

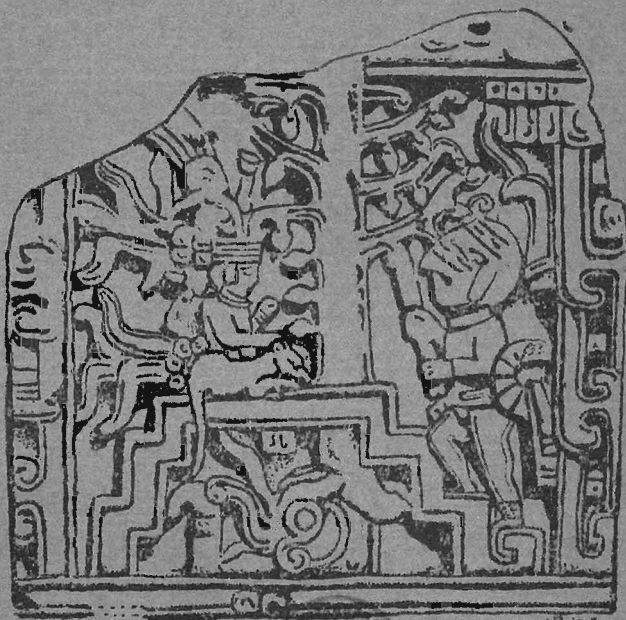
M Am 774

AMAXOCOATL

0

LIBRO DEL CHOCOLATE

Por JOSE GARCIA PAYON



TIP. ESCUELA DE ARTES, TOLUCA, MEX., 1936.

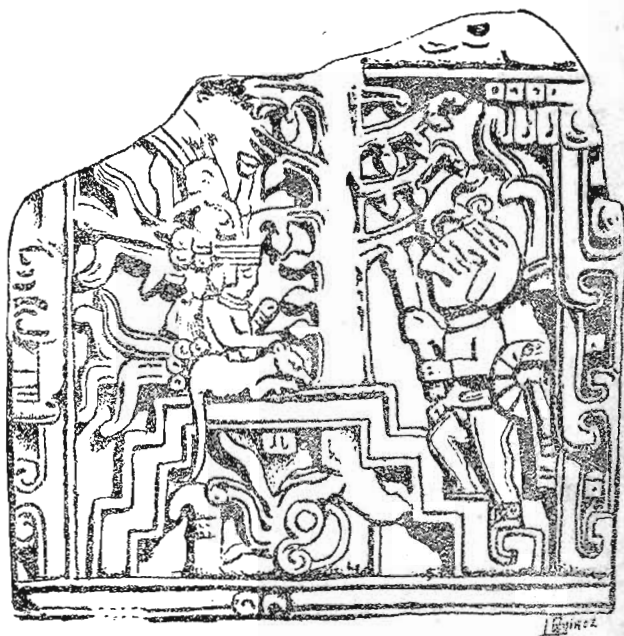


AMAXOCOATL

0

LIBRO DEL CHOCOLATE

Por JOSE GARCIA PAYON



TIP. ESCUELA DE ARTES, TOLUCA, MEX., 1936.

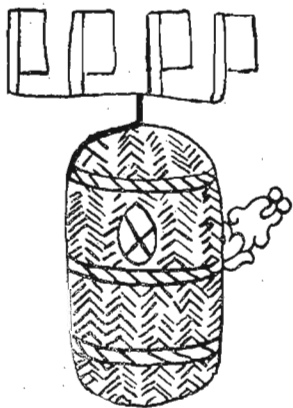
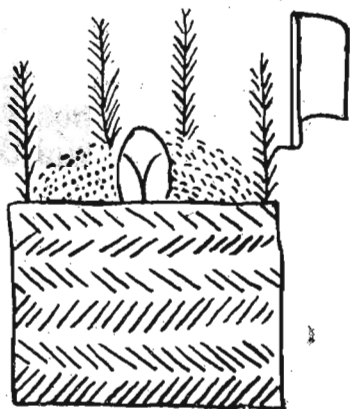


CON mi agradecimiento a los ciudadanos Licenciado José Luis Solórzano, Gobernador Constitucional del Estado de México y Doctor Eucario López Contreras, Gobernador Interino de la misma entidad, por haber autorizado la impresión de esta obra en los Talleres Gráficos de la Escuela de Artes y Oficios de la Ciudad de Toluca.

Muchos volúmenes han sido escritos y muchas bibliotecas se han formado en estos últimos cuatro siglos, con el solo objeto de elogiar la conquista del Continente Americano por los europeos; en cambio casi nada se ha dicho y ni siquiera se ha tratado de analizar los trabajos que llevaron a cabo los verdaderos conquistadores de este Continente, pues el crédito por esta hazaña, involuntaria si se quiere, legítimamente pertenece a estos "pionneers" o primeros colonos que trabajaron este suelo virgen, descubrieron sus recursos naturales, diferenciaron e identificaron como útiles o de provecho los animales y las plantas y que, en una palabra, hicieron esta tierra habitable.

El europeo al llegar a este Continente, lo encontró habitado, explorado y en muchas partes cultivado, y por esto los recién llegados pudieron disfrutar y con ellos el resto del mundo, de otros muchos

productos y lujos que otros hombres, esto es, la raza indígena americana, les prepararon durante muchas centurias. Ciertamente que no fue Parmentier quien por primera vez probó las propiedades nutritivas de la papa ni tampoco la Condesa Ana de Chinchon, esposa del Virrey del Perú, que en 1629 se curó unas calenturas con la quina; pues muchas centurias antes que ellos, los indios americanos hicieron la misma cosa en sus selecciones y cultivos de las plantas de donde sacaron las alimenticias, medicinales o venenosas. Es por eso que hoy, en este mundo nuestro, gracias a la inteligente observación y paciente diligencia de los nativos agricultores de este Continente, debemos el placer de disfrutar de tales productos alimenticios como el cacao, maíz, papas, tomates, fresas, calabazas, aguacates, piña, vainilla, varias clases de frijol, chiles, etc.... En las fibras el henequén, el algodón americano, etc., entre las medicinas el tabaco, la quinina, cáscara, cocaína, la kola y el bálsano del Perú, etc., entre las gomas, el hule, el copa!, mientras que entre las tinturas, el índigo, la cochinilla, el palo de Campeche, laca, etc., para no citar más productos, por eso nos pa-



A.—Jeroglífico azteca por 20 canastas de polvo de cacao.

B.—400 pozuelos para el cacao.

C.—Jeroglífico azteca por 80 bultos de cacao.

D.—“800 jicaras llamadas Tecomates de las buenas con que beben cacao”.

reció muy importante el dar a conocer la historia de uno de los productos de este Continente, que hoy disfruta en el mundo de un sitio de honor entre las materias primas, esto es, el cacao y su derivado el chocolate.

Mucho antes del descubrimiento del Continente Americano, el cacao era cultivado desde México al Ecuador y es por lo tanto, distintamente uno de los productos con que ha contribuído el Nuevo Continente a la lista de los productos alimenticios del mundo.

El cacao es el producto de un pequeño árbol indígena de las selvas frondosas del Continente Americano, su verdadero origen en este suelo ha sido muy discutido: para algunos investigadores, éste se hubo originado en la parte de Sur-América, mientras que para otros es considerado como un producto nativo del actual territorio de la República Mexicana y creen que se hallaba en estado silvestre en Tabasco, Chiapas y en el territorio de Guatemala. Pero es posible que su probable vasta extensión en gran parte se debió al uso que de él hacían los indígenas que se asimilaron los productos e inventos unos a otros y dió por

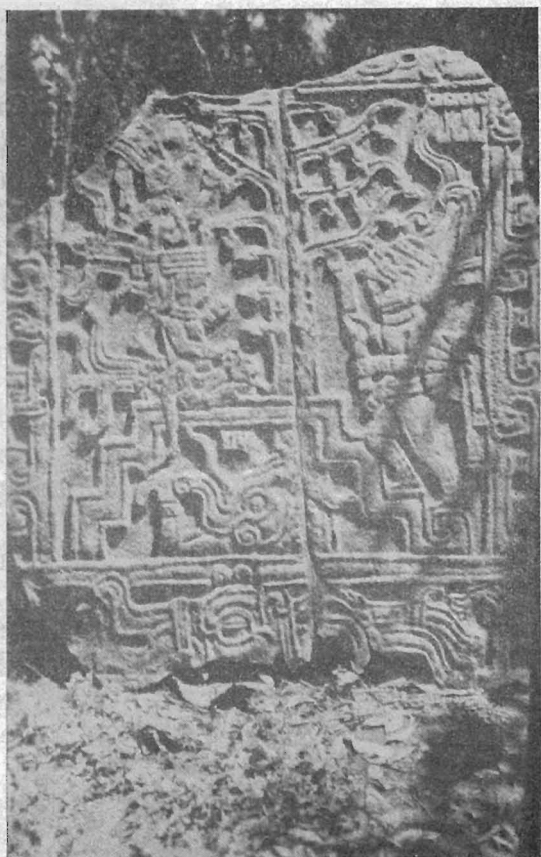
resultado que extendieron el cultivo de esta planta en los terrenos propicios para ello, como lo demuestra el hecho mencionado por Oviedo, que los indios Nicaraos fueron los que introdujeron su cultivo en el territorio de Nicaragua y los Chorotega lo acababan de adquirir de éstos al momento de la conquista, como igualmente sucedió con los indios Tlamanca de Panamá y Costa Rica que cababan de obtenerlo al momento del descubrimiento del Continente; además que en estas épocas prehistóricas aparentemente debieron muchas tribus haber cambiado de territorio y extendido esta misma cultura; como también existe la hipótesis que el cacao haya sido traído a México desde el Sur en período antiquísimo, según lo asentado por Gumilla, como lo comprueba la existencia de verdaderos bosques silvestres de cacao en las márgenes del Orinoco y también en las cuencas del Amazonas, Río Negro y Madeira, así es que lo que menos podemos decir, sería que este árbol era nativo de las tierras del Golfo de México, Centro América y del Trópico Sur Americano hasta la cuenca del Amazonas, y al Norte sus probables límites serían el territorio de Florida en su lími-

te con el Golfo de México y la parte Sur de Luisiana, pues, según Historicus (un viajero que en 1796 andaba por estos territorios, nos menciona los cacaoteros “que cubren con una preciosa sombra las márgenes del Río Mississippi y del Alatomaha en Florida.”

Aunque es muy difícil delinear la extensión que ocupaba el cultivo del cacao en el Continente Americano antes de la llegada de los españoles, vamos a tratar de dar una lista de su centro de producción en la antigüedad. Sabemos que en México sus principales centros, como nos lo dicen los cronistas, eran los actuales Estados de Tabasco y la Provincia de Soconusco en Chiapas. Según el Libro de Tributos y el Códice Mendocino, los siguientes pueblos pagaban tributo de cacao a Motecuhzoma: de la región de Colima: Cihuatlán, Colimán, Panotlán, Nochcoc, Iztapán, Petlatlán, Xiuhhuacán, Apancalecan, Cozohuipilecan, Cuyucac, Zacatulan y Xocochauhyan. De Chiapas: Xocomochco, Ayotlán, Coyohuacán, Mapachtepec, Mazatlán, Huiztlán, Acapetlalan y Huehuetlán. De Veracruz: Cuautochco, Tetzontzapotla, Tototlan, Tochconco, Ahuilizapan, Cuauhtetelco e Itzteyoacan. De

la región de Oaxaca: Tochtepec, Xayaco, Otatitlán, Cozamaloapan, Mixtlan, Michapan, Teopantepec, Michatlan, Teotitlán, Xicaltepec, Oxitlán, Tzinacanoztoc, Tototepec, Chinantlán, Ayotzintepec, Cuezcomatitlán, Poctlán, Teteutlán, Tlacotlala, Toztlán, Yautlán e Ixmatlán; también en esta región tenemos la población de Cacaotepec y Nixapa, mencionada en las Crónicas como gran centro de producción; de la región de Tabasco: Cuetlaxtlán, Mictrancuauhtla, Tlapanicxitlán, Oxichan, Acozpa y Teociopan, en esta región, según Herrera, el cacao representaba su producto único y era su principal caudal.

Por las cartas de Cortés sabemos que el cacao se producía también en el territorio del actual Estado de Morelos, puesto que Motecuhzoma, a instancias del conquistador, mandó formar una plantación de dos mil plantas para Carlos V en Malinaltepec y se cultivaba también en la frontera Sur del actual Estado de México, en Alahuiztlán, hoy Estado de Guerrero, de donde Ahuizotl, habiendo retirado los habitantes de la región para obligarlos a vivir entre el elemento Nahoá, esto es, en el Valle de México, mandó un numeroso grupo de



El árbol de la vida representado por un cacaotero.

Monolito de cultura Totonaca (Tajín, Veracruz).

familias aztecas mezcladas con otro buen número de Matlatzincas a esta región, para que cuidasen de las plantaciones de cacao. También, según Villagutierre era cultivado por los Itzaes del territorio de Quintana Roo y del Petén en donde lo encontró el Padre Avendaño y según Aguilar, en Yucatán por los Mayas que lo cultivaban "en los cupules que llaman zenotes o Hoias". Pero el principal centro de producción en esta época era, como lo manifestamos antes, la provincia de Soconusco y la de Yzalcos en la costa de Guatemala, en donde, según Herrera, el Lic. Diego García de Palacios y el viajero inglés Ogelby, existían unas plantaciones de dos leguas cuadradas y producían al año cincuenta mil cargas, o como nos lo dice el viajero inglés, tanto como cincuenta mil hombres pueden cargar.

Continuando revisando las crónicas, este árbol era cultivado en toda la zona tórrida del territorio de Guatemala y alrededor de sus volcanes, los españoles encontraron plantaciones a medio cubiertas de cenizas; en San Salvador, Honduras, Nicaragua, Costa Rica y, según Molina, en el actual territorio del Ecuador. En cuanto

a las Islas del Atlántico, tenemos la opinión de Oviedo que asienta que “este árbol no pertenece a las Islas, sino que es de tierra firme.”

Los mexicanos llamaban al cacao cacahuatl, palabra que, como nos dice Icazbalceta, no hay que confundir con el cacahuate o maní de las islas, que los mexicanos llamaban tlalcacahuatl, nombre que también daban a una de las especies de cacao; a la fruta completa cacahuatzintle; al árbol que lo producía cacahuaquatuitl y a la bebida que preparaban con él, según un gran número de personas que han tratado la materia, chocolatl; compuesto de la palabra mexicana atl, agua y de una onomatopeya del ruido que hace el líquido cuando se bate con el molinillo y parece que repite choco, chocó. Esta singular etimología dada por Gage quien, según Icazbalceta fue el inventor de ella, no es aceptada por los filólogos mexicanos: Mayans, en su “Origen de la Lengua Castellana” dice que chocolate viene de cacahuaquahuitl, que como vimos, es el árbol del cacao, pero no nos da la traducción de la palabra. E. Mendoza en su “Apuntes para un Catálogo”, etc., dice: “Bien difícil es la etimología de

esta palabra, generalmente se le da el significado de agua que gime, por el ruido que hace al ser batido, formando la palabra de choca, llorar, y de atl agua. Sería mejor composición, si se adopta este significado, hacerla de choca, llorar, coloa, rodear, dar vueltas, y atl agua, en cuyo caso quedaría chocolatl, agua que gime al dar vueltas (el molinillo): muy impropias nos parecen ambas. Conocida la manera que tenían los aztecas para preparar el chocolate y sus ingredientes, tan distintos de los actuales ¿no sería nuestro chocolate el xocoatl (pronunciado shocoatl que Molina traduce cierta bebida de maíz? Nos hace creerlo así la circunstancia de que la palabra chocolate no se encuentra en este autor (ni la tenían los indios, y sí la de cacahuatl. En todo caso, Xocoatl significa agua fermentada, ácida, picante de Xocoyac, acedarse, fermentarse y atl agua.”

“Todas esas suposiciones—agrega Robelo—de “gemir”, “llorar”, “dar de vueltas” que se hacen entrar en la estructura del vocablo chocolate, revelan en el que las hace, un desconocimiento completo del idioma Nahuatl”; por lo tanto, si seguimos a Molina que nos da la de “cierta bebida

de maíz" que parece ser la más acertada, si consideramos que los mexicanos preparaban el chocolate con maíz y con chile y que la pronunciación de la X es semejante a la "ch" francesa, y la "sh" inglesa, el antiguo nombre mexicano de dicha bebida era Xocoatl. Pero aquí agregaremos que esta palabra no puede ser de origen azteca, pues siendo este producto originario de las regiones cálidas, su nombre debe ser considerado como de origen tolteca; pues parece que los aztecas principiaron a utilizar este producto, como artículo de comercio, después de las conquistas de Motecuhzoma Ilhuicamina y Axayacatl.

Según Hernández, conocían cuatro especies que enumera por orden de tamaños a saber: el quauhcacahuatl, el mecacahuatl, el xochicacahuatl, que no hay que confundir con la yerba cacahuaxochitl, y el tlalcacauhatl, o "cacao humilde" el más pequeño de todos. Tenían además, nos dice Icazbalceta, otro árbol llamado Quauhcapatlachtli, de género semejante, que a veces sembraban en las huertas de cacao. Daba un fruto parecido, aunque de inferior calidad, que los indios solían mezclar con el cacao verdadero y también se comía cru-

do y confitado y se daba de limosna a los pobres y en el período colonial recibió el nombre de "cacao patlachtli". Estos nombres, con diferentes variaciones fueron empleados en el Continente Americano y en Europa; en Nicaragua, según Oviedo, el cacao recibía el nombre de cacaguat, xuchicacahuaquahuitl, Tlalcacahuaquahuitl y, según Lavedan recibió por algún tiempo, en Europa, el nombre de cacari y cacarife-
ra; en francés se dice chocolat, en italiano cioccolata, en inglés y portugués chocolate, en alemán schokolade, etc. También de este producto y de la industria que se desarrolló, se formaron en los países americanos, varias expresiones figuradas como "eso ni con chocolate", que quiere decir de ninguna manera; "sacar chocolate", sacar a uno sangre de la nariz, etc., etc.

