



INSTITUTO POLITÉCNICO NACIONAL
ESCUELA SUPERIOR DE TURISMO



SEMINARIO:

“EL PLACER DEL VINO, SU SERVICIO Y LA CATA”

TÍTULO DEL TRABAJO:

***EL CHOCOLATE, EL TABACO Y SU
MARIDAJE***

LICENCIATURA EN TURISMO

ASESOR:

➤ **Lic. Antonio Silva Bustos**

INTEGRANTES:

- **Barrueta Mejía Ramón**
2005420019
- **Hernández Vilchis Erick Alonso**
2010420613
- **Monroy Vilchis María Fernanda**
2011420428
- **Santiago Juárez Itzel**
2011420657
- **Trujillo Silva Carlos Fernando**
2002420261

ÍNDICE

OBJETIVO.....	5
□ OBJETIVO GENERAL	5
□ OBJETIVO PARTICULAR	5
□ JUSTIFICACIÓN.....	5
CAPÍTULO 1.....	6
“EL CHOCOLATE”.....	6
1.1 PROCESO DE ELABORACIÓN.....	7
1.2 LA QUÍMICA DEL CHOCOLATE.....	11
1.3 HISTORIA.....	13
El nacimiento del cacao	13
Los olmecas	13
Izapan	14
Los Mayas del Clásico.....	14
El ocaso de los mayas clásicos	15
Los mayas en vísperas de la Conquista	16
La preparación del cacao entre los mayas tardíos	17
La bebida de la elite	18
Encuentro y transformación	18
La barrera del gusto	19
El chocolate conquista Europa	19
Más allá de Europa	20
La nueva España y América Central: comienza la empresa colonial	20
Guayaquil	21
Venezuela	21
Brasil: la empresa jesuita	22
1.4 NUEVOS HORIZONTES: EL CACAO LE DA VUELTA AL MUNDO.....	22
1.5 EL CHOCOLATE EN LA COCINA: ¿INVENTO ITALIANO O MEXICANO?.....	23
1.6 CHOCOLATE PARA LAS MASAS.....	23
Una ruptura con el pasado: Los inventos del Van Houten	23
Capitalistas cuáqueros	24
1.7 SUIZA: TIERRA DE CHOCOLATE.....	25
Milton Hershey y su chocolate para todos	25
1.9 CALIDAD FRENTE A CANTIDAD: LA BÚSQUEDA DEL MEJOR CHOCOLATE.....	29

1.11 EL CHOCOLATE Y SUS POSIBLES MARIDAJES	30
El complejo maridaje del chocolate y el vino	30
Maridaje con postres de chocolate	33
El café y el chocolate	33
El chocolate y la cerveza	36
Chocolate y los puros	38
El chocolate y los destilados	38
<i>CAPITULO 2</i>	39
“EL TABACO”	39
2.1 HISTORIA.....	39
Nuevo mundo	40
2.2 EL PURO	43
Partes del puro	43
CULTIVO	43
2.3 TIPOS DE TABACO.....	46
Tabacos Virginia	46
Tabacos Kentucky	46
Tabacos Burley	47
Tabacos Orientales	47
"Mixturas" ó "Mixtures"	47
Tabacos de hebra larga sin prensar	47
La Hoja de Cigarro	48
Los Salseados	48
2.4 EL TABACO Y SU MARIDAJE.....	49
Maridaje de Tabacos y Vinos	49
Tabacos y destilados	50
Puros y bebidas del mismo origen	50
Puros y café	51
3. CONCLUSIONES	51
4. BIBLIOGRAFIA.....	53

INTRODUCCIÓN

Los aromas y sabores son características importantes en México y, en particular, en su gastronomía. Este país llama la atención por la amplia variedad de insumos que en él se encuentran. Desde extraños frutos como las “semillas de la virgen”, recientemente usados en infusiones con fines terapéuticos, hasta el chile, considerado el estandarte de la cocina mexicana en el mundo.

Otra de las grandes aportaciones a la gastronomía universal ha sido el chocolate, obtenido del cacao, ha sido desde la época prehispánica, uno de los alimentos más importantes, tanto que en la actualidad es parte fundamental de la dieta del ser humano. En Mesoamérica el cacao era tan importante y valioso que llegó a ser la moneda de cambio. Los aztecas creían que era un regalo de Quetzalcóatl y como tal, su consumo era reservado para momentos especiales.

Es en esta época que se hallan los primeros registros del consumo de tabaco. Cristóbal Colon fue el primero en escribir acerca del tabaco, pues al llegar a Cuba observó cómo era consumido por sus habitantes en México de la época prehispánica, se le atribuyeron características místicas. El fumar tabaco era considerado un ritual místico ya que permitía “ver el aliento” a quienes lo consumían. También era usado, entre otros ingredientes, para comunicarse con antepasados y deidades.

En la actualidad, consumir chocolate y tabaco en sus diferentes formas es un placer cotidiano. Con el paso del tiempo se han ingeniado diversas formas de consumirlas. Por esto es importante identificar la manera más adecuada de combinar estos dos insumos con diversos platillos y bebidas.

OBJETIVO

➤ OBJETIVO GENERAL

El objetivo de esta tesina es dar a conocer, analizar y experimentar la variedad de combinaciones de sabor que existen entre el chocolate, el tabaco y el vino. Al conocer estos términos se sabrá ¿Para qué sirve y que beneficios otorga el degustar de estos placeres?, así como su aportación al mundo gastronómico.

Al mismo tiempo se indagará en la historia de estos elementos y las diferentes opiniones que han generado en cuanto a la degustación del vino y el chocolate.

➤ OBJETIVO PARTICULAR

Se analizará y experimentará el sabor, que el chocolate y el tabaco brindan al paladar, logrando formar un criterio y definición de un gusto particular.

➤ JUSTIFICACIÓN

Dada la gran variedad de chocolate y tabaco que existen, es de interés el identificar la mejor manera de combinarlos con las diversas bebidas y alimentos de la gastronomía mexicana.

Es importante conocer el placer que aporta el vino al degustar; tanto en un ambiente de relajación acompañado de un buen tabaco, como a la hora del postre, al final de cada comida.

Se pretende implementar nuevas combinaciones durante un maridaje acorde a cada una de las variantes y así poder dar una deducción más exacta sobre los sabores que aporta el chocolate y el tabaco, de manera que nos permita extender nuestro acervo cultural en el mundo del vino.

CAPÍTULO 1

“EL CHOCOLATE”

La historia de la comida y la bebida se ha convertido en un tema académicamente respetable apenas en las últimas décadas.

Actualmente cuando pensamos en el chocolate lo imaginamos en su forma sólida y endulzada, cosa que se refleja en el incorrecto énfasis que hacen en el chocolate sólido muchos textos sobre alimentación. Pero durante las nueve décimas partes de su larga historia el chocolate se bebía, no se comía.

Esa sustancia café oscuro, agradablemente amarga y químicamente compleja que conocemos como chocolate tiene poco parecido con los granos rodeados de pulpa de la planta de cacao de los que se lo produce. Nadie sospecharía que uno pudiese derivarse de los otros.

Para entender correctamente el origen del cacaotero (*Theobroma cacao*), y los pasos necesarios para convertir sus semillas o granos en chocolate, analizamos su economía botánica, así como la química y las propiedades del chocolate.

1 Cacaotero



Fuente: 1 Internet

El relato comienza en México y América Central, miles de años antes de la Conquista Española. Los invasores europeos tenían que ponerles nombres a todas las plantas, nuevas para ellos, que habían “descubierto”, y luego debían acomodarlas en los esquemas de clasificación y la teoría de la salud de la época, a su vez los pueblos nativos de las nuevas tierras tenían que lidiar con sus cosechas familiares, conocidas desde miles de años atrás, ahora rebautizadas y reinterpretadas por imposición de los europeos.

La confrontación entre ambos mundos queda bien ilustrada por el nombre científico de este árbol: *Theobroma cacao* que en 1753 le dio Carl von Linné, un científico sueco del siglo XVIII, mejor conocido como Lineo. El sistema binominal que usamos ahora para clasificar todos los seres vivos fue inventado por él.

La primera parte de este binomio en particular, el nombre del género al que pertenece el cacao (“árbol del chocolate), viene del griego y quiere decir “alimento de los dioses”. No está muy claro en que dioses pensaba Lineo, aunque se sabe que era muy afecto al chocolate.

El binomio que Lineo le asigno a este árbol, no ha cambiado en los dos siglos y medio transcurridos desde su imposición; pero los binomios científicos formales pocas veces se usan en las conversaciones cotidianas, fue así como en el inglés de Estados Unidos se ha llegado a la convención, de que la planta y todos sus productos, antes de procesarlos, se conozcan como “cacao”, después del procesamiento las semillas o almendras, en forma líquida o sólida, se convierten en “chocolate”.

Para tratarse de una planta que da semillas tan importantes, el cacao es difícil de cultivar. Con muy pocas excepciones se niega a dar fruto fuera de una franja de 20 grados al norte y 20 al sur del ecuador. Y en esa banda tropical tampoco está satisfecho si la altura es tal que se presenten temperaturas inferiores a 16° C. El cacao exige agua todo el año.

Las malas condiciones de cultivo los vuelven aún más susceptible que de costumbre a la multitud de enfermedades que los atacan, incluyendo la putrefacción de las vainas, marchitamiento y unas tumoraciones producidas por hongos, conocidas como “escoba de bruja”. Ardillas, monos y ratas se roban las vainas para disfrutar la pulpa blanca que en vuelve a los granos que contienen, pero evitan las semillas mismas, que son amargas.

1.1 PROCESO DE ELABORACIÓN

Cuando esas semillas se plantan en suelos adecuados germinan en pocos días; los arbolitos darán fruto tres o cuatro años después. Sin embargo, en las plantaciones de cacao la propagación

se hace en general por acodos o por el trasplante de arbolillos criados con todo cuidado. El tiempo máximo que puede seguir siendo viable una semilla- es decir, retener la capacidad de germinar- es de tres meses, y eso si se usa la tecnología más avanzada y moderna.

El cacaotero de manera frecuente entre los frutales tropicales, florece a partir de cojincillos en el tronco y las ramas principales, distribución conocida como cauliflora.

La forma cauliflora es, evidentemente, una respuesta al nicho ecológico en el que florece el cacaotero, húmedo y sombreado. Las flores pequeñas y de cinco pétalos, son polinizadas exclusivamente por mosquitas que prosperan en ese entorno. Desde que se domesticó el cacao los cultivadores han mantenido esa sombra intercalando en sus plantaciones árboles más altos de otras especies, pensando que los cacaoteros jóvenes necesitan protección del sol. Pero se desconciertan al ver que incluso en las plantaciones más modernas, de los muchos centenares de flores que produce cada año una planta de cacao sólo del 1 al 3% llega a convertirse en fruto, ineficiencia biológica llevada al extremo. Los experimentos y observaciones que realizó en Costa Rica el entomólogo¹ norteamericano Allen Young han demostrado donde está el verdadero problema; las mosquitas no la pasan muy bien. En los sembradíos, generalmente bien atendidos, no se encuentran la basura y los desechos naturales del piso del bosque tropical: hojas caídas, animales muertos y vainas podridas de cacao. Y eso es lo que produce el medio húmedo, revuelto y perfecto para servir como criadero ideal de las mosquitas polinizadoras. Aunque los cultivadores comerciales no lo sepan, los árboles que han plantado para darle sombra al cacao no están allí para proteger del sol al cacaotero, sino para mantener, aunque sea pobremente, las poblaciones de mosquitas.

Una vez polinizada, cada flor llega a producir una fruta o vaina que contiene de 30 a 40 semillas o “granos” con forma de almendra, rodeados por una pulpa dulce y jugosa. La planta misma no tiene ningún mecanismo por el cual los frutos puedan abrirse para dispersarse las semillas; esto tienen que hacerlo los seres humanos en las plantaciones de cacao doméstico o los monos en los bosquecillos de cacao silvestre o abandonado.

