

Paria Shakti y el cacao infinito

Artículo de construcción colectiva

¹Autor de correspondencia
Correo electrónico: edsijual@gmail.com

Greta vuelve a casa

En el camino de regreso encontró a Giovanni

Giovanni, gente del cacao que vuelve al cacao

¿Cómo ve Giovanni el trabajo del cacao?

El milagro de la medicina natural

Artesanía del Cacao

Para alimentar lo que alimenta

En las cercanías del pueblo de San Francisco de Chacaracual, municipio Arismendi del estado Sucre, se funda en el año 1908 la hacienda Bucare dedicada desde entonces a la producción de uno de los mejores y más reconocidos cacaos, que por tradición se obtienen en el país. Varios han sido sus propietarios pero hoy responde a un proyecto nuevo y familiar llamado Paria Shakti, un santuario del cacao, una dimensión de “bien estar” que enmarca al cacao, sus productos y su contexto dentro de una concepción totalmente holística, que pretende asignarle a este fruto un papel protagónico, sanador y vital.

Adentrarse en esta hacienda; en donde además se cosechan hortalizas, plantas ornamentales y medicinales; es compartir la experiencia del diario vivir de sus habitantes, quienes en contacto directo con la naturaleza se ejercitan, cada mañana, en prácticas de yoga (meditación, kriya, y



Foto 1. Vista parcial de la hacienda Paria Shakti.

asanas) para contactar la energía sanadora del theobroma cacao.

Con las manos envueltas en guantes de chocolate se dan masajes acompañados por mantras (cantos para enaltecer el espíritu) mientras se contemplan diversidad de aves. Son habituales las caminatas por la plantación con una explicación instructiva que adentra el visitante en lo que es propiamente el cultivo, la cosecha y el procesamiento del cacao.

Luego de la faena, ya al final del día, se comparten las historias sobre un enorme mesón de madera servido. Una cocina sana y

balanceada conjuga los productos frescos y típicos de la península con toques del delicioso cacao.

En esta hacienda, todas las actividades están pensadas para establecer y restablecer el equilibrio integral de quienes la visitan con disposición de abrirse a nuevas, quizás insospechadas, alternativas de vida.

Greta y Giovanni, quienes viven con su hijo Luciano, son los anfitriones de Paria Shakti y reciben al equipo del Instituto Nacional de Investigaciones Agrícolas (INIA) con entusiasmo y ganas de conversar.



Foto 2. Greta con los sacos de cacao listos para la fermentación.

Greta vuelve a casa

Greta tiene formación universitaria en educación a través del teatro, ejerció en escuelas públicas, hospitales y prisiones. Pasó luego a una etapa más espiritual; yoga, trabajo energético, sacó un certificado superior como masajista y ahora decidió dedicarse al cacao y las bondades de sus derivados.

Se cansó de los Estados Unidos donde vivió desde los 8 años.

La historia y cotidianidad de la hacienda se van dibujando mientras Greta deja fluir su pensamiento. La cadencia de su voz se mezcla con el rumor de la Península.

“El concepto de la posada Bucare (que era como se lla-

maba anteriormente) llegaba hasta el límite de la casa, no incluía la plantación y me dijeron que la primera opción de venta se la darían a quien comprara la casa, entonces compré la plantación de cacao antes que la casa. Me mudé acá justamente porque quería trabajar con el cacao.

Hace dos años que compré la hacienda, hace uno que logré sacar la carta agraria y acabo de hacer el registro como productora de forestales. Por mi propia conciencia social, este lugar me cautivó porque entre otras cosas, también tiene un liceo al lado al que asisten alumnos de treinta y nueve caseríos de la zona. De repente espero que vengan aquí a hacer yoga (especialmente las muchachas), teatro y a participar del proceso para la extracción de cacao, cuando tengamos acá el vivero, como una materia más del plan de estudios.

