

# El origen del chocolate

# ORIGEN DEL CACAO



“Quetzalcóatl descendió por un rayo de la estrella de la mañana, dejando asombrados a los toltecas con su aparición, particularmente por su indumentaria hecha toda de una materia luminosa, y por su blanca y rizada barba, luminosa también.” (Leyendas, 2013)

Quetzalcóatl obsequió el árbol del cacao a los hombres como recompensa por el amor y la fidelidad de su esposa. El árbol dio sus frutos y Quetzalcóatl hizo tostar las habas de cacao, enseñó a moler y a batir las habas de cacao con agua en jícaras, obteniendo así el chocolate, inicialmente era bebido por los sacerdotes y nobles. Fue conocido como el licor sagrado de sabor agrio y amargo, tiempo después se le añadió miel y con la llegada de los españoles, se consumía con azúcar y leche.

El cacao se encontraba en 4 clases: el cauhcacahuatl, el mecacahuatl, el xochicacahuatl y el tlalcacahuatl, que era el grano tostado, guardando los otros tres como moneda de cambio, pues el fruto era considerado símbolo de riqueza. Los toltecas fueron una tribu rica y llena de sabiduría de la cual surgieron grandes artistas y constructores; disfrutaban del chocolate y era una tribu feliz, esto motivo la envidia y orgullo de los dioses, cuando descubrieron que los toltecas consumían la bebida ancestral y juraron venganza, contra Quetzalcóatl y contra el pueblo tolteca.



“Quetzalcóatl bebió del jugo que se le ofrecía, que era el octli, el jugo fermentado del metl, el maguey, llamado por el pueblo tlachiuhltli – o sea, el pulque. Quetzalcóatl lo bebió y se embriagó.” (BETETA, 2013).

Al despertar Quetzalcóatl sintió vergüenza del acto deshonesto que había cometido y decidió marcharse hacia el rumbo de la estrella vespertina. Camino hacia el mar, hacia la llamada Nonoalco – en las playas de Tabasco y allí arrojó las semillas del cacao, después entró en el mar y se volvió a su morada de luz.

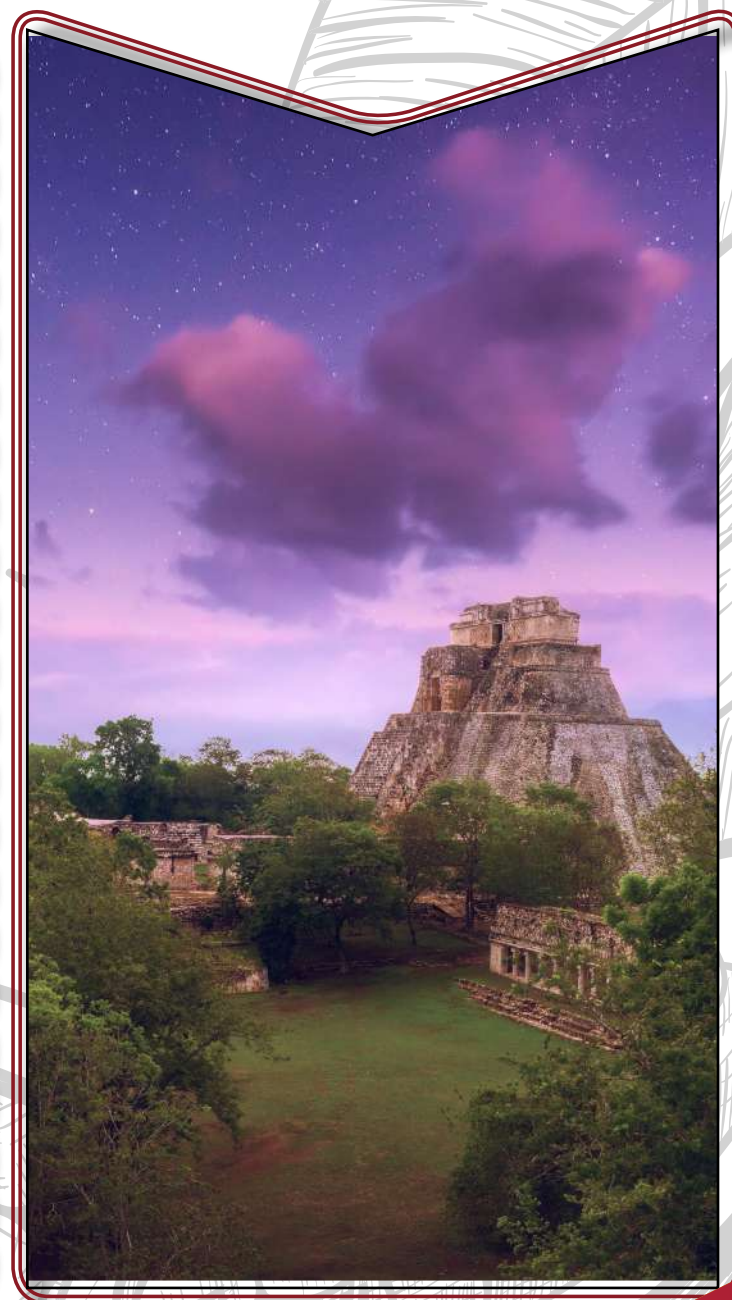
También se dice que Quetzalcóatl era blanco, rubio y de muchos conocimientos científicos, que instruyó al pueblo de México a trabajar diferentes tipos de metales.