Los frutos tardan de cuatro a cinco meses en alcanzar su tamaño adulto, y un mes más en madurar por completo

¹ Se denomina entomólogo a la persona que estudia los insectos, aunque se extiende al que estudia otros artrópodos como los arácnidos.

Aunque las flores se fertilizan y las vainas maduran a lo largo del año (se identifica a una vaina madura porque cambia su color de verde a amarillo, rojo o naranja, según sea el tipo de grano), suele hacerse dos cosechas principales, ya que los frutos pueden quedar varias semanas en la planta, y una vez cortados duran una semana más. Pero ahora las técnicas modernas permiten las cosechas continuas. La recolección tiene que hacerse con cuidado para no dañar los cojincillos, que producen flores – y por lo tanto frutos- sin interrupciones.

Una vez abiertas las vainas, y después de extraer los granos con la pulpa que los rodea, se requieren cuatro pasos principales para producir las “habas” de cacao que se molerán para hacer el chocolate. Son: 1) fermentación, 2) secado, 3) tostado, y 4) cribado. No importa el nivel de tecnología; esta secuencia ha estado en vigor durante por lo menos tres milenios, y aun se la sigue en el mundo moderno.

La duración de la fermentación que experimentan las semillas y la pulpa varía un poco; originalmente a los granos de la variedad “criolla” se los dejaba de uno a tres días, y a los del tipo “forastero” de tres a cinco, pero ahora parece que ambas clases se les deja fermentar de cinco a seis días. Uno de los métodos tradicionales usados a principios de 1900 para fermentar los granos de cacao era simplemente cavar un agujero en la tierra y depositar ahí los granos. Posteriormente eran cubiertos con hojas de plátano para atrapar el calor generado durante la fermentación. El resultado eran granos con diferentes niveles de fermentación. Hoy en día ya no se usa este método.

Considerado un primer intento de método industrial para fermentar el cacao fue apilar un grupo de cajas, cada caja arriba y a un lado de la siguiente, creando un efecto de escalera. Los hoyos debajo de la caja permitían el drenaje y la circulación de aire. La fermentación iniciaba vaciando los granos desde la parte superior de la primera caja de arriba, bajando poco a poco hasta la última caja. Mientras la fermentación continua, los granos son removidos de la última caja y secados. Se trata de un proceso cíclico.

En la actualidad se construyen cajas grandes con madera que conduce la fermentación, por lo general se trata de cedro rojo. Cada caja contiene aproximadamente una tonelada de granos. Al igual que en métodos previos, agujeros en la parte inferior de la caja permiten la oxigenación y el drenaje. Los granos son cambiados de una caja a otra con la ayuda de una pala de madera o con cubetas de madera.

El primer día se producen procesos químicos y biológicos de todas clases; la pulpa que se adhiere a las semillas se vuelve líquida y, a medida que la temperatura va subiendo, se va escurriendo. Pero lo más importante es que las semillas germinan brevemente, y mueren muy pronto por las altas temperaturas y el aumento de la acidez; esto es imprescindible, ya que los granos que no han germinado no le dan sabor a chocolate al producto final. Hacia el tercer día la masa de granos, que hay que revolver de vez en cuando, está entre 45 y 50 °C; debe permanecer a esta alta temperatura varios días tras la germinación, porque de no ser así el chocolate tampoco tendrá sabor a chocolate. Entre otras cosas, el proceso de fermentación reduce la astringencia de las semillas, que probablemente es lo que las vuelva poco atractivas a los animales.

Una vez terminada la fermentación los granos se secan en bandejas que se dejan al sol; esto lleva de una a dos semanas, según el clima. Durante el proceso de secado las almendras pierden más de la mitad de su peso, aunque la acción que se inició con la fermentación no se detiene. El tostado, que tarda de 70 a 115 minutos, se hace a temperaturas de 99-104 °C para el chocolate y 116-121 °C para la cocoa en polvo, y es absolutamente necesario para que se desarrollen el sabor y el aroma; en este paso, debido a los cambios químicos y a la pérdida de más humedad, las “hablas” adquieren un color café más intenso, se desmoronan más fácil y se vuelven aún menos astringentes.

El último paso es el cribado, en el cual la cascarilla, delgada, se pela o se elimina de alguna otra manera. Las “hablas” resultantes se pueden moler para obtener una sustancia que se conoce como “licor de cacao”.

El cacao, como cualquier otra planta que haya sido cultivada, tiene muchas variedades. El botánico José Cuatrecasas, en la revisión del género *Theobroma* que realizó en 1964, define 22 especies, agrupadas en seis secciones. Sugiere que el género evolucionó en las laderas orientales de los Andes sudamericanos, mucho antes de que los seres humanos se aventuraran en el Nuevo Mundo procedentes de Siberia. De esas 22, solo dos tienen interés para nosotros: *t. cacao* y *t. bicolor*. Las otras veinte crecen en la cuenca del Amazonas; a lo largo de la costa del Pacífico, desde Ecuador hacia Colombia, Panamá, Costa Rica, Nicaragua, El Salvador, Guatemala y México, y sobre el Caribe.

La especie cultivada menos conocida, *Theobroma bicolor*, no produce cacao, pero se cultiva como planta doméstica desde el sur de México hasta la parte tropical de Bolivia y Brasil. En México produce algo llamado “pataxte”, que se bebe solo o se usa para diluir el cacao, más caro.

1.2 LA QUÍMICA DEL CHOCOLATE

¿Qué contiene la almendra de cacao? Más de la mitad del peso del “haba” seca y curada son grasas, aunque la proporción exacta fluctúa según la variedad de cacao y las condiciones de cultivo.

Las grasas que se obtienen de las “habas” por medio del proceso mecánico que inventó Van Houten en el siglo XIX se llaman “manteca de cacao”; los sólidos que quedan son “cocoa”. La manteca de cacao es una mercancía valiosa porque, además de su papel en la producción de chocolate de alta calidad, tiene muchos usos en la industria cosmética y la farmacéutica.

El destino culinario de esa manteca de cacao depende de las buenas –o no tan buenas– intenciones del fabricante. Si el propósito es hacer chocolate fino, se le añadirá a otro chocolate de calidad superior que se esté procesando, para volverlo aún más delicioso. Si las intenciones no son tan buenas se hará lo que los *chocolatiers* conocen como “chocolate chatarra”, en el cual solo el 15% consiste en sólidos de cacao (el chocolate realmente bueno contiene hasta el 70%); el resto son azúcar, sólidos de leche y grasa vegetal, más barata; la valiosa manteca de cacao se extrae para venderla aparte.

Los libros de cocina de los siglos XVIII Y XIX se la pasan advirtiendo sobre la adulteración del chocolate con cosas de todo tipo, desde polvo de ladrillo hasta plomo rojo, agregados para reemplazar los sólidos de cacao, y el uso de almendras dulces, grasa animal o tuétano en lugar de manteca de cacao, más cara.

El llamado “chocolate blanco” se hace solo de manteca de cacao, pero en Estados Unidos tiene que denominarse “cubierta blanca para repostería”, ya que no contiene sólidos de cacao y, por lo tanto, no reúne los requisitos legales para ser “chocolate”. Tiene desventajas de contar con una vida de estante corta y la tendencia a absorber sabores extraños.

Además de grasas, cada grano de cacao tiene menos del 10% de su peso en proteínas y almidones.

La porción restante de la semilla, que contiene centenares de compuestos identificados, es la que provoca las más variadas respuestas al chocolate.

Los psicólogos tienden a descartar la posibilidad de que uno cualquiera de los innumerables compuestos químicos que constituyen al chocolate, o una combinación de los mismo, puedan tener un efecto físico sobre el consumidor.

Las opiniones de la profesión médica sobre el chocolate varían locamente. Algunos doctores sostienen que es un antidepresivo, que interactúa con las hormonas femeninas de una forma que produce un increíble antojo premenstrual de chocolate. Otros no encuentran tal efecto. El estudio médico más extenso del chocolate es de un médico francés, Hervé Robert, refuta a su propia satisfacción toda posibilidad de que el chocolate pueda provocar padecimientos tan desagradables como migraña, acné, obesidad y caries. Por el contrario; encuentra que la cafeína, teobromina, serotonina y feniletilamina que contiene el chocolate los convierten en un tónico y un agente antidepresivo y anti estrés que intensifica las actividades placenteras, entre ellas hacer el amor.

Dos de las sustancias mencionadas por el doctor Robert, que comprenden del 1 al 2% del peso del cacao, tienen efectos fisiológicos conocidos sobre los humanos. Se trata de los alcaloides: cafeína y teobromina.

¿Qué son los alcaloides?... son productos vegetales, compuestos orgánicos complejos. Los dos alcaloides que el chocolate llevó al Viejo Mundo eran la teobromina y la cafeína.

¿Exactamente qué provoca la teobromina?... como todos los alcaloides, es un estimulante, aunque moderado, del sistema nervioso central; dilata los vasos sanguíneos, también es diurética; pero en conjunto es farmacológicamente mucho menos activa que la cafeína.

En su forma pura, se dice que los efectos de la cafeína deben a la estimulación del sistema nervioso y del cardiovascular, e incluyen nerviosismo, ansiedad, insomnio y condiciones peores aún, que van desde la confusión hasta los ataques cardíacos. Por otro lado, también se le atribuye a la cafeína reducir el cansancio, aguzar las facultades intelectuales, estimular las secreciones gástricas y promover la micción.

Antes de quedarnos asombrados por el poder de esta sustancia, se tiene que ver qué cantidad hay en una taza normal de cocoa. La respuesta es que no mucha, de 25 a cero miligramos de cafeína. Como ocurre siempre en las investigaciones de esta clase, en ningún lado se dice de qué clase de cocoa se está hablando. Un paquete comercial de preparado de cocoa con enormes cantidades de leche en polvo y azúcar, y el mínimo absoluto de chocolate, arroja cantidades alejadísimas de un chocolate “para adultos”, de esos que se puede encontrar en una *cioccolateria* de la Piazza Navona de Roma, por ejemplo. Lo mejor que podemos hacer con esos datos, es tenerlos presentes cuando leemos algo sobre el chocolate prehispánico.

1.3 HISTORIA

El nacimiento del cacao

Los invasores españoles obtuvieron su primer conocimiento real del cacao, y hasta la palabra “cacao” misma, no de los aztecas sino de los mayas de la Península de Yucatán y de la vecina América Central. De hecho esta palabra, “cacao” la que nos da la clave que nos lleva hacia atrás en el tiempo, a las nieblas de la prehistoria del Nuevo Mundo... hasta el pueblo que bien puede haber sido el primero en domesticar y usar el cacao.

Los olmecas

La primera civilización de América, su extraña y compleja cultura surgió en las húmedas llanuras de la Costa del Golfo de México hacia el año 1500 a.C.

La palabra “cacao” es una de las palabras tomadas en préstamo de la familia mixezoqueana². Se pronunciaba originalmente *kakawa*, y los lingüistas la han reconstruido como elemento del vocabulario del protomixezoqueano hacia el 1000 a.C. Qué lástima que el medio dilecto tanto de *Theobroma cacao* como de los olmecas –las húmedas selvas tropicales- sea el peor que se pueda imaginar para la conservación arqueológica, así que a menos que aparezca un gran monumento olmeca de piedra con una representación de un árbol de cacao, la única fuente de datos es la lingüística histórica, y no arqueológica. Pero los datos están ahí: ahora parece casi seguro que fueron los olmecas los primeros en domesticar esta planta.

