



Fecha publicación: 12/05/2007

## **NOTAS SOBRE MATERIAS PRIMAS**

### **CHOCOLATE - LA HISTORIA DEL CHOCOLATE**

La historia del chocolate empieza con la llegada de los conquistadores españoles. Se dice que el emperador azteca Moctezuma comía todos los días pescados frescos traídos de Veracruz, acarreado a pie por los esclavos, conforme a un sistema de relevos similar al de los chaquis peruanos, quienes, también según decires, recorrían enormes distancias para que en la mesa del Inca no faltaran productos frescos del mar.

En aquella época, durante sus numerosas fiestas y eventos deportivos, o ritos de iniciación religiosa, comían carnes de pavos, palomas, iguanas y perros aztecas, una raza que se criaba en corrales. Cocinaban sus carnes a la brasa y muy sazonadas con sal y chiles. Por la mañana todos los hombres, servidos por sus mujeres, tomaban chocolate caliente con un trozo de chile. Durante el resto del día lo bebían frío. Los hombres llegaban del campo a primeras horas de la tarde y efectuaban su comida principal a base de tortillas de maíz, frijoles y chocolate. Tenían por costumbre lavarse las manos y la boca después de comer y tomar un baño diario que llamaban temascal. Esos hábitos de higiene no estaban por entonces muy difundidos en la cultura europea.

Si bien se dice que Hernán Cortés estuvo entre los primeros europeos que probaron el chocolate, Cristóbal Colón conoció antes el cacao, aunque, se sabe, no le prestó la debida atención. Se cuenta que el Almirante genovés, en 1502, durante su cuarto viaje al Nuevo Mundo, encontró cerca de la Isla de los Pinos una embarcación indígena de 25 remos, la más grande que había visto hasta entonces. Según la misma crónica se trataba de una nave maya, desde la que transbordaron a las carabelas de Colón telas, objetos de cobres y unas semillas que se utilizaban tanto para hacer una bebida, como monedas.

Debido a su valor religioso, los mayas preparaban brebajes de cacao para sacrificios y ritos iniciativos. Así la gran fiesta del cacao, dedicada al dios Chac, o Tlaloc, dios de la lluvia, se celebraba en los cacaoteros. Después de los sacrificios tomaban tchocolath - vino de cacao-, obteniendo una bebida fría, espumante, embriagadora de la cual estaba prohibidísimo beber más de tres jarras. También bebían chorote, una mezcla de cacao y maíz, y chilatl, hecha con cacao, maíz y agua de lluvia.

Sobre el carácter afrodisíaco del chocolate, se creía que tenía poderes y que daba fuerza y vigor sobre quienes lo bebían; ya que estaba constituida por una mezcla de vino o puré fermentado, con el agregado de especias, pimentón y pimienta. Para ese entonces esta bebida era bastante amarga, pero al parecer muy enriquecedora en el campo del amor.

#### **Anécdotas Históricas**

Bernal Díaz del Castillo cuenta en su historia verdadera de la Nueva España que durante un banquete que Moctezuma ofrecía a Hernán Cortés, el emperador azteca, a pesar de tener grandes variedades de las más selectas frutas, no comía sino muy pocas de cuando en cuando. Su preferencia era la infusión tan conocida por todos en aquel entonces, cierta bebida hecha con el mismo cacao servida en copas de oro fino. En esa ocasión traían cincuenta jarros grandes, hechos con buen cacao, con su espuma, y de aquello bebía. Decían que era para tener acceso con mujeres.

El historiador del siglo XIX Hugues Brannfrot, asegura sobre el poder del cacao, que los mejores granos de semillas eran expuestos a la luz de la luna durante cuatro noches. Según parece los que labraban la tierra, deberían dormir separados de sus mujeres o concubinas, con el fin de que la noche anterior a la siembra



puedan dar rienda suelta a sus pasiones al máximo; como así también se dice que ciertas personas solían ser designadas para llevar a cabo el acto sexual en el momento justo en que las semillas eran depositadas en la tierra.