Ellos colindan con nosotros, son nuestros vecinos entonces; ¿cómo lograr un diálogo que sea productivo para ambas partes? ¡Con un mural artístico a futuro! Porque parte de este proyecto incluye invitar a un colectivo de artistas nacionales y de distintos países con diferentes disciplinas a trabajar, *in situ*, la historia del cacao desde lo ancestral hasta lo contemporáneo. Abrir un espacio de creación en el que participen los niños, los muchachos y la comunidad en general para estimular el espíritu de pertenencia. Tenemos que buscar el subsidio

para la elaboración de los murales. Pero pensamos que se pueden hacer foros y talleres, no obviando la necesidad de una brigada de reciclaje, pues también hay mucha basura que se puede reutilizar. Esa es la acción social más inmediata que estamos proyectando y lograr que el mural que nos separa sea al mismo tiempo un lindero artístico que nos una”.

Greta siempre mantuvo vivo arraigo por su país, gracias al padre venía dos veces por año, mientras la madre garantizaba que sus libros de cabecera fueran siempre en español. Adulta ya y trabajando en las “tres mentes”, como ella dice, entendió que su mayor sueño era volver a Venezuela.

En el camino de regreso encontró a Giovanni

“Nuestro encuentro fue más de sincronicidad porque yo invito a Giovanni a Paria Shakti para que venga como sanador a dar masajes, y a movilizar energía sanadora y para que trajera algunas nuevas ideas a la hacienda. Hoy es él quien se encarga propiamente de la siembra del cacao. Vuelve él también a sus raíces, y ha ido trayendo consigo a parientes y amigos a trabajar en el campo, socializando y familiarizando de alguna forma este proyecto”.

Ya adulto y luego de haber intentado, un tiempo, mejor suerte en la ciudad haciendo masajes y practicando la cacaoterapia, Giovanni decide retomar el camino andado por sus abuelos,

retornando a su tierra a trabajarla y a intentar devolverle al cacao su estatura. En ese camino se une a Greta y juntos andan construyendo el proyecto Paria Shakti.

Giovanni, gente del cacao que vuelve al cacao

“Mis abuelos (por ambas partes) se dedicaron al cacao toda su vida, pero gracias al boom petrolero mis padres abandonan el campo y se van a Caracas, muchas haciendas se fueron quedando solas y la tradición de cosecha de cacao se fue perdiendo”.

“En mi infancia, todas las vacaciones eran pa’riba, p’al campo, caminando desde Yaguarapal como siete horas más o menos por el río, porque por El Paují son apenas como dos horas subiendo el cerro, por el mismíto camino de mula que abrieron mis abue-

los. Sí...desde pequeño siempre hubo la idea de que yo iba a trabajar con el cacao. De trabajar con mis abuelos pensé que me iba a quedar en el campo e inclusive con la hacienda porque ya desde entonces veíamos que por ejemplo, mis padres no iban a volver al campo, en cambio en mí siempre fue una opción para ganarme la vida”.

“Aquí hay muchas haciendas de cacao abandonadas, inclusive la de mis abuelos por parte de papá estaba abandonada. Nosotros estuvimos hace dos años y la limpiamos pero el camino es de mula y la gente no tiene ni siquiera las mulas para subir allá. Y uno pregunta entre la familia quién quiere volver y ninguno, ni mi mamá. Nadie quiere el campo, los viejitos han abandonado y las personas vienen sólo por un trabajo, porque se ha ido perdiendo ese amor por el campo, la gente ya no ama la mata de cacao que le da de comer”.



Foto 3. Giovanni mostrando unos granos de cacao.

“Yo adoro el campo. Hay que sembrar el amor por el trabajo del campo porque del cacao van a comer los que lo trabajan y sus familias. Por ejemplo esa niña, (señalando a una adolescente que desgrana cacao) nació prácticamente en el mismo campo donde nació mi mamá en el Brasil (por allá al norte de la península) y esa cortada que tiene en el costado se la hizo haciendo un conuco a los siete años, ella es una niña del campo”.

¿Cómo ve Giovanni el trabajo del cacao?