Representando el cacao entre los indígenas de México y Centro América, una de las medidas tradicionales de la riqueza, no es de extrañarnos que ese árbol fuese el máspreciado y que los caciques y señores que lo tenían en sus "heredamientos", nos dice Oviedo, los considerasen en Nicaragua por muy ricos cachunis o príncipes; y que los mexicanos conquistasen los territo-

rios que lo producían; siendo el problema de la subsistencia por medio de la constante adquisición y reproducción de los productos alimenticios, una de las principales preocupaciones del hombre primitivo, y esto con mayor razón cuando un producto ocupa un lugar principal en su sistema económico; desde temprana época los pueblos indígenas que cultivaban el cacahuaquahuítl, principiaron a formar leyendas sobre el origen o invención del cacao y su bebida y desarrollaron ciertos rituales, ceremonias y fiestas que, según Herrera, eran muy importantes y de las cuales muy pocas han sido conservadas.

Según una leyenda de origen azteca, pues en ella vemos la destrucción del pueblo tolteca por los chichimecas, se dice que Quetzalcoatl, jardinero del paraíso en donde vivieron los primeros hijos del sol, trajo a la tierra las semillas del cacahuaquahuítl para procurar a los hombres un manjar que no desdeñaban los dioses. En los alrededores de Tula, vivía Quetzalcoatl en medio de un magnífico jardín donde florecía el cacaotero. Allí, rodeado de discípulos a los que ensañaba agricultura, astronomía, las artes y medicinas, adquirió



Mexicano con su chocolatera y molinillo.

(De un dibujo antiguo).

gran fama, pero sucedió un día que el nigromántico Texcatlipoca, bajo el disfraz de un viejo "titlacahua", habiéndole persuadido que tomase cierta bebida que le traía, asegurándole que le aliviaría el corazón y lo rejuvenecería, la bebió y habiendo vaciado la copa fatal, su razón se extravió y se decidió a abandonar el país. Con esta resolución, quemó su casa y enterró todo lo que poseía, plata y conchas, chalchihuites y plumas, en las montañas y barrancos y transformó el árbol del cacao en mizquitl (mezquite) y ordenó a los pájaros de brillantes plumajes que se fueran para Anáhuac.

Otra leyenda, pero de origen Maya-Quiché, nos dice que Hunahpu, tercer "rey" de este pueblo, se hizo célebre por haber descubierto el uso del cacao y del algodón.

Entre los mayas, durante el mes de Muan, el décimoquinto del año maya, los propietarios de plantaciones de cacao y los que iban a sembrarlos, celebraban una fiesta en honor de sus divinidades Chac. Hobnil y Ekchuah que eran sus patronos. Este último corresponde al Yacatecutli de los mexicanos y era, como este último, la divinidad de los comerciantes, negociantes y

por lo tanto, favorecía el comercio del cacao. Chac era el dios de la agricultura y era lo mismo que el Tlaloc de los mexicanos, y a igual que este último, era ayudado por los tlaloques, teniendo sus asistentes que eran llamados Bacab y cuyos nombres eran Hobnil que era un dios de los conestibles, Hanzicnal, Zaczini y Hozaneck. Para solemnizar este día, todos se iban a la plantación de uno de ellos donde sacrificaban un perro que tuviese unas manchas en la piel de color del cacao. Quemaban inciensos a sus ídolos, después de lo cual ofrecían iguanas azules, plumas de ciertas clases de pájaros y daban a cada "oficial" una rama de la planta del cacao. Terminada la ceremonia todos se sentaban a comer y durante esta comida, nadie podía tomar más de tres xícaras de vino del cacao; después de la fiesta, todos acompañaban a su casa al que había dado la fiesta, y pasaban el resto del día contentos.

Palacio, también nos dice que los indios Pipiles, antes de principiar la siembra del cacao, reunían todas las semillas en pequeñas vasijas, con las cuales llevaban a cabo ciertos ritos delante del ídolo, entre los cuales se sacrificaban individualmente, sa-

cándose sangre de diferentes partes del cuerpo para untar con ella el ídolo y proseguir a la siembra; y Ximenez nos dice que se rociaba la tierra para ser sembrada de cacao con la sangre de aves sacrificadas, y Oviedo nos dice que en Nicaragua, antes de sembrarlo escogían las más finas semillas y durante cuatro noches consecutivas las exponían al claro de luna, y cualquiera que fuesen las semillas que iban a sembrar, los trabajadores de la tierra tenían que vivir separados de sus mujeres o concubinas durante varios días, de manera que en la noche anterior a la siembra pudiesen gratificar sus pasiones; también se dice que se nombraban ciertas personas para efectuar el acto sexual en el mismo momento que depositaban las primeras semillas en la tierra.

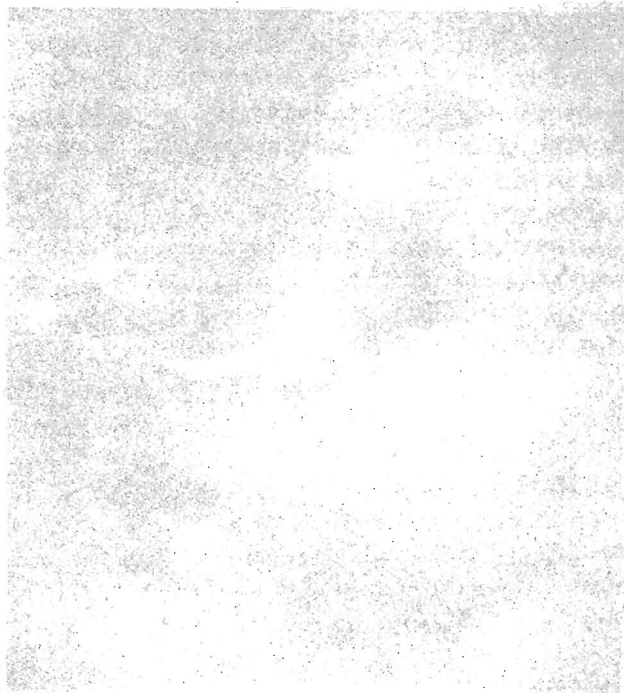
Entre los indios Poya de la costa de Mosquito de Honduras, el cacao representaba la parte esencial para pedir una doncella en matrimonio: una matrona para el efecto, llevaba en nombre del novio, a los parientes de la novia, una cierta cantidad de cacao, la que se consumía en la fiesta preliminar, siempre que fuese aceptado el pretendiente, de lo contrario se rechazaba

el ofrecimiento. Entregada la novia, ésta hacía otro presente de cacao para dos fiestas: la primera en casa del novio y la última en la de sus familiares. Este papel que desempeñaba el cacao en los matrimonios indígenas de la época prehispánica, parece haber sido bastante generalizada entre los pueblos de la zona tórrida, pues hoy todavía existe entre los Lacandones la costumbre que, cuando una pareja se casa, la novia presenta al esposo un banco y cinco granos de cacao y él una falda e igual número de granos de cacao.

Oviedo, que presencié algunos bailes y juegos entre los indios de Nicaragua, nos describe una fiesta que vió en Tecatega, después de la cosecha del cacao: en este baile tomaron parte como unas sesenta personas, todas hombres, aunque algunos de ellos representaban mujeres. Todos eran pintados de diferentes colores y diseños y llevaban en la cabeza hermosos penachos de plumas y sobre sus personas, diversos ornamentos, mientras que otros llevaban máscaras como cabezas de pájaros. Ejecutaban el baile yendo por parejas y guardando una distancia de tres a cuatro pasos entre sí. En el centro de la plaza



Antigua forma de pozuelo tabasqueño, con asa de
plata o chapeada.



había un palo o mástil parado, de más de 60 pies de alto, firmemente plantado en la tierra; en la punta del mismo se hallaba sentado un ídolo ostentosamente pintado, que llamaban el “dios del cacaguat o cacao”. Alrededor de la punta del palo estaban fijados otros cuatro palos en forma de cuadro y enrollados sobre éste se encontraban unas cuerdas de gruesa yerba, en las puntas de las cuales se hallaban amarrados dos muchachos de siete a ocho años de edad. Uno de ellos tenía en una mano un escudo y en la otra un manojo de flechas; el otro llevaba un hermoso abanico de pluma y un espejo. A cierto paso del baile, los muchachos salían del cuadro aventándose al aire y la cuerda principiaba a desenredarse; continuaban volteando en el aire, siempre alejándose del centro de gravedad y equilibrándose uno con otro en tanto continuaba la cuerda desenredándose. Mientras bajaban en esta forma, los 60 hombres proseguían su danza al sonido de cantores batiendo tambores y tamboriles. Los muchachos pasaban por el aire con mucha velocidad moviendo sus brazos y piernas, para presentar la apariencia que iban volando. Cuando llegaban a tierra

los bailadores y cantadores daban algunos fuertes gritos y la fiesta concluía.

El cacahuatl debido a sus principales funciones entre los mexicanos, mayas y demás pueblos Centro-Americanos, hacia que lo considerasen como una de las mejores riquezas, precisamente por su doble uso que, como veremos más adelante, les proporcionaban un excelente alimento y utilizaban sus semillas como moneda o almendra monetaria o pecuniaria como las llama Peter Mártir que, comentando ésta, dice: "Merece oírse cuán venturosa moneda usan, pues tienen una clase de moneda que llamo feliz porque la codicia de obtenerla no rompe las entrañas de la tierra con hendiduras ni vuelve a escondrijos de la misma tierra por la avidez de los avaros o el terror de guerras inminentes como la de oro y de plata"... "¡O felicem monetam....! ¡Oh feliz moneda que da al humano linaje una bebida suave y útil y a sus poseedores los libra de la tartárea peste de la avaricia, porque no se la puede enterrar ni guardar mucho tiempo!"

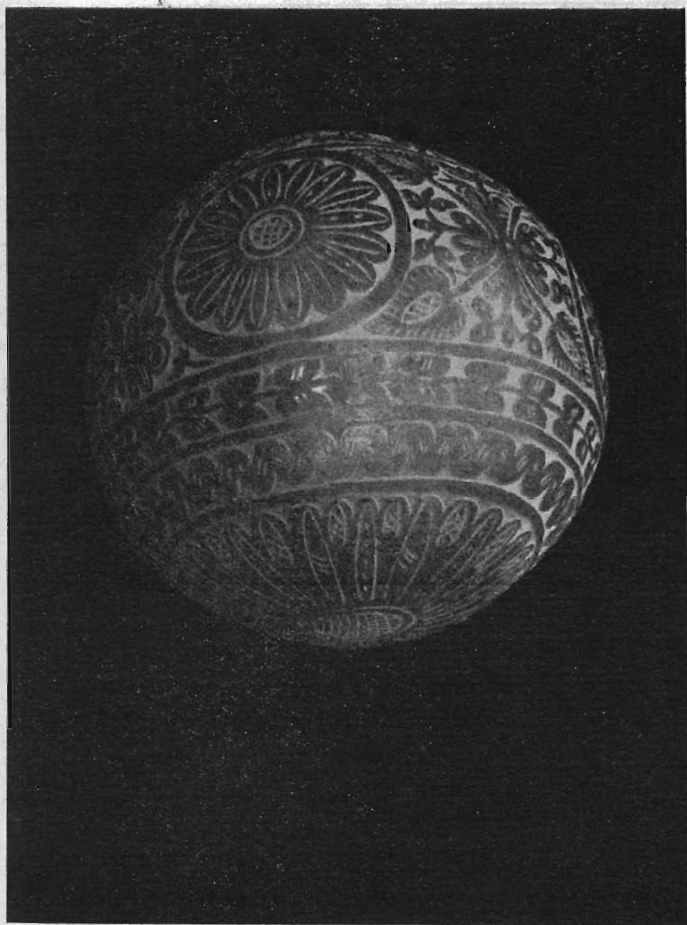
En los tiempos antiguos sólo los señores y principales le consumían en una bebida, pues como observa Oviedo "la gente

común no usa ni puede usar con su gula o paladar tal brebaje, porque no es más que empobrecer adrede é tragarse la moneda é echalla en donde se pierde.”

Desde temprana época los pueblos de México basaron en la semilla del cacaotero un sistema monetario completo: sus unidades monetarias eran de conformidad a su sistema numeral, cuya base era el número 20: así, 400 cacaos (20x20) formaban un zontli; veinte zontles (20x400) o sean 8000, un xiquipilli y tres xiquipilli, una carga, la cual por consiguiente tenía (3x8000) 24,000 granos. Aunque es muy difícil poder fijar con exactitud cuál sería el valor de compra de esta moneda en todo este territorio, porque los autores discrepan mucho en su estimación y realmente no le tenían fijo, en razón a que el precio de carga variaba mucho según la abundancia o escasez de la cosecha, la demanda de la misma y conforme a la distancia del lugar en donde se cosechaba. Dicha moneda no sólo servía para comprar las cosas menudas, sino aún para las de precios elevados como los esclavos; sirvió a Cortés, según Peter Mártir, para pagar sus soldados y más tarde bastimentos, y en cantidades

pequeñas se utilizó hasta el año de 1887 en diferentes pequeños mercados de México y Centro-América, en donde Charnay presencié transacciones en el pueblo de San Cristóbal de Chiapas y según lo que me comunicó Don Luis González Obregón, en el atrio de la Catedral de México existió un santo Eccehomo con un tompiate en donde la gente piadosa echaba moneda de cacao y el santo se llamaba "el Señor del Cacao"; y en la época que Humboldt y Bonpland, visitaron la Nueva España a principios del siglo XIX, 6 granos de cacao representaban un valor equivalente al de dos cuartos, y 40 equivalían a medio real de nuestra moneda antigua.

Como esta forma de contar del antiguo sistema mexicano era difícil y daba lugar a abusos, se prohibió en Cabildo, pocos años después de la conquista, esto es, el 28 de enero de 1527, "vender cacao por cuenta, salvo por medida sellada con el sello de la ciudad é colmada", pero como esta medida provocó mucho descontento entre el elemento indígena, el 24 de octubre de 1536, se mandó vender contado "é no de otra manera". "En los Archivos del Ayuntamiento, nos dice José F. Ramírez, he leí-



Corteza de nuez de coco que se usa popularmente en Tabasco para tomar el chocolate. Se le labran figuras caprichosas con inscripciones y nombres. Algunas tienen dibujos muy hermosos. Cortesía del Sr. J. de J. Núñez y Domínguez.

do varios Reglamentos relativos a su circulación, y por ellos me ha parecido notar que no era su simple tamaño, el que le daba el valor numeral, sino su clase, forma y sobre todo, la sanción de la autoridad política que fijaba su valor y las formalidades de su cambio.”

Los indios falsificaban esa moneda, y Sahagún nos dice: “venden las falsas porque las cuecen y aún las tuestan para que parezcan buenas y, a la vez, las echan al agua para que parezcan gordas y las hacen como cenicientas o pardas que son las mejores almendras para engañar. Tienen también de este modo para adobarlas, que las que son nuevas, para que parezcan gordas, suélelas tostar en la ceniza caliente, y después las envuelven con greda, o con tierra húmeda para que las que parecían menudas parezcan gordas y nuevas. Otro modo tienen para engañar que en las cáscaras de las almendras meten una masa negra, cera negra que parece ser semejante al meollo de ellas, y algunas veces los huesos de aguacates los hacen pedazos y rodeándolos y así redondeados, los meten en las cáscaras vacías de las almendras....” y Oviedo tratando de lo mismo nos dice que

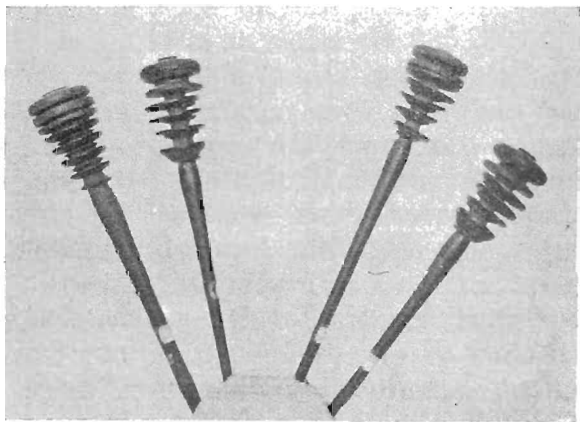
agujereaban la corteza o cáscara y la rellenaban tapando “el hollejo tan sutilmente que no se conoce, y para entender el engaño el que las recibe cuando las cuenta, pásalas una a una y pónelas el dedo (índice) o próximo al pulgar sobre cada una, y por bien que esté embutida la falsificada, se entiende en el tacto y no está tan igual como la buena.” En 1537 envió Don Antonio de Mendoza al Rey de España, muestras de esas falsificaciones.

Regresando a la parte antigua, los cronistas nos han dejado algunos datos que nos servirán para formarnos una opinión acerca del poder de compra, valor y extensión de servicio de dicha moneda: Oviedo nos dice que en Nicaragua un conejo valía diez almendras y por “cuatro almendras dan ocho pomos o nisperos de aquella excelente fruta que ellos llaman munonzapot.... y porque en aquella tierra hay mujeres que dan por precio sus cuerpos, como entre los cristianos las públicas meretrices y viven de eso (y a tal mujer llámanla guatepol, que es lo mismo que decir meretriz o ramera), quien las quiere para su libidinoso uso, les da por una carrera ocho o diez almendras, como él y ella se con-

cierten. Quiero pues, decir, que ninguna cosa hay entre aquella gente, donde esta moneda corre, que se deje de comprar y de vender de aquella misma manera que entre los cristianos lo suelen hacer con buenos doblones o ducados de a dos''. El Conquistador Anónimo, dice que cada grano valía un medio marchetto, así, según Ternaux Compans, el marchetto valía dos céntimos de franco, lo que nos da que cada grano valía un céntimo. El Lic. Palacios dice, 200 granos valían un real e igual valor nos da Herrera por Guatemala, lo que pone la carga de 24,000 almendras, a \$26.30. Cavendish opina que en 1586, 150 almendras valían un real de plata y la carga diez coronas en Acapulco, y Herrera que 100 almendras valían un real en Colima. El Padre Motolinía dice que el cacao vale de \$5.00 a \$6.00 de oro en el país donde se cosecha; Cervantes Salazar que 100 almendras, según la cosecha valen un real. Oviedo estima a 100 granos el valor de un esclavo, cosa inadmisible, nos dice Icazbalceta, pues esto nos daría 240 esclavos por una carga y nos daría un valor de medio real por cada grano según la suputación del Lic. Palacios. Torquemada dice: "de

costumbre el cacao valía de 4 a 5 pesos donde se cosechaba y \$10.00 a \$12.00 en México y otros lugares del País. Después subió a \$15.00 donde se cosecha y aquí a \$25.00 ó \$30.00, actualmente no vale menos de \$50.00 y algunas veces sube a \$60.00." Aquí recordaremos lo que decíamos anteriormente, que la moneda más corriente y que les servía para dar de limosna a los pobres, era la semilla del quauhcapatlachtli, que se denominó sencillamente Patlachtli.