Izapan

Por los arqueólogos; era una civilización del Preclásico Tardío, caracterizada por centros ceremoniales. El sitio tipo, Izapan, está cerca del Pacífico, en la llanura costera de Chiapas, justo en medio de lo que habría de llegar a ser la rica provincia productora de cacao del Soconusco. Se dispersaba hacia el sureste, a lo largo del litoral del Pacífico y la zona verdemontaña de Guatemala, y hacia el norte, cruzando el Istmo de Tehuantepec, hasta la llanura costera del Golfo... precisamente estas dos franjas ideales para el cultivo de cacao.

El Popol Vuh o “libro del consejo” era el libro sagrado de los mayas, y fue escrito no mucho después de la Conquista, utilizando el alfabeto latino. Inicia majestuosamente con la creación del cosmos, y termina con la Conquista y la imposición del dominio español.

El cacao aparece varias veces en el Popol Vuh tal como ha llegado hasta nosotros, pero como parte de la canasta básica, por decirlo así, no como la sustancia reverenciada que habría de llegar a ser.

Los Mayas del Clásico

Hacia el año 250, los mayas de las tierras bajas habían entrado en su fase de Clásico. En el Nuevo Mundo anterior a la Conquista la escritura jeroglífica solo se conocía en Mesoamérica, y

² *Mixezoqueana*: lengua la cual siguen hablando millares de campesinos que viven en tierras cubiertas de restos olmecas y sus inmediaciones.

alcanzó su máxima elaboración entre los mayas. Entre las cosas sobre las que escribieron está el cacao.

No se sabe cómo tomaba el cacao el maya común y corriente, si es que podía darse ese lujo. Se sigue ignorando si el campesino que cultivaba los árboles de cacao podía regresar de sus plantaciones, después de construir bardas para delimitarlas, tras regarlas y alejar las ardillas, las ratas y los monos, para tomarse un delicioso cuenco de espumoso chocolate.

Toda la evidencia literaria (y química) del uso del cacao por los mayas del Clásico proviene del Peten, en el norte de Guatemala, donde el cacao casi nunca –o nunca- se cultivaba. Una fuente probable de este cacao era la llanura costera de Guatemala y Chiapas sobre el Pacífico, que por cierto fue una región clásica de cultivo de cacao hasta bien entrado en final de la Colonia.

El ocaso de los mayas clásicos

El complejo edificio de la vida maya clásica comenzó a desmoronarse poco después del año 800; un área clave para entender lo que ocurrió en el Clásico terminal, y para la historia del cacao, es la zona de Chontalpa, en el este de Tabasco. Esta era la tierra de los mayas chontal, conocidos como putunes, se enriquecieron con sus plantaciones de cacao increíblemente productivas y con sus operaciones comerciales a larga distancia. Hacia la época de la conquista, y probablemente desde antes, los putunes controlaban una red comercial, y hacia el sur hasta los centros comerciales de Nito y Naco, cerca del Golfo de Honduras; la mercancía (y la moneda) que alimentaba esa máquina comercial era el cacao.

Durante el crepúsculo final de las ciudades mayas empezó a ilustrarse gente de atuendo muy mexicano en las estelas tardías, muchos arqueólogos consideran que eran invasores putunes que venían de río abajo, aprovechando el vacío político que dejó el colapso para apoderarse de las antiguas rutas comerciales mayas. Lo mismo sucedió en Chichén Itzá, Yucatán.

Las evidencias de las actividades comerciales y militares de los putunes vienen de un sitio llamado Cacaxtla, en Tlaxcala; se encontraron murales de brillantes colores en donde se ve al viejo dios de nariz aguileña de los mercaderes y cultivadores de cacao mayas, Ek Chuah.

El clásico terminal fue una verdadera “era de problemas”, con reinos que se desmoronaban. Las evidencias parecen bastante claras: en algún momento de principios del siglo IX un grupo de mayas putunes, agresivos y de mentalidad comercial, se habían abierto camino luchando desde la

Chontalpa hasta el Altiplano de México, y establecieron un reino mercantil estratégicamente sobre la que fuera una ruta comercial teotihuacana, ahí se quedaron hasta que fueron derrotados por los toltecas. Esos extranjeros seguramente monopolizaron el comercio del cacao que iba de las ricas plantaciones de su suelo nativo a manos de los habitantes del altiplano frío.

Los mayas en vísperas de la Conquista

Hacia el siglo X de nuestra era un nuevo pueblo había aparecido en el escenario mesoamericano: los toltecas. El verdadero trofeo para esas naciones en contienda era, o bien el control de las más ricas tierras productoras de cacao, o el establecimiento de relaciones comerciales favorables con quienes las controlaban. Los principales territorios de cacao estaban en la Chontalpa. La parte más famosa de este territorio del Pacífico era Xoconochco (Soconusco), su cacao era de la más alta calidad (hasta el siglo XIX tuvo la reputación de ser el mejor del mundo).

En tiempos previos a la conquista hubo batallas constantes por controlar las áreas de cultivo del cacao, y éstas fueron el principal objetivo militar del más famoso rey maya, Quicab. Las ciudades mayas de los Altos mantenían enclaves en estas áreas, y además los pueblos nativos conquistados debían pagar pesados tributos en cacao a sus nuevos señores.

La Chontalpa fue célebre por su producción de cacao hasta bien entrada la época colonial, e incluso hoy es la única parte de Mesoamérica que tiene plantaciones comercialmente importantes.

Hacia el Postclásico tardío el “comercio” era prácticamente sinónimo del comercio de cacao. En tiempos de la colonia (y probablemente también anteriores a la conquista) a los trabajadores mayas, sobre todo los cargadores de larga distancia, se les pagaba con cacao, tal como ocurría en el México azteca.

El célebre obispo Landa tenía bastante que decir sobre los usos y la preparación del cacao en el Yucatán inmediatamente anterior a la Conquista:

Que hacen del maíz y cacao molido una a manera de espuma muy sabrosa con que celebran sus fiestas y que sacan del cacao una grasa que parece mantequilla y que de esto y del maíz hacen otra bebida sabrosa y estimada [...] ³ Que también tuestan el maíz, lo muelen y deslíen en agua que es muy fresca bebida, echándole un poco de pimienta de Indias [probablemente pimienta gorda, *Pimenta officinalis*] o cacao. ⁴

³ Tozzer, 1941:90

⁴ Idem

Identificaron a esta última como el “pinole”. Las bebidas de chocolate desempeñaban un papel muy importante en los rituales y banquetes mayas:

Que muchas veces gustan en una banquete lo que en muchos días, mercadeando y trompeando, ganaban; y que tienen dos maneras de hacer estas fiestas. La primera, que es de los señores y gente principal, obliga a cada uno de los convidados a que hagan otro tal convite y que den a cada uno de los convidados una ave asada, pan y bebida de cacao en abundancia.⁵

Los relatos etnohistóricos apuntan al uso generalizado, del chocolate en las ceremonias de compromiso y matrimonio, sobre todo entre los ricos. En este sentido las bebidas de chocolate ocupaban el mismo nicho que el costoso champaña francés en nuestra propia cultura. Se dice que cuando un rey maya andaba buscando esposa, a su mensajero se le daba un vaso de bebida roja (sea lo que sea) y uno de chocolate batido. Una de las cosas que hacía la gente en las festividades era *chocola k*, “beber chocolate juntos”; esta es una posible fuente de la palabra “chocolate”.

Los granos de cacao podían tener un significado similar, como puede verse en un informe colonial temprano citador por Eric Thompson sobre los “salvajes” (es decir, no conquistados aun) mayas choles de las selvas de Chiapas:

La forma del matrimonio es que la novia le da al novio un escabelito pintado de colores, y también le da cinco granos de cacao, y le dice “Estos te doy en prenda de que te acepto como esposo.” Y él también le da unas faldas nuevas y otros cinco granos de cacao, diciéndole lo mismo.⁶

La preparación del cacao entre los mayas tardíos

Las fuentes coloniales demuestran que los mayas tenían muchas maneras de preparar alimentos y bebidas de *theobroma cacao*. En el diccionario español- maya del siglo XVII, el chocolate común se llama *chachau haa*, “agua caliente” o “chocolate caliente”.

En estos diccionarios tempranos del maya yucateco se mencionan dos saborizantes del chocolate: uno es la vainilla y el otro la “flor de oreja”.

En la actualidad los mayas lacandones conservan muchas tradiciones culturales, incluidas algunas culinarias, que deben remontarse a los tiempos clásicos. Cultivan su propio cacao y con el preparan dos tipos de bebidas, una para el consumo común y la otra como ofrenda para sus dioses.

⁵ Tozzer, 1941: 92

⁶ Thompson, 1938: 602.

Pero seguramente ni siquiera la información sobre las diferentes formas que puede adoptar el cacao entre los mayas modernos cubre todas las maneras en que se explotó el *Theobroma cacao* en tiempos antiguos.

El chocolate y el notable árbol del cual se deriva no fue invención de los aztecas, sino de los admirables mayas y sus lejanos predecesores, los olmecas. Fueron los mayas los que le enseñaron al Viejo Mundo como beber chocolate, y quienes nos dieron la palabra “cacao”.

La bebida de la elite

En nuestra sociedad más o menos democrática el chocolate es algo que toman, en forma líquida o sólida, miembros de todos los niveles sociales. No pasaba lo mismo entre los aztecas y otros pueblos mesoamericanos; beber chocolate era algo limitado a la elite azteca: a la casa real, los señores, la nobleza y los guerreros. Los únicos plebeyos que tenían ocasión de probar tal lujo eran, según parece, los soldados en campaña.

En los banquetes y en las comidas más normales de la elite nunca se bebía chocolate con los alimentos; se los servía al final, junto con tubos humeantes de tabaco, tal como en la sociedad occidental los licores, el coñac y los puros solo aparecen al final de una cena muy formal.

Encuentro y transformación

Gracias a Cristóbal Colón los europeos vieron por primera vez las semillas del árbol del chocolate.

Después de tres viajes Colón zarpo a su cuarto viaje el 9 de mayo de 1502, con cuatro carabelas y 150 hombres. Toco tierra en la isla de Guanaja, en lo que se conoce como islas de la Bahía; allí anclaron. De pronto apareció una canoa echa de un solo tronco impulsada con remeros esclavos con sogas atadas al cuello y que venían de una tierra llamada *maiam*, casi seguramente las tierras mayas de la Península de Yucatán. Colón ordeno la captura de la canoa, gracias a eso logro hacerse una excelente idea “de todos los bienes de ese país sin gran esfuerzo y sin exponer a sus hombres a ningún peligro”. El navío que había capturado era una gran canoa comercial maya; su carga consistía en finas prendas de algodón, mazas de guerras planas, con hojas de piedra filosas como navajas incrustadas a lo largo de los bordes, hachuelas y cascabeles de cobre fundido, contaban con raíces y semillas, asimismo, portaban buena cantidad de esas almendras (cacao).

Colón nunca probó el chocolate, cuatro años más tarde murió en España.

La barrera del gusto

Aunque apreciaban el cacao como dinero, al principio, los conquistadores de Mesoamérica, sentían desconcierto y muchas veces repugnancia por la bebida que se hacía con él.

Girolamo Benzoni⁷ comentó y publicó en 1565:

El chocolate me pareció más una bebida para cerdos que una bebida para la humanidad. Estuve en esta tierra más de un año y jamás desee probarlo. El sabor es algo amargo, satisface y refresca el cuerpo, pero no embriaga, y según los indios de ese país es la mejor y más cara de las mercancías.

Pero con el tiempo empezó a producirse una especie de hibridación o criollización. En este contexto el chocolate se llevó a la cocina colonial de la Nueva España y, con el tiempo, se trasplantó a la vieja España y al resto de Europa.

