

ARTÍCULO

## RESEÑA

Biól. Susana Torres Reynoso

## Reseña

*Coe, Sophie D. y Michael D. Coe, La verdadera historia del chocolate.* Fondo de Cultura Económica, México, 1999. ISBN 968-16-5569-9

En su libro *La verdadera historia del chocolate*, Sophie y Michael Coe nos llevan a través de las andanzas, en el tiempo y por el mundo, del alimento de los dioses: el fruto del *Theobroma cacao*, nombre dado a la planta que produce las semillas del cacao. La obra la dividen en ocho capítulos, en cada uno de los cuales abundan en referencias históricas, socio-económicas, políticas y culturales.

Mencionan que la planta es difícil de cultivar y casi no genera frutos fuera de la franja entre los 20 grados de latitudes Norte y Sur. Vive en los bosques que la cubren con su sombra a temperaturas superiores a los 16o C; requiere de mucha agua durante todo el año; produce flores pequeñas que son polinizadas por mosquitas que buscan materia orgánica en descomposición, y está domesticada a tal grado que sus vainas requieren del humano o de los monos para su dispersión.

Detallan que después de la cosecha de las vainas, el proceso a seguir para la elaboración del chocolate comienza con la fermentación de los granos, y continúa con el secado, el tostado y el cribado para la obtención del cacao.

El cacao contiene dos alcaloides: la teobromina y la cafeína, así como sustancias en sus semillas, entre las que se encuentra un estimulante moderado del sistema nervioso central, que dilata los vasos sanguíneos. Se trata de un diurético que desde el punto de vista de la farmacología es menos activo que la cafeína, explican Sophie y Michael.

El lector puede viajar en el tiempo para conocer diversas circunstancias relacionadas con el cacao y el chocolate. A menudo los autores lo hacen regresar para que pueda enterarse acerca de precisiones y comentarios relacionados con nombres y usos. Por ejemplo, a partir del aspecto biológico del árbol del cacao, se trasladan hacia el año 1500 a. C., a las llanuras húmedas de la costa del Golfo de México, con la cultura olmeca, que pudo ser la que domesticó y usó el cacao. De ahí pasamos a la cultura maya y su cosmogonía relatada en el *Popol Vu*, así como a la mención de la palabra kakaw en los códices Dresde y Madrid. Luego se puede llegar hasta el Periodo Clásico, con su vasto registro de textos cerámicos y el glifo correspondiente. La presencia de vasijas con el glifo del kakaw en los entierros de gente con poder, es una muestra de la enorme importancia del cacao en la vida y la muerte entre los mayas. Para ellos la preparación del chocolate como bebida era una práctica diaria, y no conformes con el sabor agregaban otros

saborizantes para aumentar la diversidad en el gusto de los comensales.

Sophie y Michael mencionan que los mayas del Periodo Clásico del Petén, en todo su esplendor, al Norte de Guatemala, obtenían su cacao de Chiapas y las llanuras costeras de Guatemala, además de que mantenían un comercio intenso con poblaciones lejanas como Teotihuacán, adonde el cacao era llevado cuidadosamente. Hacia el año 800, en la sociedad maya del Petén comenzó un declive que culminó con su abandono, pues los pobladores se dirigieron hacia Yucatán. Por otro lado, en Tabasco habían florecido plantaciones de cacao que mantuvieron su red comercial hasta después de la Conquista.

El comercio permitió que el cacao fuera llevado, desde las plantaciones de las zonas tropicales, hasta las zonas más altas y secas. Pero éste no iba solo, pues era acompañado de productos tropicales como saborizantes para el chocolate y aves exóticas. Los mayas fueron desapareciendo del mapa y los toltecas los conquistaron durante el siglo X. Éstos influyeron en los aztecas, quienes con el paso del tiempo extendieron su poderío militar y comercial, cuya zona más importante relacionada con el cacao era Xoconochco, derivada después en Soconusco, en la región de Chiapas, por producir el cacao de la más alta calidad.

Así, los aztecas, guerreros por naturaleza, aprovecharon, como parte de sus conquistas, el comercio de cacao, plumas de quetzal, pieles de jaguar y ámbar, para llevarlos al palacio real. En la estricta sociedad azteca el chocolate era mejor visto y aceptado que el pulque. Se cuenta que al gusto de las culturas mesoamericanas podía agregarse el maíz (*Zea mays*) o la semilla molida de la ceiba (*Ceiba pentandra*) o chile (*Capsicum annum*) o achiote (*Bixa Orellana*) o flores secas de vainilla.

Aún cuando las semillas eran utilizadas como moneda, la ingesta de la bebida sólo estaba reservada a la clase privilegiada, es decir, a los integrantes de la casa real, los señores y la nobleza, los pochteca (mercaderes de larga distancia), los guerreros y los soldados en campaña. Para los aztecas el valor del cacao era de tipo económico, gastronómico y de profundo significado simbólico.

Para los conquistadores españoles, el chocolate no fue en primera instancia bien recibido, pues no les agradaba su aspecto. Como muchos vegetales y otras hierbas comestibles del Nuevo Mundo, fue aceptado en la mesa de los españoles poco a poco y como consecuencia del concubinato de muchos de los conquistadores ricos con mujeres nativas. Por su parte, también las mujeres españolas fueron familiarizándose con la bebida en sus cocinas. Fueron modificándola, de tal modo que después de beberse frío y sin azúcar, se tomó caliente y endulzado con azúcar de caña. Los saborizantes nativos fueron sustituidos por los del Viejo Mundo, como la canela, el anís

y la pimienta negra. Por último, el proceso de espumado lo lograron al batir el chocolate caliente con un agitador de madera: el molinillo.

