

El chocolate, la bebida divina que conquistó Europa

Pese a los recelos iniciales, en el siglo XVII el chocolate se convirtió en la bebida de moda de la alta sociedad europea

El 3 de abril de 1502, Cristóbal Colón salía, una vez más, del puerto de Sevilla. Su idea era encontrar un paso marítimo que, desde Centroamérica, lo llevase, al fin, a Asia. Era su cuarto viaje al Nuevo Mundo, y la ruta tuvo sus dificultades. Un día, en mitad de una tormenta, el navegante y sus hombres se vieron obligados a desembarcar. Al parecer, interceptaron entonces una embarcación maya que llevaba como carga unas almendras a las que Colón no concedió importancia. Sin saberlo, el Almirante había tenido el primer contacto con las semillas del árbol del cacao.

Más de doscientos años después, Madrid consumía más de cinco toneladas de chocolate al año. Según las crónicas del momento, no había calle en la capital en la que no se vendiese. Esto puede ilustrar que un mal principio no siempre es determinante, ya que el chocolate se obtiene de las almendras que Colón había desechado.

No sabemos cuál fue el primer contacto entre los españoles y el chocolate bebido que consumían mayas y aztecas, para quienes este producto era muy importante. Los mayas dejaron escritas las primeras referencias de la historia a su consumo en el denominado *Códice de Madrid*, conservado en el Museo de América. Por su parte, los aztecas pensaban que las semillas de las que obtenían el chocolate no eran sino la materialización de Quetzalcoatl, dios de la sabiduría.

De Tenochtitlán a Madrid

Tan importante era el cacao para los aztecas que utilizaban las almendras como moneda. Pedro Mártir de Anglería, cronista de Indias, decía al respecto: «Usan moneda, no de metal, sino de nuececillas de ciertos árboles, parecidas a la almendra». Para entender mejor los intercambios realizados en el mundo azteca, los españoles elaboraron unas tablas de equivalencia. Gra-



MERIENDA con chocolate en una casa francesa en el siglo XVIII. Óleo por François Boucher. Museo del Louvre, París.

SCALA, FIRENZE

cias a ellas, sabemos que una liebre pagada en cacao costaba lo mismo que los servicios de una prostituta.

Al principio, los españoles mostraron rechazo por el chocolate, ya que, según el cronista Gonzalo Fernández de Oviedo, los labios quedaban como manchados de sangre tras beberlo. Aparte de ello, su sabor amargo y picante no los acababa de convencer. Girolamo Benzoni, en su *Historia del mondo nuovo*, llegó a manifestar que «el chocolate parecía más bien una bebida para cerdos que para ser consumido por la humanidad». Pese a todo, en el siglo XVI llegó a España



UNA FÓRMULA SECRETA

LOS AZTECAS recibieron de los mayas el secreto de la preparación del chocolate, su bebida divina. Para prepararlo se molían las habas del cacao hasta reducirlas a polvo y se añadían también semillas o maíz. El polvo resultante se mezclaba con agua fría y se removía hasta que subía la espuma.

ÁRBOL DEL CACAO, EN EL CÓDICE DE TUDELA. MUSEO DE AMÉRICA, MADRID.

ORONCZ / ALBUM



y fue presentado a Carlos V por Hernán Cortés. A partir de ese momento, su aceptación iría en aumento, llegando a alcanzar cotas muy altas.

El triunfo del chocolate

Según diversos autores, fueron los monjes los encargados de difundir el consumo del chocolate en los monasterios. Con el tiempo, serían los cistercienses quienes lograran mayor fama como chocolateros. Pero no todos los religiosos se mostraron favorables a su consumo. En este sentido, los jesuitas creían que el chocolate era contrario a los preceptos de mortificación

Galletas con chocolate, lo mejor para la digestión

A PRINCIPIOS DEL SIGLO XVIII, un viajero francés alababa las virtudes del chocolate como diurético: «Los españoles, y otras naciones que los imitan, hacen bizcochos o rebanadas de pan que mojan en el chocolate y que se comen antes de tomarlo.

No parece un mal método, sobre todo si, como pretenden, las **FLEMAS** y otras impurezas que hay en el estómago se pegan a ese pan y el chocolate, al encontrarlas juntas, las consume y las precipita más fácilmente». Jean-Baptiste Labat también aseguraba que en el mundo hispánico el

chocolate «se utiliza para hacer pequeñas tablillas, pastillas que llaman **DIABLILLOS**, y una especie de mermelada sobre la que se ponen **PIÑONES** confitados. Sería muy deseable que el uso de este excelente alimento se estableciera en Francia, como lo está en España y por toda América».

