



La historia de Chamy

Quién está detrás del nombre que lleva la bolsa.



A woman with grey hair, wearing a white blouse with colorful embroidery, is cooking in a large clay pot. She is using a wooden spoon to stir the contents. The background shows a rustic interior with a textured wall and a window looking out onto greenery.

La cocina donde todo empieza
a oler

LA COCINA DONDE TODO EMPIEZA A OLER

En casa de Chamy la primera luz del día no entra por la ventana: entra por el comal. Se levanta antes que nadie, prende la lumbre baja y pone agua. No hace ruido. Dice que a esa hora la cocina se oye, y que una cocina se aprende primero por el oído: el agua que va a hervir no suena igual que el agua que ya hirvió.

Es tabasqueña, tiene cincuenta y dos años y el cabello oscuro recogido con las canas a la vista. La blusa de manta que usa para cocinar tiene un bordado de flores en tonos de tierra y los codos descoloridos de tanto lavarse. Su cocina no es grande. Hay una olla de barro que fue de su madre, un molinillo gastado hasta la mitad, júcaras

colgadas de un clavo y una mesa de madera con una mancha oscura en la esquina que nadie ha querido quitar. Ahí lleva más de veinte años poniendo el mismo desayuno y encontrando, cada tanto, algo nuevo que hacer con lo mismo.

A close-up portrait of a woman with dark hair, wearing a white blouse with colorful floral embroidery around the neckline. She is holding a small, light-colored wooden stick or pestle in her right hand. The background is softly blurred, showing a rustic kitchen setting with a large earthenware pot on a stove, from which wisps of white steam are rising. On a wooden shelf above the stove, there are various small ceramic items. The lighting is warm and natural, creating a serene and traditional atmosphere.

La primera lección fue un
regañó

LA PRIMERA LECCIÓN FUE UN REGAÑO

Tenía nueve años cuando su madre la dejó sola con el chocolate de la mañana. Chamy hizo lo que hace cualquiera que no sabe: echó el chocolate al agua hirviendo. Se le agrumó. Quedó una cosa granulosa, sin espuma, con el olor a cacao apagado y unos tropiezos que se sentían en la lengua.

Su madre no le explicó nada. Le dijo una sola frase, la misma que Chamy repite hoy

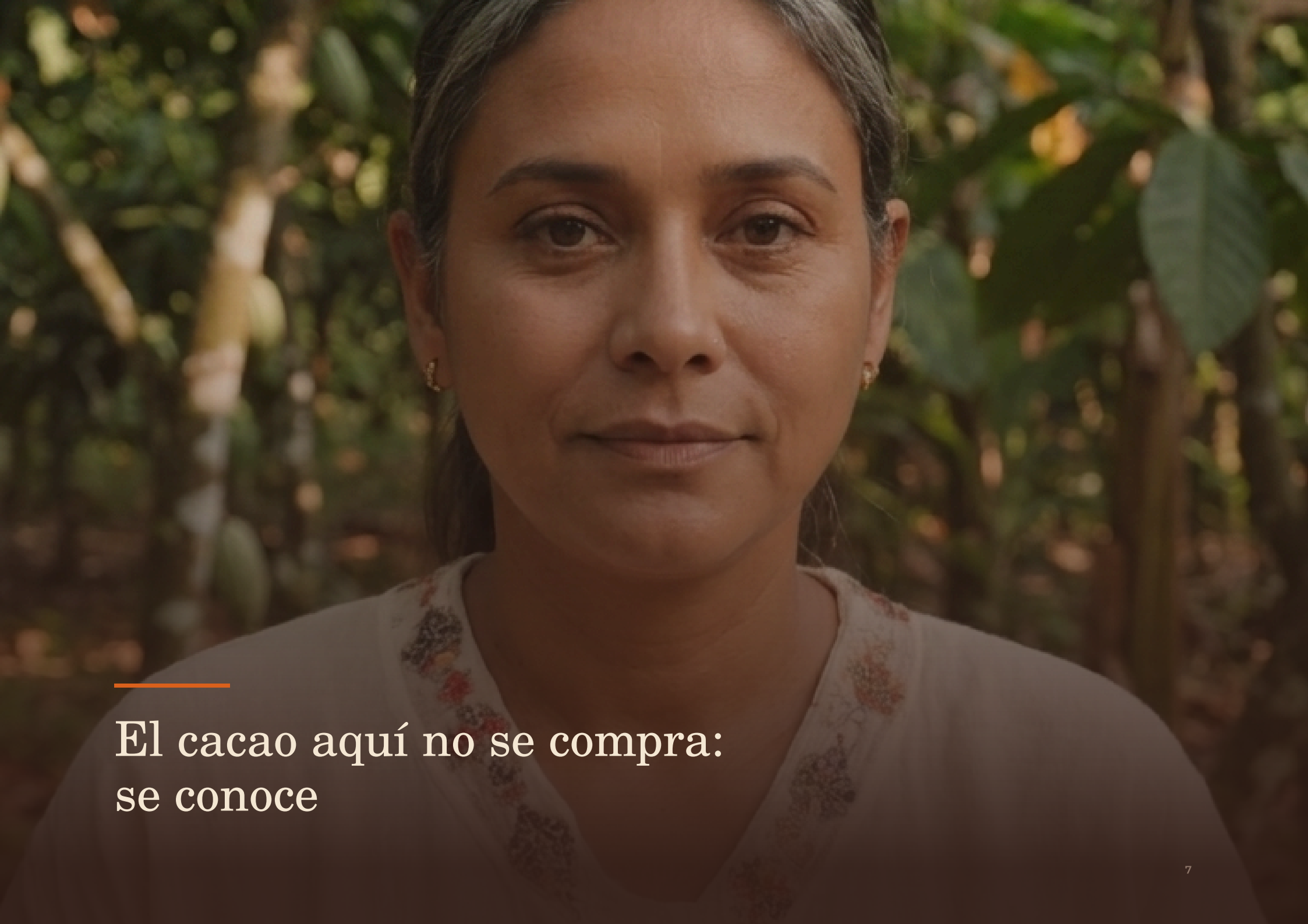
palabra por palabra: *el chocolate no se echa al agua hirviendo*. Se calienta el agua, se retira del fuego, y ahí se deshace moviendo despacio con el molinillo.