Para cruzar la barrera del gusto y ser aceptado como una bebida normal, el brebaje frío y amargo, casi siempre sin endulzar, sufrió cambios; los blancos insistieron en tomarlo caliente, más que frío o a temperatura ambiente como acostumbraban los aztecas, segundo, empezó a endulzarse de manera habitual con azúcar de caña, tercero, los saborizantes nativos empezaron a ser sustituidos por especias del Viejo Mundo, como canela, anís y pimienta negra, y por último, si bien se conservaron ciertas formas de preparación, la espuma empezó a obtenerse batiendo el chocolate caliente con un largo agitador de madera, el “molinillo” en lugar de verter el líquido desde cierta altura de un recipiente a otro.

Hay una innovación más que merece ser mencionada; la preparación de la bebida con una tableta de cacao molido, a la que se le podía agregar agua caliente y azúcar. Los guerreros aztecas se les proporcionaba esas tabletas que podían convertirse en una especie de “chocolate instantáneo”, bebido durante las campañas militares. Los españoles no hicieron más que apropiarse de ellas como forma conveniente de almacenar y fletar el licor del cacao seco.

El chocolate conquista Europa

⁷ Girolamo Benzoni: (1518-1570) historiador y viajero milanés, uno de los primeros europeos que describió el cacao y la bebida de chocolate

Aunque el cacao y el chocolate fueron “descubiertos” por los europeos del Renacimiento, la bebida hizo sus principales viajes durante la época barroca. Había sido una bebida de elite entre los mesoamericanos y siguió siéndolo entre la realeza y la nobleza de Europa.

Los españoles la despojaron de su significado espiritual y la dotaron de cualidades totalmente ausentes entre los aztecas y mayas; para los invasores era una medicina, un remedio del sistema humoral al cual todos se adherían. Así viajó el chocolate por toda Europa, de corte en corte, de monasterio en monasterio y no tardó en convertirse en una medicina apreciada por su sabor, por su naturaleza que aplacaba el hambre y por el estímulo que brindaba.

Más allá de Europa

El chocolate hizo un largo viaje de Mesoamérica a España y de allí, a otros países europeos, incluyendo Inglaterra. El chocolate nunca penetró realmente en el Cercano Oriente, amante del café. El chocolate nunca llegó a ser realmente aceptado en esa parte del mundo.

El chocolate tampoco “conquistó” la India, el sureste de Asia o el Lejano Oriente (con excepción de las Filipinas católicas). Mercaderes portugueses y misioneros jesuitas lo llevaron consigo en sus aventuras orientales, pero los nativos tenían poco interés por esa sustancia. En 1993, con la evidente esperanza de convertir los paladares chinos, se empezó a construir, en una empresa de capital mixto, una fábrica cerca de Pekín.

El único éxito asiático del chocolate fueron las Filipinas, conquistadas por los españoles en 1543. En sus tiempos una taza de chocolate era un rasgo común en las “buenas mesas”. Las Filipinas eran la fuente del chocolate que los misioneros jesuitas y los comerciantes portugueses consideraban una necesidad cotidiana para sobrevivir en lugares como Siam. Y una taza de chocolate caliente y espeso sigue siendo parte de la herencia española, y los filipinos católicos de todas las islas la beben como parte de su desayuno navideño tradicional. Ni siquiera un siglo de norteamericanización ha podido cambiar eso.

La nueva España y América Central: comienza la empresa colonial

A principios de la colonia en México y Guatemala (que en esa época incluía Chiapas) beber chocolate era algo limitado en gran medida a los nativos, ya que muchos españoles lo encontraban

desagradable, pero con los cambios que llevaron a cabo los peninsulares a partir de mediados del siglo XVI hubo un enorme aumento del consumo del cacao, sobre todo en México.

Al añadirse el mercado europeo, la demanda se duplicó. Al mismo tiempo la población india de Mesoamérica –con cuya mano de obra se producía el chocolate- se desplomó, fueron atacados por enfermedades epidémicas del Viejo Mundo. Este cataclismo humano tendría un profundo efecto sobre la distribución geográfica de la planta de cacao y sobre la forma en que este recorría las rutas comerciales dentro de América y el Atlántico hasta Europa.

Guayaquil

A medida que en el siglo XVII la exportación de Guatemala y el Soconusco al centro de México se reducía a la mitad de lo que fuera en el siglo anterior, su precio en el mercado mexicano se disparaba y otros productores se apresuraban a satisfacer la demanda. Entre ellos los más importantes eran los dueños de plantaciones en la costa de Guayaquil, en Ecuador, y los plantadores de cacao en Venezuela.

Al parecer el primero fue Guayaquil, pocos grados al sur de Ecuador. Cuando se establecieron allí los españoles, después de la conquista de Perú, se encontraron con grandes bosques de cacao silvestre; era la variedad forastero de *Theobroma cacao*. En las últimas décadas del periodo colonial, entre 1784 y 1821, 41% del cacao que llegaba a la Nueva España venía de Guayaquil.

La verdad era que, en comparación con el cacao mesoamericano, de mejor calidad, el forastero de Ecuador era siempre abundante, y además barato. No importaba que no tuviera buen sabor y que la elite colonial de América lo rechazara (prefiriendo el cacao de Soconusco y el de Venezuela). Se le conocía en general como “el cacao de los pobres”. ¿Y por qué era tan barato? Primero, porque la planta de forastero es más productiva que la de criollo, y segundo porque se habían llevado esclavos africanos a esa costa a trabajar en los bosques de cacao en lugar de los indios. Esto significaba que beber chocolate estaba ya al alcance de todos. Debido a que era muy amargo, había que agregar grandes cantidades de azúcar para que la bebida supiera bien, pero el azúcar no era nada caro ya que también se lo producía con el trabajo “gratuito” de los esclavos.

Venezuela

Era la gran rival de Ecuador por el lucrativo mercado mexicano, y el principal exportador de cacao a la Europa de los siglos XVII y XVIII.

Ese cacao era criollo, y dondequiera se importaba se le denominaba “caracas”. Era apreciado por su calidad, no tanto como el de Soconusco, pero apreciado de cualquier manera.

Brasil: la empresa jesuita

Es imposible hablar del negocio temprano del cacao en Brasil sin mencionar a la Compañía de Jesús, fundada en 1534, era el brazo militante de la Iglesia y celosa defensora de la supremacía papal, con una organización mundial firmemente controlada y hasta secreta.

1.4 NUEVOS HORIZONTES: EL CACAO LE DA VUELTA AL MUNDO

Parece una ironía suprema que al oeste de África, de donde se arrancó contra su voluntad a tanto ciento de miles de personas para trabajar como esclavos en las plantaciones de cacao de los blancos, sea ahora, el principal productor mundial de cacao. En 1824 los portugueses trasplantaron codos de forastero de Brasil a São Tomé, al oeste de Gabón, en el golfo de Guinea, con el resultado de que el cacao se convirtió en uno de los principales productos de exportación de la isla hasta finales del siglo XIX.

Según un informe de 1991 África era ese momento la fuente del 55% del cacao del mundo, mientras que México (donde no sólo nació el chocolate sino hasta la misma palabra “cacao”) contribuía apenas con el 1.5%. De acuerdo con la FAO (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura) los principales productores, en orden de importancia, son: 1) Costa de Marfil; 2) Brasil; 3) Ghana; 4) Malasia; 5) Indonesia; 6) Nigeria; 7) Camerún; 8) Ecuador; 9) Colombia; 10) Republica Dominicana; 11) México; 12) Papúa Nueva Guinea.

Se cultiva más forastero que nunca, como consecuencia del descubrimiento de plantas resistentes a las enfermedades en el alto Amazonas, así que ahora el forastero representa el 80% de la producción mundial; del 10 al 15% es trinitario y el criollo ocupa el tercer lugar. De hecho el forastero ha sido adoptado por cultivadores de México y Guatemala, así como de Costa Rica, las Antillas y Sri Lanka.

Afortunadamente la calidad no ha sido totalmente eliminada del mercado por la cantidad, y sigue habiendo quienes están dispuestos a pagar el precio del sabor superior. Tal vez no haya cacao criollo en los chocolates que se comen comúnmente, pero sigue estando vivo en los chocolates de lujo.

1.5 EL CHOCOLATE EN LA COCINA: ¿INVENTO ITALIANO O MEXICANO?

La idea de utilizar chocolate como saborizante en platos preparados hubiese sido horrorosa para los aztecas. Sin embargo en la actualidad muchos escritores sobre comida y gourmets consideran que un guisado en particular, el famoso pavo en mole poblano, que contiene chocolate, representa la tradición culinaria mexicana.

La población de clase media y alta de México comió un plato preparado con chocolate ya a finales del siglo XVII, pero no hay ninguna prueba de ello. En Italia, en cambio, las primeras recetas sólidamente fechadas que contienen cacao (aparte de las usadas para preparar la bebida caliente) aparecieron entre 1680 y 1684, y se generalizaron al siglo siguiente. Los cocineros parecen haber vivido al norte de Italia, y exploraron las posibilidades del Chocolate no solo en pasteles y repostería en general, sino también en pastas y carnes. Las “sopas de chocolate” parece haber sido popular en la zona de Trento; los postres helados eran una especialidad del sur de Italia, donde los inventaron probablemente en el siglo XVII, una vez que se descubrieron los efectos de grandes cantidades de sal sobre la nieve o el hielo.

1.6 CHOCOLATE PARA LAS MASAS

Durante 28 siglos, el chocolate había sido una bebida para la elite y los muy ricos. A mediados del siglo XX el chocolate se había trasmutado en un alimento sólido de las masas, al alcance de todos. La revolución Francesa puso fin a la preeminencia de la Iglesia y la aristocracia en la Europa católica, y la revolución Industrial, que transformo el chocolate de bebida costosa en alimento barato, fueron las fuerzas impulsoras de esa metamorfosis.

A medida que se producían esos cambios el consumo per cápita de chocolate, que había sido bastante constante a lo largo de los siglos, se disparó de manera brusca; esto fue de la mano con un aumento igualmente enorme del consumo de azúcar, ya que el principal destino de ese nuevo chocolate solido era la fabricación de golosinas y postres. Es así como dieron origen a las grandes fortunas chocolateras de Holanda, Inglaterra, Suiza y, más tarde, Estados Unidos.

Una ruptura con el pasado: Los inventos del Van Houten

El año 1828 marca el inicio de la era moderna en la fabricación y producción del chocolate. Ese año un químico holandés llamado Coenraad Johannes Van Houten patento un proceso para la fabricación de una nueva clase de chocolate en polvo, con un bajísimo contenido de grasa. Para ello llego a desarrollar una prensa hidráulica muy eficiente.

La antiquísima bebida espesa y espumosa fue destronada por la cocoa, fácil de preparar y de digerir. La invención de Van Houten hizo posible la fabricación en gran escala de chocolate barato para las masas. Lo mismo sólido que en polvo.

Capitalistas cuáqueros⁸

Algunos de los empresarios de mayor éxito de la Revolución Industrial inglesa eran miembros de la Sociedad de Amigos, es decir, cuáqueros. La historia de Joseph Fry & Sons es un buen ejemplo. A mediados del siglo XVIII el doctor Joseph Fry abandono su consultorio médico para dedicarse al comercio, y con el tiempo fundo la gran compañía de Bristol de J. S. Fry & Sons, fabricantes de chocolates. Tras su muerte, en 1787, el negocio quedo en manos de su viuda y su hijo Joseph Storrs Fry (1767-1835). En la segunda mitad del siglo XVIII había habido intensos esporádicos por mecanizar la fabricación de chocolate, pero fue al joven Fry a quien le correspondió dar el gran paso hacia la era industrial con su adquisición, en 1789, de un motor a vapor de Watt para moler sus granos de cacao.