Algunos cambios en el proceso de producción permitieron la elaboración de tablillas de chocolate con pasta seca. Esto permitió en gran medida ser llevado a Europa para conquistar el resto del mundo.

La aceptación del chocolate en el gusto de los europeos salvó primero la barrera médica, al ser el primer alimento americano aceptado por los invasores, no sólo por razones de sabor, sino también por ser un remedio para la disminución de la tristeza. Más tarde habría de librar la barrera eclesiástica. Así, con el correr de los años la realeza y la nobleza europeas, sin olvidar a los monjes de los monasterios, agregaron el chocolate a su lista de bebidas.

Para el siglo XVII los españoles lo preparaban a su manera, con canela, vainilla y un poco de achiote. Para servirlo se diseñaron utensilios como la mancerina (gracias al marqués de Mancera, virrey de Perú de 1639 a 1648) para evitar ensuciar los vestidos. En la corte española se disfrutó de la bebida y de allí la costumbre se irradió a las demás cortes europeas.

En la Inglaterra del siglo XVII se probaron por primera vez las tres grandes bebidas con alcaloides: el té, el café y el chocolate, que llegaron casi al mismo tiempo. En los cafés ingleses el chocolate era más caro que el café, pero el té era el más caro de todos. De Inglaterra regresó a América del Norte, conquistando todo a su paso, sin embargo, en el oriente, donde el culto al café era preponderante, esto fue posible sólo en las Filipinas porque lo han conservado como parte de su vida hasta nuestros días por su herencia española.

En el siglo XVII, en la Nueva España se prefería el cacao del Soconusco, aunque había franca competencia de otros lugares como Guayaquil, Ecuador, donde se descubrieron plantas de cacao silvestre o forastero. Su producción era abundante, pero de mala calidad. Era amargo y muy barato porque se utilizaban esclavos para su cosecha. En Venezuela el cacao, que sí era criollo, se conocía como caracas, y también era cosechado por esclavos negros. En Brasil el cacao era forastero silvestre y su cosecha la realizaban los indígenas oprimidos por los conquistadores. No preparaban adecuadamente las semillas, por lo que en su mayoría éstas se pudrían.

En algunas islas antillanas era común el consumo de chocolate. Después de varios intentos por cultivarlo en la isla Trinidad, donde hubo una hibridación de plantas criollas y forasteras, al resultado se le llamó trinitario, una combinación del sabor del cacao criollo con el vigor, la resistencia y los altos rendimientos del forastero. Esto permitió también la propagación del cultivo de cacao en el mundo, de tal forma que con la expansión territorial de los holandeses, ingleses

y alemanes, las plantas de cacao forastero llegaron a Asia, África, Islas del Pacífico y el resto del globo.

Los autores también hacen una descripción de los inventos y la tecnología de la Revolución Industrial, que fueron utilizados para facilitar la elaboración del chocolate en su entorno histórico, además de anécdotas de los amantes del chocolate, como la de un químico holandés que ayudó a transformar el chocolate, de aquella bebida costosa de la aristocracia, a un alimento barato. Logró el proceso de fabricación del chocolate en polvo, con bajo contenido de grasa: la cocoa, mucho más fácil de preparar y digerir. Después, mediante otro proceso se produjo el chocolate para comer, en forma de golosinas o bombones, que se vendían en cajas. Todo aquel que podía pagar obtenía un bombón.

Otros procesos para eliminar la humedad de la mezcla y modificar el proceso mesoamericano de producción del chocolate, dieron lugar a la preparación del chocolate sólido. En estos procesos se enlistan los apellidos Cadbury, Fry, Cailler, Lindt, Tobler, Nestlé y Hershey, los que de alguna manera fundaron emporios fincados en el chocolate. Unos mejoraban textura, otros sabores y algunos ambos.

Finalmente, los autores cuentan que el arte de cultivar las pepitas de ese árbol delicado regresó a sus orígenes: los mayas, nuestros mayas contemporáneos, con sumo cuidado, al lado de gente con el mismo propósito, han logrado fabricar productos de alta calidad sin molestar a la naturaleza.

En el número de abril de 2011 de la Revista Digital Universitaria, se abordó el tema: Chocolate: historia, ciencia, tecnología y magia. Al consultarlo me vino a la memoria el libro de Sophie y Michael Coe. Lo saqué de mi librero, casi sin buscarlo, y me dediqué a hojear de nuevo sus páginas.

Reúne una exhaustiva búsqueda de información, misma que fue analizada, ordenada y tratada con rigor científico para ser presentada en esta publicación. Probablemente algunos lectores consideren que se reitera en alguna información, pero lo que es un hecho es que su contenido es claro y que nunca se vuelve aburrida su lectura, pues además ofrece numerosas anécdotas y descripciones sobre diversos procesos para la producción de chocolate.

A través de este resumen se pretende invitar al lector a sumergirse entre las páginas de La verdadera historia del chocolate, para descubrir porqué este manjar ha conquistado casi todo a su paso por la historia reciente de la humanidad. Si se han mencionado los aspectos mesoamericanos de la biología e historia del chocolate, es sólo por el gusto de recrear un poco lo interesante que resulta este estudio.