



POSADA DEL  
**CACAO**  
2014



**13-14 DE DICIEMBRE**



DEGUSTACIONES  
CONFERENCIAS  
EXPOSICIONES  
TALLERES



## CACAO Y CHOCOLATE EN OAXACA

**M**ientras 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.





## LOS ALCAHUETES

Para muchas sociedades mesoamericanas las bebidas de cacao se reservan únicamente para las más especiales ocasiones. Ese carácter festivo o ceremonial se expresa también en los utensilios para prepararlas y consumirlas, entre ellos los mezcladores de madera utilizados en ciertas bebidas, mismos que en los Valles Centrales de Oaxaca se conocen como “alcahuetes”.

Los alcahuetes actuales son trozos planos de madera rematados en uno de sus extremos con la figura tallada y pintada de un animal (aves, venados y ranas se encuentran entre los motivos más comunes). En años recientes se promueven como separadores de libros y recuerdos de visita entre el mercado turístico, a tal punto que su uso y nombre original corren el riesgo de olvidarse.

Como parte de la revaloración que promueve la Posada del Cacao, los utensilios también tienen un lugar importante. Es por ello que en 2014 nos hemos propuesto indagar, desde una perspectiva histórica, las variaciones culturales que se expresan en los mezcladores de espuma y compartirlo a través de una exposición y un taller en los que les rendimos homenaje.

Aunque se trata de una investigación parcial y aún en proceso, los hallazgos han sido muy interesantes. Incluyen algunas referencias a su uso en la época prehispánica, a las peculiaridades lingüísticas que se expresan en su apelativo oaxaqueño y a las variaciones que han tenido en su forma, en su decorado e incluso en su nombre a través del tiempo y de las culturas.

Creemos que este homenaje no sólo apelará a la nostalgia o a la curiosidad, sino también a la creatividad. Como elemento de la cultura gastronómica oaxaqueña, el alcahuete puede mantenerse y reinventarse en el siglo XXI.



# PROGRAMA

## POSADA DEL CACAO 2 0 1 4

### SÁBADO 13 DE DICIEMBRE

- 18 hrs:** Calenda desde Santo Domingo hacia el Centro Cultural San Pablo
- 19 hrs:** Primera degustación de bebidas: **chilate, pinol, champurrado, chocolate, chone de Coyotepec, cu'uhb ne'ihpy, pozontle, chaw popox y popo.**



### DOMINGO 14 DE DICIEMBRE

- 11 hrs:** Taller “Decora tu alcahuete”
- 12 hrs:** Conferencia “Chocolate: una tecnología americana difundida por el mundo”, Dra. Marcy Norton (CCAS)
- 13 hrs:** Mesa redonda “Sobre la producción del cacao en la actualidad”: María Emilia Beyer (UNAM), Ing. Samuel Martínez, Ing. Walter A. Méndez, Lic. Graciela Mendoza y Dra. Julia Leshner (UJAT).
- 18 hrs:** Segunda degustación: **bupu, tejate, pozontle, kuxatsy, chone de Atzompa, chocolate, champurrado, siab geez y wínxatsy.**



Además de diciembre a febrero estarán abiertas al público una exposición sobre las bebidas hechas con cacao del estado de Oaxaca y otra sobre los alcahuetes.

AVENIDA INDEPENDENCIA ▶

Restaurant

SP.

1  
10

4  
13

5  
14

6  
7

2  
11

3  
12

8  
15

9  
16



Café

FUNDACION  
Alfredo  
Harp Helú  
OAXACA

SP.

◀ AVENIDA HIDALGO

## 13 DE DICIEMBRE Primera degustación

- 1 Popo
- 2 Chau popox
- 3 Pozontle de Zoogocho
- 4 Tejate con pulque
- 5 Chone de Coyotepec
- 6 Chocolate
- 7 Champurrado
- 8 Pinol
- 9 Chilate

## 14 DE DICIEMBRE Segunda degustación

- 10 Bupu
- 11 Tejate
- 12 Pozontle de Yalálag
- 13 Kuxatsy
- 14 Chone de Atzompa
- 6 Chocolate
- 7 Champurrado
- 15 Siab Geez
- 16 Winxatsy



Chocolate Mayordomo



Expo sobre cacao y bebidas



Expo sobre alcahuetes



CENTRO CULTURAL SAN PABLO  
INDEPENDENCIA 904, CENTRO HISTÓRICO.  
OAXACA, OAX. C.P. 68000.  
TEL. (951) 501 8803  
[bibliotecajuandecordova.mx](http://bibliotecajuandecordova.mx)

## PROCEDENCIA DE LAS BEBIDAS DE CACAO ESTADO DE OAXACA



■ Primera degustación - 13 dic.

