aunque se han propuesto varias etimologías, ninguna de éstas es lingüística e históricamente convincente. Sin embargo, hoy es quizá la palabra más internacional del mundo: virtualmente todas las lenguas del planeta han tomado en préstamo esta palabra para referirse a ciertos productos del cacao.

En aquel tiempo, el chocolate era similar a lo que en la actualidad llamamos el chocolate-atole. Esta bebida consiste en una capa de espuma fría de cacao sobre una base de atole caliente o tibio. El chocolate como lo conocemos hoy ('chocolate de agua') se hizo popular sólo a partir del siglo XVII.



Durante la década de 1570, ciertos moralistas religiosos comenzaron a preocuparse por el consumo de las bebidas de cacao en días de ayuno, pero afortunadamente el Papa Gregorio XIII declaró que el consumo de las bebidas de cacao no rompía el ayuno.

El uso del cacao convenció cada vez más a la población de origen europeo. Alrededor de 1600, comenzó a llegar a España y en 1640 ya se disfrutaba en Inglaterra. Fue hasta en 1828 que se inventó en Holanda un método para separar la manteca de cacao de la fibra, iniciándose, en 1847, la producción del chocolate comestible en barras y a partir de 1875 incluso en la variante de chocolate de leche.

Mientras tanto, los pueblos indígenas de Oaxaca han conservado y desarrollado múltiples bebidas basadas en los antiguos principios de la cocina mesoamericana: distintas bebidas que incluyen fragancias florales en su espuma, champurrados y, por supuesto, el chocolate de los valles centrales y la ciudad de Oaxaca. Actualmente, podemos reconocer por lo menos once formas distintas, lo que convierte a Oaxaca en la región con mayor diversidad en bebidas de cacao.

Cada año, la Biblioteca de Investigación Juan de Córdova y Chocolate Mayordomo organizan la llamada Posada del Cacao, en que los distintos pueblos del estado ofrecen sus preparaciones a los visitantes. El objetivo es promover la rica herencia etnobotánica y culinaria que el cacao representa entre los pueblos del estado de Oaxaca. 🍫



Programa

# POSADA DEL CACAO

2013

Diciembre 13

5:00 p.m.

Inauguración y presentación de obra artística conmemorativa de Amador Montes

6:00 p.m.

Calenda con zancudos de Zaachila desde el atrio de Santo Domingo

7:00 p.m.

**Primera degustación:**

Popo (1), Chau popox (2), Bupu (3), Pozontle de Zoogocho (4), Pinol (5), Chocolate y Champurrado (6)



Diciembre 14

11:00 a.m.

Conferencia: "Perspectiva global del cultivo y la comercialización del cacao" por Ron van Meer (*Hivos-Guatemala*)

