vinetur

Bombones de chocolate con un trasfondo cultural mexicano

El chocolate mexicano y los vinos guanajuatenses son una combinación ideal para quienes tengan ganas de descubrir México a la carta

viernes 14 de junio de 2024

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



Jonathan Martínez Reyes, chef chocolatier de Xocolat

Para conocer cómo el chocolate mexicano está dando que hablar conversamos con Jonathan Martínez Reyes, chef chocolatier de Xocolat, una chocolatería a la mexicana, en Guanajuato City.

¿Cómo llegaste al mundo del chocolate?

Honestamente yo me veía como un chef con su sombrero largo, en una cocina francesa o italiana. Ese era mi sueño inicial. Pero cuando empecé a trabajar cambiaron muchísimo las cosas. Ya que tuve la fortuna de trabajar en grandes banqueteras, como la de Jonatan Gómez Luna, el primer chef mexicano con estrella Michelin. Pero yo no sabía que podía hacer chocolates hasta que tuve un pequeño curso con el chef José Ramón Castillo, quien me invitó a trabajar con él. Estuve dos años y realmente me enamoré del chocolate. Yo ya iba enamorado de los ingredientes mexicanos gracias a mis maestros y a mis abuelitas. Entonces hice una combinación de ambos y así nació Xocolat Boutique, chocolatería a la mexicana.

¿Qué enseñanzas te dejaron tus abuelas que hoy plasmás en tus chocolates?

Mis abuelitas eran ángeles en tierra y grandes chefs por así decirlo, ambas tenían magia en la cocina. Cocinaban delicioso. Y ahí empezó mi amor por la cocina, porque me encanta comer (risas). Entonces creo que por eso me convertí en el favorito de ellas. Siento que me tenían un cariño muy especial y parte de ellos creo que era porque me involucraba con ellas en la cocina. Y tal vez no aprendí muchos secretos de la cocina porque era muy pequeño, pero sí aprendí el gusto y el respeto por comer.

¿Qué significa ser parte vital del boom del chocolate mexicano?

Dar a conocer el chocolate mexicano es una labor que estamos haciendo muchos, no puedo decir que sea algo mío. Sí soy de los pioneros que empezamos a tratar de darle su lugar al chocolate de dónde viene. Y cuando digo de dónde viene me refiero a América ya que nos empezamos a dar cuenta que se podía hacer un rescate. Posiblemente yo lo empecé desde mi trinchera haciendo chocolates mezclados con sabores mexicanos. Sin embargo, hay gente que ha hecho una gran labor en la región

del sureste de México donde han certificado sus plantíos y están haciendo unas cosas maravillosas con el cacao mexicano. Se está tratando de elaborar chocolates mexicano con una sola especie como en los vinos, como monovarietales de algún tipo de cacao y algunos blends con sus especies pero cuidando todos los aspectos del trabajo desde la tierra y la siembra para que no se haga con cacao viejo, ni en mal proceso. Todos esos detalles se cuidan mucho.

¿Qué variedades son las más distintivas?

Hoy en México tenemos tres regiones donde se concentra la producción de cacao: Comalcalco, Tabasco y el Soconusco en Chiapas. Y claro que hace mucho tiempo se ha hablado de la presencia del cacao criollo y punto. Pero el cacao criollo tiene subvariedades, con una genética parecida pero no igual. Entonces hoy se está haciendo la labor de separar el Criollo por tipos y especies. Es algo que no estoy haciendo yo sino los productores. Yo lo que hago es transformarlo con mis mezclas.



¿Cómo trabajás el cacao para potenciar los sabores mexicano?

Los bombones rellenos que elaboro son el resultado de muchos años de trabajo y de muchos errores. Más bien hemos creado muchas formas de cómo no hacer chocolate (risas). Como me enamoré por separado de los productos mexicanos, de sus técnicas y después del chocolate estudié algunas partes de nuestra cultura gastronómica para transformarla en bombón. No son necesariamente platillos, ya que ahora es muy común encontrar bombones rellenos de moles sino que nosotros especificamos mucho en cada detalle. Y si hacemos un bombón de mole especificamos de qué tipo de mole es. Ya que existen muchas variedades de moles. Por ejemplo, podemos hacer un chocolate de mole de Puebla u Oaxacatense y el resultado cambia mucho. Entonces, mi labor en esto es comprometerme a elegir productos de alta y pura calidad, desde el cacao hasta las mezclas que hacemos. Para que todo sea muy rico en cultura. En Xocolat procuramos que cada bombón tenga un trasfondo cultural mexicano que lleve una firma de sus costumbres.

¿Qué bombones recomendás probar para empezar a degustar el sabor de México?

Los más pedidos en cuestión de cultura mexicana son el de shot de mezcal, que es un bombón trifásico porque el relleno es de mezcal, la cobertura por fuera está confitada con naranja y además lleva un poco de polvo de gusano con un toque de sal de mar y chile mulato. Ese es uno de los favoritos de la gente. El mariachi loco tiene nopal, xoconostle enchilado y poprocks, que es un azúcar que brinca en la boca. El de mezcal con chapulín lleva un chapulín en la parte superior. El de michelada, es una mezcla de cerveza con salsa de tomate y salsas negras. También tenemos uno de gusano de Maguey con chilcuague y uno de piña colada con bacanora, un mezcal pero con denominación de origen en Sonora.

Hay algunos que a mí me han encantado pero el público no se anima a probaros entonces no han quedado en la tienda. Recuerdo uno de salsa verde con pipicha, una hierba que se come principalmente en Puebla. Otro que era una deconstrucción de esquites, uno de elote o maíz en vaso, con mayonesa, queso, chile y un poco de

epazote, una hierba mexicana. El de mojito y el de guacamole son de los que más me han gustado en la historia pero finalmente no han quedado.



¿Qué chocolate recomendás para potenciar el sabor del vino de Guanajuato?

El de queso azul o provolone queda muy bien con los tintos de la región. O el de tabaco, los chocolates al 80% o el bombón mariachi loco quedan súper bien con los vinos de Guanajuato.

¿Cómo recibe el mexicano esta innovación del mundo del chocolate?

Actualmente el mexicano se está arriesgando. Nosotros somos muy conservadores y nuestra cultura es muy diferente. Ya que este tipo de bombonería podríamos decir que es más de la cultura europea. Entonces hacer experiencias de maridajes de chocolates con sabores mexicanos y vinos es algo distinto para la gente. Pero afortunadamente en la actualidad lo están tomando como algo top, los mexicanos ahorita quieren probar. Pero en el pasado fue algo muy complicado llegar a la gente. Pero ahora la gente se está arriesgando, está quedando muy contenta y muy complacida con vivir la

experiencia del chocolate y las bebidas mexicanas ya que también organizo maridajes con tequilas y mezcales.