Con la innovación de Van Houten la empresa de Fry quedaba lista para pasar al carril de alta velocidad, cosa que hizo bajo la dirección del nieto del fundador. En 1847 la compañía Fry encontró la forma de mezclar una combinación de polvo de cocoa y azúcar con manteca de cacao derretida, este resultaba una pasta muy delgada y menos viscosa que podía colocarse en moldes. Las barras de chocolate así obtenidas, a las que bautizaron "Chocolat Délicieux a Manger", se exhibieron en Birmingham en 1849. Aparte de las pastillas y barras de la Francia del siglo XVIII, quebradizas y secas, imposible de moldear, ése era el primer verdadero chocolate para comer en el mundo.

Hacia la segunda mitad del siglo XIX J.S Fry & Sons era la mayor fabricante de chocolate del mundo, en parte porque se habían ganado el derecho de ser proveedores exclusivos de chocolate y cocoa para la marina real inglesa.

Pero la compañía siempre tuvo que enfrentarse a su principal rival, Cadbury's, fundada por otro cuáquero, quien tenía el privilegio real como proveedor de chocolate para reina de Victoria. Fueron ellos quienes introdujeron la primera caja de chocolates, que contenía bombones y estaba decorada.

Las golosinas de chocolate se habían convertido por entonces en un gran negocio en Gran Bretaña, en el continente europeo y en Estados Unidos.

⁸ Cuáquero: Individuo perteneciente a una secta religiosa protestante fundada en Inglaterra en 1648 por George Fox, que carece de culto y jerarquía eclesiástica y defiende la sencillez, el igualitarismo y la honradez.

Muchos fabricantes de dulces comenzaron a hacer su propio chocolate y a usar cocoa en polvo en forma líquida para recubrir a mano los caramelos, también la cocoa fue usada como ingrediente saborizante de muchos otros productos como dulces, como pasteles, helados y galletas.

1.7 SUIZA: TIERRA DE CHOCOLATE

Para casi todos, la palabra Suiza y Chocolate son inseparables. Desde finales del siglo XIX este país ha dominado el mundo del chocolate, y hoy sus ciudadanos son los principales consumidores del mismo.

Milton Hershey y su chocolate para todos

En los cantones suizos surgió una empresa chocolatera que habría de ser un formidable rival para sus competidores europeos. El pueblo Hershey (población aproximada de 12 mil habitantes), cuyas principales avenidas se llaman Chocolate y Cocoa.

Milton Snavely Hershey (1858-1945) fue apropiadamente definido como “el Henry Ford de los fabricantes de chocolate”; compatriota y contemporáneo casi exacto de ese magnate del automovilismo, llevo a la industria del chocolate la misma versión inspirada de la producción en masa que aportara Ford a su negocio... con la diferencia de que Hershey tenía conciencia social y Ford no.

Miembro de una familia de menonitas de Pensilvania, a los 15 años entró de aprendiz a una dulcería de Lancaster. A los 19, con ayuda de su tia Mattie, había establecido su propio negocio de dulces en Filadelfia; con el tiempo lo traslado a Lancaster, donde producía sobre todo caramelos. En 1893 compro una máquina para hacer chocolate y empezó a producir baños de chocolate para sus caramelos. Pero después de un viaje a los centros chocolateros de Europa vendió el negocio de caramelos e un millón de dólares, compro una granja de Derry Township, Pensilvania, y construyo ahí su fábrica de chocolate. Ese habría de ser el núcleo de “Hershey, el pueblo del chocolate”, un desarrollo modelo en una escala que ni en sus más locos sueños.

De allí salía todos los días el gran hombre a supervisar el vasto dominio que había creado: la

2 HERSHEY'S

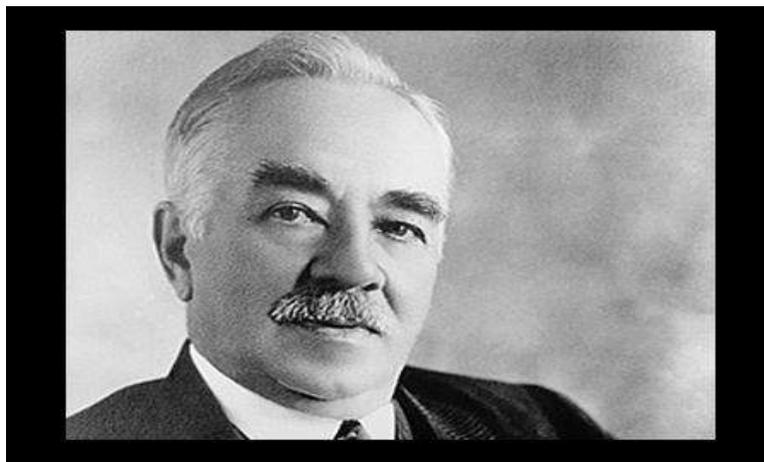


fábrica de cacao y de chocolate con leche, la escuela industrial para huérfanos, la tienda departamental Hershey, el banco Hershey, clubes para hombres y mujeres, cinco iglesias, la biblioteca gratuita, el departamento de bomberos voluntarios, dos escuelas, el parque hershey, con hermosos jardines, un zoológico y una montaña rusa, el hotel Hershey, y un campo de golf; existía solo al árbitro de su benévolo dictador, Milton S. Hershey.

No cabe duda de que Hershey era un genio de las ventas. Reclutó nutriólogos para reforzar las cualidades alimenticias de sus productos, que fabricaba en condiciones de higiene imaculada; pronto él y sus tabletas de chocolate dominaron el mercado norteamericano. Su chocolate más exitoso tenía almendras importadas del sur de Europa, que sus máquinas dejaban caer en sus moldes. Y hacia finales de los años veinte la fábrica producía cada día unos 23 mil kg de cocoa Hershey. Pero lo más popular de todo eran los Kisses, esas gotitas de chocolate con leche, para la década de 1980 no menos de 25 millones de Kisses por día caían de las cintas transportadoras a las cajas que los esperaban.

Milton Hershey murió serenamente a los 85 años en su propio hospital. Su imperio paternalista sobrevive; como Hershey Foods Corporation tiene ahora ventas anuales de más de dos millones de dólares y, junto con su competencia la M&M Mars Company, controla más o menos el 70% del mercado estadounidense de golosinas.

3 MILTON S. HERSHEY (1957-1945)



FUENTE: 3 INTERNET

1.8 COMO SE HACE EL CHOCOLATE

Casi todos los aspectos de los procesos de la fabricación moderna de chocolate se habían establecido ya hacia finales del siglo XIX, si no antes. En esencia se trata de tres procesos, que dan por resultado tres productos diferentes:

- Cocoa en polvo;
- Chocolate oscuro.
- Chocolate con leche.

La cocoa en polvo se hace extrayendo con prensas hidráulicas la mayor parte de la manteca de cacao, aunque también se puede hacer con solventes; la “torta” resultante se pulveriza, tras lo cual se le añade azúcar con un procedimiento de cocción. La alcalinización se puede aplicar a los fragmentos de cacao, al licor o a la “torta”.

Para hacer cocoa instantánea, sobre todo para preparar bebidas en frío, hay un problema: la cocoa en polvo baja en grasas no se mezcla bien, por sí misma, con agua o con leche. De modo que se requiere un agente humectante, que suele ser lecitina una grasa vegetal; se puede obtener de las yemas de huevo.

La cocoa en polvo es la base de la mayoría de las coberturas usadas en golosinas, porque el chocolate “puro” tiene mucha manteca de cacao, por lo que se endurece demasiado y se deshoja cuando se aplica.

Para fabricar chocolate oscuro los fragmentos de cacao tostado se muelen hasta obtener licor, y le azúcar se pulveriza; luego se unen ambas cosas en una mezcladora; se aplica calor con vapor o con agua caliente. Luego la masa ya mezclada se trabaja con refinadores de rodillos múltiples, para otorgarle tersura. El último paso es con la concha, que imparte el sabor definitivo a la preparación; en los chocolates oscuros de buena calidad esto puede llevar de 72 a 96 horas.

Para el chocolate con leche se siguen los mismos pasos básicos, pero añadiendo leche de la que se ha extraído la mayor parte del agua. En la fábrica de Hershey su azúcar de Cuba se molía hasta obtener un polvo blanco como la nieve, y la leche de sus granjas se reducía a una pasta cremosa; ambas cosas se agregaban después al licor de chocolate, para mezclarlo todo. Luego la masa se trasladaba a los refinadores, donde se le molía entre rodillos de acero enfriados en agua y terminaba en el departamento de moldeado, donde se le daba forma de Kisses, tabletas y demás.

La mayor parte de la complejidad del chocolate para comer se encuentra en el moldeado y el baño de los centros. Los moldes huecos se pueden dejar vacíos o rellenarse de fondants, cremas, pastas dulces o hasta licores exóticos.

1.9 CALIDAD FRENTE A CANTIDAD: LA BÚSQUEDA DEL MEJOR CHOCOLATE

Con la virtual desaparición de los grandes conocedores –los bebedores de chocolate de la aristocracia y el clero de épocas pasadas- los chocolates producidos en masa, parecen haber triunfado. Pero no todos estaban satisfechos con eso. Es verdad que ya no había fabricantes inescrupulosos dispuestos a endosarle polvo de ladrillo, fécula de papa y cascarillas de cacao a un público inocente, la ley se ocupaba de eso. Pero en pro de economizar y de lograr un chocolate que fuese más fácil de usar para “baños” y moldeados, los productores empezaron a escatimar –y hasta suprimir por entero- la sustancia que le da calidad a los mejores chocolates: la manteca de cacao. La mayoría de ellos la venden, con excelentes utilidades, a la industria farmacéutica, en la que tiene muchos usos. Los fabricantes prefieren sustituirla por grasas vegetales baratas, como lecitina y aceite de palma; esto es lo usual, esos recubrimientos son más fáciles de trabajar gracias a su baja viscosidad, y no es necesario templarlos, pero tienen un sabor inferior; aguado.

Hasta hace relativamente poco los chocolatiers del continente europeo, sobre todo en Francia y Bélgica, se preocupaban más por la calidad y el sabor de sus productos que sus colegas de la Gran Bretaña o Estados Unidos.

La más famosa de las empresas que produce chocolates de lujo, para un mercado de elite, es la Chocolatier Godiva de Bruselas, fundada después de la segunda guerra mundial; sus golosinas costosas y en atractivos envases se venden por todo el mundo, hasta en Arabia Saudita.

Entre los conocedores de chocolate es aún más prestigiosa la compañía francesa Valrhona fundada en 1925, tiene a su servicio un jurado de diez personas que trabaja de tiempo completo, sin hacer más que catar chocolate todo el día, probando nuevos productos.

El director comercial de Valrhona dice que no hay ni que pensar en cualquier chocolate que tenga menos de 50% de “sólidos de cacao”, para el eso ni siquiera es chocolate. En estados unidos la mayor parte del chocolate que se vende y se consume tiene menos del 43%. ¿Por qué? ¡Porque el azúcar es muchísimo más barato que el cacao! Esta compañía cuenta con un record mundial por tener entre su gama de productos un chocolate que tiene 70% de “sólidos de cocoa”.

1.10 PRINCIPALES PAÍSES PRODUCTORES

Principales países productores	Países con alto consumo per cápita
1.- Costa de Marfil	1.- Suiza
2.- Ghana	2.- Reino Unido

3.- Indonesia

4.- Camerún

5.- Nigeria

6.- Brasil

7.- Ecuador

8.- Republica Dominicana

9.- Malasia

10.-Togo

3.- Bélgica

4.- Alemania

5.- Irlanda

6.- Dinamarca

7.- Noruega

8.- Austria

9.- Polonia

10.- Estados Unidos

1.11 EL CHOCOLATE Y SUS POSIBLES MARIDAJES

El maridaje, en la gastronomía, es la combinación natural entre una comida y la bebida que va mejor con ésta.

La bebida correcta puede hacer que cualquier comida se sienta aún mejor. Las notas de sabor combinadas en forma correcta, pueden elevar toda receta a su máxima potencia y hacer que su sabor se sienta mejor que nunca.