Tardó años en entender por qué. El azúcar de un chocolate de mesa es de grano grueso, se siente entre los dedos: en frío no se disuelve y en hirviendo se agrupa antes de deshacerse. La ventana es

estrecha, y a Chamy le gusta explicarla sin números, como se la enseñaron a ella: *cuando el agua ya no está fría y todavía no canta*. Ahí se deshace, sin prisa, hasta que no queda grano. Eso es todo. Toda su cocina está construida sobre lecciones de ese tamaño.

«El chocolate no se echa al agua hirviendo.
Se calienta el agua, se retira del fuego, y
ahí se deshace moviendo despacio con el
molinillo.»

CHAMY



El cacao aquí no se compra:
se conoce

EL CACAO AQUÍ NO SE COMPRA: SE CONOCE

Creció en tierra de cacao, entre Comalcalco y la Chontalpa, donde los árboles viven a la sombra de otros más altos porque el sol directo no les sienta. Aprendió de niña a reconocer la mazorca por el color y a caminar entre los cacaotales con el aire pesado de humedad. Y aprendió el olor de los patios de fermentación, agrio y dulce al

mismo tiempo, ese que en Tabasco nadie tiene que explicarle a nadie.

Por eso le cuesta trabajo cuando escucha que el cacao es cosa de repostería. En su tierra el cacao no es postre: es el pozol y el chorote que se toman fríos, en jícara, a media jornada, cuando el calor obliga a

parar. Es maíz y cacao batidos, comida de trabajo, no de fiesta. Nadie por allá le pone al cacao la etiqueta de capricho.

Esa idea —que el cacao es un ingrediente y no un antojo— no se le ocurrió a Chamy. Se la enseñó el lugar donde nació. Lo que ella hizo fue devolverla a la olla.



La mesa de los domingos

LA MESA DE LOS DOMINGOS

Tiene tres hijos. El mayor se fue a trabajar fuera y llama los domingos a la hora de la comida, que es su manera de sentarse a la mesa desde lejos. La de en medio es la que cocina con ella y la que discute con ella. El más chico todavía vive en casa y todavía pregunta ¿ya? cada quince minutos.

En esa mesa se aprendió a esperar. Un braseado tarda dos horas y no hay manera de convencerlo de que tarde menos; una masa se cuece hasta que deja de oler a crudo, y eso no lo decide el reloj. Chamy sostiene que un guiso lento educa mejor que un sermón, y que las cosas

importantes de una casa se dicen mientras algo hierve, nunca antes.

Y hubo un detalle doméstico, de esos que no parecen nada, que terminó cambiándolo todo: al de en medio no le gusta lo dulce. Nunca le ha gustado. Rechazaba el chocolate de la mañana desde niña con una cara que Chamy todavía imita.



El día que el chocolate cruzó
la cocina

EL DÍA QUE EL CHOCOLATE CRUZÓ LA COCINA

Fue un chirmol que le salió corto. Estaba bien hecho, pero le faltaba fondo: sabía a jitomate y a pepita y a nada más. Se acordó entonces de que en la sierra el cacao no siempre iba a la taza —iba a la olla, al mole, al recado— y de que eso era viejo, mucho más viejo que ella. Sacó el chocolate de mesa del estante y deshizo un trozo en un cucharón de caldo, ya con la lumbre apagada.

No supo dulce. Le dio un fondo oscuro, un amargor de atrás y un color casi negro que el guiso no tenía. La hija que no come dulce repitió dos veces y preguntó qué le había puesto. Chamy no se lo dijo en un año.

Después llegó el error, que es la otra mitad de la historia. Quiso repetirlo untando la carne con el chocolate antes de dorarla, y se le quemó. Negro, amargo, imposible de

rescatar. Ahí aprendió la segunda regla: el azúcar se quema mucho antes de que la carne agarre color, así que el cacao no entra nunca al sartén ardiendo. Y aprendió la tercera cuando lo puso desde el principio de un braseado y dos horas de cocción le sacaron un amargor seco: el cacao entra tarde, en el último tercio, cuando el guiso ya casi está.

