

ARTÍCULO

ENCUENTROS CON EL CHEF CHOCOLATERO JOSÉ RAMÓN CASTILLO

Luci Cruz Wilson

Encuentros con el chef chocolatero José Ramón Castillo

Primer encuentro: en la tele

En mi familia la comida, la recapitulación de las recetas de las tías, los ingredientes, los sabores y las argucias al cocinar, son temas recurrentes. Durante el desayuno se planea la comida y mientras se come se elucubra la cena. Las especias, los utensilios, las tiendas de material y trastos culinarios, y, no se digan, los libros y revistas de cocina, son una suerte de pasión para mí.

Durante los últimos años, los programas televisuales sobre temas gastronómicos se han puesto de moda y cuando tengo oportunidad los consumo con avidez. Por la tele desfilan chefs para todos los gustos. Mis favoritos son el inglés Heston Blumenthal, que lleva la ciencia a su cocina y la transforma en un laboratorio; el estadounidense Anthony Bourdain, un aventurero de las gastronomías mundiales, que es una delicia, y Dolly Iragoyen, que logra con la parca cocina argentina, recetas fabulosas (probadas ¡eh!).

Entre los chefs mexicanos Patricia Quintana, Mónica Patiño y Paulino Cruz son mis preferidos, porque desarrollan recetas accesibles sin artilugios... son auténticos. Un día, gracias a una convalecencia, me encontré con un programa de televisión en el que un chef peculiar hacía malabares con espátulas y chocolate derretido. Con gran habilidad repasaba la mesa de mármol con chocolates blanco y oscuro, acercando a su labio una gota para rectificar sus temperaturas y después recogerlos en un recipiente. Enseguida, utilizando frutos, esencias y especias, con gran destreza produjo pequeñas, brillantes y artísticas porciones llenas de color, y seguramente sabor. Se trataba del chef chocolatero José Ramón Castillo.

Segundo encuentro: la cata

A partir de la invitación a participar en este número especial sobre chocolate, decidí buscar al chef José Ramón Castillo para que compartiera con nosotros una probadita de su oficio. Fue entonces que descubrí que ofrecía ¡catas de chocolate! Las catas se llevan a cabo en petit comité y consisten en una introducción sobre el chocolate y, obviamente, una degustación de algunos de los distintos chocolates rellenos que elabora el chef Castillo, en un ambiente amable y desenfadado.

Del blanco al oscuro

¿Cuál es la diferencia entre el chocolate blanco y el oscuro? El chocolate blanco es la manteca de cacao, a la que se agregan leche en polvo, vainilla, edulcorantes, lacas y lecitina de soya. El chocolate oscuro es la pasta o licor de cacao en distintas concentraciones, manteca de cacao,

lecitina, canela o vainilla y azúcar. A la mezcla de ingredientes, en cualquier caso, se le llama conchado.

De lo suave a lo astringente

Iniciamos la cata, guiados por el chef Castillo. Al colocar una muestra de chocolate blanco sobre la lengua, se dibujaron las sonrisas en los rostros de los catadores. Al calor de la boca el botón empezó a derretirse y a liberar sus sabores suaves sobre una textura dominada por la leche en polvo. Tras un sorbo de vino blanco, probamos un botón de chocolate con leche, al 45% de pasta de cacao. La textura se suavizó y la leche dejó de percibirse, pero el conocido gusto por el chocolate surgió y las sonrisas se ampliaron. Con el botón de pasta de cacao, en una proporción del 85%, afloraron su acidez natural y una sensación astringente. En algunos comensales la sonrisa se congeló. Finalmente, con una muestra de pasta de cacao al 95%, el desenlace fue instantáneo y las sonrisas se transformaron en gestos de disgusto, pues la acidez y la astringencia se potenciaron. Era clara la preferencia por el chocolate menos concentrado.