En el "Libro de Tributos"; "Cordillera de los Pueblos" de Lorenzana y el "Código Mendocino", están especificados algunos de los pueblos (cuya lista dimos anteriormente) que pagaban tributos en cacao a Motecuhzoma; en ellos se encuentran representados en jeroglíficos la clase y el número de artículos que tenían que pagar cada Provincia. Las listas, además de incluir el cacao, mencionan otros productos como el maíz, chía, perfumes, copal, plumas, etc., etc. El cacao se encuentra mencionado muchas veces y algunas en unión de piezas especiales de cerámica para beber el chocolate. Basándonos en esas informaciones parece que la cantidad de cacao que entraba en México por este con-



Molinillos procedentes de Michoacán, existentes
en el Museo Nacional de México.

cepto, llegaría más o menos a la carga de 1000 hombres, o sea cerca de 100,000 kilos y 1,600 piezas de alfarería para beber chocolate, o en número redondo, como nos la da Peñafiel, 980 cargas, que, según sus suputaciones, les da un precio de \$35.00 por carga, daría un valor de \$35,280.00, lo que nos comprueba que la lista de tributos referente al cacao no está completa porque tenemos varios datos que nos dan los cronistas, por ejemplo Herrera, que asienta que la Provincia de Tabasco pagaba, anualmente, dos mil xiquipilli que representa un total de más de seiscientas sesenta y seis cargas. Cogolludo nos da la noticia que cuando los señores de la ciudad de Mayapan, gobernaban los demás pueblos mayas, se les pagaban algunos tributos en cacao, esto es, de las regiones donde se cultivaba. Si creemos en lo que nos dice Torquemada, quien asegura que vió los libros del gasto autorizados por un nieto de Netzahualcóyotl, se desprende que en la corte de este "rey" se gastaban anualmente 2.744.000 fanegas de cacao, lo cual no es creíble cuando consideramos que esta medida vale alrededor de 40 kilos y nos daría un total de 109,760 toneladas anuales y se-

ría casi igual a la actual producción del mundo entero. El mismo Torquemada y el cronista Herrera refieren que habiendo “trescientos indios e indias de Cortés entrado en una casa de cacao de Motecuhzoma, donde había más de cuarenta mil cargas, toda la noche acarrearón al cuartel y habiéndolo sabido Pedro de Alvarado, dixo a Alonso de Ojeda, que aquella noche guardaba a Motecuhzoma, que en acabando su quarto le avisaran porque quería tener parte en el cacao..... fue allá con cincuenta personas que cargaron de ello, estaba el cacao en unas vasijas hechas de mimbres, tan grandes como cubas, que seis hombres no las podían abarcar; estaban embarradas por dentro y por fuera y asentadas en orden como cubas (trojes), servían de trojes para el maíz... tomáronse aquella noche seiscientas cargas y no se vaciaron más de seis vasijas”, lo que demuestra que cada una de estas “trojes” tenía una capacidad de cien cargas. Después de la conquista los españoles habiendo reconocido el valor de esta almendra continuaron aprovechando ese sistema de tributos y Sloane nos dice que los indios de la Provincia de Xoconusco pagaban anualmente

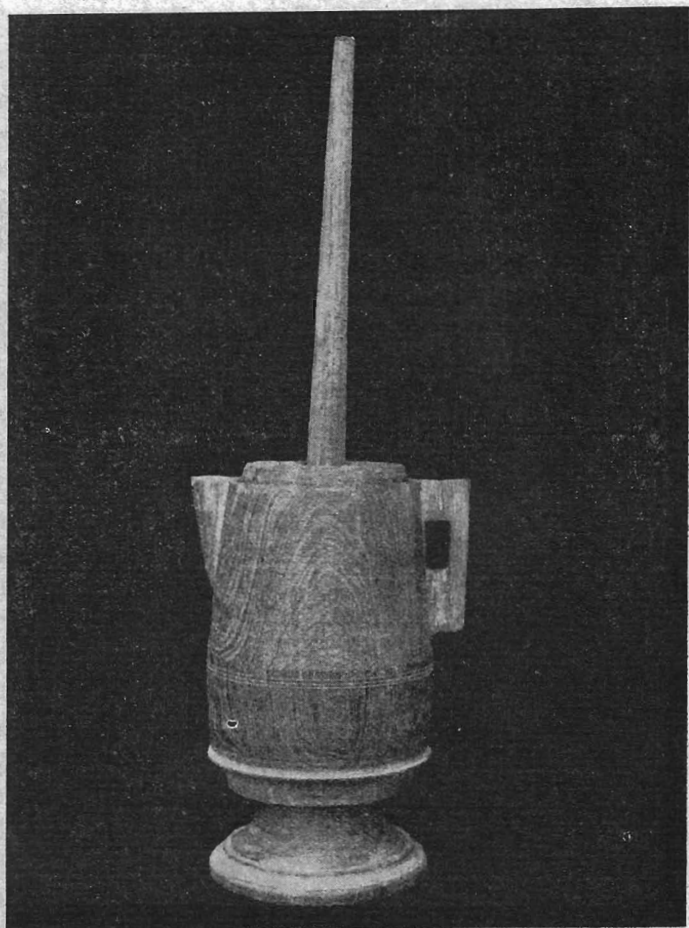
400 cargas, las que representaban la misma cantidad que pagaban anteriormente a la conquista, y que valía según el mismo Sloane, 30 piezas de real de plata la carga, y Chilton nos dice que “en cualquier parte donde hay algunos españoles, los indios pagan sus tributos a los españoles en algodón, lana y cacao” esto es en las regiones donde se obtenía.

El chocolate, tal como ahora lo usamos, no era conocido por los indios: lo que ellos tomaban venía a ser lo que más tarde llamaríamos cacao frío o cacao espumoso, el que consideraban el alimento por excelencia y le atribuían propiedades maravillosas “mezclaban con el cacao, nos dice Icazbalceta, varias yerbas, especies chile, miel, agua rosada, granos de pochotl o ceiba—Bombax ceiba—y especialmente maíz. Conocían varios métodos para preparar la bebida; pero siempre en frío y así se tomaba. Lo general era moler el cacao y demás semillas y desleír la pasta en agua, separar una parte y ponerla en mayor cantidad de agua, batir el líquido y pasarle varias veces de un vaso a otro, dejándole caer desde alto para que formase espuma. Generalmente se servía a los principales caba-

llos, transformado casi en espuma a fuerza de batirse, en unas grandes jícaras (Xicalli, vaso de calabaza) al final de la comida. Según Bernal Díaz el "Emperador" Motecuhzoma Xocoyotzin lo tomaba en abundancia, y refiere al describir su servicio de mesa, que al estar comiendo, de cuando en cuando le traían "unas como copas de oro fino, con cierta bebida hecha del mismo cacao" y en otra parte que lo tomaba en concha de tortuga muy labrada.

Según una antigua leyenda maya Xmucane inventó nueve bebidas: la cuarta era compuesta de maíz molido y cacao y era especialmente designada para las festividades públicas. En la quinta se extraía la grasa del cacao y se mezclaba con maíz; la sexta era preparada con maíz crudo y molido que se hacía fermentar y el licor que se obtenía se mezclaba con cacao; esta bebida era especialmente consumida por los Itzaes que la llamaban zaca.

Aunque para preparar el chocolate (xocoatl se servían especialmente del "cacao humilde" que llamaban como dijimos antes, tlalcacahuahuitl, no por eso dejaban de utilizar las otras clases de cacao que es-



Batidor de chocolate, usado comúnmente en Yucatán. Consta de un recipiente hecho de madera de "Guayacán" y del molinillo hecho de cedro. El recipiente es sujeto a una "cura" previa antes de usarse, pues el "guayacán" tiene un sabor acre y desagradable.

Cortesía del Sr. J. de J. Núñez y Domínguez.

pecialmente les servían de moneda, pues siendo corruptibles, ya que habían estado demasiado tiempo en circulación, las aprovechaban para la confección de su bebida predilecta.

El Padre Clavijero, hablando del cacao, es un tanto explícito, y casi nos da la fórmula dosificada que para preparar el chocolate tenían los mexicanos"...“Con ese cacao—asienta—formaban varias bebidas comunes, y entre ellas la que llamaban chocolatl; ponían todo junto en una vasija, con una cantidad proporcionada de agua; allí lo meneaban y agitaban con el instrumento de madera, llamado molinillo en español; hecho esto, ponían aparte la porción más oleosa que quedaba encima. En la parte restante mezclaban un puñado de pasta de maíz cocido y lo ponían al fuego hasta darle cierto punto, y después de apartado, le añadían la parte oleosa y esperaban a que se entibiase para tomarlo. Los mexicanos—agrega—solían perfumar su chocolate y las otras bebidas de cacao, o para realzar su sabor, o para hacerlas más saludables, con Tlilxochitl o vainilla, con flor de Xochinacaztli, y las dulcificaban con miel como nosotros hacemos con azúcar”.

Hablando de este cacao espumoso el Conquistador Anónimo nos dice que tenía la consistencia casi de sólido y el cronista tiene el cuidado de decirnos la importancia que al tomarlo reviste el hecho de abrir grandemente la boca de manera de facilitar la deglución para que todo se disuelva gradualmente y baje imperceptiblemente como si estuviese en el estómago. Generalmente los mexicanos tomaban el chocolate en el tecomate y muchas veces, cuando era muy espeso aunque espumoso, con la ayuda de una cuchara.

Cecilio A. Robelo, mencionando al Franciscano Ximénez, que publicó un compendio del manuscrito de Hernández, antes de la publicación de ese trabajo, nos dice que "el que vende cacao preparado primeramente rompe o tritura las almen-
dras; la segunda vez las muele más fino y la tercera, las muele todavía más fino y mezcla todo con granos de maíz cocidos y limpiados, y hecho esto agrega un poco de agua en una vasija. Si se agrega una pequeña cantidad hará un rico cacao, si demasiado no forma espuma y de manera a producir lo mejor, se hace y conserva de la siguiente manera: se cuele y después de

colado se levanta de manera que se escurra, la espuma se forma y se pone aparte y el resto algunas veces se hace muy espeso, y se le agrega agua después de molido. El que sabe prepararlo bien, lo vende bien y fino como el que sólo toman los señores; es suave, espumoso, café rojizo y puro sin mucha pasta. Algunas veces agregan especias aromáticas... pero el cacao que no es bueno tiene mucha agua y sedimento y no queda espumoso, sólo tiene espuma". Pero el pueblo común, nos dicen varios de los cronistas, agregaban al cacao mucho achiote y chile, el que según Gage, se llamaba chilpelagua, y otros chilpatlagua.

Por Gonzalo Fernández de Oviedo, sabemos de un extraño uso que los de Nicaragua hacían de esa fruta y de su modo de prepararlo como bebida: después de sacar las almendras de la fruta, "pónenlas al sol algunos ratos del día para que se curen... tuestas aquellas almendras, como avellanas, muy tostadas,, y después muélenlo; y como aquella gente es amiga de beber sangre humana, para que esta brebaje parezca sangre, échanle un poco de bixa de forma que después se torna colorado y molido el cacao sin la bixa, parece de color pardo.

Y después que está muy bien molido en una piedra de moler, pasado y remolido cuatro o cinco veces, echándole una poca de agua al moler, hácese una pasta espesa, y aquella masa guárdase hecha un bollo; y cuando lo quieren beber, ha de haber pasado, después que se molió, cuatro o cinco horas a lo menos para estar bueno, y mejor desde la mañana a la noche, y mejor está para otro día; y así se tiene cinco y seis días y más. Y aquella pasta tiéndensela por los carrillos y barba y sobre las narices que parece que van embarrados de lodo o barro leonado, y alguno muy rojo, porque mezclan bixa con ello, y después que lo han así tendido, ellos y las mujeres, aquél piensa que va más galán que más embarrado va; y así se van al mercado o a hacer lo que les conviene, y de rato en rato, chúpense aquel su aceite, tomándolo poco a poco con el dedo. Ello a la vista de los cristianos parece y es mucha suciedad; más a aquellas gentes ni les parece asqueroso y mal hecho ni cosa inútil, porque con aquello se sostienen mucho, y les quita la sed y el hambre y los guarda del sol y del aire la tez de la cara. Y dicen los indios que el que ha bebido el cacao en ayunas,



Batidor de chocolate, yucateco, abierto. Cortesía del Sr. J. de
J. Núñez y Domínguez.

que aunque aquel día le pique alguna víbora o culebra venenosa de las cuales hay muchas en aquella tierra, que ningún peligro de muerte corre....”

Las opiniones acerca del mérito de tal brebaje estuvieron al principio divididas: Pedro Mártir le llama “bebida digna de un rey”, y en otro lugar “bebida de ricos y nobles”. Pero el Padre Acosta dice “que cierto es menester mucho crédito para pasar por ello” y más adelante, que “los españoles y más las españolas hechas a la tierra, se mueren por el negro chocolate” Más explícito es el italiano Benzoni, quien le califica de bebida más propia “de cerdos que de hombres”. Los médicos tampoco le eran favorables, a juicio del Doctor Farfán, autor del primer Tratado de Medicina que se publicó en Nueva España, en el siglo XVI, dice que es “una bebida hecha de muchas cosas entre sí muy contrarias, gruesas y malas de digerir” y Juan de Laet escribió en 1640 que este brebaje es “queridísimo por los habitantes de esta región y tan estimado por ellos como repulsivo a los que no tienen costumbre de tomarlo”. Aún a medida que los años pasaron y se extendió por Europa y se mejo-

ró su condimentación por medio del azúcar, las opiniones continuaron diferenciando: El P. Ximénez afirma que “engorda notablemente, y si se usa dello muy a menudo enflaquece y aún acarrea otros muchos daños”. El Doctor Inglés Lister declara que es “un aperitivo peligroso y a la vez un alimento pesado, bueno para los estómagos de los indios”. La Princesa Palatina le atribuye una multitud de propiedades maléficas, entre otras la de echar a perder los dientes; Madame de Sevigné lo considera “fuente o causa de flatos y de palpitations”; mientras que algunos médicos de la Facultad de París a fines del siglo XVII, tales como Dufour, Blegny, Necquet, Andry y Lemery lo llenan de elogios y lo recomiendan para enfermedades tan graves como las venéreas y la tisis.

Según Herrera, en Colima mezclaban el cacao molido con pimienta molido con maíz y todo lo disolvían en agua. Esta mezcla la llevaban en “saquillos cuando caminan para su mantenimiento”; y F. Ximénez nos dice que los mexicanos preparaban una bebida llamada Tzene, la que hacían agregando igual cantidad de maíz

y cacao tostado que se cocía con otra pequeña parte de maíz cocido.

Gomara asegura que los mexicanos hacían del cacao vino “y es mejor y no emborracha” pero Pedro Mártir avanza más, pues asegura que “embriaga”, propiedad que sólo hemos encontrado en el Ulung y en el Zaca. Esta primera bebida era fabricada en Honduras con polvo de cacao que mezclaban con el jugo de una caña que dejaban fermentar, mientras que la segunda era preparada como nos dice Villagutierre, por los Itzae con jugo de maíz fermentado al que le agregaban el cacao. En Guatemala, según Juarros, los indios pobres agregaban al cacao el meollo molido de las semillas del zapote que llamaban zapoyul. En Costa Rica, según Oviedo, los indios Güetare también preparaban una bebida de cacao que se parecía a la sangre por la cantidad de achiote (“Bixa Orellana”) que le agregaban.

Ya que pasamos revista sobre la manera de cómo los indígenas preparaban su bebida de chocolate, veremos otro de sus usos poco conocido y que nos da el mismo Oviedo, esto es, del empleo de la grasa de cacao en el arte culinario y como medici-

na: Nos dice que en “las Provincias de Tabaraba y Cherequi.... tostadas las almen-
dras, las muelen sin agregar agua, molidas
éstas y hecha pasta, colocan ésta en una
ollita con bastante agua, hervida ésta con
una cuchareta sutilmente se recoge la man-
teca que es la flor y virtud principal” o
bien se coge una pluma, la que pasan so-
bre la grasa “porque luego se pega a la
pluma y sacuden la pluma donde lo quieren
recoger... y vuelven por lo demás... con
este aceite acuérdome que en la plaza que
llaman Manchabo estaba allí un italiano
buen compañero y amigo mío, llamado Ni-
colás...—que siguiendo la costumbre india,
de extraer la grasa del cacao—me dió bien
de comer a mí y a mi gente mucho pescado y
huevos y guisado todo con ese aceite”.
También puede agregarse aquí el hecho muy
conocido que en Cayenne se servían de él
en las cocinas a falta de otro.

También sabemos que los indígenas de
este Continente empleaban la grasa del ca-
cao o “manteca de cacao” como los moder-
nos lo empleamos para curar las quemadu-
ras, grietas, etc., y en la perfumería para
la confección de pomadas y cosméticos; otro
cronista nos dice que las mujeres indias



Representación simbólica de la exportación del cacao de América a Europa. Dibujo de Brancaccios en el libro "De Potu chocolatis".—Roma, 1672.

empleaban la grasa del cacao como cosmético, que les dejaba el “cutis suave y pulido, sin dejarla nada grasienta ni lustrosa”, y las personas de edad se frotaban “con aceite para dar la agilidad y flexibilidad a los músculos y preservarlos de reumatismo”. Hablando de esta manteca de cacao, Oviedo es muy explícito, nos dice: “este olio es santa cosa para muchos males y dolencias y llagas. La experiencia que de esto tengo es que, yendo yo por tierra, desde León de Nicaragua, a la Provincia de Nicoya, en una jornada de aquéllas, paré a dormir junto a la costa de la mar, un día, a puesta de sol y como pensé madrugar al día siguiente, quise ver antes que anocheciese el día que allí llegué, un paso estrecho por donde había de pasar a caballo, porque aunque madrugase a proseguir mi camino, lo hubiese visto; y estándolo mirando sobre una peña, en que batía la mar, vino una ola que me pareció que me podría embestir, y salté presto a un cabo por apartarme, y la peña era brescada y tenía puntas, y yo estaba descalzo; y salióseme el zapato del pie y di en una punta de la peña y abríome el pie casi desde los dedos al carcañal por medio de la planta, y quedé

muy mal herido y a más de sesenta leguas, por andar del camino despoblado hasta Nicoya, y sin cirujano ni otro remedio sino el de Dios, salióme mucha sangre y vine tal, que yo creí quedar muerto o perder el pie y quedar muy cojo no podía escapar.... estando así—agrega—habiéndome dicho una negra que aquel aceite de cacao era bueno para llagas, me lo hice poner, pues no tenía otra cosa con que curarme. A cabo de 25 días la herida estaba cerrada y sana la llaga y a cabo de 60 días mi pie quedó como si nunca hubiera habido mal alguno”. Más tarde “llevé parte de este aceite a España y en Avila di una redomica de ello a la Emperatriz, nuestra señora, que en Gloria está; y preguntándome su Majestad si era bueno para llagas, dije lo que sabía por experiencia”.