Con esas tres reglas —deshacerlo primero, no acercarlo al sellado, meterlo al final— se le abrió media cocina. El frijol, el adobo, la salsa de mesa, el mone al vapor, la macha que se envasa y dura meses. Chamy no inventó el cacao en lo salado; lo que hizo fue ponerle orden y horario.

Pero descubrirlo no bastó para volverlo cotidiano. Con el chocolate de mesa había que cortar la tablilla, calcular el trozo y

preparar una pasta aparte antes de acercarlo al guiso. El punto de inflexión llegó cuando Chamy adoptó la bolsa de **CHAMY GUI Chocolate** como herramienta de todos los días. Medía el polvo con una cuchara, lo deshacía directamente en un cucharón de caldo tibio y lo incorporaba en el último tercio de la cocción. Ya no tenía que cortar ni rallar una tablilla, y la preparación se acortaba sin saltarse el momento preciso.

La bolsa no le enseñó a cocinar ni sustituyó lo que había aprendido del cacao y del chocolate tradicional. Le quitó pasos a una técnica que ya dominaba. Desde entonces quedó a la mano, junto a la olla y el cuaderno: no como respuesta a todo, sino como un ingrediente que podía dosificar y llevar de la bolsa al guiso cuando la receta lo pedía.

«El cacao entra tarde, en el último tercio,
cuando el guiso ya casi está.»

CHAMY



Lo que no cabe escrito en una
receta

LO QUE NO CABE ESCRITO EN UNA RECETA

Si usted la ve cocinar, lo que hace fuera de la receta es más que lo que hace dentro.

Tuesta la pepita moviendo sin parar y la saca del comal en cuanto empieza a brincar, porque pasa de dorada a quemada en veinte segundos y la quemada amarga el guiso entero. Pasa la hoja de plátano por la llama unos segundos por lado, hasta que cambia de verde mate a verde brillante,

porque cruda se quiebra al doblarla. Pone la hoja de momo al final, la deja cinco minutos y la retira: cumplida su tarea de aroma, se vuelve amarga. La chaya siempre por agua hirviendo, nunca cruda, y el agua se tira. Sabe que la masa está lista cuando deja de oler a maíz crudo y huele a tortilla recién hecha. Y aunque ahora pueda medir el chocolate directamente de la bolsa, sigue probando el caldo antes y después: ahorrar

un paso no le entrega a nadie el punto del guiso.

Nada de eso lo mide con termómetro. Lo aprendió con la nariz y con el oído, y solo mucho después alguien le puso número a lo que ella ya hacía.

Chamy nunca le ha dicho a nadie que compre nada. Dice cómo. Es lo único que sabe hacer y es lo único que hace.

El cuaderno



EL CUADERNO

Las recetas empezaron a salir de su casa por las vecinas. Una probaba el frijol y preguntaba; Chamy se lo apuntaba en lo que hubiera a la mano, y en esas notas nunca había medidas: *una cucharada de las que caben en la mano, hasta que espese, lo que aguante*.

Fue la hija de en medio la que se hartó y compró un cuaderno de cuadros con una liga alrededor. Ahí empezaron a pasarlas en limpio, esta vez con gramos y con minutos, discutiendo cada una, porque *lo que aguante* no se puede mandar por teléfono. Cuando la bolsa de CHAMY GUI Chocolate entró a su rutina, también entró al cuaderno: cada cucharada quedó medida y

cada momento de incorporación, anotado. Ese cuaderno creció durante años entre bebidas calientes, bebidas frías, guisos y postres, y es el que está detrás de todo lo que hoy lleva su nombre.

Chamy tiene una sola indicación para quien lo abra por primera vez: no empiece por el mole. Empiece por el frijol, que perdona.

«No empiece por el mole. Empiece por el frijol, que perdona.»

CHAMY

Alma de tu cocina



ALMA DE TU COCINA

Nadie la llama por su nombre completo desde hace cuarenta años. Chamy quedó de niña y le ganó al de pila; el apellido se le acortó solo, como se acortan los apellidos en los pueblos donde todos se conocen. De ahí salió el nombre que hoy va impreso en la bolsa. Era suyo mucho antes de ser una marca.

Cuando le preguntan por qué debajo de ese nombre dice *alma de tu cocina*, y no de la suya, contesta sin pensarlo mucho.

El alma de una cocina no viene dentro de una bolsa. La pone quien está parado frente a la olla, decidiendo si espera diez minutos más o si apaga ya. La bolsa puede acortar el camino entre la medida y el guiso; no puede decidir por quien cocina.

Lo que ella manda con su nombre es lo otro: el cómo. El orden, el momento, la temperatura, la advertencia que evita el guiso echado a perder. Lo demás lo pone usted, en su casa, con su gente y a su hora.

Por eso la frase habla de su cocina y no de la de Chamy. Ella ya tiene la suya, y a esta hora ya huele.



CHAMY
GUI

ALMA DE TU COCINA