ADICTOS AL CHOCOLATE

LA CONDESA D'AULNOY, durante el viaje que hizo por España a finales del siglo XVII, asistió a una merienda ofrecida por la duquesa de Terranova en su palacio. Tras los dulces, «se sirvió el chocolate en tazas de porcelana, con platillo de ágata guarnecido de oro y azucarero semejante. Lo había frío, caliente, con leche o con huevos. Se toma con bizcochos o tostaditas de pan, asadas ex profeso. Hay personas que se beben seis tazas seguidas dos o tres veces al día, y así están ellas de resacas, porque es alimento muy cálido».

PLANTA DEL CACAO, EN UN MANUSCRITO DE PLANTAS DE LAS ANTILLAS. 1686.

BRIDGEMAN / INDEX



CHOCOLATERA de cobre, bollo y taza de chocolate en una naturaleza muerta de Luis Menéndez. Siglo XVIII. Museo del Prado, Madrid.

ORONÓZ / ALBUM

y pobreza. Dado que la nutritiva bebida se tomaba también en los períodos de ayuno, pronto se abrió un debate entre los defensores y los detractores de esa costumbre. Fue en el siglo XVII cuando se dio respuesta a la cuestión. Vendría de la mano del cardenal François Marie Brancaccio, que acabaría manifestando: «*Liquidum non frangit jejunum*», es decir, «el líquido no infringe el ayuno». La Iglesia aceptaba el consumo del chocolate bebido.

Precisamente en el siglo XVII, servir un chocolate caliente como bebida llegó a formar parte imprescindible del

«agasajo», ritual seguido en las meriendas que los nobles ofrecían a sus visitas. Solía acompañarse de bizcochos y otros dulces para mojar. Si la merienda se celebraba en invierno, lo normal era que se tomase al calor de los braseros, sobre los estrados de las salas de estar, entre almohadones y tapices. Si el chocolate protagonizaba una merienda veraniega, solía servirse junto a un «búcaro de nieve», un vaso de helado.

Dado que el chocolate se consumía muy espeso, las manchas que producía al derramarse eran muy molestas. Pero un día de 1640, a don Pedro Álvarez de Toledo y Leiva, virrey del Perú

y primer marqués de Mancera, se le ocurrió una solución. Inventó un recipiente que consistía en una pequeña bandeja con abrazadera central, en la que quedaba sujeta la jícara, pequeña vasija sin asa en cuyo interior se vertía el chocolate. En honor a su inventor, la bandeja sería bautizada como *mancarina*. Según el nivel social de quien servía la merienda, las *mancarinas* podían ser de plata, de porcelana o de barro.

La moda llega a Versalles

El consumo de chocolate en España conoció una amplia difusión a lo largo de todo el siglo XVII y se anunciaba en las confiterías como la «bebida que procede de las Indias». El hábito de beber chocolate estaba tan extendido que incluso las damas de la nobleza se lo hacían servir en mitad de los largos y aburridos sermones eclesiásticos. Los obispos, ofendidos, prohibieron esta forma de consumo.

El marqués de Mancera inventó una bandeja para que el chocolate no se derramase

MANCARINA DOBLE, CON CAPACIDAD PARA DOS TAZAS. MAN, MADRID.

ORONÓZ / ALBUM



Los preparativos de una chocolatada

EL MUSEO DE CERÁMICA de Barcelona conserva un plafón en forma de media luna, creado en 1710 en el taller de Llorenç Passoles, que representa una merienda en un jardín señorial. En una de las escenas que lo componen, unos sirvientes preparan con esmero el chocolate caliente que van a servir a los invitados.

1 Bloques de cacao

Tras tostar, descascarillar y moler el cacao, se mezclaba con vainilla, canela y azúcar, y se convertía en una fina pasta a la que se daba forma de bloques.