“Hay que vivir con el cacao, es decir, en lo que la gente entra aquí en la casa, con lo primero que se encuentra es con el olor del cacao y eso es importante. La gente comenta del olor fuerte a fermento y de ahí ya se establece toda una conversación sobre el tema”.

“Pareciera que del mismo cacao surgiera algo que tiene que ver con la tierra, con la humedad, ciertos humores de sabiduría que va adquiriendo y transmitiendo por generaciones la gente del cacao”.

El milagro de la medicina natural

Tras pasar a temprana edad por una lepra, Giovanni instintivamente y por convicción se hizo naturista; su sagacidad lo llevó a acercarse, años más tarde a un médico botánico, venido de la India y especialista en plantas medicinales, que andaba por el estado Sucre investigando la flora venezolana para aplicarla a la medicina natural. El Dr. Keshava Bath fue fundador de lo que hoy



Foto 4. Luciano jugando con unas maracas de cacao.

se conoce como naturismo tropical y significó para este muchacho del cacao, intuitivo y curioso, una oportunidad única de aprendizaje activo convirtiéndose en ese entonces prácticamente en su discípulo más joven. Giovanni lo recuerda con cariño y respeto: “era un hombre muy recto pero muy rígido y sus tratamientos, seguidos al pie de la letra, sí funcionan”.

Afirmaba el Dr. Bath, lo que para Giovanni entonces no era más

que un presentimiento; que una alimentación sana era el camino que conducía a la salud, una manera sencilla y autosustentable de vivir mejor.

“Bath llegó a Venezuela para hacer un reconocimiento de las plantas tropicales con otros profesores de la Universidad de Oriente (UDO) que a veces se burlaban de él porque comía puro monte. Un día uno de esos profesores se enfermó por comer tantos enlatados y le pidió algún

remedio y Keshava le recomendó tomar el vástago del cambur manzano diariamente. Ese profesor después decía que su vida había cambiado totalmente desde que empezó a tomarlo”.

Mucho de lo que aprendió Giovanni con el Dr. Bath lo sigue implementando hoy. Su propia filosofía y prácticas de vida quedaron fundamentadas por esos aprendizajes.

Artesanía del Cacao

Para aprender y tratar de captar cómo es el proceso de cuidado y cosecha del cacao, el equipo de investigación del INIA va haciendo preguntas que son respondidas indistintamente por Greta y Giovanni.

Nos muestran un cacao con seis días de fermentación, que artesanalmente y en bolsas de plástico, alcanza una temperatura de entre cincuenta y sesenta grados. En cambio en un cajón de fermentado los dos primeros días anaeróbicos puede llegar hasta los cien grados.

¿Cómo es el proceso de fermentación?

Una vez cosechado, desgranado y separado se ponen los granos en sacos. Son dos días anaeróbicos (que no le pegue nada de aire) para que sude bastante el grano y después del segundo día, ya a partir del tercero, empieza a moverse el cacao todos los días y a cambiarse de sacos pues la semilla se va poniendo cada vez más caliente.



Foto 5. Fruto del cacao recién cosechado.

El fermento cocina la almendra en su propio calor y una vez que se cocina, el cacao empieza a perder ese sabor amargo haciéndose más agradable al paladar. En este estado el sabor del grano es muy interesante, el cacao suelta toda la baba y luego de escurrirse se extiende al sol para secarlo. Es un proceso lento, no se puede secar de un sólo golpe; el primer día llevaría como cuatro horas de sol y luego hay que recogerlo, no pasarlo de aire para que vaya teniendo un mismo ritmo de secado.

El cacao se separa en dos, cuando el grano está verde no fermenta. Uno va para fermentado que es el cacao que se usa más para repostería, chocolate, bombones, entre otros. Nosotros fabricamos lo que llamamos trufas vivas, el cacao crudo lo usamos con ese sentido. El otro sale más para la industria, para sacar manteca de cacao. Al campesino gene-

ralmente se lo compran así, no fermentado.