Madame du Barry, según se dice, servía chocolate a todos sus amantes antes del acto sexual. El mismísimo Casanova declaró que se trataba de una bebida mucho más vigorizante que la champaña misma. Y el resultado fue tan positivo que; como ya vimos, el emperador azteca, Moctezuma, lo tomaba antes de yacer con sus concubinas.

### **Historia comercial del chocolate**

Como el dólar, la peseta y la lira tienen un valor económico, la sal en otras geografías y culturas, el cacao también sirvió como moneda debido a su valor religioso.

Los comerciantes indígenas llevaban en su hotem –bolsa de cuero enlazada al cuerpo-, semillas de cacao que tenían un valor de moneda legal. Por ejemplo, en aquella época se podía comprar un conejo por ocho semillas de cacao.

En 1519, Hernán Cortés, en sus cartas de relación, escritas para defender su desempeño en México ante el rey Carlos V, hace referencia a sus preocupaciones sobre la poca capacidad de los españoles para conseguir provisiones para el trueque. Por lo tanto, debió solicitar a Moctezuma una cantidad de semillas de cacao.

Los primeros granos de cacao llegaron a España, por intermedio de un cura llamado Aguilar, junto con la receta para hacer chocolate. Al monasterio de Zaragoza, llegaron las primeras semillas. Por lo que hizo posible fabricar por primera vez el chocolate en tierra europea.

En 1522, el franciscano Olmedo, según cuentan algunos historiadores, tuvo a cargo el primer envío de chocolate al Viejo Mundo. Francesco Carletti, quien había viajado por América, introdujo en Italia el chocolate en el año 1606. Las cafeterías existentes de Florencia y Venecia se encargaron de difundirlo. La aceptación del chocolate quedó manifestada por el propio Cardenal Richelieu, quien se convirtió en un verdadero adicto.

En 1615, el chocolate llega por primera vez a Francia, debido al casamiento entre Ana de Austria, la hija de Felipe tercero, y el rey Luís decimotercero.

En 1657, el chocolate llega a Inglaterra y un artículo de la revista *Public Advertiser*, decía: En el callejón de Queen´s Head, junto a Bishopgate Street, hay en venta una excelente bebida de las Indias Occidentales. Al comenzar a exhibirse el producto en distintas cafeterías esta receta fue copiada por algunos clubes, que con el transcurso del tiempo se volvieron muy selectos y exclusivos. Por ejemplo, The Cocoa Tree fundado en 1746 y ubicado en la calle St. James 64, y el White´s Cocoa House, ubicado casi al lado del palacio St. James.

En 1679 el chocolate llega a Alemania. La producción de chocolate entra en su etapa industrial, gracias al adelanto tecnológico Germano. Sin embargo, no fueron los alemanes quienes lo desarrollaron, sino los suizos, los ingleses y los belgas.

El chocolate desembarca en Suiza por medio del burgomaestre de Zurich, Henry Hescher. En 1819, en Vevey, Suiza, Luís Callier montó la primera fábrica de chocolate.

En 1842, el inglés Jhon Cadbury es quien fabrica por primera vez el chocolate para comer. Joseph Frey, crea un nuevo producto, la manteca de cacao y crea el primer chocolate en tableta, que además contenía licor.



En 1875, el farmacéutico Henry Nestlé, inventa la leche condensada. En 1876, Daniel Peter fabrica el primer chocolate con leche.

El jurista y gastrónomo galo Anthelme Brillat-Savarin, escribió: "Si un hombre ha bebido con exceso de las fuentes del placer, si le ha robado horas al sueño trabajando demasiado, si su espíritu ya está cansado, si siente el aire húmedo, las horas lentas y la atmósfera demasiado pesada como para aguantarla; si está obsesionado con una idea fija que le quita la libertad de pensar; si es una de estas desgraciadas criaturas, digámosle que se tome una buena taza de chocolate perfumado, y le ocurrirán maravillas".

### **Fuentes:**

Varnam, Alan; Sutherland, Jane P. *Bebidas: Tecnología, química y microbiología*. Zaragoza, Acribia 1996

Beckett, S.T. *Fabricación y utilización industrial del chocolate*. Zaragoza, Acribia 1994

*ICCO International Cocoa Organization*

*Heladería Panadería Latino Americana*

**Autor:** Ing. Laura Barrale