“Los Mayas adoptaron a Quetzalcóatl como deidad pues hasta allá llevó sus conocimientos y su cultura pasmosa, colocándole el nombre de Kukulcan.” (BETETA, 2013)

Quetzalcóatl prometió que regresaría en el año Ce Acatl (1 Caña), cuando se alinearan los tres calendarios aztecas: el lunar, el solar y el venusino.

La fecha coincidió en el año 1519, tiempo en el cual los españoles llegaron a México. Los aztecas pensaron que Hernán Cortés era Quetzalcóatl que regresaba. La llegada de los conquistadores propició el fin de los toltecas, pues Cortés y sus hombres torturaron al pueblo, robaron y mataron a su líder principal Moctezuma.

Todo finalizó el 13 de agosto de 1521, el retorno de los dioses había sido funesto. Con ellos traían otros dioses y otra manera de pensar. Callaban los sacerdotes de Huitzilopochtli para dejar la palabra a los sacerdotes cristianos. (Historia, 2002).

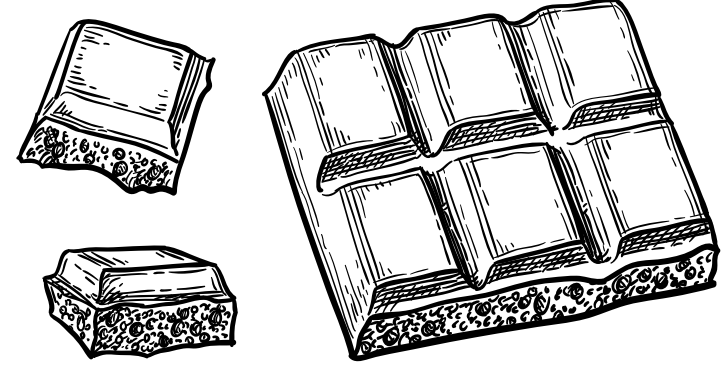


# RUTA DEL CACAO EN AMÉRICA

Los principales alimentos que América aportó al mundo son: maní, yuca, aguacate, papa, tomate, maíz, yerba mate, chirimoya, piña entre otros, pero fue el cacao el de mayor importancia a nivel económico. Es simbólico por su rápida difusión por todo el mundo, como ingrediente de gran demanda y consumo en Europa, con un gran valor social y cultural durante esta época.

La historia del cacao se inicia en los bosques ecuatoriales como planta tropical originaria de México, dando sus inicios en el continente americano. Con la colonización española se produjo la "criollización" del chocolate, añadiendo azúcar y especias como canela, vainilla, etc. El chocolate es un producto de América, se produce en África y Asia y se consume en su mayor parte en Europa, lo que puede ser el resultado de 500 años de historia de un producto cuyo nombre científico es precisamente *Theobroma cacao* (alimento de los dioses, 2017).