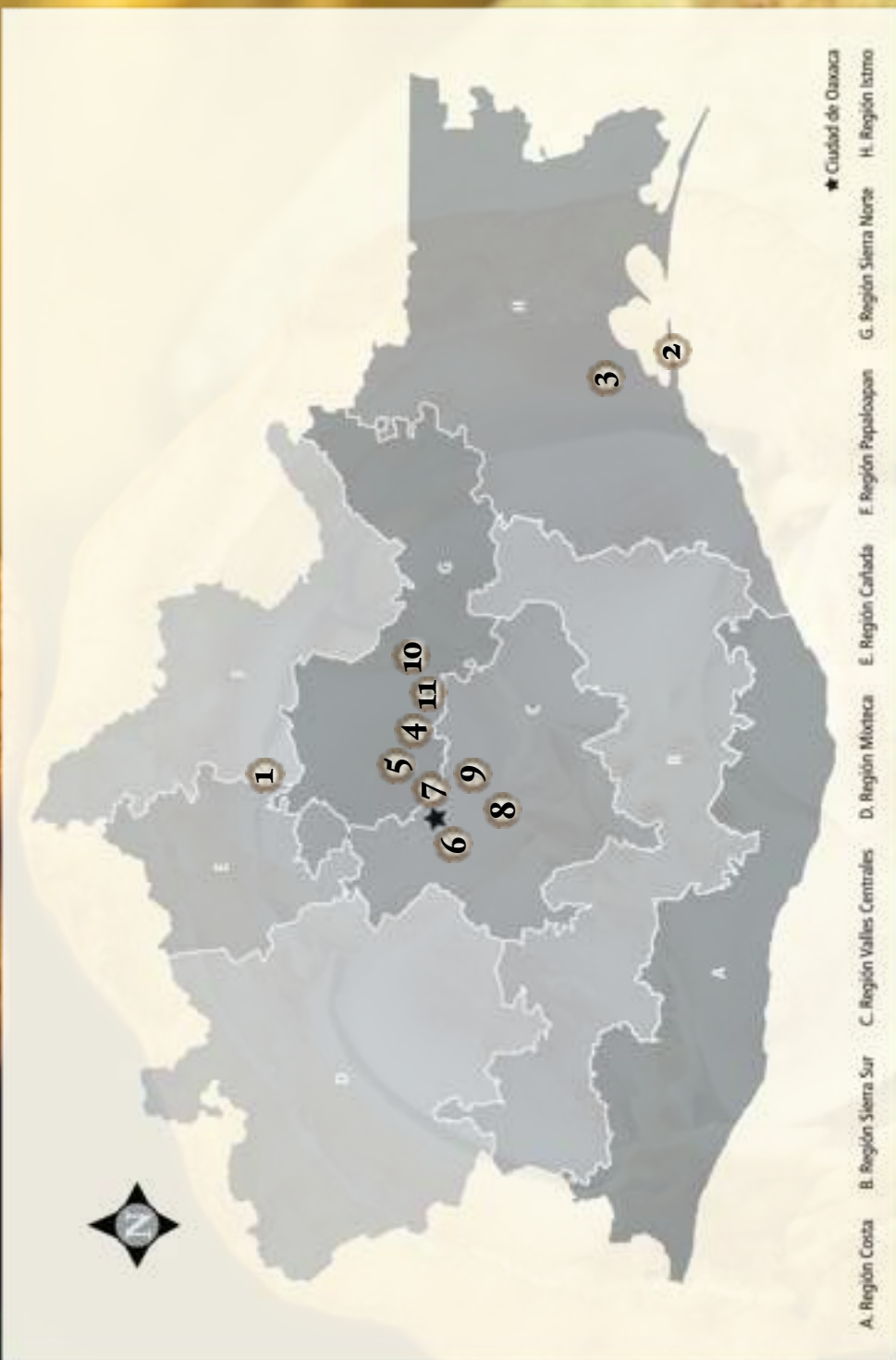
5:00 p.m.

Conferencia: "Buscando el cacao arqueológico en Mesoamérica" por Ann Cyphers (*UNAM*) y Terry Powis (*Kennesaw State University*)

7:00 p.m.

**Segunda degustación:**

Tejate (7), Chone (8) Siab Geez (9), Winoxatsy (10), Pozontle de Yalalag (11), Chocolate y Champurrado (6)





Avenida independencia



Avenida Hidalgo

## MAPA DE BEBIDAS PRESENTADAS EN SAN PABLO



**Diciembre 13**

### ☼ Primera degustación:

Popo (1)

Chau popox (2)

Bupu (3)

Pozontle de Zoogocho (4)

Pinol (5)

Chocolate y Champurrado (6)

**Diciembre 14**

### ☼ Segunda degustación:

Tejate (7)

Chone (8)

Siab Geez (9)

Winxatsy (10)

Pozontle de Yalalag (11)

Chocolate y Champurrado (6)

## ☼ POPO (1)

*San Felipe Usila (Papaloapan - Chinantla)*

Esta bebida se elabora con recursos naturales que produce la tierra y fue gracias a la mujer que esta bebida se originó en los tiempos remotos de los antepasados. Es una bebida riquísima que se toma en las fiestas importantes, como un novenario, bodas o quince años. En algunos hogares, se toma para celebrar la fiesta de los fieles difuntos, pero en especial, en el mes de diciembre, se sirve en las posadas de los Santos Peregrinos

Esta bebida es preparada por una mujer que tenga amplio conocimiento en el proceso de elaboración, comprometida y celosa en los preparativos, debe tener manos limpias y sin grasa; de igual manera, los materiales que se ocuparán deben de estar totalmente limpios. La mujer debe estar bien peinada, para evitar que caiga pelo en la paila en donde se va a preparar el atole y es importante que no tenga ninguna preocupación o problema pendiente dentro del hogar.