■ Segunda degustación - 14 dic.

A. Región Costa

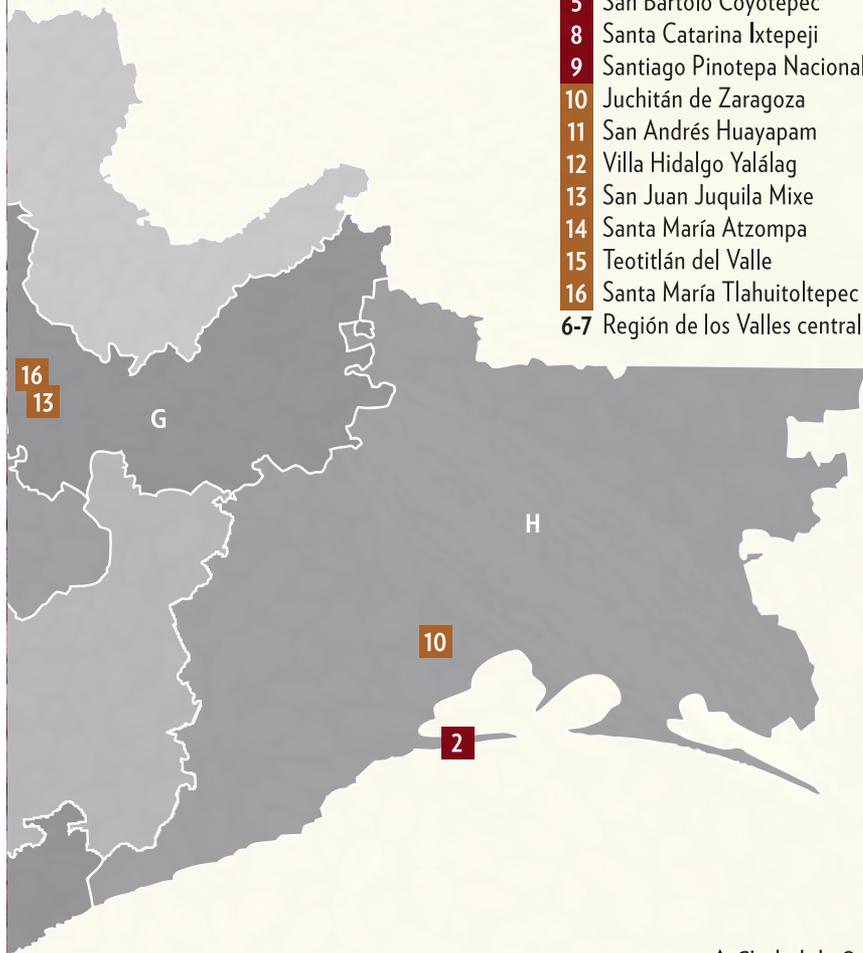
B. Región Sierra Sur

C. Región Valles Centrales

D. Región Mixteca

POSADA DEL  
**CACAO**  
2 0 1 4

- 1 San Felipe Usila
- 2 San Mateo del Mar
- 3 San Bartolomé Zoogocho
- 4 San Lucas Quiavini
- 5 San Bartolo Coyotepec
- 8 Santa Catarina Ixtepeji
- 9 Santiago Pinotepa Nacional
- 10 Juchitán de Zaragoza
- 11 San Andrés Huayapam
- 12 Villa Hidalgo Yalálag
- 13 San Juan Juquila Mixe
- 14 Santa María Atzompa
- 15 Teotitlán del Valle
- 16 Santa María Tlahuitoltepec
- 6-7 Región de los Valles centrales



★ Ciudad de Oaxaca

E. Región Cañada

F. Región Papaloapan

G. Región Sierra Norte

H. Región Istmo

## 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.*

## KUA XIX / POZONTLE

3

*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.*



## CUUHB NEHIP / TEJATE CON PULQUE

4

*San Lucas Quiavini (Valles Centrales)*

El tejate con pulque, del pueblo zapoteco de San Lucas Quiavini, es una bebida formada con ingredientes del tradicional tejate de los Valles Centrales con el detalle especial de estar preparado con pulque. Una vez lista, se sirve en jícaras decoradas. Esta bebida se toma sobre todo durante la época de calor y en particular durante la Cuaresma.