En un manuscrito del siglo XVI publicado por el Doctor Nicolás León, encontramos acerca del cacao, varias notas terapéuticas “para los que padecen algunas destemplanzas calientes del hígado, y de cualquier otra parte del cuerpo, mezclando cuatro granos de este cacao, con una onza de aquella goma, o ulle, y dándole a beber al que tiene cámaras de sangre, las detiene

admirablemente... “pero asimismo” dice que “el uso demasiado de la bebida del cacao trae consigo mil achaques y enfermedades, porque hace opilaciones con los miembros interiores, estraga y destruye el color de la persona, y suele traer a los que lo usan demasiado a aquella enfermedad que llaman mal hábito y cachichima....”

Los aztecas acostumbraban desenterrar los huesos de “gigantes quiname” (esto es, huesos fósiles de mamut) al pie de las montañas y haciéndolos polvos los mezclaban con cacao y lo bebían para curar las diarreas y disenterías; y mezclaban al cacao caliente, chile en polvo como estimulante favorito para producir sudor por todos los poros.

Conocido el chocolate por Hernán Cortés y sus compañeros a fines de 1519, en que a su llegada lo tomaron en la misma corte de Motecuhzoma; aunque reconocieran que era una de las principales fuentes de riqueza del País y conservaron por un largo período las plantaciones hasta que las ricas minas les parecieron más atractivas; no creemos que desde un principio apreciaran debidamente la bebida, aunque Cortés en una de sus cartas a Carlos V

exaltó sus virtudes por lo que se refiere a “aumentar la resistencia del organismo para resistir las fatigas corporales”: hasta que aprendieron a agregar azúcar y gradualmente entendieron cómo hacer con éste una bebida agradable al gusto, aprovechando la vainilla que conocieron de los indios, agregando la canela, el anís, etc., que trajeron de España. Según Van Hall, este primer mejoramiento en la preparación de la bebida del chocolate fue una invención de las monjas del Convento de Guanaca, que algunos sitúan en Guatemala; pero que creemos se hallaba en el actual territorio de Colombia.

Según Mac Nutt, se cree que la primera remesa de cacao a España, con los instrumentos para su elaboración fueron llevados por el mismo Cortés en 1528 en que el Conquistador volvió a la Península; y se llevó éste más bien como una curiosidad que con fines comerciales, pues el verdadero comercio del cacao sólo se desarrolló después que se mejoró su condimentación, agregándole las especias antes mencionadas y principalmente azúcar.

Durante los primeros años de la conquista es fácil suponer que el elemento es-



Elaboración del chocolate en el sig'lo XVIII en Viena,
según un cuadro de 1775.

pañol modificó de tal modo las recetas primitivas, que éstas llegaron a formarse en una gran diversidad de fórmulas. El Padre Ximénez, uno de los doce primeros Franciscanos que vinieron a América, describe dos modos de hacer agua de cacao, y en seguida explica la manera de preparar el chocolate: “pónese—dice— a calentar un cacillo de agua hasta que esté hirviendo, y luego tómase de las tablillas de chocolate lo que quisieren hacer y enfúndenlo en un vaso de barro, y échanle una parte de agua caliente, y con una manecilla de palo que llaman molinillo, lo menean muy bien, hasta que las partes pingües y oleaginosas con toda su grasa sube arriba, la cual sacan y ponen aparte, y con lo restante mezclan el atole y luego que se han repartido en sus tecomates, que llaman a unos cocos muy labrados para el propósito, y de todo junto que esté ya para beber, vuelven a mezclar aquella grasa que se apartó primero; finalmente lo beben o lo bebemos así tibio, o lo dan a beber a otros, cuando la tal bebida es simple de solo cacao y maíz; es en extremo útil a los que padecen fiebres hécticas y a los consumidos”, y concluye diciendo: “y el que quisiere saber de más be-

bida de chocolate, vea el libro del Doctor Barrios, donde hallará gusto a su gusto, de modo que le venga a gusto", y en Nicaragua en esta época se preparaba una bebida de chocolate que recibió el nombre de "tiste".

"Como se ve, nos dice Castillo Ledón, el aromático alimento, no era en el primer siglo de la Conquista sino una especie de lo que más tarde dió en llamarse champurrado, toda vez que se le mezclaba atole o atollí, bebida de maíz cocido y disuelto en agua. Pero más que fórmula—dice—lo anterior sólo es una manera de preparar el chocolate ya para servirse. No ha sido dable al cronista tener en sus manos el libro del Doctor Barrios, a que se refiere el Padre Ximénez, pero hojeando los "Problemas y Secretos Maravillosos de las Indias", obra escrita por el Doctor Juan de Cárdenas en 1591, encuentro dos largos capítulos sobre el mexicanísimo brebaje, en los que el autor nos ofrece con complaciente prolijidad gastronómica, una exquisita receta para preparar chocolate, y una disertación sobre las diversas maneras en que estilaba tomarlo."

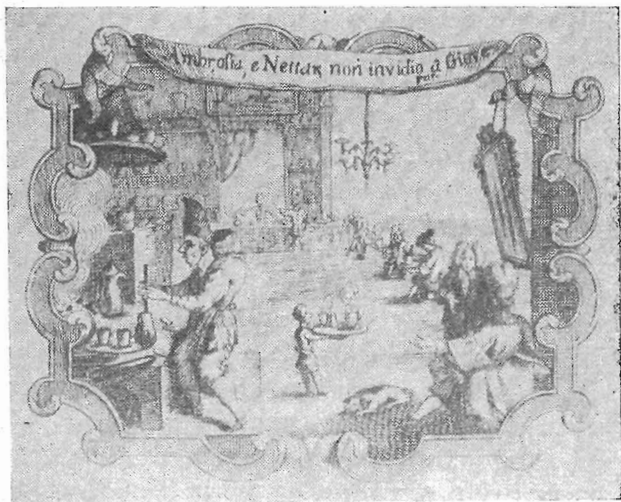
"En esta preciosa y medicinal bebida

—anota el Doctor Cárdenas—entran, sin el cacao, especias que llaman de Castilla; y otros que acá llamamos de la tierra; las especias Castellanas son, canela, pimienta, anís, ajonjolí, etc.; las indianas, güynacaztle (que los españoles llaman orejuela) substancia que se echa en el chocolate, muy sabia y acordadamente, por su buen olor, pues con él da gracia de fragancia y suavidad a esta bebida”, y como toda medicina aromática, es cordial, “refuerza y conforta la virtud vital, ayudando a engendrar espíritus de vida”, y da asimismo un muy gracioso sabor; flor de mecasuchil, que también perfuma y que calienta y consume las humidades flemáticas, y conforta el hígado por lo que es la mejor especia que entra en la composición; tlixchil, “en nuestro romance vainilla”, cuyo buen olor compete con el almizcle y ámbar, es cordial y amigo del corazón, y tiene la virtud de dar calor al estómago, cocer los humores gruesos que en él están de ordinario, por lo que “no se debe excusar”, finalmente achiote comparable al cardamono, el cual se echa en esta bebida, “así para darle un rojo y gracioso color como para dar sustento y engordar al que le bebe.”

“Se deben alabar—agrega—las especias olorosas de esta India Occidental, que siendo calientes, confortativas y aromáticas, no nos dan aquel excesivo que las que nos traen de la India Oriental”. Dichas especias “jamás hacen daño a nadie, echándose mayormente poco de cada cosa. Suelen algunas personas, por sentirse frías de estómago o de vientre, echar al chocolate unos chiles tostados y unos granos mayores de culantro seco, llamados pimienta de la tierra.”*

“Recomienda Cárdenas que todas las substancias sean nuevas, excepto el cacao que, “mientras más añejo más aceitoso y mantecoso será” y a continuación explica que las cantidades de ellas, que deben usarse, son para cada cien cacaos, media onza de cada especia, así indígenas como españolas, las cuales se tostarán separadas del cacao, por necesitar éste mayor fuego, y que tales dosis pueden aumentarse o disminuir a voluntad, según el gusto.”

Antonio Colmenero de Ledesma, Médico y Cirujano de la Villa de Ecija en Andalucía, después de haber residido largo tiempo en Indias, escribió un “Curioso Tratado de la Naturaleza y Calidad del



Tarjeta de anuncio de una chocolatería italiana
del año de 1728.

Chocolate" que publicó en Madrid en 1631, y fue traducido al inglés en 1640 por Diego de Vades; en latín por Marco Aurelio Severiano en 1644, y en francés por René Moreau en 1671; nos ofrece otra fórmula. Héla aquí: "A cada cien cacaos se le mezclan dos chiles.... que se llama chilpatlagua, y en lugar de éstos de las Indias, se pueden procurar los más anchos y calientes pimientos de España. De anís un puño, orejuelas, que llaman vinacaxtli, dos, y otros dos que llaman macazuchil, si el vientre estuviese astrito. Y en lugar de éste en España, seis rosas de Alejandría en polvo, vainilla de Campeche una; canela dos adarmes; almendras y avellanas, de cada cosa una docena, azúcar media libra. Achiote, la cantidad que bastare para teñirlo todo. Y si no se hallaren algunas cosas de las Indias, se hará con lo demás." El autor agrega que se puede añadir también pepitas de melón, de calabaza y de Valencia, tostadas; y para olor, algo de ámbar o almizcle.

Otras de las recetas consideradas por Van Hall como de las más antiguas, es la del Médico Bartholomé Maradoes que dice así: "700 almendras de cacao, una libra y

media de azúcar; 7 onzas de canela; 14 granos de pimienta; 2 onzas de clavos y tres piezas de vainilla o siete onzas de semillas de anís.”

La receta de un médico de Marchena que nos da Godos es la siguiente: “700 granos de cacao; una y media libra de azúcar blanca; dos onzas de canela; 14 chiles o pimientos; media onza de clavos de especia; 3 vainillas de Campeche o anís y achiote, lo que bastare a dar color, tanto como una avellana.

Comentando todas éstas, Godos dice “nosotros, que hemos hecho esta receta de Marchena, podemos decir que nuestro paladar se ha resistido a probar más de lo necesario para convencernos de lo repulsivo de tal composición. Lo mismo hemos hecho y nos ha pasado con la receta del citado Colmenero, y es evidente que hoy día, dado el gusto moderno, no prosperaría la industria que se dedicara a dar al consumo tales composiciones, aunque para ello se gastara gran capital ni aunque pregonaran sus excelencias los sabios más eminentes, dado caso que esto último pudiera ser.

“Es de asegurarse, sin miedo a un error—dice Castillo Ledón—que bien po-



cas fueron las alteraciones que sufrió en Nueva España la receta común, para preparar el chocolate. Modificada en sus ingredientes y hasta en su nombre, en Europa, aquí se conservó casi igual durante los siglos XVI, XVII y XVIII, no obstante que, como afirma el Doctor Juan de Cárdenas, cada dama se preciaba de “hacer su nueva invención y modo de chocolate”. No fue, pues, sino hasta las postrimerías de la dominación Española, cuando tendió a simplificarse, quitándosele la mayor parte de los componentes netamente indígenas, para transformarlo en la ideal receta de hogares y conventos que sobre él, poco más o menos, lleva aparte del cacao, azúcar, canela, huevo, almendras y su miájita de vainilla”. Gage nos menciona el hecho que dos conventos de monjas de Oaxaca se hicieron célebres no por sus prácticas religiosas sino por sus excelentes bebidas de chocolate y atoles y por sus “chocolates hechos en cajas que no solamente se llevaban a México sino anualmente se transportaban a España. “Pues es muy probable que bajo la forma que se conservó en Nueva España el chocolate no hubiera obtenido un gran éxito en Europa, pero habiénd-

dose simplificado su composición y sin añadir al cacao más que azúcar, canela o vainilla, principió hacia 1640 a hacerse popular en Europa, aunque todavía, durante bastante tiempo fue considerado como un medicamento; pero durante toda esta época siendo mirado por la mayoría de los pueblos Europeos con indiferencia, no nos sorprende el hecho que nos dicen Thomas Candish o Cavendish y otros cronistas que, cuando los piratas ingleses u holandeses sorprendían un barco o atacaban y tomaban un puerto en donde encontraban cacao, lo arrojaban al mar o quemaban, dando a este producto en mal español el nombre de "cacura de carnero", pérdidas que, según Ogelby e Historicus, llegaron a más de 200,000 bultos.

"La preparación de chocolate, como vimos, se hizo primero con el auxilio de dos jícaras en una de las cuales se servía, por lo que entre los españoles de México y Centro América quedó la costumbre de pedir "una jícara de chocolate". El molinillo, adminículo de palo torneado en cierta forma y cuyo nombre, dice Castillo Ledón, sin buscar mucho su etimología, no es más que diminutivo de molino, apareció después.

Fue a poco cuando empezó a usarse el jarro especial de barro llamado chocolatero, en el cual se pone el agua o la leche a calentar, se disuelve la tablilla y se bate el líquido hasta que hace espuma. Posteriormente es también el uso de la taza, el pozuelo y la mancerina para el servicio, y de los bizcochuelos, puchas, rosquetitos y mamones acanelados, puestos en torno de ésta o en amplios platones. La mancerina, que no era sino un plato de porcelana con abrazadera circular en el centro, donde se ponía y sujetaba la jícara de chocolate, tomó nombre del Marqués de Mancera, Virrey del Perú desde 1639 a 1648, y de México desde 1664 a 1673, quien la inventó con el objeto de evitar que se le derramase el sabroso alimento, el cual le era servido todas las mañanas mientras se vestía, y de la época del excelentísimo Virrey Marqués de Croix debe venir la malhadada costumbre de preguntar en restaurantes y cafés—en México y Centro América—¿“Cómo toma usted el chocolate: a la española o a la francesa?” Porque a la española, que consiste en servirlo “con algunas cosas” de la Península Ibérica, y espeso y sin espuma, de seguro ya se usaba, en tanto que “a la francesa”

ha de haberse empezado a hacer cuando el extranjero hasta de apellido señor Marqués, introdujo, según el decir de los cronistas, las modas de Francia en el servicio de mesa."

Parece que en un principio la pasta de chocolate recibía la forma de bolas o pelillas, pues las damas guatemaltecas fueron quienes dieron origen al procedimiento de hacer las tablillas. El Doctor Cárdenas dice a este respecto que "los que quieren guardarlo para mucho tiempo lo forman en tablillas...." y Gage dice que hacían estas tablillas sobre unas hojas de papel, o de palma o directamente en una caja donde se endurecían.

Con referencia a estas tablillas de chocolate el ameno historiador Ricardo Palma en sus "Tradiciones Peruanas" en parangón a otra que nos narra Gage, referente al territorio de Chiapas, nos dice lo siguiente: "Parece que allá por los años de 1765, el superior de los Jesuítas de Lima andaba un tanto escamado con las noticias que, galeón tras galeón, le llegaba de España, sobre la influencia que en el ánimo de Carlos III iba ganando el ministro Conde de Aranda. Sospechaba también y no

sin fundamento, que entre el virrey del Perú D. Manuel de Amat y Juniet y el antedicho secretario, manteníase larga y constante correspondencia en que la Compañía de Jesús tenía obligado capítulo.

Sea de ello lo que fuere, lo positivo es que de repente dieron los jesuítas en echarle de obsequios, y consiguieron del virrey permiso para enviar de regalo a España, y sin pago de derechos aduaneros, cajoncitos conteniendo bollos de riquísimo chocolate del Cuzco, muy apreciado y con justicia, por los delicados paladares de la aristocracia madrileña. No zarpaba del Callao navío con rumbo a Cádiz, que no fuese conductor de chocolate para su majestad, para los príncipes de la sangre y para el último títere de la real familia, para los ministros, para los consejeros de Indias, para los Obispos y general de órdenes religiosas, y pongo punto por no hacer una lista interminable como la de puntapiés que gobiernos y congresos aplican a esa vieja chocha llamada Constitución. ¡Así anda la pobrecita que no echa luz!

Estómagos agradecidos, defendían, pues, con calor, en los consejos de su majestad, la causa y los intereses de los hi-

jos de Loyola. Una jícara de buen chocolate era lo más eficaz que se conocía por entonces para conquistarse amigos y simpatías. Y tanto y tanto menudeaban las remesas del cuzqueño, que hasta el rey empezó a mirar con aire receloso al conde de Aranda, único cortesano a quien no deleitaba el aroma de la golosina, y que tenía el mal gusto de desayunarse con cangilón del vulgar Soconusco, haciendo ascos al divino manjar que enviaban los jesuítas....

En estas y las otras se les durmió una vez el diablo a los teatinos; y un aduanero dió, en secreto, aviso al virrey Amat de que uno de los cajoncitos pesaba como si, en lugar de bollos, contuviera piedras. El virrey quiso convencerse de si aquello era prodigio o patraña, y cuando menos se lo esperaba, aparecióse en el Callao y mandó abrir el sospechoso y sospechado cajoncito. En efecto. Lo que es bollos de chocolate..... a la vista estaban: cuzqueño legítimo exhalando perfume a canela y vainilla. Pero cada bolillo pesaba como chisme de beata o interpelación al ministerio.

Item (y como esto no lo digo yo, sino el duque de Saint-Simón) el cajón iba rotu-



Chocolateria veneciana a principios del siglo XVIII. Tomada de la antigua fábrica de chccolate de D. Quado, en Venecia.

lado al muy reverendo padre general de la Compañía de Jesús.

—¡Cascaritas! murmuró el virrey.

No estaba D. Manuel de Amat y Juniet, Pianella, Aymerich y Santa Pau hecho de pasta para no recelar que bollos tales fuesen de importante digestión.

—Dividatur—dijo su excelencia.... y ¡saltó la liebre!

Dentro de cada bollito iba.... iba.... una onza de oro.”

De esto se originó la expresión figurada, nos dice el autor “es usted más pesado que el chocolate de los Jesuítas.”