*Ingredientes: cacao, arroz, maíz, canela, cocolmécatl, azúcar y agua.*



## ☼ CHAW POPOX / ATOLE CON ESPUMA (2)

*San Mateo del Mar (Istmo - Ikoots)*

Esta bebida tradicional se toma en ocasiones ceremoniales. Se sirve en las mayordomías, en especial cuando se labran las velas y cuando se lleva la ofrenda para la virgen de la candelaria, en la toma de posesión de las autoridades, en las bodas y en los velorios.

*Ingredientes: cacao, maíz, azúcar, cáscaras de ncheed (un tipo de bejuco) y agua.*



### ☉ NISIAABA' BUPU / ATOLE DE ESPUMA (3)

*Juchitán de Zaragoza (Istmo)*

El bupu es una antigua bebida ceremonial del Istmo. Perteneció a la familia de los chocolate-atoles que se preparan en distintos lugares del estado. En origen, el bupu se preparaba para ocasiones especiales, como la labrada de la cera en las mayordomías y durante la Semana Mayor. Tradicionalmente, se ofrecía la bebida en las entradas a las iglesias los días jueves y viernes santos, con el objetivo de convivir con los feligreses que acudían al templo. Desde hace unos 15 años, se lleva también al mercado en Juchitán, donde se vende la bebida diariamente en las tardes.

*Ingredientes: cacao, maíz, panela (piloncillo), cacaloxóchitl e izquixóchitl.*



### ☉ KUA PAZONK / POZONTLE (4)

*San Bartolomé Zoogocho (Sierra norte)*

Es una bebida que tradicionalmente se sirve en festejos familiares y comunitarios como bodas, bautizos, tequios o gotzonas (intercambio musical entre comunidades). Siendo de carácter festivo, el pozontle nunca se sirve en funerales.

Esta bebida se prepara preferentemente durante la temporada de calor, que además coincide con la temporada de florecimiento de la planta del cocolmecatl que es un ingrediente fundamental. El pozontle denota abundancia, sobre todo durante las mayordomías, pues servir esta bebida representa estatus.

*Ingredientes: cocolmecatl, cacao, panela (piloncillo), agua.*



*Preparación del Chaw Popox para la primera Posada del Cacao - 2011*





## PINOL (5)

*Santa Catarina Ixtepeji (Sierra norte)*

El pinol es un atole de espuma de la comunidad de Santa Catarina Ixtepeji. Es la bebida que se ofrece como desayuno en las mayordomías de las fiestas de la comunidad así como en fiestas familiares como bodas y bautizos.

*Ingredientes: maíz, ceniza, cacao, canela, achiote, azúcar, rosita (flor de cacao) seca.*



*La posada de Cacao 2012*



## CHOCOLATE TRADICIONAL (6a)

*Región de los Valles centrales*

El chocolate es el alimento que se obtiene mezclando azúcar con dos productos derivados de la manipulación de las semillas del cacao: una materia sólida (la pasta de cacao) y una materia grasa (la manteca de cacao). A partir de esta combinación básica, se elaboran los distintos tipos de chocolate, que dependen de la proporción entre estos elementos y de su mezcla o no con otros productos tales como la vainilla, la canela, la nuez o las almendras.

En Oaxaca, que es una de las capitales internacionales del chocolate, el consumo de esta bebida está relacionado con fiestas o grandes ocasiones. Se prepara tradicionalmente en barros de jarro y es batido con molinillo de madera hasta obtener abundante espuma sirviéndose en una taza de barro.



## CHAMPURRADO (6b)

*Región de los Valles centrales*

Champurrado es el término que se utiliza para la bebida que mezcla atole y chocolate. La importancia del champurrado y su gran aceptación radica en mezclar dos ingredientes fundamentales en Mesoamérica, el maíz y el cacao. En la actualidad, en muchos lugares de México y no solo en Oaxaca, su consumo es cotidiano.