El maridaje puede mejorar enormemente la experiencia de degustar un platillo o un producto, no sólo en las más elegantes recetas de libros gourmet, sino que también en el día a día con cualquier tipo de comida. Al elegir la bebida y comprendiendo los sabores que se utilizan, la experiencia es diferente y se puede elegir mejor y, en consecuencia, lograr una experiencia más placentera al paladar.

El complejo maridaje del chocolate y el vino

El chocolate es probablemente el producto más extraordinario de la pastelería. Tiene tan fuerte personalidad que en cualquier postre que tenga chocolate, los otros componentes gravitan a su alrededor y es difícil que haya alguno que pueda disputarle el protagonismo.

Por mucho que pueda sorprender, el vino y el chocolate son compañeros naturales y forman parte muy importante dentro del mundo de la gastronomía.

El chocolate tiene sabores muy complejos pero también los tiene simples, comunes o con matices similares, por lo que su maridaje debe seguir las mismas pautas que debemos tener en cuenta con el maridaje del vino con otros alimentos.

Es común escuchar en el medio de los sommelieres que el chocolate y el vino no se llevan bien, pero mucho depende del tipo de vino y el chocolate que se vaya a consumir, y mucho depende del paladar de cada persona; el maridaje se puede lograr.

El primer paso es entender la relación entre ambos productos:

- Los vinos tintos le aportan los sabores a frutas rojas y las especias.
- Los vinos blancos acompañan al chocolate con las frutas blancas y los cítricos.
- Los vinos maderizados o con barrica, le dan un toque especial de madera, vainilla, café, tabaco, etc.

El análisis se hará desde el chocolate hacia el vino. Al final se debe encontrar un equilibrio logrado en el recorrido entre ambos productos para lograr la difícil armonía de un buen maridaje.

Primero se examinan los atributos del chocolate, y se siguen los mismos pasos que en una degustación de chocolate clásica, es decir, anotar y definir el aroma, el chasquido al romper la tableta, el brillo y el lustre del chocolate.

Se realiza un proceso similar en la cata del vino. Removiendo la copa para apreciar el color y viscosidad del vino, apreciando sus notas y sabores hasta encontrar puntos intermedios que logren un maridaje.

Se debe degustar a sorbos el vino; dejar que se llene la boca estimulando todos los sentidos de la misma. Después se toma una pequeña mordida del chocolate, dejando que asiente sobre la lengua. Cuando comience a derretirse, se bebe un sorbo de vino otra vez.

Ambos se unirán en un delicado maridaje que es llevado a cabo dentro de la boca casi en su totalidad.

De la misma manera que se produce en la cata de vino o de chocolate los sabores son liberados por etapas. Los primeros apuntes deberían estar llenos de la acidez a fruta (de las uvas en el vino, y los granos de cacao en el chocolate).

Se debe observar los sabores que se revelan en esta etapa media, y buscar una fase de dulzor. Al final se puede identificar por taninos y las notas comunes entre el vino y el chocolate.

Se aprecian notas afrutadas, de nuez moscada, picantes y de madera, sin dejar apuntes tostados que en el chocolate se aprecian de forma más expresiva.

Estas líneas de maridaje pueden encaminarse como punto de partida entre bombones y chocolates ligeros con vinos ligeros y chocolates con mayor porcentaje de cacao con vinos con cuerpo.

Lentamente se incrementa el sabor de ambos en la sesión de degustación hasta lograr el maridaje que más se adecua a los diferentes gustos, comenzando con la leche o bombones de cacao de porcentaje inferiores y los vinos correspondientes hasta llegar a los sabores fuertes como para no saturar el paladar con sabores complejos y difíciles de eliminar antes de proceder a maridajes de sabores más tenues.

Se puede acompañar un buen chocolate con Malbec, Malbec Premium o Cabernet Sauvignon. Se tiene en estas tres variedades una garantía para el inicio.

Los maridajes para chocolate con más cacao, agridulce y semidulce pueden ser con:

Zinfandel

Syrah

Armagnac

Coñac

Los maridajes con Cabernet Sauvignon o Pinot Noir, estos deben ser preferiblemente crianzas o reservas para maridarlos con chocolates negros.

Los maridajes para chocolate con leche:

Merlot

Riesling

Sauvignon Blanc

Vinos de mesa

4 COPA Y VINO



FUENTE: 4 STEPHEN LAGORCE

Maridaje con postres de chocolate

POSTRES DE CHOCOLATE CON OTRAS FRUTAS

Con los postres de chocolate con otras frutas (naranja, melocotón, mandarina) se puede seleccionar licores triple seco en muy pequeña cantidad, o (dependiendo del grado de acidez del chocolate y su textura) olorosos con una mayor sensación de dulzor.

POSTRES DE CHOCOLATE CON FRUTA ROJA

Con los postres de chocolate con fruta roja (cerezas, frambuesas, moras, arándanos...), los vinos andaluces ideales pueden ser trasañejos abocados de Málaga u olorosos de dulzor moderado.

CHOCOLATE NEGRO Y EL CHOCOLATE CON LECHE

En los casos del chocolate negro y el chocolate con leche, para buscar la armonía con vinos se tiene que seleccionar vinos fortificados o con mucha solera, vinos persistentes, y vinos licorosos. Dependiendo de los ingredientes que acompañen al chocolate, se seguirá uno u otro camino.

POSTRES DE CHOCOLATE CON TOFFE, MOKA O ESPECIAS

Con los postres de chocolate con toffe, moka o especias, para lograr una bella armonía se debe optar, por viejos vinos olorosos y Pedro Ximénez dulces.

Lo más importante es que se utilicen estos parámetros como una guía que lleve al punto donde se logre encontrar el maridaje que realmente guste al paladar de la persona.

Al final se puede lograr un magnífico maridaje entre ambos productos pero se debe entender que el proceso no es tan natural ni tan fácil como lo es en el maridaje de vinos con comida menos enriquecida de sabores tan dominantes como lo son los de los chocolates y sobre todo los oscuros.

El café y el chocolate

“El café y el chocolate son la prueba de que el universo nos ama y quiere que seamos felices. Combínalos y tendrás una experiencia celestial que te seducirá. Es un maridaje lleno de cafeína que te asombrará”⁹

El café y el chocolate son tan próximos que se podría decir que están emparentados. A grandes rasgos, proceden de las mismas zonas geográficas, y algunos de sus procesos de elaboración, son los mismos.

No es de extrañar, pues, que combinen tan bien al mezclarse. Actualmente están de moda los cafés de “origen puro”: “puro Colombia”, “puro Nicaragua”, etc.

Sin embargo, los mejores cafés son las mezclas de diferentes variedades y orígenes que se equilibran entre sí.

EL ROBUSTA Y EL ARÁBICA

Los robustas fuertes en cafeína y bastante amargos tal vez maridan mejor con los chocolates relativamente dulces, como los negros del 52%, los chocolates con leche, los bombones o las trufas.

Los arábicas son más ácidos, pero muy aromáticos, sobre todo cuando provienen de Nicaragua o Kenya. Sírvelos con los dulces a base de chocolate, como por ejemplo unos mendigos o con unos chips de naranja confitada con chocolate.

5 CHOCOLATE



FUENTE: 5 INTERNET

Si buscas sabores más equilibrados, mezcla o adquiere un café compuesto por dos variedades robusta y arábica. Prepáralo bastante fuerte, ya que será perfecto para acompañar los macarrones o las magdalenas.

EL MOKA

Para una experiencia más excepcional, prepara un café cultivado en los altiplanos etíopes de Harar o de Sidamo, el succulento moka.

⁹ <http://www.suecaexpres.com/blog/chocolate/>

Este café de alto origen se caracteriza por su escasísimo contenido en cafeína y por su sabor suave y aromático.

Será perfecto con un chocolate negro del 70% para tomarlo solo o acompañado de una tarta, un bizcocho o unas galletas.

EL BLUE MOUNTAIN

Esta variedad, aún más escasa, se cultiva en los altiplanos de Jamaica. Es un arábica muy escaso de un refinamiento extremado. Posee un perfume soberbio, apenas ácido y es suave y muy fino, con aromas delicados absolutamente únicos.

Es magnífico con un chocolate negro grand cru solo o con un delicado soufflé caliente.

INSTRUCCIONES DE MARIDAJE CHOCOLATE- CAFÉ

[Tras preparar tu taza de café, elije el chocolate que te gustaría probar. Asegúrate de vivir plenamente cada paso en este viaje sensorial.

1. Llena una cucharilla con el café de la taza y apoyándola sobre el borde de los dientes cerrados, aspira. Se genera un aerosol de café, que llenará toda la boca e impregnará cada una de las papilas gustativas de la lengua, paladar... y podrás detectar las diferentes notas de tu café. Disfruta de todos sus aromas y sabores.
2. Huele el chocolate y saborea su aroma, parte un trozo y escucha el chasquido. Toma un pedazo pequeño y deja que se derrita lentamente en tu boca.
3. Para apreciar completamente el olor del chocolate, asegúrate de que inhalas por la boca y por la nariz al mismo tiempo – esto potencia los sabores y aromas, percibiéndolos plenamente en tus sentidos.
4. Piensa en el aroma, la textura, el tiempo que se necesita para fundirlo en la boca.

5. Cuando por fin has ingerido el chocolate, ten en cuenta el sabor y el tiempo que tarda en desaparecer.

6. Inmediatamente tomar otro sorbo de café y observa cómo los sabores se combinan con el chocolate que acabas de probar.]¹⁰ *6 MARIDAJE CAFE- CHOCOLATE*



FUENTE: 6 INTERNET

El chocolate y la cerveza

Provenientes de mundos (continentes) distintos, ambos fueron bebidas “de culto” y tienen algunos denominadores en común.

El “xocolatl”, placer de las civilizaciones precolombinas, combinación de granos de cacao fermentados machacados con agua fría o caliente y adición de chiles picantes y miel preparado con valorada espuma, pertenece al continente americano y fue deleite de olmecas, toltecas, mayas y aztecas.

Ambos fueron considerados “alimentos”, ya que son altamente energéticos y de importante valor nutricional, además la fermentación produce alcohol lo cual le daba al agua utilizada “seguridad bromatológica”.¹¹

El cacao, transformado en “chocolate para comer” nos da más posibilidades para el maridaje.

Un correcto maridaje potencia a ambos y “saca” de cada uno, el chocolate y la bebida, lo mejor. Los maridajes con chocolate no son fáciles, pero cuando se logran los resultados son realmente increíbles.

Hay combinaciones posibles para todos los gustos, depende del chocolate, depende de la cerveza, tipo y grado alcohólico, y depende del gusto de cada uno, más allá de las sugerencias pertinentes.

¹⁰ <http://www.suecaexpres.com/blog/chocolate/>

¹¹ La bromatología: es la ciencia que estudia los alimentos en cuanto a su producción, manipulación, conservación, elaboración y distribución, así como su relación con la sanidad

En todos los casos, es aconsejable que las cervezas no se sirvan demasiado frías, en lo posible alrededor de 15 a 18 °C y, por supuesto, es importante elegir productos (cervezas y chocolates) de buena calidad.

UN CHOCOLATE PARA CADA CERVEZA

La diversidad de cervezas permite “adentrarnos” en la dorada espuma de la cerveza y “jugar” con las amplias posibilidades de combinaciones posibles.

Las cervezas de elevado grado alcohólico, las ahumadas o las de guarda, maridan excelentemente con los chocolates amargos - debilidad de los paladares gourmet. En estos casos la intensidad y el carácter del chocolate amargo y la de las cervezas van de la mano.

Las cervezas negras, con su aporte dulce, maridan correctamente con los amargos de alto porcentaje de cacao, idealmente mayor del 80%.

