



Embajada del Reino de Bélgica  
en Cuba



Oficina Regional de Cultura  
para América Latina y el Caribe  
UNESCO La Habana

Organización  
de las Naciones Unidas  
para la Educación,  
la Ciencia y la Cultura



# Casa Museo del Cacao



La impronta del cacao  
en la diversidad cultural  
de Baracoa



ANIVERSARIO DE LA FUNDACIÓN DE LA VILLA  
'NUESTRA SEÑORA DE LA ASUNCIÓN DE BARACOA'  
1511-2011



## Cristóbal Colón

jamás se imaginó cuando visitó la isla Guanaja en las costas de Honduras, en su cuarto viaje, que aquellas semillas de forma ovalada y color marrón que recibió como obsequio de la población aborígen, y que era utilizada como moneda y como alimento, porque de ella elaboraban una bebida llamada "xocolatl", llegarían a ser tan codiciadas en todo el mundo para obtener exquisitos productos, más de cinco siglos después.

Diecisiete años más tarde, cuando Hernán Cortés empieza su peregrinaje de conquista por las tierras aztecas, el Emperador Moctezuma le ofreció una bebida reservada a personas relevantes. Era el "alimento de los dioses". Fue introducido en España por algunos monjes que viajaban en sus expediciones. Se dice que uno de ellos envió el cacao al Abad del Monasterio de Piedra, en Zaragoza, donde se elaboró por primera vez en Europa.

**Baracoa** reúne las condiciones especiales de humedad, temperatura, precipitaciones y suelos, que hacen a este territorio ser el mayor productor de cacao de Cuba. Ya el Obispo Agustín Morell de Santa Cruz, en su visita a Baracoa en el 1757, le llama la atención que



*"...Todos tienen su estancia, trapiche de mano para moler guarapo y hacer el furrío, se equivale a Chocolate..."*



Entre el 1791 y el 1804 por la Revolución de Haití, más de cien familias francesas se asentaron en Baracoa e introdujeron las plantaciones de café, incrementaron la producción de azúcar y acrecentaron los cultivos de cacao en sus haciendas. Durante los siglos XIX y XX el chocolate y el chorote fueron consumo imprescindible de la jurisdicción en cada bohío, en los barracones de los esclavos, en la casa señorial francesa y española, en los campamentos y prefecturas de los mambises, en las posadas, en las peleas de gallos, en las verbenas, en las fiestas patronales, en las meriendas de los cultos católicos, en las tertulias femeninas, en los juegos de dominó y en las reuniones de los patriotas baracoanos.

**El cacao** es un legado imperecedero y parte inseparable de la identidad baracoana. El consumo del chocolate, la bola de cacao, el chorote y las tabletas de confección local, continuaron como un patrimonio alimentario que no han dejado de degustarse en los desayunos, meriendas y comidas, celebraciones religiosas, fiestas populares, actividades deportivas, trabajos en las zafras cafetaleras y cacaoteras y funerales.

Los campesinos, cuando finalizaban las cosechas de cacao, hacían las fiestas del *Nengón* y *Kiribá*; ese día llegaba el jubileo por los resultados productivos obtenidos. Entonces, se congregaban todos para bailar, cantar e improvisar a sus santos, a sus desvaríos, a sus amores, a sus familiares, a sus congojas, a sus triunfos y a las alegrías. En sus rítmicos y ancestrales pasos reproducían el reboteo del quehacer cacaotero en los secaderos.



Desde entonces, hasta estos tiempos, Baracoa, Primada de Cuba, es la capital del Cacao.

Las Embajadas del Reino de Bélgica y del Reino de España en La Habana colaboran activamente con las autoridades cubanas en el apoyo de la cadena de valor del cacao de Cuba, trabajo que se enmarca en la Ruta del Cacao de América Latina y el Caribe promovida por la Oficina Regional de Cultura para América Latina y el Caribe de la UNESCO. Entre los más de diez proyectos dirigidos a fortalecer esta línea estratégica de desarrollo cabe destacar la creación de la Casa Museo del Cacao en Baracoa.

Baracoa, 15 de agosto de 2011