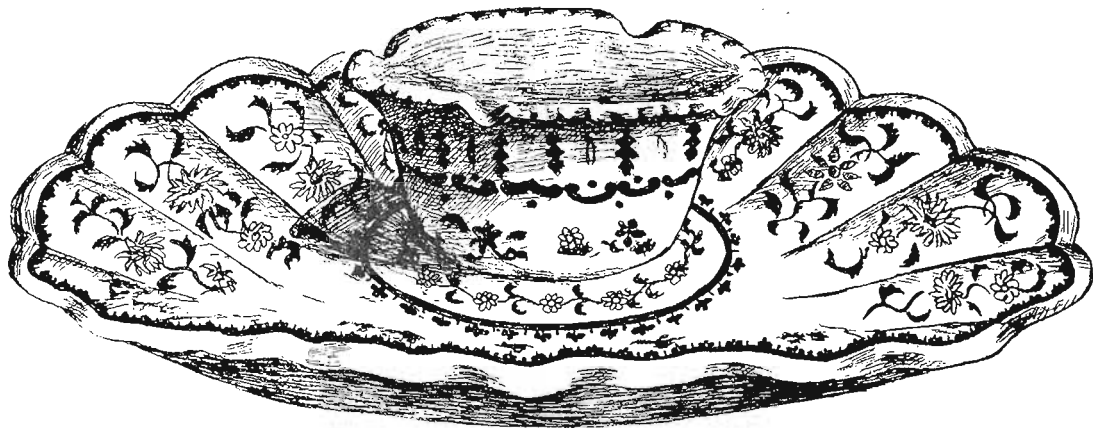
Generalmente el chocolate tomábase a las cinco de la tarde. “La hora común era ésta, en que se recibían visitas y se gustaba convidarlas. Sin embargo, nuestro ilustre galeno del siglo XVI, el Doctor Cárdenas, dice que “la hora más apropiada para tomarle, es por la mañana a las siete, o a las ocho, y en ayunas, porque entonces el propio calor de esta substancia bebida, ayuda a gastar todas aquellas flemas que de la cena y la comida del día pasado han quedado en el estómago”; y Colmenero, que recomienda sobriedad, dice que se tome “por la mañana cinco o seis onzas de

él en tiempo de invierno, y si el sujeto es colérico, en lugar del agua ordinaria, se haga con agua de endivia.....”

Con referencia a estas costumbres Gage nos da una curiosa anécdota que dice así: “Las mujeres de Chiapas pretenden estar sujetas a una debilidad del estómago tan grande, que no podrían oír una misa ordinaria, y todavía menos una cantada y su sermón, sin beber un vaso de chocolate caliente, y asimismo comer un poco de confituras para fortalecerse el estómago. Para eso sus sirvientes tenían la costumbre de llevarles sus chocolates a la iglesia en la mitad de la misa o sermón, lo que verdaderamente no se podía hacer sin causar alguna confusión, y sin también interrumpir a los padres y predicadores... El obispo quiso remediar a este abuso por vía de la dulzura, les hizo diversas exhortaciones para rogarles de abstenerse del chocolate, pero como vió que eso no producía ningún efecto, y que continuaban siempre a hacer la misma causa y se burlaban de sus exhortaciones, hizo pegar a la puerta de la iglesia una excomunión contra todas las personas que en la iglesia tomaran chocolate o comieran confituras durante el servicio

divino.... esta excomunión chocó extremadamente a todas las mujeres, particularmente las señoritas, las cuales declararon públicamente que si no se les permitía beber y comer en la iglesia, no podrían continuar a asistir a ella." Las principales de estas señoritas que conocían la amistad que había entre el Obispo y el Prior del Convento y yo, vinieron a visitarnos a los dos, para que interviniésemos y hacer que el prelado revocase esta excomunión. Tanto el Prior como yo hicimos todo lo que pudimos para que el Obispo revocase dicha excomunión, haciéndole ver las costumbres del país, las debilidades de las mujeres y de sus estómagos, la aversión que tenían contra su persona y el peligro que había que eso causase alguna sedición en la iglesia y ciudad, en la cual habíamos oído ciertas cosas de varias personas. Pero éste nos contestó que su vida no valía nada en cambio de la gloria de Dios y de la de su casa y que todo lo que le habíamos dicho no le haría cambiar en nada el cumplimiento de su deber.... Viendo las mujeres que el prelado estaba resuelto, no solamente empezaron a no hacerle caso, pero a burlarse de él y de su excomunión en pú-

blico, y para aumentar la burla siempre que iban a la iglesia hacían por tomar más chocolate que de costumbre. Este exceso hizo que un día se produjese una gran sedición en la iglesia, cátedras y que varias espadas fuesen sacadas en contra de los padres y capellanes, los cuales se habían puesto a la obra de quitar los vasos de chocolate que las sirvientas llevaban a sus maestras, viendo las mujeres que no podían conseguir nada del Obispo, tanto por la fuerza y dulzura, resolvieron salirse de la Iglesia, de manera que desde este día nadie más puso los pies en la iglesia, y todo el mundo iba a oír las misas y sermones en las iglesias de los conventos, en donde los religiosos las dejaban hacer como tenían costumbre, sin hacer otra cosa que exhortarlas amablemente, de este modo los religiosos se enriquecieron a despesa de los capellanes y de la iglesia catedral, en donde ya nadie daba absolutamente nada. Esto no duró mucho tiempo, porque el Obispo se peleó contra los religiosos, e hizo publicar otra excomunión por la cual ordenaba a todos los habitantes de la ciudad a venirse a la iglesia catedral; pero las mujeres en cambio de obedecer a esta orden se



16-11-934
J. Luis Quiroz

Mancarina.

encerraron en sus casas durante un mes. Durante este tiempo el Obispo cayó enfermo, y se retiró al convento de los Franciscanos, porque estaba persuadido que no había nadie que quisiera tomar cuidado de él durante su enfermedad, pero sí el prior del convento en el cual tenía una completa confianza. Se mandó requerir doctores en diversos lugares, pero todos fueron de acuerdo que el Obispo había sido envenenado, y él mismo lo reconoció muriendo, rogando a Dios que perdonase a los autores ... Al cabo de ocho días, y tan pronto murió, su cuerpo, su cabeza y su cara se hincharon de tal modo, que en cualquier lugar que se le tocaba, el pellejo se reventaba y dejaba salir pus... He oído decir que pocas gentes sentían la muerte del Obispo, y que particularmente las damas no tenían para qué sentirse apenadas y creían que puesto que había testificado una tal aversión al chocolate que se tomaba en la iglesia, el que había tomado en su casa no se había acomodado a su temperamento. Esto dió lugar a un proverbio en esta Provincia que dice: Téngase cuidado del chocolate de Chiapas."

Poseemos una curiosa colección de

opiniones de los teólogos “sobre la famosa controversia en que, recientemente introducido el chocolate en Europa, se enfrascaron los teólogos de la cristiandad, sobre si quebrantaba o no el ayuno en la Cuaresma, controversia en que, hasta dos grandes damas, la princesa de los Ursinos y Madame de Maintenon, tomaron parte. Uno de los primeros volúmenes que se escribieron sobre la materia, fue hecho en Inglaterra por Joan Fran Ranch y publicado en 1624, en él condenaba el uso del cacao como un violento inflamador de las pasiones y se extendía sobre la necesidad de prohibir su consumo a los monjes y agregaba que si esta interdicción hubiese existido, este escándalo con que se acusaba esta santa orden hubiese estado sin fundamento. Entre los primeros teólogos “probabilistas” que escribieron tratados y juntaron todas las razones posibles para ver si la bebida del chocolate podía admitirse con el ayuno europeo, fue el Padre Tommaso Hurtado, que empleó completamente los diez tratados del segundo volumen de las “Resoluciones Morales” impresos en 1651, y todavía agregó un apéndice de varios capítulos. A éstos siguieron un grande número de

discursos, tratados, etc., etc., entre ellos el del Padre Diana que concluía curiosamente diciendo: "Todos aprobamos que romperá su ayuno el que comiere cualquier porción de chocolate, mientras que disuelto y bien mezclado con agua caliente no es perjudicial para guardar el ayuno". Esto era una maravillosa presuposición para ese siglo. El que comía un buen pescado asado rompía el ayuno, pero si se lo hacía servir disuelto en substancioso caldo, no rompía el ayuno. Es muy posible, nos dice R. Palma, que esta polémica duraría hasta hoy si no hubiera habido jesuítas en el mundo que declarasen que un bollo de chocolate con agua no quebrantaba el ayuno. *Liquidum non frangit jé junium*. Algo más: el Papa concedió el Capelo Cardenalicio al Padre Brancaccio, que en un libro titulado "*De usu et potu chocolatee diatriva*", sostuvo la tesis de los hijos de Loyola". Que el chocolate fuese considerado como uno de los reales manjares por los eclesiásticos que habitaban la Ciudad Eterna, tenemos una muy edificante comprobación en la lista de gastos que nos proporciona F. Ocaranza en su interesante libro "*La Beatificación del Venerable Se-*

bastián de Aparicio", en el proceso desarrollado en dicha beatificación, que duró del año de 1696 a 1700 y eso que este último correspondió a la categoría de "Año Santo".

Figuran en primer término "ocho libras de chocolate que se obsequieron al ilustrísimo promotor de la causa y dos a su secretario, lo que importaba cuarenta y nueve escudos de la propia moneda romana" y más adelante se nos menciona "una arroba de chocolate para regalos" y "la compra de una docena de jícaras (alias tazas) de China, de las cuales se destinaban (las dos mayores y mejores) para el Provisor de la causa"; entre los gastos de 1696 vemos mencionado el "chocolate ordinario para los gorriones"; al año siguiente continuaron las compras de azúcar y chocolate con vainilla y por los años de 1698-1700, los ofrecimientos de chocolate para los benefactores y huéspedes se habían tornado por "agro de zidra" que consumió algunos escudos.

Pero no dejaremos en olvido el trozo de una oda al cacaotero dedicada al cardinal Francisco María, por Alonsius Terronius, un jesuíta, en el año de 1664:



Un bebedor de chocolate. Augsburg, 1725.

O nata terris arbor in ultimis,
Et mexicani gloria littoris,
Foecunda succo, quo superbit
Aethereum Chocolata nectar.

Tibi omne lignum cedat, et omnium,
Propago florum; Laurus adoreas
Nectens triumphis, quercus, alnus,
Et Libani pretiosa Cedrus.

TRADUCCION:

¡Oh árbol, que se levanta en el lejano Mé
(xico,
La gloria de sus áureos ramales,
Como celeste néctar de un cáliz fluye,
Su chocolate para otras tierras.

A ti, todos los demás árboles te dan la palma,
Y cada una de las flores te rinden su dulce
(homenaje,
El laurel corona tu cabeza; el roble, los más
(viejos árboles,
Y el precioso cedro triunfan a tus pies.

Y esta otra del siglo XVIII que nos
proporciona el señor Gabriel Saldívar en su
“Historia de la Música en México.”

**Gozos al reverendísimo, excelentísimo y
eminentísimo señor D. Tablilla de Chocolate**

Vuestra virtud y excelencia
a cantarte nos convida;
Dios te conserve y aumente
chocolatê de mi vida.

En el clima de Caracas
fué tu ilustre nacimiento
causando gozo y contento
te tocaron las matracas;

de mil cuidados nos sacas
sólo con tu bienvenida;
Dios te conserve y aumente
chocolate de mi vida.

Cuando por acá viniste
se alegraron mucho al verte
y algunos al conocerte
decían con gracia y chiste:
Cantemos, pues ya naciste
y digamos de por vida...
Dios te.

Es tu fragancia de rosas,
tu sabor muy bien lo sé,
a las viejas bien se ve,

al instante las remozas,
a los viejos desencojas
y a todos das valentía.

No permitas el hacerte
en casoleta, señor,
que es cosa de poco honor
el tratarte hasta molerte;
di que te hagan de otra suerte
pues eres tan gran bebida
Dios te.

Quien te tiene, te venera,
y te guarda con respeto,
llevándote con secreto
hasta la chocolatera;
gran chasco por cierto fuera
que te fueses por salida.
Dios te.

En constante y aún probado
que haces en cada pastilla
un bollo, una maravilla
que todos han observado;
desde el centro hasta el cayado
a sorberte se convida.
Dios te.

Negro eres, pero te quieren
con un amor tan leal
que empeñar el delantal
por logarte, algunas suelen;
y cuando menos te huelen
por especie esclarecida
Dios te.

Un poeta de quintilla
iba por una calleja,
y oyó cantar a una vieja
muy contenta esta letrilla;
yo tengo media tablilla
para pasar este día,
Dios te.

Los frailes y capellanes,
las monjas y las beatas
cuando ven que te abaratas
te consagran sus afanes;
las hermosas y galanes
te celebran a porfía.
Dios te.

Sacas de casa el aceite,
el trigo, y alguna vieja
ha vendido una madeja
por gozarte con deleite;

desde París a Beceite
se ve tu fama esparcida.
Dios te.

Los huevos y las gallinas
han vendido las mujeres
con otros muchos haberes
porque en quererte son finas;
desde aquí a las Filipinas
es esta cosa sabida.
Dios te.

Antes de salir a misa
ya te dan los buenos días
treinta mil tíos y tías,
con regocijo y con rosa
venden hasta la camisa
y ella queda bienvenida.
Dios te.

Tú te hallas en los bautizos,
en las fiestas y en las bodas,
a todo el mundo acomodas
con tus dulzuras y hechizos;
las cabadas y panizos
van a su lonja en seguida.
Dios te.

Una dama laminera
a quien hilaste los sesos
quiso acabarte con besos
y decirte placentera:
si mil doblones tuviera
por tenerte los daría.
Dios te.

El sacristán de velilla
el viernes muy de mañana,
se fué a vender la sotana
para echarse su pastilla,
la compró el de torrecilla
y le vino muy medida.
Dios te.

Por la tarde las monjitas
te cortejan y visitan
y en verdad te necesitan
en sus medias jicaritas;
de una hacen dos porcioncitas
de ésta tan buena bebida.
Dios te.

Tú les curas la jaqueca,
los ayes y los dolores,
obrando en estos primores,
sabiéndoles a manteca;



El sacerdote Galante, tomando chocolate, según
un cuadro de Nicolás Lauret.—París, 1750.
Museo de Larmessin.

vuelves rolliza a la seca
y no está descolorida.

Dios te.

Por ser todo su contento
te tienen en el armario
lo mismo que a un relicario
como a una cosa del cielo
venderán la toca y el velo
si no hallan otra salida.

Dios te.

Por tí adelantan el coro,
prima, tercia, sexta y nona,
vísperas y la corona
y lo tienen por decoro
y lexos de ser desdoro
es tu honra apetecida.

Dios te.

Dos frailes estudian, cantan,
predican y dicen misa,
dan sus gracias algo aprisa
y si no te hallan se espantan;
pero en hallarte se encantan
y dan saltos a porfía.

Dios te.

Alegre matutina
te llamaba una fregona,
que de sorberte blasona
al fuego de la cocina;
decía que es medicina
que aumenta años de vida.
Dios te.

Otra, la chocolatera
recorría, y refregaba
y los dedos le pasaba
por la tripa placentera
y con tanta fregadera
quedaba bien relamida.
Dios te.

Estos son don Chocolate,
ilustre por varios modos,
como te celebran todos
sin que sea disparate;
diría más, pero tate
porque ya estoy de salida.
Dios te.

Por tanto ilustre señor,
don Tablilla o don Castaña,
dejándonos de patraña

tú nos causas buen sabor;
adiós mi dulce licor
vente conmigo mi vida.
Dios te.

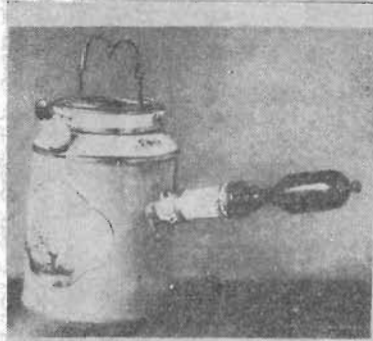
Y aunque oyes que me despido
no juzgues que de tí es,
porque tan solito es pues,
contar de quién has venido;
pídote mil veces, pido
no me des tu despedida.
Dios te conserve y aumente
Chocolate de mi vida.

Aquí agregaremos el curioso caso del Cura Manuel de Robles que fue acusado ante el Tribunal de la Inquisición de la ciudad de México, el 27 de julio de 1630, por haber dicho que en casa de una negra libre llamada María de Monroy, había bebido "chocolate hatole" hecho por las manos de una hija de María de Monroy y después se fue a comulgar.

Aunque como dijimos antes, los españoles mandados por Cortés, tuvieron ocasión sobrada para observar que al árbol del cacao se concedía ya entonces en México y Centro América, una gran importan-

cia, es muy posible que no concedieron a éste el valor que verdaderamente debían haberle dado, pues a nuestro entender sólo lo consideraron provechoso bajo el punto de vista de su doble uso que le daban los indígenas; pero muy pronto abandonaron las plantaciones y su cultivo por las minas, aunque las plantaciones de cacao de Soconusco y Tabasco, después que se desarrolló el comercio del mismo, produjeron más sólidas riquezas que muchas minas del territorio mexicano. Pues solamente debido a este abandono en el período colonial y a los Gobiernos que se sucedieron en nuestra Patria, puede atribuirse el hecho que México perdió en el mundo el lugar que le correspondía como primer País productor de cacao, como lo demuestra el hecho que en 1903 México y Guatemala ni siquiera se mencionaron en las grandes estadísticas de la producción de cacao:

Ecuador	46.500,000 libras.
Santo Tomé	45.000,000 „
Brasil	43.000,000 „
Trinidad	29.000,000 „
Al frente.	163.500.000 „



Tazas de una y dos asas y la tercera mancerina con tapa y base. Chocolatera de porcelana que se encuentra en el Museo de Koln, Alemania.
Taza china de oro para chocolate, en el mismo Museo.

Del frente. . . .	163.500,000	libras.
Venezuela. . . .	25.000,000	„
Santo Domingo . .	15.000.000	„
Granada,	13.000.000	„
Otros países . . .	37.500,000	„

254.000,000 libras.

mientras que todavía en el año de 1793, aunque el cacao del Ecuador sobrepasaba en producción al de México, todavía nuestro país hacía importantes embarcos de dicha materia como lo demuestra el siguiente dato sacado del Archivo General de la Nación; en el que aparece que en dicho año llegaron a Veracruz para ser exportados a Europa un total de 21,467 fanegas de cacao, divididas de la siguiente manera: de la Habana, 27; de Puerto Rico, 213; de Campeche, 626; de Guayra, 1,087; de Tabasco, 4,074; de Maracaibo, 4,340 y de Guayaquil, 11,100.