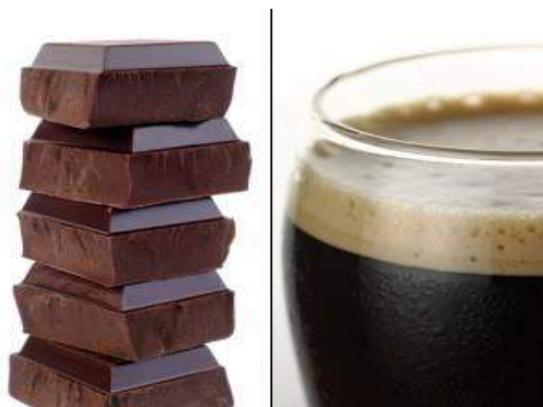
Para un chocolate semi-amargo se deben elegir cervezas con intenso aroma y sabor a tostados o café, ya que el tostado y el toque dulce del semi-amargo armonizan muy bien.

Con las cervezas rubias más intensas y con las variantes de cervezas con frutas o con jengibre, se aconseja probar chocolates con leche, que son lácteos y untuosos.

Los chocolates blancos, cremosos y suaves, en especial los que combinan naranja o los picantes encuentran un buen maridaje con las cervezas rubias ligeras.

Una tableta de chocolate con maní es la síntesis del maridaje: el maní es un nexo, le va muy bien al chocolate y, por supuesto, a la cerveza.

7 MARIDAJE CHOCOLATE- CERVEZA



FUENTE: 7 INTERNET

Chocolate y los puros

La degustación de puros con Chocolate deberá hacerse solo con chocolates negros ya que los chocolates con leche empastan la boca.¹²



El chocolate y los destilados

Se pueden encontrar nuevas experiencias a través del chocolate, maridando con ron, cognac, whiskey e incluso mezcal. Buscando realzar los sabores de los chocolates e intentando probar nuevas emociones sensoriales.

No existe el maridaje perfecto, todo depende del paladar y gustos de cada persona, cada quien puede encontrar su “maridaje perfecto”.

¹² <http://www.maridajesgourmet.com/maridajes/maridaje-con-cigarros-puros/el-maridaje-de-cigarros/>

CAPITULO 2

“EL TABACO”

El tabaco es una planta originaria de América. ,la cual pertenece a la misma familia que la papa y la pimienta. Se denomina “tabaco” a las plantas que contienen nicotina. También es usado para nombrar a los productos creados a partir de sus hojas.

2.1 HISTORIA

Estudios indican que el tabaco comenzó a crecer en América 6000 años antes de Cristo. La primera cultura, de la que se tienen registros históricos, que cultivó el tabaco fueron los nativos americanos, utilizaban el tabaco con fines ceremoniales. Existen pinturas mayas en las que se muestra a sus ancestros fumando. Antropólogos sugieren que se trata del uso de tabaco; sin embargo, hay registros que indican que dicha cultura fumaba diversos tipos de plantas. Existe poca información de confianza referente al uso del tabaco el periodo anterior a la llegada de europeos a América.

En 1492, cuando flotas exploradoras provenientes de Europa llegaron al continente americano, la mayoría de las culturas que encontraron tenían ya una larga tradición de masticar, fumar e inhalar tabaco, a veces combinándolas con otras plantas psicotrópicas. Regularmente el uso se asociaba a rituales y reuniones sociales, el tabaco y sus contrapartes eran apreciados por sus efectos fisiológicos y su capacidad de alterar la mente, lo cual creaba una conexión entre quien lo consumía y sus deidades.

En gran parte de América, el consumo se realizaba a través de un tubo (pipa) que se elaboraba con diversos materiales. Se machacaba la hoja de tabaco y se ponía en la parte inferior, donde se prendía fuego y el humo era inhalado desde la parte superior hacia la boca. La creencia general es que esta pipa se compartía entre los asistentes al rito, sin embargo, su longitud era tal que permitía que se enfriaran los gases, dificultando su inhalación. También era común que se rompieran después de ser usada un par de veces, dificultando así el pasar la pipa de mano en mano.

Las pipas eran manufacturadas principalmente de arcilla. Lo más común era tomar arcilla y moldearlas como si se tratara de una vara larga, a veces dando diseños antropomorfos o animales. Posteriormente eran apartadas de la humedad y expuestas al sol para acelerar el secado. Una vez que estaban parcialmente secadas, se introducía un palo para hacer el hueco por el cual pasaría el humo. Otros materiales comúnmente utilizados eran madera y hueso.

Otras formas de consumir tabaco eran masticarlo machacarlo y aspirarlo por la nariz.

Aparentemente el efecto del tabaco sobre la mente era de interés para los nativos americanos en sus observaciones religiosas y los ayudaba a prepararse para la guerra.

En la cultura Maya, era regularmente ofrecido a los dioses como incienso en los altares y como humo exhalado de la boca de los chamanes. Uno de los relieves mejor preservados de un templo en Palenque muestra a un chamán fumando.

Para los Aztecas, era un acompañante indispensable en las ceremonias celebradas para Tezcatilpoca (significa "humo negro"), deidad a la que ofrecían a sus contrincantes abatidos, se creía que este rito los favorecía en la guerra.

Es claro que el tabaco se usaba principalmente en rituales religiosos y ceremonias públicas a lo largo de toda América, dentro de varias culturas. Su uso medicinal también era un concepto universal.

Las hojas del tabaco eran molidas y aplicadas en el cuerpo para tratar dolores reumáticos e infecciones de piel. El mismo ungüento era aplicado en la encía para tratar el dolor de dientes. Al masticar las hojas de tabaco se obtenía una pasta que se aplicaba en cortadas y mordidas de serpientes una vez que el veneno era extraído.

Ciertas tribus americanas fumaban tabaco para curar resfriados, incitando a personas de toda edad a practicarlos. También para tratar el asma y la tuberculosis.

En casi todas las culturas se usaba el tabaco antes y después de enfrentamientos para calmar al cuerpo y la mente, eliminar el hambre y tratar prácticamente todo tipo de mal. Es curioso que los invasores europeos, gente de ciencia y avance tecnológico, adoptó el uso del tabaco para prepararse a la guerra inmediatamente después de conocerlo.

Nuevo mundo

El 15 de Octubre de 1492, a Cristóbal Colón se le ofrecieron hojas secas de tabaco como regalo por parte de la tribu que lo recibió en lo que actualmente es Cuba; no fue hasta 1497 que Romano Pane, el monje que lo acompañaba, escribió acerca del suceso y se dio a conocer en Europa la existencia del tabaco. La principal razón por la que se comenzó la distribución de tabaco en

Europa fueron las propiedades medicinales que se le atribuyeron, de hecho, la gente comenzó a creer que curaba casi todo. Fue en 1571 que Nicolás Monardes, doctor español, escribe un libro acerca de las plantas medicinales halladas en el nuevo mundo. En este libro detalla que ha comprobado como el tabaco cura 36 problemas de salud, desde mal aliento hasta cáncer.

Jean Nicot era el embajador francés en Portugal, en la época en la que este país y España dominaban el comercio con el nuevo mundo, fue aquí donde conoció el tabaco. Llamó su atención el tabaco por sus famosas cualidades curativas, al fumarlo le resultó un producto “digno de reyes”, según sus propias palabras. Él fue el encargado de llevar el tabaco a Francia, donde la gente de la época buscaba una forma de recreación que no dañara su salud ni su juicio, como era el caso del alcohol. La relación de Jean con Catalina de Médicis, reina de Francia, hizo que esta se volviera entusiasta del producto y abriera las líneas de comercio con Portugal. De acuerdo con el diario de Catalina, el tabaco le ayudaba a librar los dolores de cabeza que sufría. Como era costumbre en Francia, el que un noble consumiera determinado producto le otorgaba popularidad inmediata. Fue en pocos años que Francia se convirtió en el principal consumidor de tabaco en Europa. Portugal fue el primer país europeo en cultivar tabaco.

Los esfuerzos de Jean Nicot fueron reconocidos años después cuando se descubrió la sustancia activa del tabaco, nombrándola nicotina en su honor.

A mediados del siglo XVI el doctor personal de Felipe II, conocido por utilizar métodos poco ortodoxos en sus tratamientos, recomienda al rey inhalar el humo del tabaco para tratar un resfriado que se había prolongado semanas, al verse curado, el rey decide investigar más sobre las hojas de tabaco y decide fumarlas. Rápidamente se convirtió en habido fumador y en 1614 proclama Sevilla como el centro productor mundial de tabaco.

La pipa usada en América para consumir el tabaco fue adoptada como herramienta en Europa. El avance tecnológico del nuevo mundo permitió elaborar pipas de cerámica, cristal y metal. Se creía que cada material aportaba distintas propiedades al aroma y sabor del tabaco, siendo estos los primeros indicios de una cata de tabaco.

El consumo del tabaco en Europa era tan popular que en los lugares más alejados de los puertos su precio era tan alto como el oro, convirtiéndose en moneda de uso.

Los primeros cargamentos de tabaco de América a Europa empezaron en el siglo XVII; pero no fueron bien recibidos, principalmente porque el cultivo de tabaco en España era mayor.

En América, el tabaco tuvo un impacto en la economía. Desde épocas coloniales jugó un papel importante en la economía, llegando a ser fuente de riqueza de la burguesía. Los exportadores de América se volvieron exitosos y acaudalados, tenían la capacidad de influir en ámbitos políticos y sociales.

El tabaco se volvió tan importante para los colonizadores que se volvió la moneda de Maryland y Virginia. Los hombres podían usar el tabaco como moneda para adquirir víveres y, durante un tiempo, comprar los derechos para adquirir mujeres inglesas que llegaban a la colonia en busca de esposos.

La dificultad para cultivar el tabaco supuso un incremento en su valor. Por ser una labor intensiva, elevó la venta de esclavos. Previamente esta labor la realizaban inmigrantes europeos que vivían en pobreza en América; sin embargo, su situación migratoria hacía ilegal su contratación y en muchos casos terminaban deportados a su país de origen. Al ser una actividad común y legal, la trata de personas fue la solución a este problema. Los esclavos africanos se convirtieron en el valor agregado de la producción de tabaco. Eventualmente integraron en sus ritos el consumo de las hojas.

En 1976, durante la guerra revolucionaria en lo que ahora es Estados Unidos, la producción de tabaco ayuda a financiar préstamos que habían pedido a Francia. Sin embargo, en esta misma época empezó a salir a la luz el efecto negativo en la salud de su consumo.

A principios del siglo XVIII los indigentes que no tenían dinero para comprar tabaco y una pipa o alguna otra herramienta se veían obligados a recoger los restos de hojas que la gente desechaba, la ausencia de una herramienta los llevó a poner el tabaco en papel y enrollarlo para así fumarlo. Esta fue la creación de los primeros cigarrillos.

La práctica de enrollar tabaco en papel fue adoptada por todo el mundo. En los climas tropicales el papel tiende a fermentarse en pocas horas, dejando de servir para escritura. El que nadie comprara este tipo de papel hizo que su precio fuera bajo. Nuevamente, la clase social más vulnerable adoptó el uso del papel fermentado para enrollar tabaco y fumarlo, creando así los primeros puros.

En el siglo XX se inició una campaña en varias partes del mundo para demostrar científicamente los beneficios del tabaco. En 1930, investigadores de Alemania, hicieron la primera relación estadística entre cáncer y el tabaco. Ocho años después se reportó que los fumadores de tabaco no viven tanto como los que no fuman. En 1944 la asociación americana del cáncer empezó a

advertir acerca de los posibles efectos negativos de fumar, aunque admitieron que carecían de evidencias conclusivas que ligaran el fumar al cáncer de pulmón.

Para la primera década del siglo XX el cigarro fue el producto del tabaco más vendido y manufacturado.