*Ingredientes: maíz, cacao, pixtle (semilla de mamey), rosita de cacao y pulque.*

## CHONE

5

*San Bartolo Coyotepec (Valles Centrales)*

Esta bebida tiene un origen prehispánico y se trata de un atole que en esta comunidad se prepara y reparte exclusivamente en los velorios y 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 hombres que serán los encargados de la organización de algunos aspectos de la festividad; sus esposas, a quienes se conoce como “las piadosas”, se agrupan en tres hermandades (Santo Entierro, Santo Cristo y La Virgen de la Soledad) que serán las encargadas de preparar el chone y de repartirlo a las autoridades, pobladores y visitantes que se congregan en el atrio del templo principal.

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



## CHAMPURRADO

7

*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.*

## CHOCOLATE TRADICIONAL

6

*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.



## PINOL

8

*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 mayorías 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.*

## CHILATE

9

### *Pinotepa Nacional (Costa Chica)*

Al parecer, el chilate de Pinotepa Nacional es una bebida fría que se originó en el estado de Guerrero pero que ya se ha adoptado en esta población. En Pinotepa Nacional se consume en momentos de celebración (con excepción de bodas) y en otros días como el de la Samaritana. Tradicionalmente, en el estado de Guerrero se sirve en fechas fúnebres: “cuando hay un cuerpo tendido, en los nueve días y en la celebración conocida como el cabo de año”.

*Ingredientes: cacao, arroz, canela y azúcar.*



## TEJATE

11

### *San Andrés Huayapam (Valles Centrales)*

El tejate es una bebida de origen prehispánico utilizada en contextos rituales y que también se ofrece en las mayodomías 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.*

## NISIAABA' BUPU / ATOLE DE ESPUMA

10

*Juchitán de Zaragoza (Istmo de Tehuantepec)*

El bupu es una antigua bebida ceremonial del Istmo. Pertenece 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 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 suculento caldo de guajolote. Se acostumbra servir el pozontle en jícaras grandes.

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

## KUXATSY

13

*San Juan Juquila Mixe (Sierra Norte)*

El **kuxatsy** es una bebida festiva y ritual de la comunidad de San Juan Juquila Mixe, se sirve en las mayordomías y se acompaña siempre con unos tamales especiales de mole amarillo conocidos como “tamales de bola”. Antes de comenzar su preparación, se hace un ritual en donde se pide que el proceso para preparar esta bebida sea la adecuada y que la espuma que la acompaña adquiera la consistencia deseada. Las mujeres que se concentran en un lugar para preparar la bebida deben prescindir de perfumes, cremas o cualquier otro elemento que pueda alterar el sabor y el olor del **kuxatsy**. También deben tener buen ánimo y disposición, de lo contrario la preparación puede no tener el resultado esperado.

*Ingredientes: maíz, cacao, panela (piloncillo), canela  
y una planta conocida como tutkkopk*



## SIAB GEEZ / ATOLE DE ESPUMA

15

*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.*

## CHONE

14

### *Santa María Atzompa (Valles Centrales)*

Si bien los ingredientes para su preparación son prácticamente los mismos que se usan en otras localidades, la particularidad del chone de Santa María Atzompa es que se le agrega chile guajillo para darle un ligero toque picante. Esta variedad de atole solía consumirse en Atzompa durante las posadas decembrinas; un toque singular lo daba la tradición alfarera local reflejada en las grandes ollas en las que se preparaba la bebida, los jarros en que se repartía a los comensales y las tazas para beberla.

*Ingredientes: Cacao, rosita (flor de cacao), pixtle (hueso de mamey), panela (piloncillo), tlaciabual (maíz cocido sin cal), achiote, agua y chile guajillo.*



## WĪNXATSY

16

### *Santa María Tlabuitoltepec (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).*

## AGRADECIMIENTOS

Alejandro de Ávila, Lucina Cruz Flores, Angélica Vásquez, Adela Juárez Hernández, Teresa de Jesús Pérez Colmenares, Virginia Espiridión Reyes, Juvencio Márquez Espiridión, Paulina López Morales, Alicia Morales López, Ma. Dolores Santiago, Alberta Martínez Martínez, Orlando Ríos, Juana Vázquez, Fulgencio García Agustín, Flavia G. Catari, Emma Musalem, Víctor Cata, Alma López García, Janet Chávez, COLMIX, Felicita Salazar Herrán, María Luisa Pérez Castellanos, Deyanira Aquino Pineda, Crispina Bautista Pérez, Nazaria Díaz Gómez, Jesús Molina Tapia, Magdalena Tapia, Constanza Herran Cosihueza, Petra Luz Platas Salazar, Enrique Ramírez, Nazaria Días Gómez y Catalina Revilla Felipe.