El Tchocolatl, o chocolate, fue llamado así por los primeros descubridores españoles, era un líquido amargo y espumoso mezclado con especias y puré de maíz, se tomaba frío, fue considerado una bebida de dioses, con poderes estimulantes que solo lo podían consumir los caciques de las tribus. Los aztecas utilizaban el cacao (semillas) como monedas de cambio, algunos estudios consideran el origen del cacao en Suramérica principalmente en el Ecuador desde hace 5500 años atrás.



# EXPANSIÓN DEL CULTIVO

Cristóbal Colón en 1502 fue el primer europeo que probó esta bebida amarga, al llegar a la isla Guanaja (actualmente Honduras), llevó muestras de cacao a los reyes católicos de España, en su cuarto viaje a las Américas, quienes adaptaron el "chocolha" en Europa, agregando miel, azúcar y leche y se consumía en la cuaresma.

"A pesar del secretismo, el chocolate llegó a otros países, a Francia uno de los primeros, gracias a la boda entre María Teresa de España y Luis XIV el Rey Sol, ya que esta era muy aficionada a esta bebida" (trujillo, 2010)

Los frailes franciscanos se encargaron de aprender a preparar chocolate, pero al darse cuenta que era ácido le agregaron leche y prepararon el chocolate de leche.

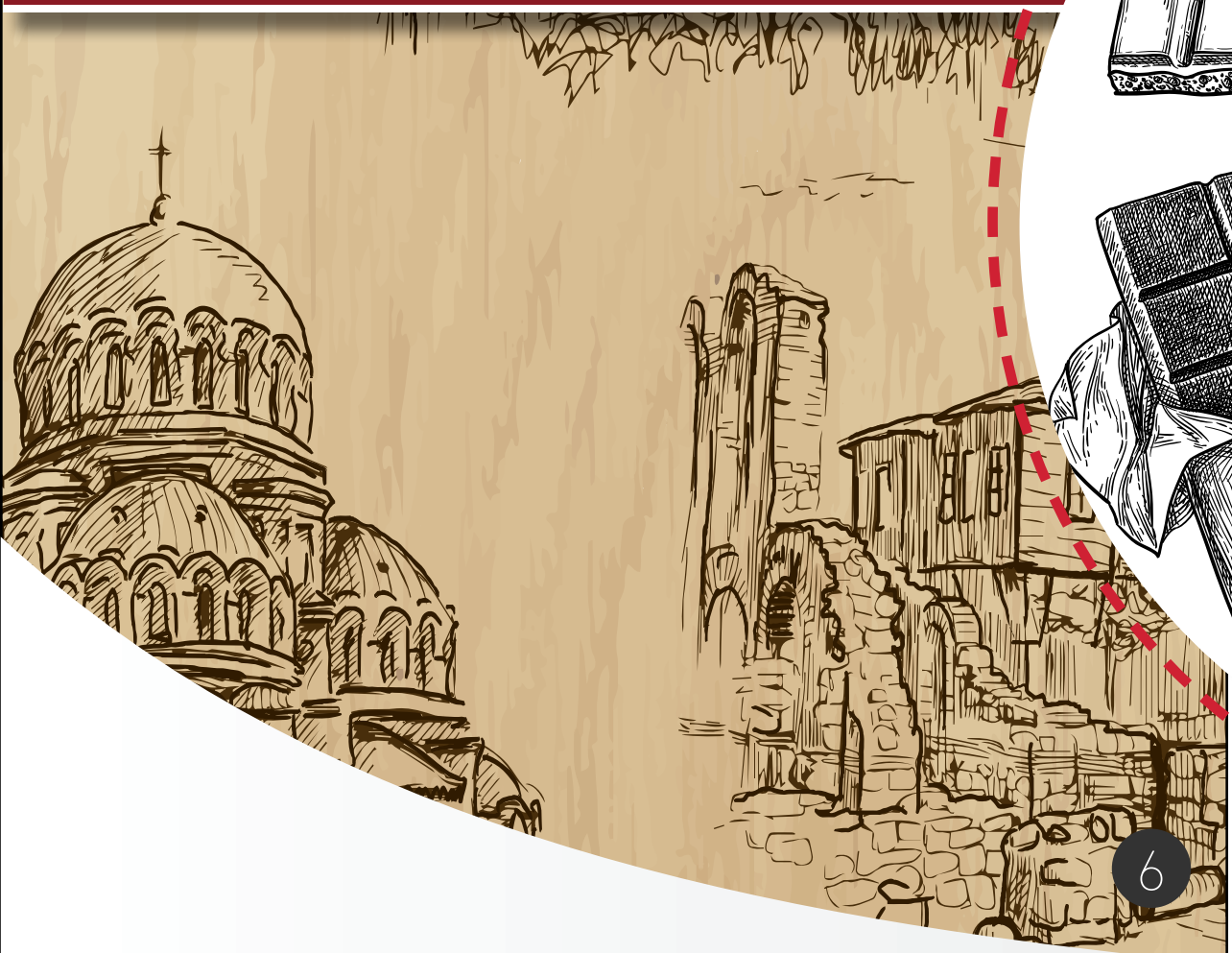
"Fueron misioneros jesuitas – los responsables de llevar por primera vez el chocolate a España, Italia y Francia a través de una red internacional de conventos y monasterios, empezaron a exportarse en barco a Europa." (Enríquez, 1985).



