

The background is a stylized illustration of a cacao tree. The upper portion is filled with large, yellow, elongated leaves with dark brown outlines and veins. Below the leaves, a white cacao pod is shown, partially open, with a brown cacao nib visible. The entire scene is set against a light brown, textured background that resembles wood or bark.

Euda Morales

# CACAO, UN TESORO QUE PERDURA

Guatemala, 2020



# CACAO, UN TESORO QUE PERDURA

Autora: Euda Liseth Morales Ruiz

Editado por: IICA

Ilustrado por: Jessica Vargas (IICA)

Diseño de portada: Jessica Vargas (IICA)

Revisado y corregido por:

Ana María Valdeavellano

1a. Ed: 30 noviembre 2020

### **Agradecimientos:**

Maria Luisa Tiúl Icó - Productora de cacao  
de Asociación de Desarrollo Integral Ox' Eek  
Santa María Cahabón (ADIOESMAC)

Percy Manuel Ac Pangan - Organización  
Internacional Ítalo-Latinoamericana (IILA)  
Fernando Conde - Instituto Interamericano  
de Cooperación para la Agricultura (IICA),  
Representación Guatemala

Comité Organizador del Salón del Cacao  
Guatemala 2020



**S**e acerca papá, mirada amorosa y expresión determinada, un pequeño productor de cacao con su matate al hombro y el tecomate para el agua. Su presencia me basta para colmarme de alegría y comprender que el día esperado ha llegado.

Es un día afín a los decembrinos, con cielos despejados y bastante frío. Diviso a través de la ventana esos cerros altos y verdes que hacen honor al nombre que recibe mi municipio de “Guacalito de amor”. Estoy lista, junto a mis nueve hermanos, porque el paseo dará inicio. Para mí es un paseo, porque desde que salgo de casa lo disfruto.

Llegamos a la parcela. Mi tarea consiste en “deschuponar” limpiar o retirar los brotes nuevos o “chupones” de las plantas, a manera de poda de mantenimiento para un crecimiento controlado. ¡Ay que tarea tan agradable!; canto y, en los descansos, pido que mis hermanos se acerquen para jugar al escondite, ese juego, para encontrar el lugar perfecto y no ser la primera en ser vista. Mi cometido lo logro, porque conozco los mejores lugares para esconderme entre los cacaotales.

Papá está concentrado en su tarea y corta el cacao, pero yo estoy presta a recoger las mazorcas que han caído al suelo.

Por alguna razón quería encontrar la mayor cantidad y presumir con todas las que lograba reunir.

Al terminar la faena, mi papá había recolectado una cantidad considerable de mazorcas, las juntábamos para proceder a quebrarlas en la misma parcela. Una persona quiebra y otra extrae los granos para evitar ensuciarlos; mientras, escuchaba sus determinantes palabras: “Estas cascarillas serán el mejor abono”.



**Y**a en la casa, apreciaba la cantidad de “baba” nombre de los granos y el mucílago recién extraído de los frutos de cacao, que lográbamos a través de un proceso rudimentario, que consistía en dejar los granos dentro del saco para que soltaran todo el jugo, que poco a poco caía en el suelo. Esto ayuda al proceso de fermentación, que en la actualidad es diferente, porque contamos con la asesoría de la Asociación, donde nuestros granos se fermentan dentro de cajas de madera de Santa María, en espacios con temperaturas controladas.

Después de 4 a 5 días, sobre un petate se secaban los granos al sol, a diferencia de los secadores solares del presente.

Papá indicaba que estaba listo el cacao para venderlo en el mercado de la localidad; sin mayores estudios, podía reconocer la calidad del grano, por ser natural, sin químicos; siempre regresaba satisfecho por el dinero obtenido, ahora podría afirmarse que había vendido a un precio bajo.





**Y**me coronarían...

Mi mayor aspiración, a los 12 años, era llegar a ser reina indígena en la escuela. Antes de dormir, me concentraba para soñar cómo aprendería a preparar la bebida de cacao para servirla ese día, cuando portara el traje de Cahabón y la significativa corona.

Eso sí, el camino no sería fácil, porque tendría que estar preparada para responder a cada una de las preguntas del jurado calificador, relacionadas con la cultura indígena. He tenido la guía de mi maestra, quien sabe y me ha hecho aprender lo necesario para conocer de nuestra cultura y las tradiciones, me enseña a bailar y a escribir y repasar mi presentación. Espero ser la mejor para pasar la prueba; y mi discurso el que más nos represente para lograr la puntuación esperada.

Estoy lista, con mi cabello suelto y camino al medio, el huipil blanco con un cuello pequeño lo llevo sobre la cabeza como una protección contra el sol y por el respeto hacia el “ajau” dios del sol. Porto el traje ceremonial, que me compró mi papá, es un corte negro con poca tela, los collares son rojos, significan la sangre que corre por nuestras venas. La tradición manda participar en el baile y servir la bebida de cacao a manera de regalo.



Otro aspecto fundamental es poder elaborar la bebida. Sí, mamá está junto a mí y con una sonrisa hermosa me dice:  
-Tienes 12 años, la misma edad que yo tenía cuando aprendí lo que estás por conocer y disfrutar.

Mi emoción es inmensa. Hoy conoceré los secretos del cacao: tostado en el comal, molido, batido y cómo servirlo. ¡sí, conoceré los secretos de la bebida con base de jugo de cacao fermentado sin endulzar! Suena sencillo pero esta deberá gustar al jurado calificador, a quienes serviré mi bebida en el recipiente llamado “b’ukleb”.


Sigo las instrucciones de mamá:

-María Luisa, selecciona el cacao y colócalo en un comal a fuego lento hasta que se tueste;  
al estar tostado, descascara los granos y los trituras en la piedra de moler;  
incorpora agua tibia, hasta lograr que se forme la manteca;  
ahora, lo bates constantemente dentro del recipiente;  
le agregas más agua tibia y lo mezclas con tus dedos;  
estará listo para servirlo.



**E**ste fue el principio, porque a los 13 años estaba lista para participar a nivel regional- municipal; fui coronada reina de la región; mi reinado duró cuatro años; llegué a participar en el evento de la elección de Rabín Ajaw, o Hija del Sol, donde quedé primera finalista. Lo que más me gustó fue compartir con más de 125 candidatas de diferentes municipios de Guatemala. Yo era la única participante menor de 16 años; deseaba aprender del resto de señoritas, de sus trajes regionales, sus características y significado, de las estampas culturales, bailes folclóricos y de su cultura en general.

La motivación persiste, quién diría que las vivencias de la niñez serían el motor para integrarla de lleno a los temas del cacao. Efectivamente, María Luisa Tiul, es habilidosa desde el manejo del cultivo, procesamiento de fermentación y secado, hasta conformar espacios de innovación; y es una líder nata en la toma de decisiones de la cadena del cacao; dirige a un grupo de mujeres procesadoras de cacao, entre otras funciones que muestran su compromiso con su comunidad.



Este libro, a través de un relato permite conocer aspectos de una vida dedicada al cacao, sueños y firmeza en alcanzarlos, así como las tradiciones alrededor del mismo. En resumen comparte un legado de gran valor.

-Euda Liseth Morales Ruiz  
Licenciada en Periodismo y chef educadora

Aldea Tzalamtum, Santa María Cahabón, Alta Verapaz