Anteriormente a esta fecha parece que se cobraban en los Puertos de Veracruz y Acapulco, ciertos derechos al cacao, pues hemos encontrado en el Archivo General de la Nación, algunas quejas de vecinos de Acapulco, de fecha 23 de julio de 1816 en

el que asientan que, desde 1793 debería haberse terminado en aquel puerto el cobro del derecho al cacao de Guayaquil, como cesó en Veracruz a los cacaos de Maracaibo, Trinidad y Tabasco y continuando sus quejas, agregan que en el período de 1791 a 1805 el cacao de Guayaquil con otros efectos del Perú, pagaron 158,034 pesos seis reales, once granos; que cobraron cuatro reales por fanega, por almojarifazgo que era mayor que el derecho, y que el adeudo líquido del cacao de Guayaquil fue de \$165,261.00 dos reales, dos granos y el de almojarifazgo desde 1796 hasta 1804, produjo \$32,363.00 seis reales cinco granos. Refiriéndonos a Guayaquil, este territorio exportaba anualmente de 60 a 70 mil fanegas de cacao a España, las que se mandaban sea por el cabo de Hornos o a través del Istmo de Panamá a Porto Bello. Pero debido a la guerra, a las corrientes u otras causas, desde mediados del siglo XVIII se principió a mandar éste por Acapulco, donde se mandaba a Veracruz y se embarcaba para España.

Durante la Guerra de Independencia, y el 24 de julio de 1813 por orden del virrey Don Félix María Calleja, se estable-

ció un "Derecho Temporal de Guerra" sobre el cacao, cobrándose seis reales por cada arroba del de Guayaquil y Soconusco y tres, tanto para el de Caracas como el de Maracaibo y Tabasco. Durante este mismo período en la batalla de Tonalá, que se verificó el 13 de abril de 1813, el General independiente Matamoros, desbarató las fuerzas del General Dambrini que había sido enviado desde Guatemala y entre las cosas que se tomaron al enemigo había un rico convoy de cacao y añil, que Dambrini llevaba a vender a Oaxaca.

En vista de la tremenda disminución en la producción de cacao en el Territorio de Guatemala, y eso con mayor razón cuanto que en el curso del año de 1794 un huracán destruyó todas las plantaciones de la región de Santo Domingo, Escuintla, el subintendente se trasladó a vivir a Tapachula, Chiaspas, se instituyó en Guatemala, en 1795, la "Real Sociedad Económica" que tuvo sus comienzos cuando el Oidor Don Jacobo de Villa Urrutia y los señores Dr. Antonio García, el Padre José Antonio Goicoichea y otros principales habitantes obtuvieron del Presidente de la Audiencia el permiso para reunirse a dis-

cutir la manera más efectiva de fomentar las artes e industrias.... el 21 de octubre de 1795, el rey aprobó esta Sociedad la que, durante varios años, se empeñó en fomentar el cultivo del cacao y algodón, ofreciendo premios a los que sembrasen, pero no sabemos que obtuviesen resultados y allá como acá la producción de esta riqueza continuó mermando y nunca volvió a tener el auge que tuvo antes de la conquista y hoy a Guatemala y México sólo les queda la honra de haber sido los países que dieron al mundo esta materia prima. Sin embargo, hacia fines del siglo pasado, existía en la Provincia de Soconusco, Chiapas, y a lo largo de la "Costa Grande", que se extiende hasta Escuintla, mirando hacia el Pacífico, muchos cacaotales sembrados todavía en tiempo de los españoles, llenos de montes y árboles inmensos cubiertos de parásitos y de enredaderas, especialmente en los Distritos de Mazatenango y Cuyutenango, regiones que antiguamente eran las más ricas productoras de cacao y semejante al de Soconusco que era destinado exclusivamente para preparar el chocolate en la Corte de Madrid. Para terminar, en lo que se refiere a nuestra Patria, según el

Diccionario de Geografía, etc., a fines del siglo XIX existían en México los siguientes árboles de cacao:

	Núm. de árboles	Prod. en quintales.
Colima	2,143	128
Chiapas	164,540	9,872
Guerrero	6,959	518
Michoacán	4,639	278
Oaxaca	14,523	871
Tabasco	354,230	18,253
Veracruz	22,761	1,365
Totales	569,795	31,285

Refiriendonos a otras regiones del Continente Americano, en Venezuela, este fértil territorio descubierto por Colón y ocupado por Ojeda y otros aventureros que más bien anduvieron por el país para quitar a los indios los pedazos de oro u otras ornamentaciones de metales que usaban y para hacerse de esclavos, seguir la guerra y repoblar las islas y trabajar las minas, no se ocuparon del árbol del cacao que crecía silvestre a igual que en el territorio de Colombia, hasta que, en 1634, habiendo los holandeses tomado posesión de la Isla de Curacao en donde establecieron un depósi-

to de productos americanos y se hicieron del privilegio que se había concedido a estos comerciantes anteriores, estimularon los españoles hacia un serio cultivo del cacao. Pero este crédito se debe más bien a los Jesuítas Misioneros que a los soberanos españoles, porque fueron ellos quienes animaron a los nativos a formar pequeñas plantaciones en las márgenes del Río Orinoco y a cosechar el cacao silvestre el que, según Gumilla, formaba verdaderos bosques y cuya fruta servía de alimento a una multitud de monos, ardillas, loros, guacamayas y otros animales.

La historia del cultivo del cacao en el Brasil, está consignada en unos curiosos manuscritos de los Jesuítas, que se conservan en la Biblioteca Pública de Bahía y de los cuales no se ha podido tomar nota. Sin embargo, a pesar de eso, podemos decir que el Brasil, que en 1909 exportó más cacao que el Ecuador, es uno de los países más jóvenes en esta industria, aunque es verdad, como dijimos al principio, que este árbol crece silvestre en las cuencas del Amazonas, Río Negro y Madeira y ha sido cultivado en el Estado de Para, desde mediados del siglo XVIII; pero que este cul-



La Familia, tomando chocolate, cuadro de
Francois Boucher, a mitad del siglo XVIII.

1948

tivo era de poca importancia, lo demuestra el hecho que hasta el año de 1749 sólo se habían plantado siete mil árboles. En el caso del Estado de Bahía que es de mayor importancia, las primeras plantas de cacao fueron importadas en 1780, y en la primera mitad del siglo XIX su exportación no fue de mucha importancia. Para favorecer esta industria en el año de 1906, el Estado de Sao Paulo ofreció premios para su cultivo.

Aunque también existen noticias que se cultivó en pequeña escala desde el año de 1534, parece que las primeras plantas de cacao que fueron importadas en Surinam, Guayana Holandesa, lo fueron por el Chevalier de Chatillón de la Cuenca del Orinoco, y en 1795 alrededor de 180,000 kilogramos fueron exportados. Gradualmente, la importancia de esta industria aumentó, pero a principios del siglo XIX hubo una disminución y su cultivo fue casi abandonado hasta la mitad del siglo XIX, cuando nuevamente se principió a cultivarlo.

En la Guayana Francesa fue introducido el cacao por el año de 1734. Los granos empleados en los primeros plantíos, se recogieron en las selvas de las riberas del Yeri, que es un **tributario del Amazonas**.

y según Lavedan, más tarde se encontraron dos montes espesos y frondosos de cacao silvestre, en las alturas de Yapock, los que después se cultivaron.

Refiriéndonos a las Antillas, dice cierta leyenda, que en 1506 un individuo llamado Estiaca, después de un paseo por algunas de las Antillas y "Tierra Firme" llevó a su regreso varias plantas de cacao, que regaló al jardín de plantas que tenían en esta época ciertos sacerdotes de la Isla de Santo Domingo, siendo éste el origen de todas las plantas que desde entonces se cultivaron allí, más bien como curiosidad, por haberse formado la primera plantación por el señor Dögeron en 1665.

Haití, que en el siglo XVII ocupaba un importante lugar en esta producción, debido a las prolongadas guerras que terminaron en 1664, con la ocupación de una parte de la isla por los franceses, causó una disminución en su cultivo.

Cuando los ingleses tomaron posesión de Jamaica, en 1655, el cacao ya había sido bastante cultivado por los españoles, que abandonaron sus plantaciones a la llegada de éstos, pues según Long, había en 1671 como "sixty five walks" que producían

frutos. Estas plantaciones fueron uno de los principales incentivos para atraer colonos a esta Isla e intensificar su cultivo, pues se decía que un acre de estos árboles producía anualmente 200 libras esterlinas; pero todos estos esfuerzos encabezados por Sir. Thomas Modiford, fracasaron, y en 1672 habiendo atravesado la Isla por un largo período de sequía, fue con dificultad que su gobernador Sir Thomas Lynch pudo enviar algo de cacao al rey de Inglaterra.

Aunque en Cuba el cultivo del cacao fue introducido **por los españoles** a principios de la Colonia, éste no tuvo importancia hasta principios del siglo XIX, cuando se importaron semillas de Venezuela, y en 1847 produjo alrededor de 40,000 kilogramos.

Un antiguo escritor anónimo nos informa que en 1665 los indios Caribes enseñaron a Monsieur Du Parquet, los árboles de cacao silvestre que crecían en la parte Noreste del Distrito de Martinica en el lugar llamado "Capesterre" y se cree probable que las plantas llamadas "forasteros" cultivadas en Martinica y "Guadaloupe Creole" descienden de estos árboles de

cacao silvestre; cosa muy difícil de aceptar si consideramos la opinión muy anterior de Oviedo, que asienta que este árbol no se encontraba en las Islas; así es que, es muy probable que éstos fueron sembrados por los primeros españoles que llegaron a las Islas. También se dice que un judío llamado Benjamín Dacosta, importó semillas de Venezuela en 1664. En el año de 1727 un terrible huracán e inundaciones destruyeron todas las plantaciones; pocos años después por un Edicto Real habiéndose reducido considerablemente los derechos de importación de cacao de las Colonias Francesas, se fomentó de nuevo su cultivo y en 1775 más de un millón quinientos mil árboles estaban produciendo fruto.

Los españoles se establecieron en la Isla de Trinidad desde el año de 1525 y puede decirse que desde un principio se dedicaron al cultivo del cacao, el que muy pronto, habiéndose en Europa extendido su consumo, se prefirió al de Caracas. Estas plantaciones fueron totalmente destruídas por un huracán en 1727 y casi fue abandonada la Isla. Sesenta años más tarde, se dice que un marino catalán habiéndole llamado la atención la fertilidad del suelo, to-

mó posesión del hermoso valle de Yaguaraparo y estableció una plantación de cacao-teros, mientras que otros asientan que 30 años después, el cacao fue reintroducido por unos Padres Capuchinos Aragoneses que trajeron semillas de Venezuela. Pocos años después de esto, Trinidad fue cedida a Inglaterra y es hoy una de las principales fuentes de abastecimiento de cacao de este País.

Se dice que los españoles introdujeron el cacao en Puerto Rico en 1725 y desde entonces se cultiva con mucho éxito.

La isla de Santa Lucía, después de pertenecer a los españoles lo fue de los franceses y en 1765 tenía más de un millón de cacaoteros. Hoy es una posesión inglesa.

La Isla de Granada, a igual que la de Santa Lucía, perteneció a los franceses, quienes en los alrededores de 1714, plantaron los primeros árboles de cacao, con semillas que trajeron de la Martinica, de donde también trajeron esclavos para cuidar las plantaciones. Hoy provee en parte a sus nuevos dueños.

En general puede decirse que el año de 1727 fue desastroso para las Islas Antillanas, productoras de cacao; todas las

plantaciones fueron arrasadas por un huracán, y mientras algunas de ellas prontamente restablecieron su cultivo, otras como la de Jamaica por ejemplo, abandonaron éste hasta mediados del siglo XIX, en que todavía se cultivaban plantas aisladas.

Mientras como hemos visto los viejos países productores de cacao, se encuentran en el Continente Americano, en primer término México y Guatemala y después Venezuela, Ecuador, Surinam, Nicaragua, Haití, Brasil, Santo Domingo, Jamaica, etc., en otros Continentes sólo se encuentran jóvenes industrias de esta planta, las que se hayan en Africa y Asia; en Santo Tomé, La Costa de Oro, Ceylán, Java y las Filipinas.

Es Santo Tomé uno de los más importantes centros productores de cacao que ahora exporta no menos de 34 millones de kilogramos anualmente; el cultivo de esta planta es reciente, pues parece que se sembró por primera vez en 1822, pero hasta 1870 esta industria no tuvo importancia y sólo exportaba 44,000 kilos, en 1895 la exportación alcanzó siete millones de kilos y 16 años más tarde la de 34 millones.

El cultivo del cacao en la Costa de Oro es todavía más digno de mención. El pri-



Una taza de chocolate entre plática. Cuadro de costumbres venecianas, de Pietro Longhi, 1702-1762.

Museo Corier, Venecia.

mer embarque fue hecho en 1891 y consistía de 40 kilos, 20 años más tarde, en 1911, la exportación había subido a 40 millones de kilos. Este gran aumento es todavía más interesante debido al hecho que en este territorio el cacao solamente está cultivado en pequeñas plantaciones.

Aunque es bastante difícil el indicar la fecha exacta de la introducción del cacao en Ceylán, su origen es bastante oscuro, pero parece sin lugar a duda, que se cultivaban aisladamente algunas plantas en el Jardín Botánico de Kalutara en 1819 y fue introducido por Moon; pero la mayor parte del cacao cultivado hoy en este territorio descende de las plantas obtenidas en Trinidad en 1834 y 35 por Sir R. Horton y asimismo de variedades importadas del mismo lugar en 1880 y 81. La primera y reducida exportación de cacao tuvo lugar en 1872, y en 1875 sólo llegaba a 508 kilogramos. Desde esta fecha, la exportación ha ido gradualmente aumentando y en 1913 alcanzó cerca de tres millones quinientos mil kilos.

Aunque se dice que la introducción de la planta del cacao en las Colonias Holandesas del Pacífico sucedió en 1560, cuando

algunos españoles la introdujeron en las Célebes, este cultivo durante un largo período fue de muy poca importancia, haciéndose pequeños embarques desde mediados del siglo XIX, pero desde 1875 Java se ha vuelto un País de importancia en la producción del cacao. Cuando en 1880 el cultivo del café principió a declinar, muchos de los campos dedicados a este cultivo fueron sembrados con cacao y desde este período ha continuado aumentando su producción, la que hubiese sido mucho más importante, si no hubiese sido detenida por diferentes insectos; a fines del siglo XIX su exportación llegaba a dos millones quinientos mil kilos.

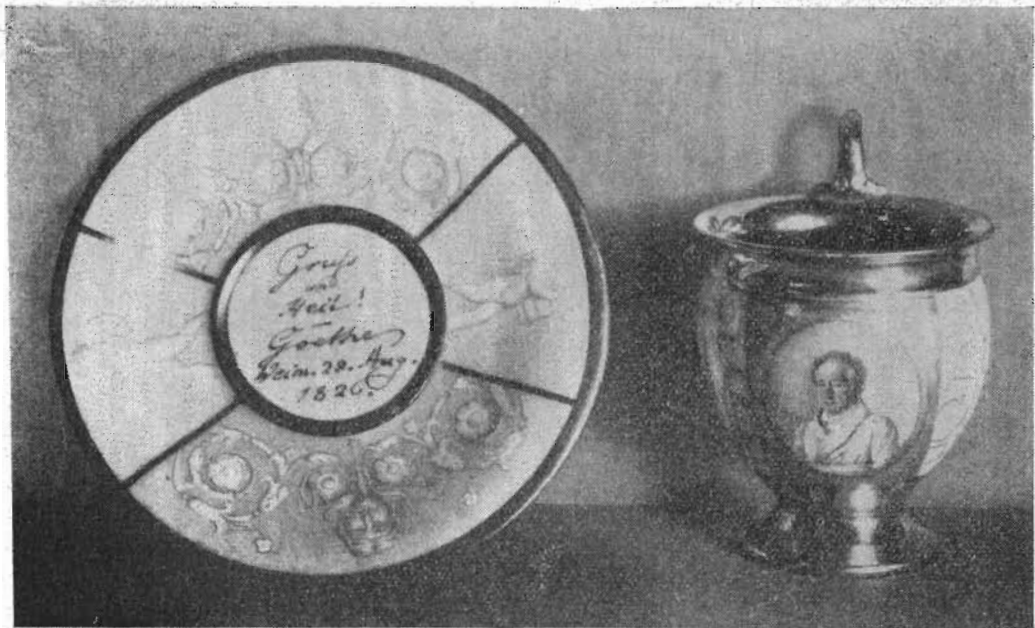
El cacao es cultivado en varias regiones de las Filipinas; según Gaspar de San Agustín, las plantas fueron introducidas en 1670 por un piloto llamado Pedro Bravo de los Camerines, quien a su turno las pasó al filipino Juan del Aguila, que las sembró en Lipa. Otros autores aseguran que en estas islas es conocido el cacao desde 1663, en cuya fecha el Gobernador Diego Salcedo lo mandó traer de Nueva España. Existe una aseveración de la que no puede dudarse por las condiciones de quien la

dice: el eminente botánico P. Blanco, afirma que el P. Mercado, Cura Párroco de Lipa de la Provincia de Batangas, sacerdote que contribuyó a la redacción de la monumental "Flora de Filipinas", distribuyó semillas de cacao en 1674 entre el vecindario de Lipa. Lo cierto es que el cacao se generalizó en el Archipiélago y a ello ayudó sobre manera la Real Orden del 6 de Octubre de 1759, que obligó a cada nativo a sembrar por lo menos 10 árboles de cacao.

Aunque puede considerarse el año de 1528 como la fecha de la introducción del cacao en Europa, esto es, en España, no por esto se desarrolló como lo creen muchos el comercio de este producto alimenticio. Al principio, como dijimos, se le tuvo como una curiosidad y pocos eran los que se atrevían a probarlo, y los que desde un principio empezaron a hacer la propaganda del chocolate fueron los médicos, pues lo recetaban a sus enfermos. Después de varios años de lucha, durante los cuales se extendió su cultivo a Sur-América y se propagó su consumo entre el elemento español del Nuevo Continente y en España, el año de 1585 vió partir por primera vez un cargamento de cacao de Veracruz y de la

América del Sur con rumbo a España. Desde luego, parece que los españoles se acostumbraron a esta bebida, ya que en su condimentación se le agregó azúcar, y llegó a hacerse tan general el uso de ella, que el Gobierno prohibió la exportación del grano a otros países, temeroso de que faltase la producción necesaria para el consumo nacional.