Después de que el cacao fue aceptado por los europeos como alimento necesario, comenzaron a llevar semillas de su área natural hacia otros países. Los españoles y los portugueses se pueden considerar como los principales promotores de la expansión del cacao que, habiendo salido de América hoy también se encuentra en África, Asia y Oceanía.

Al mezclar cacao con agua caliente la grasa se separa del líquido, esto a los indios no les gustaba e intentaron batirla para producir una emulsión estable. Posiblemente al agregarle maíz, especias y otras comidas eran intentos que ellos hacían para reducir la proporción de grasa en la bebida ya hecha para alterar el sabor.

En España hasta el año 1585, a mediados del siglo, el chocolate se había convertido en una bebida de moda entre aquellos que la podían pagar en Inglaterra y un poco después se hizo popular en Francia y Alemania (Enríquez, 1985).



# EL CACAO EN EUROPA

Cuando los españoles conocieron el cacao descubrieron que los aztecas lo usaban como moneda y no les parecía tan valioso, según el cronista Gonzalo Fernández de Oviedo, el chocolate tenía un sabor amargo y picante poco agradable a su paladar. "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 esto, en el siglo XVI llegó a España y fue presentado a Carlos V por Hernán Cortés" (Moral, 2011).

Luego de agregar leche al chocolate cambió radicalmente y como consecuencia a estos hechos, el aumento del consumo del cacao comienza a ser más comercializado y exportado a Europa, indicando así el llamado "Boom del Cacao" (Contreras, 1990), donde ingresaban toneladas de este producto a los diferentes países de Europa provenientes principalmente de Ecuador.

Por otro lado, los monjes y religiosos tenían diferentes ideas acerca de este alimento, pero fueron los responsables de que poco a poco se popularizara ya que comenzó a ser usada en los días de ayuno. En España el furor por esta exótica bebida caliente genera altos estándares en la sociedad, surgen las primeras chocolatadas, asociado a las visitas sociales después de la eucaristía donde tomaban chocolate.

Durante el siglo XVII-XVIII las colonias africanas fueron usadas para impulsar el cultivo de cacao debido a que la mano de obra era más barata y había cierto régimen de esclavitud. En el siglo XVII también se fundó en Londres el primer comercio del chocolate, en el siglo XVIII se creó la primera fábrica de chocolate en los Estados Unidos y en el siglo XIX, en Suiza, la primera fábrica de chocolate con leche en pastillas.



Para el siglo XVII se dio respuesta a la cuestión, vendría de la mano del cardenal François Marie Brancaccio, que acabaría manifestando: "Liquidum non franigitjejunum", es decir, "el líquido no infringe el ayuno". La Iglesia aceptaba el consumo del chocolate bebido (Moral, 1999).

Según Valrhona (Valrhona, 2015) luego de ser solo usado como único alimento en los días de ayuno se reconocen sus aportes alimentarios y comienza a prepararse de diferentes formas. Posteriormente, en Francia y en Europa, el chocolate se pone de moda y la Marquesa de Sévigné elogia sus valores nutritivos, digestivos y reconstituyentes, antes de desprestigiarlo por las palpitations que produce.