Los bombones

Después de esta experiencia que puso a prueba nuestro sentido del gusto, se procedió a la degustación de chocolates rellenos, o bombones –como los llama el chef Castillo–, de la muy variada colección creada por él. De la mano, nos condujo por distintos viajes sensoriales a partir de pedacitos de sabor. Así, la velada transcurrió entre el retorno a la infancia, con un bombón que combina cubiertas de chocolate con chamoy u orange crush, y la sorpresa, ante combinaciones impensables como chocolate con minúsculas porciones de tocino dorado, guanábana, tamarindo, romero, café capuchino y una larga lista de mezclas en las que cada probadita fue un sobresalto... muy agradable para unos, no tanto para otros.

Tercer encuentro: una entrevista

Una mañana, el chef Castillo me recibió en su aula-cocina. En un ambiente de continuo movimiento, el teléfono sonaba y sus colaboradores no cesaban de producir charolas repletas de diminutos chocolates rellenos, pasteles y muchas delicias más. Es 14 de febrero, anunció el chef, estamos a todo lo que damos. Aún así, se acomodó en un sofá y se dispuso a platicar sobre su oficio de chocolatero e inició la conversación aseverando que el chocolate le había cambiado la forma de ver la gastronomía, que le brindó una forma de vida y a la vez una gran responsabilidad con México. Con la sencillez que lo caracteriza, José Ramón Castillo desplegó la pasión y el amor por su oficio.

Las preguntas y las respuestas

¿Por qué no tenemos el bagaje en la manufactura del chocolate que poseen los países europeos, si contamos con más de 600 años de conocimiento de este recurso?

En primera instancia nunca se visualizó al cacao como una fuente de ingresos para el país. En segunda, existe una conjetura en torno al cacao, que dice: donde hay petróleo, hay cacao; donde hay cacao, hay vainilla; donde hay vainilla, hay canela; donde hay canela, hay pimienta y, donde hay pimienta, hay chiles; pero, donde hay petróleo, todo lo demás se muere... Es el caso de México. Le dimos más importancia al petróleo que al resto de los recursos.

Por otra parte, los mexicanos no comemos chocolate, lo bebemos, y la cantidad de cacao que se requiere para producirlo es muy pequeña. Con un kilo de cacao se obtienen 30 litros de leche con chocolate. No hubo la necesidad de grandes rendimientos en la producción, y cuando se empezó a industrializar, ya había llegado el Monília (*Phytophthora*), el hongo que infesta las plantas de cacao, pero sobre todo las "mazorcas". Por supuesto, si esto hubiera ocurrido con el maíz, la situación sería distinta, pues somos grandes consumidores de este cereal.

¿Qué es lo que hace bueno al chocolate europeo?

Los europeos llevan a cabo un buen conchado, esto es, el proceso de mezcla de ingredientes, con base en una selección de granos provenientes de distintos países cacaoteros. Eligen porcentajes de cacao de Colombia, Ecuador, Trinidad y Tobago y un gran porcentaje de Costa de Marfil, lo cual hace un conchado perfecto.

¿En tu caso, cuál es el origen del cacao y cómo es la técnica?

La técnica de conchado es la misma que la europea, pero yo uso exclusivamente grano mexicano, concretamente del Soconusco chiapaneco. Esto hace que el sabor sea distinto al europeo.

Tus productos tienen un sello particular ¿En qué consiste?

Mis bombones son distintos no sólo porque utilizo en su elaboración un solo tipo de cacao, sino también porque recuperé una receta original basada en una fermentación con agua y chocolate. No uso cremas ni mantequillas, como dicta la tradición chocolatera francesa. Éstas enmascaran sabores y hacen cremosos y untuosos los productos. También uso frutos liofilizados, es decir, que no se procesan en caliente, por lo cual conservan su sabor y propiedades nutricionales. No uso conservadores, por lo que los bombones sólo duran unos cuantos días.

Actualmente la tendencia son las mezclas y, claro, como todo cocinero nacionalista, prefiero proponerle a la gente sabores afines a sus gustos, como bombones rellenos de guanábana, arroz

con leche, chicle motita, Boing de guayaba y limón con chía, entre muchos más. Ahora, todo tiene límites y nunca haré un bombón relleno con salmón, pero uno con tocino sí, ya que las moléculas de la grasa del tocino y el chocolate son similares.