Pero, mientras tanto, se extendía su consumo en España y el viajero Florentino Antonio Carletti lo introducía en 1606 a su ciudad natal y lo dió a conocer en la Europa Central y Septentrional; aparecieron en diferentes países de Europa, Tratados, Tesis, etc. etc., atacando o defendiendo esta bebida, siendo la obra que causó más sensación en esta época, según Irális, la publicada en Viena en 1624 que llevaba como título "*Disputatio Medico Diaetetica de Aere et Esculentis, de necnon potu*", en el que se atacaban a las Ordenes religiosas y al chocolate, y a esta obra se atribuye el hecho que en estos años faltase el chocolate en la misma España. A esta siguieron un sin fin de discusiones filosóficas sobre la influencia que el uso del chocolate podría tener sobre el estado social y la marcha de



Taza chocolatera que perteneció a Goethe, de manufactura alemana, 1826, existente en el Museo Nacional de Goethe, en Weimar.

la civilización. Pero habiendo vuelto a aparecer en cantidades el cacao en las plazas de España, tomó nueva fuerza su consumo y en 1631, Antonio de Colmenero escribía "es tan grande el número de los que hoy toman chocolate, que no solamente se usa mucho en las Indias.... sino también en España, en Italia, en Flandes, pero particularmente en la Corte de España."

Habiendo, como dijimos antes, el Gobierno Español prohibido la exportación de cacao, el contrabando frustró las severidades de las leyes; pues habiendo los Holandeses tomado posesión de la Isla de Curacao, se interesaron en este comercio y principiaron a comprar a los Colonos de Venezuela, que hacían sus tratos en secreto, todas sus cosechas y este comercio llegó a tener tal importancia, con la ayuda de los ingleses, que Amsterdam llegó a ser el depósito general de cacao y que, hasta el final del siglo XVII España no recibió un grano de cacao de Caracas, en un total de exportación que ha sido estimado de no ser menor de sesenta y cinco mil quintales o tres millones trescientos cincuenta mil kilos. Pero continuando el crecimiento de este comercio de contrabando, llegó el caso que

entre los años de 1706 hasta 1722, ni un solo barco de la "Costa Firme" con cargamento de cacao, arribó a los puertos de la Península. En una palabra, los dueños de la América tenían que surtirse en los mercados extranjeros de un producto que había llegado a serles indispensable.

En vista de este estado de cosas en 1728, Felipe V vendió el privilegio exclusivo del comercio del cacao, como dicen unos, a una Compañía Internacional de comerciantes de Ausburgo, para que lo pudiese vender en todo el mundo; pero parece que dicha Compañía estaba formada de Viscaínos y tomó el nombre de "Compañía de Guipúzcoa o de los Caraqueños". Con esto muy pronto España recobró las ventajas que habían perdido y en 1763 entraron a los puertos españoles 110,500 quintales de cacao.

Lo que más contribuyó a popularizar el uso del chocolate, aunque fuese costoso pues valía unos seis francos la media libra, fue como lo manifestamos antes, el mejoramiento en su condimentación, la que principalmente se llevó a cabo en Francia, Inglaterra y Holanda, pues todavía en 1797, los ingleses, franceses y holandeses se que-

jaban que los españoles “mezclan demasiadas especias, como clavos, canela, almizcle, ámbar gris y otras, mientras que estos países sólo le agregaban azúcar y vainilla; y fue también por esta época que principió a manufacturarse, principalmente en Francia, el chocolate que recibió la denominación de “Chocolat de Santé” (chocolate de salud) para diferenciarle con las numerosas preparaciones, en las que se hacían entrar diferentes ingredientes que eran calificados como diabólicos. Pero lo que hizo su uso tan común, fue la invención de diferentes máquinas para su preparación: la primera de éstas según Belfort de la Roque, fue un molino que inventó a principios del siglo XVIII el Genovés Bozelli que producía 600 a 700 libras de chocolate diario, siguiéndoles la del francés Doret que en 1778 construyó unas colosales máquinas que mezclaban la pasta con el azúcar y la vainilla; otra de Pelletier que mejoró todavía su fabricación, culminando todos estos adelantos con el descubrimiento hecho en 1828 por el holandés C. J. Van Hauten de un método para preparar el polvo de chocolate. Aquí agregaremos que la primera maquinaria para hacer chocolate fue intro-

ducida en nuestro País por el señor D. Manuel Gutiérrez de Rozas, residente en México, quien pidió el privilegio exclusivo para usar de ella en 28 de septiembre de 1853.

No por esto los chocolatófobos cejaron en sus propósitos de atacar la bebida, mientras que otros, la defendían como Gerónimo Piperi, que manifestaba que "el chocolate es la bebida divina, celestial, sudor de las estrellas, semilla vital, divino néctar, bebida de los dioses...." etc., y el Doctor Bachot, que decía que ésta era "una invención de los dioses, más bien que el néctar y la ambrosía"; otros, para no citar más que uno, la del Doctor Duncan de la Facultad de Montepelier, manifestaba que si "a un principio el chocolate era solamente utilizado en medicina, desde que se ha hecho delicioso con azúcar se ha vuelto venenoso."

Es muy posible que el chocolate haya sido introducido en Francia al finalizar el siglo XVI por unos monjes iberos, pero aunque no tengamos datos concretos para sostener lo anterior, es seguro que penetró en este país en el año de 1615, cuando el matrimonio de Ana de Austria con Luis XIII; habiendo sido la primera per-

sona en tomarlo en Francia, el Arzobispo de Lyon, Cardenal Alphonse Louis Du Plessis, hermano mayor de Richelieu y las leyendas nos dicen que el Duque de Orleans, cuando Regente, antes de recibir en audiencia se desayunaba con una gran taza de chocolate; pero no se generalizó su uso sino hasta la época de Luis XIV; pues en 1660, habiendo contraído matrimonio este último con la Infanta María Teresa de los Austrias, introdujeron en París el uso de la bebida del chocolate, o bebida de los dioses como lo llamaron más tarde; y lo servían a sus invitados en los días de recepciones, pero visto entonces su elevado precio, tuvieron que suspender su uso. Se dice que en esta época un individuo llamado Chaillon, oficial de la guardia de la reina, obtuvo el privilegio de la venta de este producto, que era de moda y estableció la primera chocolatería de París, cerca de la "Croix du Tiroir" en un ángulo formado por las calles del "Arbre Sec" y la de "Saint Honoré" imitando los Cafés que acababan de fundarse y llamó a su estante: "Escuela de los Sabios, Reunión de los Elegantes, Casa de los Dioses". En 1661 la Facultad de Medicina aprobó el uso del cho-

colate y en 1705 se tenía a grandísima honra, el título de chocolatera de la reina. Una leyenda de la época nos dice que a María Teresa le gustaba tanto el chocolate, que un historiador francés escribió “el Rey y el chocolate fueron las dos únicas pasiones de María Teresa.”

En 1776 bajo el reinado de Luis XVI se fundó la primera fábrica francesa de chocolate, a la que se dió, por el privilegio que llevaba, el título de “Chocolaterie Royale”, con la fundación de esta fábrica se extendió notablemente el consumo de este producto alimenticio, a la que pronto siguieron otras fábricas que consumían producto de las Colonias Francesas. El señor A. de Gallet, autor de un libro “El Cacaoyer”, fue el primer chocolatero del Rey de Francia.

No son pocos los autores que refiriéndose a Inglaterra, afirman que el chocolate fue introducido en este País alrededor del año de 1655, habiéndose fundado la primera fábrica de chocolate en el año de 1657. Sin embargo, creemos que esta introducción acaeció a principios del siglo XVII, como lo demuestra el hecho que en el año de 1624 apareció publicado en Lon-



Elegante parisiense que después del baño toma su chocolate. Cuadro de A. Romanet, 1774.

dres el primer libro contra el chocolate, es crito por Joan Fran Ranch. Las noticias más antiguas, dice Historicus, que conocemos sobre las chocolaterías y que se considera como la primera que se estableció en este país, apareció en el periódico "Public Advertiser", del martes 16 al lunes 22 de junio de 1657, informando al público que en "Bishopgate St., en Queen's Head Alley, at a Frenchman house is an excellent west India drink called chocolate to be sold, where you may have it ready at any time, and also unmade at reasonable rate". (En la calle de Bishopgate y callejón Queer's Head, en la casa de un francés, se encuentra a la venta una excelente bebida de las Indias del Oeste, llamado chocolate, donde lo puede usted obtener, hecho o sin hacer a precios cómodos.)

En Inglaterra como en los demás países europeos el chocolate tuvo sus enemigos y detractores: en un pequeño volumen de 39 páginas impreso en Londres por Christofer Wilkinson, en el siglo XVII se condena al chocolate debido al azúcar con el cual está mezclado, "pues éste destruye el temple nativo y genuino del chocolate, porque el azúcar es una sal corrosiva y por

lo tanto un hipócrita enemigo del cuerpo.” En un extracto del “Harleian Miscellany” del año de 1673, encontramos un curioso escrito dirigido al Parlamento Británico y suscrito por “Un Amante de su País”, en el que manifiesta que el gran problema de Inglaterra; “explicado en diferentes proposiciones: la sexta, consiste en la prohibición del brandy, ron, café, chocolate y té, porque éstos detienen el consumo de cebada, malta y trigo, los productos de nuestras tierras, se importa una tan vasta cantidad de brandy, ron, café y chocolate español, que anualmente los habitantes de nuestro país gastan en estas bebidas 400 mil libras esterlinas. Compendiando: el brandy que ma los corazones de los sujetos de su Majestad y en cuanto al café, té y chocolate, no conozco de ningún bien que les produzca”. Otra diatriba contra el chocolate, encontramos en el periódico “El Espectador”, del 29 de abril de 1712, en el que, después de haber dado varios consejos a sus lectores, les avisa “el tener especial cuidado de cómo se meten en romances con la novedad del chocolate”. Con todo y esto, el chocolate continuó haciéndose de adeptos, y pocos años más tarde, llegó a ser la

bebida de moda que se tomaba en las chocolaterías, las que, según D'Israeli "parecían más refinadas y elegantes en su nuevo término, que las cafeterías que ya se habían vuelto tan comunes".

En un libro que imprimió Silberman, de Estrasburgo, encontramos la noticia que después de la Restauración, en Londres, existían tiendas que vendían chocolate a 10.3 y 15.3 la libra; que la chocolatería O. Zinda's se mantenía llena de clientes aristocráticos, que consideraban como una nota de elegancia y gusto refinado, el tomar su chocolate; mientras que por otro lado los sabios médicos ensalzaban sus virtudes medicinales y termina diciendo que en el año de 1733 "a las personas que no son miembros de cualquiera de las dos Cámaras (Parlamento), pueden encontrarse en las chocolaterías cerca de la Corte, o en los parques". Las más célebres chocolaterías de esta época, fueron la llamada "Chocolate-House" del reinado de la Reina Ana, en donde los literatos fijaron su centro social de reunión, y la "The Cocoa Tree", donde reinaba la política suprema. La primera que era frecuentada por Lord

Byron fue transformada, en los funerales de Garrick, en Club Literario.

Valerius Tornius en su "Kultur-Kuriosa Aus der Geschichte der schokolade", publicada en el "Illustrierte Zeitung. Número 4645 Leipzig, Marzo 1934" y traducida por Eulogio R. Valdivieso, del Museo Nacional de México, refiriéndose a estas épocas de romanticismo y galantería, nos dice: "... que cuando el pintor y grabador de aquella época no podían ya dar tema sobre el asunto, hasta agotar la vida alegre de aquella sociedad en sus últimos y más finos encantos, entonces los poetas buscaban a resucitar todas las costumbres. Cuando Brancaccio escribió su Oda "al árbol de los árboles, los dulces dones del cielo y la divina bebida preconizada", y Blancard, "su himno a la fuerza del chocolate", esto les condujo a un estilo pesado y pomposo de la musa. De otro modo se oye, cuando Goldoni en su melodrama "La conversazione" canta el coro:

"Viva pur la cioccolata

E colui che l' ha inventata..."
o cuando Metastasio con toda la galanura burlesca de Phyllis, pastor de rococó ex-

plica la preparación del chocolate y exclama felizmente:

“Por favor, lleva la taza a tus labios. Has probado, Phyllis, el néctar que ella contiene? Cuenta: cómo te gusta?

Oh! veo cómo has cambiado, no pareces más a aquella que lo desdena.”

o cuando él cierra su poesía comparando uno y otro, el chocolate y el amor, en relación con el bello sexo:

“Cada bella dice primero no, cuando se le habla del amor, preserva con gusto su apariencia pudorosa contra su propia inclinación.

Hasta que por fin se da plenamente por vencida y te recompensa después doblemente prometiendo.....”

También Goethe cantó las tablitas cafés, para las que tuvo una especial predilección hasta en su avanzada edad. Era un fanático contrario del café. Sin embargo,

tuvo una grande simpatía por el chocolate. Cuando obsequiaba a las damas a la luz de las estrellas, les presentaba siempre esta bebida. Algunas veces no alcanzaba la porcelana, y entonces tenía que pedirla a Carlota von Stein. Aludiendo a la bebida favorita de Goethe, escribió en Seckendorff, su fantástico "Nacimiento de Minerva", compuesto para el cumpleaños del poeta, ofreciendo a Júpiter Ganimedes, entre otras cosas, una taza de chocolate. Goethe permaneció, al año de su amistad con Schiller, varias semanas en Jena, exclamando aquí su perpetuo grito de socorro en cristiano: "Envíenme chocolate". Se llevó consigo en su viaje, chocolate, como provisión de boca. Decía: "Quien haya bebido una taza de chocolate, ese resistirá todo un día de viaje. Lo hago siempre, desde que Von Humboldt me lo aconsejó". No sólo en Weimar era conocido de todos el vicio del chocolate que tenía Goethe. Todas sus admiradoras de lejos y de cerca le enviaban tablillas de chocolate. Se encontraban a menudo, entre los regalos, vasos o vasijas para preciosa bebida, tazas bonitas con el recuerdo de la obra del poeta o con la imagen del donante. Muchas veces



Los dulces siempre sirven para conquistar el corazón de la mujer. Litografía de Pidal, 1828.

agradecía estos regalos con versos. Con frecuencia sucedía también que él mismo acompañaba a su poesía regalos de dulces. Cuando a los 74 años en su creciente admiración otoñal hacia Ulrico, le ofreció un par de tablillas con una cuarteta:

“Me pareces demasiado benigno,
debes sonreír ante este regalo pequeñísimo
cuando me otorgas tu favor;
me parece muy pequeña esta tablilla,
demasiado pequeña.”

Eran tablillas siempre, y nunca granos, las que regalaba Goethe. Se conocía ya la forma predilecta de regalo de chocolate que usan ahora las damas modernas. El cocinero del Mariscal Du Plessi, de nombre Pralin, que vivía del Erario Real, se le ocurrió la idea galante de llevar a la mesa de su señor Marzipan, dulces revueltos con chocolate. Desde entonces se le llama dulce garapiñado, café o sencillamente Praliné. Son realmente misteriosos porque se envuelven en papel café o brillante, sin saber lo que esconden. Cada grano lleva en cierto sentido un enigma, que puede explicarse cuando se ponen en la lengua. Ahí

está por consiguiente, en opinión de un hábil fabricante, que tal placer satisface la impaciencia del estómago. Y tanto más grande es la admiración y más agradable la satisfacción de la impaciencia, cuanto más misterioso sea el brujo.

Hacia 1660 el chocolate era una bebida algo popular en Holanda, especialmente en la ciudad de Amsterdam. Junto con las cafeterías se levantaban las chocolaterías, las que se conocían por su anuncio "Hier schenckt men Seculate" (Aquí se sirve chocolate.)

En Alemania el conocimiento del chocolate, se debió principalmente a un libro del viajero holandés Willem Bontekoe, publicado en 1679, con el título de "Traktat Uber Gewurz, Tee, Trafee, Skolade, etc." pero fue prohibida su introducción en Prusia por Federico el Grande. La primera fábrica alemana de chocolate fue fundada en 1756 por el Príncipe Guillermo de Lippe, en Steinhude, principado de Lippe, habiéndose llamado a portugueses para que trabajaran en ella.

Por más esfuerzo que hicimos para investigar la fecha de la introducción del chocolate en la Nueva Inglaterra, consul-

tando sus primeras piezas literarias e históricas, como correspondencias, discursos, biografías, etc., sólo hallamos mención de este producto en la Autobiografía de Benjamín Franklin, escrita hacia 1760, de la que deducimos que el chocolate principió a penetrar en el Este, del actual territorio de los Estados Unidos del Norte, hacia principios del siglo XVIII.

Por último “el naturalista Linneo, (1707-1778) que dió al café el desdeñoso dictado de “bebida de pavos”, llama al chocolate “Teobroma” (bebida de los dioses); según unos, porque era apasionado al chocolate; según otros, por halagar a su confesor, y hay quien opina por fin, que se la dictó al sabio, la galantería, porque el chocolate fue introducido en Francia por una reina; pero más bien, como creemos, se debió al ambiente de la época, pues este término, como vimos, era el corriente que se usaba en Francia y otros países.

APÉNDICE (1)

El Chocolate en la Literatura Española del Siglo XVII. (2)

Por Julio Monreal.

Cada siglo tiene su espíritu, sus ideas dominantes, sus costumbres particulares y por ellas se distinguen los tiempos entre sí, como las razas humanas se diferencian por el color, y así como no puede confundirse un europeo con un abisinio, es también imposible equivocar unos siglos con otros.

(1) Debido a la gentileza de mi buen amigo y culto poeta e historiador José de Jesús Núñez y Domínguez, agrego como apéndice el pequeño artículo del señor Julio Monreal, publicado en la "Ilustración Artística".—Barcelona.—1885.

(2) El título original del trabajo del señor Julio Monreal, era el de "El Chocolate."

A todos llegan esos rasgos, que constituyen el semblante de las diversas edades, desde el bello ideal del espíritu, hasta los gustos más prosaicos del individuo.

En este siglo, que ya se nos escapa, el paladar ha rendido culto entusiasta al café, y este fruto, apenas conocido antes en nuestra patria, se ha naturalizado en ella, haciéndose vecino hasta de las menores aldeas, después de haber sido mirado con prevención y hasta con menosprecio.