Para el siglo XVII se dio respuesta a la cuestión, vendría de la mano del cardenal François Marie Brancaccio, que acabaría manifestando: "Liquidum non franigitjejunum", es decir, "el líquido no infringe el ayuno". La Iglesia aceptaba el consumo del chocolate bebido (Moral, 1999).

Según Valrhona (Valrhona, 2015) luego de ser solo usado como único alimento en los días de ayuno se reconocen sus aportes alimentarios y comienza a prepararse de diferentes formas. Posteriormente, en Francia y en Europa, el chocolate se pone de moda y la Marquesa de Sévigné elogia sus valores nutritivos, digestivos y reconstituyentes, antes de desprestigiarlo por las palpitations que produce.





Aunque se cree que los primeros en comenzar a formarse como chocolateros fueron los circenses (Moral), en poco tiempo comenzaron a ser una especialidad y conocimiento que pocas personas tenían, a finales del siglo XVII, las fábricas de chocolate se multiplicaron. Los cocineros franceses adquirieron el arte y la manera de obtener una calidad excepcional del chocolate (Contreras, 1990).

En el siglo XIX el chocolate se solidifica ofreciendo un aspecto nuevo, esta invención es gracias a la prensa hidráulica, genera un impacto mundial, ya que el chocolate pasa de ser no solo una bebida caliente a consumirse en barras, posee un punto de fusión más alto, permitiendo que se deshaga en el paladar, proporcionando una sensación de texturas e impulsando su consumo en Europa.

Se incorporan nuevas técnicas de aplicación en pastelería, dando una mejor presentación y formas al chocolate, ayudando a la innovación y desarrollo de este producto, como los bombones rellenos, las trufas, postres fríos entre otros.

El volumen de cacao se incrementa en europeos con la incorporación de nuevas plantaciones de África. Ya en el siglo XX, se valoró como alimento básico y era imprescindible en las raciones de los soldados en la guerra. Los Estados Unidos de América en la Segunda Guerra Mundial incorporan las barras de chocolate como ración de combate, delegan a Milton S. Hershey para inventar barras de chocolate especiales con alto valor energético, y con un punto de fusión más alto que soportaran altas temperaturas.



Algunos años después, ya en la época moderna, comienza a ser industrializada la producción del chocolate, a crear nuevas mezclas y sabores que revolucionan el mundo. Por otra parte, las relaciones comerciales con Martinica, Guadalupe, La Guayana y Santo Domingo les van a permitir aprovisionarse directamente del cacao. En el siglo XIX, Europa descubre el chocolate en diferentes estados: en polvo en Holanda, fundido y con leche en Suiza.

Entre el siglo XIX y el siglo XX, la industrialización, la disminución de los impuestos y el desarrollo del transporte democratizaron el chocolate (Valrhona, 2015). Durante este tiempo nacen las grandes marcas europeas de chocolates "El siglo XX es una explosión de sabrosos placeres: bocados rellenos, barritas de chocolate, bombones, ganaches, etc. Las grandes fábricas nacen en esta época" (Valrhona, 2015).

### Las grandes fábricas que nacen son:

#### VALRHONA:

Creada en 1922 por un pastelero del valle del Ródano, M. Guironnet, la "chocolatería de Vivarais" fue el origen de la marca VALRHONA al principio de los años 50. Desde el comienzo, la filosofía de M. Guironnet ha sido "utilizar lo mejor para fabricar lo mejor".

#### NESTLÉ:

Su historia comienza de nuevo en 1866, cuando se abrió la primera fábrica de leche condensada Europea en Cham, Suiza, por la anglo-suiza Condensed Milk Company.

En la actualidad Europa es el primer consumidor de chocolate a nivel mundial.



## OTROS RECURSOS

The history of chocolate



Video web

HISTORIAS DEL CHOCOLATE



Video web

CACAO, historia usos y costumbres  
(Documental secretos ciencia  
MEXICO)



Video web

Estos enlaces no son producidos por la **Institución**, son un apoyo **adicional externo** que le suministramos a usted. En caso de daño de alguno de los links, por favor reportarlo a nuestra **Mesa de Ayuda**.