¿A qué llaman ustedes exactamente “grano vivo”?

“Grano vivo llamamos a aquél grano de cacao que es fermentado más no tostado.”

¿Aprovechan todo el cacao cosechado?

Todo lo que nosotros tumbamos que estaba con manchas, ya pasado o verde, lo desconchamos y no lo ponemos a fermentar sino a curtir, entonces se pone al sol y se vende como cacao corriente aunque preferimos llamarlo cacao natural.

Ese cacao no fermentado lo compran igual, y es parte de la conciencia que queremos sem-

brar, pues ese cacao natural lo compran a menor precio que el fermentado que cuesta mucho más. Eso, si tienes el contacto con compradoras nacionales o internacionales que adquieren generalmente el cacao natural ya seco, no fermentado.

¿Ese cacao sirve para hacer chocolate?

Sí, pero el chocolate que procesan algunas grandes industrias está mezclado con infinidad de otros productos y aditivos a veces adictivos, por lo que supongo que un cacao más fino que esté fermentado lo comprarán sobretodo

los *chocolatiers* que buscan crear un producto exquisito, extra fino y que demuestre muy buena calidad en su sabor y en su aroma.

¿Cuál es la capacidad de producción de Paria Shakti?

La Hacienda tiene tres mil sesenta matas de cacao. Parte de nuestro trabajo, ahora que desgranemos, va a ser identificar qué matas podemos podar y dónde vamos a sembrar las nuevas. Vamos a intentar trabajar con la mejor variedad que tenemos. Hay como media hectárea que no tiene cacao y la queremos usar para plantar maíz u otra cosa.

¿En qué condiciones se cultiva el cacao?

El cacao necesita unas condiciones de claro-oscuro y de humedad particulares, generalmente crece a la sombra de grandes árboles y estas características le suman bondades a la siembra de este rubro pues es eminentemente conservacionista. Por eso también la importancia de la poda, pues de estar el suelo muy húmedo y con mucha sombra se mancha el cacao.

A mí me encanta la idea de sanear la hacienda, ahorita la estamos limpiando, para poderla convertir en un parque al que la gente pueda venir y hacer contac-



Foto 6. Granos de cacao en proceso de fermentación.

to directo con todo el proceso del cacao y además sirve para que la gente lo pruebe. La conciencia y el amor al chocolate y la economía del chocolate es mundial ¿verdad?, pero entonces ¿qué pasa con el cacao que es aún más milenario?

¿En qué consiste su propuesta de turismo ecológico?

En que la gente que venga tenga una conexión con todo el proceso de la siembra, cosecha, secado, fermentado y uso del cacao. Agroturismo que es turismo ecológico y que para mí abarca un todo que es el turismo del bienestar. Quisiéramos hacer aquí en este espacio nuestra vitrina de beneficio, sería ideal un rodante para que la gente pueda ver y participar de todo el proceso.

¿Cómo sensibilizar y crear conciencia?

Justamente nosotros queremos meternos más por el tema de la sensibilidad, de la toma de conciencia. Nos parece muy sanador que alguien se acerque a una mata de cacao pues se produce una especie de *insight*. Puedes tomar conciencia de ti mismo a través de una mata de cacao o desconchando o cosechando. El cacao despierta sensibilidad en nosotros. Para mí ha sido muy sanador ponerme por ejemplo, con la cabeza perdida a limpiar los pies de las matas de cacao y de repente ver todo claro, ya veo ¿no? para mí es como una meditación, es una actividad que

te permite estar en silencio, sintiendo, escuchando....es un acto de recogimiento, una meditación activa.

¿Cacao holístico?

Sí, la idea es la del cacao holístico porque hay esa sensibilización y el establecimiento de relaciones e interrelaciones muy particulares con quienes nos visitan. Cuando nosotros participamos en ferias u otras exposiciones o convocatorias, intentamos llevar un pedazo de la hacienda y nuestra propuesta realmente sensibiliza a la gente. Llevamos las maracas, las trufas para que la gente pueda ver, probar, oler, conocer el cacao.