De origen también ultramarino, vino-se a España, entremetido en las indianas flotas, allá por el siglo XVI, el **chocolate**, y aquel aromático producto de los vencidos habitantes del Nuevo Mundo, presto señoreóse de la voluntad de los soberbios hijos del Tajo y del Ebro, dominándoles por completo en la centuria siguiente.

Venganza que las Indias tomaron de España, creyeron algunos que fue el haber metido en ésta el chocolate y juntamente el tabaco.

Así decía Quevedo que “habían hecho más mal con meter acá los polvos y el hu-

mo, y jícaras y molinillos, que el rey Católico a Colón y a Cortés, a Almagro y a Pizarro." (3)

Uno y otro se extendieron pronto por villas y ciudades y era el chocolate el obsequio más usado para los cumplimientos de las visitas.

No era caso raro tomarlo más de una vez; así vemos en la comedia de Moreto. **No puede ser....** que, instado Don Félix, para tomarlo, dice:

.....Señor,

Eso por mí es excusado,

Que le he tomado **dos veces**.

Tarugo. No se os da nada, tomadlo,
Que el chocolate, en Madrid,
Se usa ya como el tabaco.

Act. III. Esc. VI.)

Por entonces había introducido en España el extranjero Paulo Xarquías o **Charquías**, la invención de los pozos de nieve

(3) Discurso XI.—En **El Entrometido**, la dueña y el soplón.

(4), siguiendo a esto los helados y garapiñas de leche, almendras, mosela, bebida imperial, agua de guindas, canela, fresas y otras, que se agregaban al chocolate, todo lo que se usaba tanto y era tan común, que los arbitristas calculaban que con el importe de aquellas golosinas podía el rey atender a gastos útiles al Estado.

Así decía uno de tales escritores: "El gasto superfluo del chocolate y bebidas de sorbetes y garapiñas en muchas casas ordinarias, consume lo que con que se pudieran armar compañías de caballos en las fronteras." (5)

(4) Aludiendo a Charquías y su invención, dijo Quevedo, elogiando la blancura de una dama:

A la rubia de aventuras,
A la que peina bochornos,
De cuyas manos, Charquías
Llena de nieve sus pozos.

Carlos V le dió ejecutoria de nobleza por su invención, prueba de lo mucho que fue estimada.

(5) Bib. Nac. Discurso hispano-político. M. S., por el Abad D. José Arnolfini.

Hízose costumbre que no hubiese visita sin el correspondiente chocolate, amén de las aguas heladas susodichas, a lo que se dió el nombre de agasajo. (6)

En la comedia de Moreto, antes citada, dice también el gracioso Tarugo:

A buen tiempo en esto os hallo,
Porque tengo una visita,
Y venía a suplicaros
Que me hiciesen chocolate,
Que es el precioso agasajo
que a una visita se debe.

(6) Calderón, en ¡Fuego de Dios en el querer bien! hace decir a Doña Angela:

Al chocolate le llaman
Agasajo en las visitas.

(Jor. I. Esc. I.)

En otra comedia del mismo poeta ¿Cuál es mayor Perfección?, se trata de agasajar a unas damas en una visita, y dice:

Doña Leonor.—Yo a Beatriz regalaré;
Trata tú de regalar
a Angela.

Zabaleta decía en su **Día de fiesta por la tarde**, que “a esta manera de merienda, porque le viene largo el nombre, le llamaban **agasafo**.”

Hoy lo hemos arreglado de otro modo y olvidando lo castizo, hemos dado en llamar al obsequio por el estilo, **lunch**, mendigando frases exóticas para olvidar las de casa, porque, como no se entienden, sueñan mejor aquéllas.

Tan común se hizo el indiano licor, que servía su uso de comparaciones, respecto de otras cosas, que también se ponían demasiado en boga. Pruébalo Francisco Santos en su **Día y noche de Madrid**, cuando hace decir a su personaje Juanillo, “amigo, el pedir las fregatrices dulces, es ya tan común como el **chocolate**.” (7)

Don Félix.—Si haré. A enviar
Dulces voy.

Doña Leonor.—No hay para qué:
Lo que son dulces, y son
Chocolates y bebidas
Ya las tengo prevenidas.

Jor. I. Esc. I.)

Hízose platillo de gusto de las beatas, aún apegadas a tan grata costumbre; así el diablo Cojuelo decía, que él y su compañero D. Cleofas, iban a Ecija, con una comisión para quitar a aquéllas el tomar tabaco y **sorber chocolate**. (8)

El que alcanzó presto la palma de ser el mejor entre cuantos se elaboraban en el mundo por Colón descubierto, fue el de Guajaca, ciudad que más adelante se hizo famosa por los ruidos subterráneos que en tal peligro la pusieron y se conocen vulgarmente por **los bramidos de Guajaca**.

Muchos textos podría aducir para probar la fama que adquirió este chocolate, que se servía en jícaras fabricadas en Mechocacán; pero me limitaré a los siguientes:

Calderón, en su entremés titulado **La Rabia**, pone estos versos en boca de un negro, que, en su algarabía, se dirige a doña Aldonza:

Siola, aquellas dos cajas

De chocolate, me mande

Pagar, pues que las di hasta

(8) Vélez de Guevara, El Diablo Cojuelo. Tranco VI.

A siete reales, tiniendo
Tanta parte de **Guajaca**.

En otro entremés del mismo escritor,
el conocido por **Los Flatos**, dice don Gil al
botillero francés maese Coqueron:

¿Tendrá usted a aquestas horas
Una garapiña helada?

Coqueron.—De Chocolate?

¡E qué bona!

De chocolate de **Joan-Jaca**.

El mismo Calderón en su comedia **El Escondido y la Tapada**, menciona tan delicado chocolate en ocasión en que unos criados están preparando el agasajo para una visita. Dice el diálogo:

Castaño.—Estos son de Portugal
Dulces.

Beatriz.—Di dulces dos veces,
Pues dos veces lo serán
Por dulces y portugueses.

Castaño.—Chocolate de **Guajaca**, etc.

Jor. II. Esc. X.)

En tales agasajos las aguas heladas se servían primero que el chocolate. Véase otro pasaje de la citada comedia **¿Cuál es mayor Perfección?**

Roque.—¿Podrás echarme hacia acá cualquier cosa?

Inés.—¿Querrás agua de limón. guindas, o canela?

Roque.—Luego,

Inés.—¿todo el día es agua?

Inés.—No, que también darte puedo.....

Roque.—¿Qué?

Inés.—Sorbete o garapiña

De aloja, que es lo que tengo
Para antes del chocolate.

(Jor. I Esc. VI.)

Acerca del modo de tomarle, véase este pasaje de **Cuántas veo tantas quiero**, comedia de Villaviciosa y Avellaneda:

Doña Elena.—Sillas, Celia, y di a Lucrecia
Que chocolate les traigan
A aquestos dos caballeros.

Coletto.—Señora, si es de **Guajaca**,
Con una **yema de huevo**
Le traigan, por **Santa Clara**,
Y, si hay **bizcochos**, mejor
Será que venga en sus **cajas**,
Que yo en tomar **chocolate**
Soy hombre de **linda pasta**.

Jor. III.

Por cierto que los cervantistas, que tantas cosas han notado en las **Novelas ejemplares**, el **Quijote** y demás escritos del de Lepanto, no han tenido cuidado de advertir que ni una vez sola habla del chocolate en sus obras. Ni en las andanzas del héroe manchego por ventas y majadas, y esto no es de extrañar, ni en las bodas de Camacho, ni en casa de caballeros como Don Diego de Miranda, o Don Antonio Moreno, en Barcelona, ni en el mismísimo palacio del Duque, donde había dueñas quitañas y golosas por ende, se hace mención del chocolate ni una sola vez, ni siquiera lo nombra el doctor Pedro Recio, para dar tormento al hambre de Don Sancho en su ínsula Barataria.

En fin, terminaré diciendo que, como objeto tan apreciado, constituía uno de los

mejores regalos que los presidentes y virreyes del Nuevo Mundo remitían a España a sus valedores.

Véase a este propósito lo que escribía Barrionuevo en sus Avisos de 7 de noviembre de 1654: (9)

“He visto el **presente de chocolate** que envía el de Alburquerque para consejeros y señores: son diez y seis mil libras, de dos reales de a ocho cada libra, fuera del presente del Rev. Reina y Don Luis de Haro, que dicen serán otras ocho mil libras, bien pagado el porte, que monta cuatro mil ducados, que los derechos se han perdonado. Brava locura arrojar un señor diez mil reales de a ocho como si fueran un puñado de arena. Viene todo en cajas de a libra, muy durado, que es seguro que sólo el adorno importa dos mil ducados. Olvídaseme decir que envía entre éste algunos talegos, como de cuartos, doblado mayores, de **chocolate en polvo**, mezclado con ámbar y otros olores preciosísimos de grande valor y estima, y estará por otra parte desollando a los ricos y acabando por acá con los pobres vasallos. No están todos locos en

(9) Bib. Nac. M. S.—H.100,

Zaragoza, ni de los cuerdos se hace todo el caso que fuera razón, con que todo anda al revés y al que hurta más, por eminente en su oficio, le excusa la ley y está reservado de ella." (10)

No se mordía la lengua el buen D. Jerónimo.

Pero basta por hoy de chocolate.

(10) No decayó con el tiempo esta afición al chocolate; así que, cuando en el siglo siguiente, en el año de 1754, cayó del poder el célebre marqués de la Ensenada, entre los objetos que le fueron embargados se contaban quinientas arrobas de chocolate. Se conoce que todavía duraban los presentes de Indias. También es sabido que el buen rey Carlos III era tan aficionado a este licor, que cuando se desayunaba, hacía como que se distraía hablando con los circunstantes, y entonces su ayuda de cámara, con aparente disimulo, le rellenaba la jícara dos y más veces.

BIBLIOGRAFIA

ACOSTA JOSEPH.—Histoire Naturelle et Moralle des Indes tant Orientales qu'Occidentales.—París.—1604.

ALZATE JOSE ANTONIO.—Memoria sobre el beneficio y cultivo del cacao.—Núm. 7.—Mayo 4 de 1767.—
En: "Gaceta de Literatura de México".—Tomo I.—1790.—Tomo II.—1790.—Tomo III.—1792.

ARCHIVO GENERAL DE LA NACION.—Bandos.—Tomo 27.—Folio 70.—Bandos.—Tomo 17.—Folio 254-255 y Bandos, tomo 28, Folio 143.

ARCHIVO GENERAL DE LA NACION.—Tomo 369.—Año 1650.—Serie Inquisición.—Expediente 17.

AUTOBIOGRAPHY OF BENJAMIN FRANKLIN.—In Harvard Classics.

BARRIOS Dr. JUAN DE.—Libro en el cual se trata del chocolate, que provechos haga y si es bebida saludable o no, y en particular de todas las cosas que lleva y qué receta conviene para cada persona y cómo se conocerá cada uno de qué complexión sea, para que pueda beber el chocolate, de suerte que no le haga mal.—México.—1609.

BRUCKMAN, FRANZ ERNEST.—Relato Histórico-Botánico Médica de avellana mexicana, vulgo cacao ejusque báisamo.—Brunsvigoe: Schroter, 1728.

CLAVIGERO, FRANCESCO SAVERIO.—Storia Antica del Messico.—4 Vols.—Cesena, 1780.

CHILTON JOHN.—A Voyage to the west Indies and New Spain in the Year 1660.—Ms. British Museum.—Purchas—His pilgrim.

COLMENERO DE LEDEZMA, ANTONIO.—Tratado de la Naturaleza y calidades de Chocolate.—Madrid, 1631.

COLMENARES DE LEDEZMA.—Chocolate inda. Opusculum de qualitate et natura chocolatae. . . hispanico antehac idiomate editum: nunc vero curante M. Aurelio Severino in Latinum translatum.—Norimbergae, 1644.

COLMENERO DE LEDEZMA, ANTONIO.—Chocolata Inda Opusculum.—Pág. 152 de "Academiae Naturae Curiosorum. Annumprimus. Decuriae III. Anni MDCXCIV.—Pipsioe.

COBO P. BENABE.—Historia del Nuevo Mundo.—Sevilla, 1890.

CASTILLO LEDON, LUIS.—El Chocolate.—México, 1917.

CHEVALIER A.—Memoire sur le chocolat sa preparation. ses usages, les falsifications qu'on lui fait subir, les moyens de les reconnaitre.—Paris, 1871.

CHEVALIER A.—Sur les falsifications qu'on fait subir au chocolat: nécessité de les réprimer.—Paris, 1853.

BERNAL DIAZ DEL CASTILLO.—Historia Verdadera de la Conquista de la Nueva España.—4 Vols.—París, 1827.

III

HISTORIE naturelle du cacao et du café; divisée en deux traités qui contiennent plusieurs faits nouveaux et beaucoup d'observations également curieuses et utiles.—(Par de Chelus).—Amsterdam, 1720.

CARDENAS, JUAN DE.—Problemas y secretos maravillosos de las Indias.—México, 1913.

DESIRE CHARNAY.—Ancient cities of the New World.—1886.

DELCHER E.—Recherches historiques et chimiques sur le cacao et ses diverses préparations.—Paris, 1837.

DALBY THOMAS.—Harleian Miscellany.—1690.

D'ISRAELI, ISAAC.—Curiositiés of Literatura.—London.—1791 1823.

DUFOUR PHILIPPE SILVESTRE.—On the quality and nature of chocolate.—London, 1730.

EL CACAO.—Producción, Industrialización y Comercio.—Secretaría de la Economía Nacional.—Departamento de Estudios Económicos.—México, 1934.

FRANKLIN ALFRED.—Le Café, le Thé, et le Chocolat.—Paris, 1893.

FCREST H.—Du cacao et de ses diverses espèces historique, histoire naturelle, etc.—Paris, 1864.

GODOS LUIS.—Manual de Fabricación Industrial de Chocolates, pastas para sopa y galletas.—Madrid, 1908.

GARCIA DE PALACIO, DIEGO.—Description de la Province de Guatemala, en Ternaux Compans.

GARDNER W. J.—History of Jamaica.—New York, 1909.

GARCÍA IOAZBALCETA JOAQUIN.—El cacao en la Historia de México.—Obras. Opúsculos varios.—Tomo I.—México, 1905.

GARCIA PAYON JOSE.—La Zona arqueológica de Teca-xic.—Calixtlahuaca y los Matlatzincas.—En prensa.

GALLAIS A.—Monographie du cacao ou manuel de l'amat-eur du chocolat; ouvrage contenant la description, l'histoire et la culture du Cacaoyer, l'analyse et les caractères commerciaux du cacao, la preparation et les propriétés du chocolat, avec une cantate de Métastase carte et planche.—Paris, 1827.

GUMILLA JOSE.—Historia del Orinoco.—1745.

HISTOIRE Naturelle du Cacao et du Sucre, divise en deux traitezs qui continnent plusieurs fait nouveaux, et beaucoup d'observations egalemant curieuses et utiles.—Paris, 1719.

HERRERA ANTONIO DE.—Historia General de los He-chos de los Castellanos en las Islas y Tierras Fir-mes del Mar Océano.—Madrid, 1736.

HOLM JOHN.—Cocoa, and its manufacture, with remarks on the working of the adulteration of good act. 1872.—London, 1874.

HARLEIAN MISCELLANY.—Vol. 8.—1673.—London.

HISTORICUS.—Cacao all about it.—London, 1896.

HISTOIRE Naturelle du cacao et du Sucre.—Paris, 1719.

JOYCE THOMAS.—Central American Archaeology.—Lon-don, 1916.

JUARROS DOMINGO.—History of Guatemala.—London, 1823.

JUMELLE.—Le Cacaoyer.

LAVEDAN Lic. ANTONIO.—Tratado de los usos, abusos, propiedades y virtudes del Tabaco, Café, Té y Cho-colate.—Extractado de los mejores autores que han tratado de esta materia.—Madrid, 1796.

- LEON NICOLAS.**—Plantas, animales y minerales de Nueva España, usados en la Medicina.—Morelia, 1888.
- LAET JOANNE DE.**—Novus orbis feu Descriptionis Indiae Occidentalis.—Antwerp.—1633.
- LONG.**—History of Jamaica.
- MANGIN.**—Le cacao et el chocolat, considérés aux point de vue botanique, chimique, physiologique, agricole, comercial, industriel et économique; suivi de "La Leyenda du Cacahuatl par Ferdinand Denis.—París, 1860-62.
- MEDELSHEIN CERFBER DE.**—Le cacao et le chocolat considerés aux points de vue hygiénique, agricole et commerciale.—París.—Sin fecha de imp.
- MITSCHERLICH A.**—De cacao.—M. S. Taf. Berín, 1857.
- MEANS P. A.**—Spanish Conquest of Yucatan and of the Itza. Por Villagutierre y Sotomayor.—1701.
- PEDRO MARTIR ANGLERIA.**—De orbo Novo Decades.—París, 1536.
- OCARANZA F.**—La Beatificación del venerable Sebastián de Aparicio.—México, 1934.
- OVIEDO Y VALDES GONZALO.**—Historia General y Natural de las Indias, Islas y Tierra Firme del Mar Océano.—Madrid.—Cap.
- OBSERVATIONS** sur le cacao et sur le chocolat.—París, 1772.
- PALMA RICARDO.**—Tradiciones Peruanas.—Barcelona, 1894.—Págs. 304 306.
- PENAFIEL ANTONIO.**—Monumento del Arte Mexicano Antiguo.—1890.
- ROBELO CECILIO A.**—Diccionario de Aztequismo, etc.—Cuernavaca, 1904.

- SLOANE HANS.**—Voyage.—London, 1725.
- SAN AGUSTIN GASPAR DE.**—Conquistas de las Islas Filipinas.—Madrid, 1698.
- SANCHEZ DE AGUILAR PEDRO.**—Informes contra idolorum cultores del Obispado de Yucatan.—Museo Nacional.—México, 1892.
- SAHAGUN FRAY BERNARDINO DE.**—Historia General de las Cosas de Nueva España.—México, 1829.
- TORQUEMADA JUAN DE.**—Monarquía Indiana.—Tres Vols.—Madrid, 1723.
- VAN HALL J. J.**—Cacao.—London, 1914.
- XIMENEZ FRANCISCO.**—Los Cuatro Libros de la Naturaleza de las plantas.—México, 1915, y México, 1888.

UB WIEN



+AM421559804