La idea y el propósito es fomentar el gusto por el chocolate, en un país que no consume chocolate, pero chocolate que además de ser sabroso es nutritivo.

¿Cuál ha sido su aceptación?

Voy a cumplir cinco años con esta línea de chocolates. El inicio fue difícil, debido a que los consumidores, acostumbrados a los sabores de la chocolatería europea, estaban reacios a los nuevos sabores. Pero hice una inversión por los sabores mexicanos con un concepto mexicano. Afortunadamente la aceptación aumenta cada vez más. Inclusive estamos abriendo otra línea de bombones, que podrán adquirirse en algunas tiendas de autoservicio, porque la gente ya conoce mis productos y me conoce a mí. Actualmente tenemos cocineros mediáticos y con el impulso de la televisión la aceptación es cada vez mayor.

¿Hacer una línea en la que la producción crecerá enormemente no va en contra del espíritu inicial?

Ésta será una línea de chocolates distinta a la artesanal que he venido haciendo durante los últimos años. Una línea accesible a todos los presupuestos, con cacao y sabores mexicanos, 85% de cacao, buena calidad de grasa y los mismos rellenos. No obstante, estoy revisando el proceso para determinar el momento en que empieza la mucosidad y la fermentación de los productos, para definir el conservador adecuado, pues el tiempo de almacenamiento en este tipo de tiendas es de un promedio de ¡seis meses!

¿Consideras que existe algún otro producto con la penetración en el gusto culinario de la gente, como la ha tenido el cacao?

Están la papa, el maíz, el tomate y el aguacate, sin embargo, al nivel del cacao, ninguno. ¡Se calcula que sólo al 3.7 % de la población mundial no le gusta el chocolate!

¿En otros lugares del mundo utilizan el cacao o sus derivados en la elaboración de otro tipo de alimentos?

Claro. Por ejemplo, en Ecuador y Colombia se usan el grano, la cascarilla y la manteca de cacao para preparar platillos salados. De hecho, en México originalmente se consumía no como golosina, sino como una bebida que se mezclaba con chile, axiote y maíz crudo o cocido. Fueron los europeos los que lo transformaron en un alimento dulce o golosina. En México, como sabes, el chocolate es un ingrediente del mole, pero de los cerca de 122 tipos de moles que tenemos,

sólo dos llevan chocolate.

¿Qué es la chocolatería mexicana evolutiva?

Es el cambio para mejorar. Yo quité la crema, la mantequilla y la glucosa de los chocolates. Cambié la receta por una más sana y nutritiva, con más pasta de cacao y más sabor. La receta evolucionó. Desde hace más de diez años existe un movimiento por la gastronomía mexicana, que trata de recuperar nuestros sabores, nuestras recetas, nuestros ingredientes, que son bastos y diversos. Este movimiento, sostenido por cocineros, historiadores y antropólogos, logró que la UNESCO reconociera a la gastronomía mexicana como Patrimonio Inmaterial de la Humanidad en 2010.

Pero también existe la chocolatería latinoamericana evolutiva. Al viajar por Colombia, Chile, Argentina, aplico el proceso que llevo a cabo en México y recupero los sabores autóctonos, afines a cada país. Los bombones tienen gran aceptación porque además también uso el cacao local, claro, donde hay. Inclusive, en Colombia participé en un proyecto en el que una organización llamada "Frutos de Paz", insta a los agricultores a cambiar el cultivo de coca por el de cacao. Actualmente también estoy tratando de impulsar el cultivo de cacao en México, a través de ProMéxico y SAGARPA. La idea es recuperar nuestro cacao y estoy entregado a esa labor.

Así concluyó este último encuentro con el chef chocolatero José Ramón Castillo, quien nos permitió pasar a su taller y ver en acción a los futuros artesanos del chocolate, continuadores de la pasión por el oficio y la identidad de la gastronomía mexicana.