Refieren Greta y Giovanni que hay gente que nunca ha visto el cacao, que “prueban un grano y dicen: pero este sabor es raro...y entonces se les explica que lo otro es chocolate pero que este grano es la materia prima para producirlo. Sin cacao no hay chocolate, ni manteca. Su mundo no es sólo el de los postres sino también el de la cosmetología que se vería en grandes problemas sin el cacao”.

Para alimentar lo que alimenta

En Paria Shakti, en pleno corazón de la península, este negro consentido y con sentido despliega sus bondades. Para cerrar esta entrevista, Greta y Giovanni nos ofrecen una muestra de las infinitas posibilidades de uso del cacao que han sabido aprovechar y generosamente comparten con nosotros.

Alimento de la tierra

- La mazorca como abono natural orgánico y para la producción de lombrices para los composteros.
- El pecoro como fertilizante.

Cosmética

- La manteca como hidratante para masajes.
- La cascarilla (molida) como exfoliante facial y corporal.
- Licor de cacao con aceite de ajonjolí para masajes corporales.

Cacaoterapia

- Utilizando Cacao Río Caribe Superior 70%, se hacen pautas y envolturas de todo el cuerpo, con lo cual se logra la hidratación, regeneración, tonificación y vigor de la piel.
- Cacao con sal viva de las orillas de Araya, sumado a otros ingredientes para exfoliar la piel y así lograr una mejor hidratación.

Cocina

- Cacao vivo, maraca de cacao, fresquecita recién *tumbá*.
- Jugo de cacao con papelón como refresco.
- Bola de cacao rayada en leche caliente con miel.
- Cacao rayado sobre las ensaladas o platos calientes.
- Granolas, pimientas y sales.

Otros Sabores

- Cardamomo: cacao fusionado con cardamomo y papelón.
- Alerta: cacao fusionado con albahaca morada y pimienta negra.
- Jengibre: cacao fusionado con jengibre y miel.
- Gingseng coreano y sarrapia: cacao fusionado con gingseng coreano en polvo y ralladura de almendra de sarrapia.
- Elixir de cacao: pulpa viva de cacao fermentada en agua,

esta bebida endulza el corazón.

- Infusión antioxidante: agua caliente, yerba del día reposada con cascarilla de cacao y endulzado con papelón rallado.
- Aguas sanadoras: infusiones refrescantes para el estómago, colon, hígado, corazón, y... alma, a base de malojillo, sangría, guarapo de piña, linaza, yerbaluisa y algo más.
- Bolas de cacao: para hacer chocolate caliente, salsas y reducciones. Típicamente crio-

llas estas bolas son hechas de pasta de cacao 100% y una ñinga de papelón.

- Taza de chocolate caliente criollo: bola de cacao, una pizca de leche y clavitos de olor.
- Ñero negrito: bola de cacao y agua caliente.
- Precolombino: bola de cacao, un pellizco de ají chirel y sarrapia.
- Kundalini: bola de cacao aromatizada con cinco especias yogui (cardamomo, clavos de olor, jengibre, canela y pimienta negra).
- El Bailys pariano: ponche de crema de cacao.
- Cacaíta: licor de cacao.
- Licor de jengibre: ron, jengibre y cacao.



Foto 7. Greta en plena sesión de masajes con delicias de cacao.

Salud

- Trufas vivas de poder para energizar el sistema cardiovascular y elevar el espíritu, hechas de pasta de cacao (sin aditivos) especias variadas, miel, propóleo, amor incondicional y otros endulzantes naturales.
- La cascarilla como infusión antioxidante.
- Tres granos de cacao diario cumplen la función de un analgésico.
- Un grano comido diariamente sirve como broncodilatador.
- El chocolate 70% de cacao puede ser muy efectivo para mantener sano el corazón.

Fotografía:
Maigualida Álvarez.