*Ingredientes: cacao, azúcar, canela y almendras para el chocolate; agua y maíz para el atole.*





### ☼ TEJATE (7)

*San Andrés Huayapam (Valles centrales)*

El tejate es una bebida de origen prehispánico utilizada en contextos rituales y que también se ofrece en las mayordomías y las festividades importantes incluyendo la fiesta de difuntos. También se acostumbra tomarlo diariamente, sobre todo en tiempo de siembra cuando el tejate se lleva al campo pues aporta mucha energía a los trabajadores.

San Andrés Huayapam es considerado la cuna del tejate porque desde el siglo XVI a la fecha, el ingrediente principal que aporta ese sabor tan peculiar, la rosita de cacao, se obtiene de los huertos familiares de esta comunidad. El tejate ha sido preparado desde cientos de años atrás por mujeres zapotecas de manera artesanal para su venta en los distintos mercados del estado de Oaxaca. Desde hace doce años, en esta comunidad se realiza la Feria Internacional del Tejate el domingo de Ramos.

*Ingredientes: maíz, cacao, pixtle (hueso de mamey), rosita (flor de cacao), ceniza y agua.*

### ☼ CHONE (8)

*San Bartolo Coyotepec (Valles centrales)*

Esta bebida tiene un origen prehispánico y se trata de un atole que se reparte exclusivamente durante la Semana Santa, específicamente el jueves santo después de la última misa del día; en esta ocasión el chone se acompaña con pan amarillo. Para esta fecha, por parte de la parroquia se nombra una hermandad de aproximadamente veinte personas que son los encargados de la organización de la festividad y, por lo tanto, de la elaboración del chone.

*Ingredientes: cacao, rosita (flor de cacao), pixtle (hueso de mamey), panela (piloncillo), maíz, achiote y agua.*



### ☼ SIAB GEEZ / ATOLE DE ESPUMA (9)

*Teotitlán del Valle (Valles centrales)*

El atole de espuma de Teotitlán del Valle es una bebida muy antigua y ceremoniosa que se prepara solamente en ocasiones y celebraciones muy especiales como las mayordomías, las fiestas que los integrantes de la danza de la pluma ofrecen en misa a la Santa Patrona del pueblo y las bodas-fandango (*Za'guill*). El atole de espuma se acompaña con el higadito de pollo durante el almuerzo.

*Ingredientes: cacao, pataxte (una variedad de cacao), trigo, canela, arroz, maíz.*





*Cacao rojo (bizi'e xnia en zapoteco) tostado a mano en comal para la preparación del Siab Geez de Teotitlan del Valle*



*Degustación del Winxatsy  
Posada del Cacao - 2012*

## ☼ WĪNXATSY (10)

*Santa María Tlahuitoltepec (Sierra norte - Mixe)*

Es una bebida fermentada de pulque con espuma de achiote, maíz y cacao tostados que se toma después de la comida principal de una celebración familiar o comunitaria, el motivo de la celebración puede ser una manda, una petición, la peregrinación a un santuario, la comisión de festejos, recibir un cargo comunitario, bodas, sepelios, etc. Estos compromisos conllevan el pago de una misa. En la comida en la que se toma esta bebida se ofrecen también tamales de amarillo.

*Ingredientes: cacao, maíz, achiote, pulque, agua y panela (piloncillo).*



## ☼ KUA XIX / POZONTLE (12)

*Villa Hidalgo Yalálag (Sierra norte)*

En la comunidad de Yalálag, el pozontle es una bebida ceremonial. Durante el tiempo de siembra y cosecha del maíz, esta bebida, sin endulzar para esta ocasión, se ofrenda a la madre tierra. El pozontle endulzado con panela también se sirve en las fiestas religiosas de los barrios, después de haber degustado un caldo de costilla seca de res. Otra ocasión importante en la que se degusta esta bebida, es la despedida de la novia en las fiestas de boda, después de un succulento caldo de guajolote. Se acostumbra servir el pozontle en jícaras grandes.

*Ingredientes: cacao, cocolmécatl, maíz, panela (piloncillo) y ceniza.*