2 La preparación

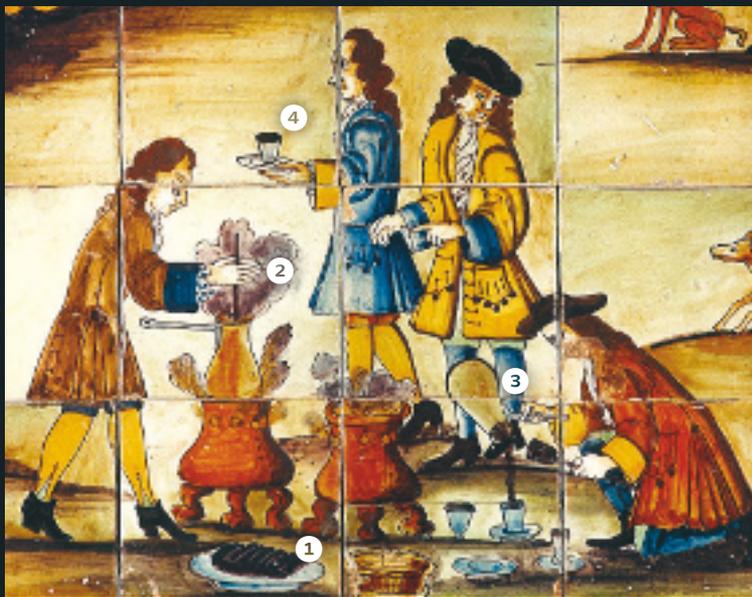
Los ingredientes se calentaban en una vasija de cobre, que tenía un orificio en la tapa para introducir el mango del molinillo con el que mezclar el chocolate.

3 La chocolatera

El chocolate ya elaborado se vertía en una chocolatera, de porcelana o plata, con una tapa con asa para facilitar su apertura y un mango en ángulo recto.

4 Servido en tazas

El chocolate se tomaba caliente en tazas especiales llamadas jícaras o pocillos, que se colocaban sobre bandejas o mancerinas de porcelana.



RAMON MANENT / ALBUM

Pronto, el resto de Europa, sobre todo Francia, adoptó esa dulce tradición. Una de las responsables fue Ana de Austria, hija de Felipe III, quien exportó la costumbre de merendar y desayunar chocolate tras su boda con Luis XIII. María Teresa de Austria, hija de Felipe IV y esposa de Luis XIV, afianzó esta práctica al tomar chocolate de manera habitual en su nuevo país.

Cuando los Borbones llegaron a España se mostraron muy aficionados al chocolate. Sobre todo, Felipe V y su hijo Carlos III, quienes solían desayunar con esta bebida. Fue precisamente Carlos III, en su afán por crear una industria que sentase las bases del desarrollo económico del país, quien permitió el intercambio exclusivo y en régimen de monopolio entre Madrid y la Real Capitanía General de Venezuela. A través del sistema centralizado que caracterizó su reinado, el monarca creó una institución encargada de

gestionar el comercio, la llamada Real Compañía Guipuzcoana de Caracas. El producto llegaba a las mesas españolas a través de las tiendas de ultramarinos.

Fue también en el siglo XVIII cuando el chocolate irrumpió en la repostería. Juan de la Mata lo utilizó como ingrediente para hacer dulces secos en algunas recetas de su libro *Arte de repostería*. El mismo De la Mata fue precursor de la *mousse* de chocolate al inventar lo que llamó espuma de chocolate, algo muy parecido a la *mousse*.

Maestros chocolateros

La preparación del producto que luego iba ser consumido era responsabilidad del molendero. Éste recorría el país con una piedra curva sobre la espalda. Seguía la denominada técnica del metate, que consistía en moler, de rodillas, y sobre la mencionada piedra, las semillas del cacao. Poco a poco, y con mucho esfuerzo, extraía una masa líquida y uni-

forme, conocida como pasta de cacao. El jurista valenciano Marcos Antonio Orellana habla de ello en este poema: «¡Oh, divino chocolate / que arrodillado te muelen / manos plegadas te batien / y ojos al cielo te beben!».

Todo cambió a partir del siglo XIX, cuando las técnicas de la Revolución Industrial favorecieron aún más su consumo y abarataron su coste. Pronto, el té y el café fueron desplazando al chocolate, que empezó a asociarse con juerguistas y trasnochadores. Lejos quedaban los días en que se consideraba de carácter divino, como dejó escrito Valle-Inclán: «Cacao en lengua del Anahuac / es pan de dioses, o Cacahuac». ■

FÁTIMA DE LA FUENTE DEL MORAL
UNIVERSIDAD DE NEU-ULM (ALEMANIA)

Para
saber
más

ENSAYO
**La verdadera historia
del chocolate**
Michael y Sophie D. Coe.
FCE, México, 1999.