Todo cambió en 1952 cuando Reader's Digest publicó un artículo en el que detalló los peligros de fumar. El efecto fue desastroso para la industria. Reportes similares surgieron en todo el mundo para advertir a la gente acerca del consumo de tabaco. El año siguiente, las ventas de cigarrillos bajó por primera vez en la historia.

A partir de entonces se ha tratado de evitar que la gente consuma tabaco, especialmente fumado.

2.2 EL PURO

Uno de los productos derivados del tabaco es el puro. Se trata un cigarro cuyas características de envoltura, es decir, papel, le otorgan cualidades aromáticas diferentes a las de un cigarro ordinario. Su calidad depende del tabaco con que se elabora y del proceso de torcedura para envolverlo.

El habano es la denominación que se da a los puros elaborados con productos 100% procedentes de Cuba. También deben ser elaborados en ese país.

Partes del puro

- **La tripa** es el contenido o relleno del puro propiamente dicho.
- **El capote** (o capillo), es la envoltura de la tripa.
- **La capa**, es la hoja más exterior del puro; la presentación del puro.

CULTIVO

- El tabaco es una planta vivaz, que rebrota al cortarse. Suele cultivarse como planta anual, aunque en los climas de origen puede durar varios años, pudiendo alcanzar el tallo hasta dos metros de altura.

-Hojas: son lanceoladas, alternas, sentadas o pecioladas.

-Flores: hermafroditas, frecuentemente regulares.

-Corola: en forma de tubo más o menos hinchado, terminado por un limbo con 5 lóbulos.

-Raíces: el sistema radicular es penetrante, aunque la mayoría de las raíces finas se encuentran en el horizonte más fértil.

Las semillas de tabaco son tan pequeñas que se necesitan cerca de 5 millones para lograr medio kilo. La semilla no puede ser enterrada directamente en la tierra, hay que germinarla por separado y posteriormente trasplantarla al campo. El mejor terreno para plantar es el que tiene abundante vegetación, esta es quemada, esterilizada y se agregan nutrientes.

CONDICIONES:

-Clima:

Influye en la duración del ciclo vegetativo de las plantas, en la calidad del producto y en el rendimiento de la cosecha. Debido a que el tabaco es originario de regiones tropicales, la planta vegeta mejor y la cosecha es más temprana.

-Temperatura:

El periodo libre de heladas en combinación con las temperaturas medias, máximas y mínimas son los principales datos a tener en cuenta. La temperatura óptima del cultivo varía entre 18-28°C. Durante su fase de crecimiento en semillero, requieren temperaturas superiores a los 16°C, y desde el trasplante hasta la recolección se precisa un periodo libre de heladas de 90-100 días.

-Humedad:

El tabaco es muy sensible a la falta o exceso de humedad. Una humedad elevada en el terreno produce un desarrollo pobre y, en general, es preferible un déficit a un exceso de agua. En regiones secas la planta produce hojas poco elásticas y más ricas en nicotina que en las regiones húmedas. La humedad ambiental tiene una influencia importante sobre la finura de la hoja, aunque se facilita la propagación de enfermedades criptogámicas.

-Suelo: en general el tabaco prefiere las tierras francas tirando a sueltas, profundas, que no se encharquen y que sean fértiles. El ph más apropiado es de neutro a ligeramente ácido, para los tabacos de hoja clara, y neutro o ligeramente alcalino para tabacos de tipo oscuro. Además la textura de las tierras influye sobre la calidad de la cosecha y el contenido nicotínico de las hojas.

GERMINADO

Las semillas se plantan a finales de enero y principios de febrero, dispersando de 1 a 2 cucharadas de semillas por cada 100 metros cuadrados de terreno destinado para el germinado. Se mezcla con palas para ayudar su distribución. Posteriormente se depositan las semillas en la tierra, presionándolas levemente usando rodillos o los pies. Finalmente, se pone una manta sobre el terreno para incrementar la temperatura y ayudar el germinando, al mismo tiempo que previene daños a las semillas.

Cuando las semillas empiezan a germinar, se comienza a preparar el terreno donde serán trasplantadas, agregando fertilizante y arándolo. Cuando las plantas han alcanzado suficiente tamaño, lo cual demora de 9 a 10 semanas, y no existe riesgo de heladas, se trasplantan al terreno donde crecerá la planta.

ABONADO

-Nitrógeno:

La base fundamental para obtener una buena cosecha es una buena aportación de nitrógeno, pues este repercute directamente sobre el metabolismo del tabaco, manifestándose por un incremento en nicotina, nitratos y amoníaco en las hojas.

-Fósforo:

Es el encargado de acelerar el proceso de maduración de las hojas. Su exceso produce hojas quebradizas y acartonadas y su deficiencia hace que las hojas se vuelvan verde azuladas, pues aumenta la proporción de clorofila. La mejor fuente de fósforo para el tabaco son los superfosfatos, pues aumentan la acidez del suelo.

-Potasio: es un elemento muy importante para la calidad de los tabacos. Las sales potásicas que se encuentran en las hojas confieren al producto industrial una magnífica capacidad de combustión. La deficiencia en potasio se manifiesta en las hojas, pues estas presentan clorosis con los bordes encorvados hacia dentro, tienen menos consistencia, son más cortas y menos elásticas.

-Calcio: cuando se encuentra en exceso, da lugar a una ceniza compacta que dificulta el paso del

aire al interior de los cigarros, dando lugar a una combustión incompleta. En suelos con escasez de calcio se suministrarán de 50-100 Kg de CaO

-Magnesio: un exceso de magnesio da lugar a una ceniza porosa, suelta y de color claro que mejora la combustión. En suelos con escasez de magnesio se suministrarán de 50-100 kg de MgO por hectárea. Por tanto la relación Ca/Mg en las hojas secas y fermentadas es de gran importancia.

RIEGO.

La planta de tabaco en estado vegetativo viene a contener un 90% de su peso en agua.. Un exceso de agua perturba igualmente el crecimiento normal de las plantas, cuyas hojas presentan un desarrollo excesivo de sus nerviaciones y su fino tejido no. De forma general, después del riego de arraigue, suelen aplicarse de 4 a 6 riegos. Desde el riego de arraigue hasta el siguiente, deben dejarse pasar unos 15 a 20 días. El riego por aspersión mejora el aprovechamiento del agua y forma unas hojas de tejido más fino y con menos proporción de venas que las regadas por surcos.

2.3 TIPOS DE TABACO

Existen diferentes tipos de tabaco, los cuales a continuación se presentan:

Tabacos Virginia

Los tabacos Virginia tienen un aspecto muy agradable. Por lo general son de color amarillo oro. Al fumarlos, resultan ligeros, no tienen un aroma muy acusado y son de combustión lenta. En el país de origen, los tabacos Virginia se curan en secaderos, mediante aire caliente que se obtiene de una especie de calefacción central. Es el tabaco conocido como 'rubio'.

Tabacos Kentucky

En su país de origen Estados Unidos, los tabacos Kentucky se secan a fuego lento. Su gama de colores va del marrón al marrón oscuro y tienen un olor a ahumado característico. Son de combustión lenta y tienen un sabor recio y completo. Por lo general, los tabacos Kentucky resultan algo más fuertes.

Tabacos Burley

Es el más popular y económico de los tabacos. Los tabacos Burley se queman con relativa rapidez. Su color va del marrón al marrón claro. Los tabacos Burley se caracterizan por un aroma que recuerda el chocolate -teniendo mucha imaginación. Muchas veces el productor acentúa esta característica "tostando" el Burley, proceso que consiste en someter al tabaco a una temperatura algo elevada. Los tabacos Burley son muy sabrosos.

Tabacos Orientales

Los tabacos orientales tienen un carácter marcadamente exótico. Son muy aromáticos, cualidad que se observa igualmente en su sabor. Los tabacos orientales se utilizan frecuentemente en las mezclas y, aunque se añaden solo en pequeñas cantidades, el efecto que tienen sobre el sabor es sorprendente y delicioso. Por lo general, los tabacos orientales son de color amarillo verdoso y su combustión es de una rapidez moderada, ya que la hoja es algo más gruesa. En sus países de origen, los tabacos orientales se secan al aire libre, expuestos al sol.

Al escoger una determinada clase de tabaco, podrá guiarse por los "caracteres propios" de los dos tipos de mezcla que existen: la "mixture" y los tabacos de hebra larga sin prensar

"Mixturas" ó "Mixtures"

En general, las mixturas son mezclas aromatizadas, es decir, que en su preparación se añaden sabores naturales ó artificiales aromáticos que, junto con los tabacos, determinan el carácter individual de la mezcla. Las "mixtures" pueden ser prensadas o sin prensar, o bien una combinación de ambas. En la mayoría de los casos se componen de tabacos de hebra corta. Por lo general, su combustión es más lenta que la de los tabacos de hebra larga sin prensar. Resultan adecuadas para todos los fumadores de pipa y las hay de muchas variedades: fuertes, menos fuertes, suaves, con gran número de aromas: 'claros' y 'oscuros', compuestos de frutas o bebidas exclusivas y con muchos otros sabores. Dentro de este abundante surtido, el fumador de pipa siempre podrá encontrar una deliciosa mezcla que le satisfaga.

Tabacos de hebra larga sin prensar

Estos tabacos son mezclas típicamente holandesas. No obstante, gracias a su alta calidad se las conoce en el mundo entero. En la mayoría de los casos, los tabacos de hebra larga sin prensar son mezclas naturales, es decir, que en su preparación no se añade aroma alguno a los diversos componentes. Los tabacos de este tipo son de combustión relativamente rápida. El que acostumbra fumar tranquilamente y gusta de sabores sin aromatizar, encontrara entre los tabacos

sin pensar su clase ideal. Por contra, quien quiera disfrutar de un aroma podrá hacer su elección entre las numerosas mixturas que tiene a su disposición.

La Hoja de Cigarro

Se trata de picadura de tabaco procedente de Cuba o de la República Dominicana. En realidad se usa raramente en mezclas para pipa.

La picadura habana tiene una gran fortaleza en contenido de nicotina y el sabor característico del cigarro habano, que fumado en pipa recuerda al taba negro de cigarrillo. La picadura dominicana es más suave en nicotina que la habana y su sabor es más afrutado y fragante. En cualquier caso la hoja de cigarro se usa raramente en mezclas para pipa, y cuando se usa es en proporciones muy pequeñas, a manera de especia que aporta matices diferentes al sabor.

También merecen ser nombrados los tabacos Maryland y Carolina, que sin tener cualidades especialmente marcadas son tabacos de buena combustión que se suelen usar para realzar el sabor del Virginia y del burley y como relleno de cualquier mezcla.

Los Salseados

Es el proceso que sufren los tabacos que se quieren aromatizar, casos flagrantes son los tabacos con licor, Cherris y muchas vainillas.

Tradicionalmente el salseado se hacía, como el nombre indica, rociando o bañando el tabaco en “salsas” que podían contener licores, regaliz, vainas aromáticas, especias varias o incluso pétalos de flores. Estos tabacos una vez procesados perdían su esencia de tabaco predominando en su sabor y olor el salseado al que se le había sometido. Por eso después habían de ser sabiamente administrados por el mezclador al crear las mezclas de manera que su sabor quedase diluido o matizado en la justa medida.

En la actualidad el salseado se ha visto reemplazado por el “topping” que consiste en añadir encima del tabaco un aroma artificial en spray (en realidad es mucho más sofisticado, pues se utilizan cámaras de vacío).

Igualmente el topping se puede aplicar de dos formas:

- Aplicando el aroma sobre la mezcla de tabacos

- Aplicando el aroma sobre uno de los tabacos que después se mezclará con los otros para dar lugar a la mezcla final.

Los salseados acostumbran a ser labores que, si no se fuman con sumo cuidado, pueden destrozar la lengua.

2.4 EL TABACO Y SU MARIDAJE

Maridaje de Tabacos y Vinos

El “Maridaje” es el enlace y la armonía que corresponden entre sí. Para los amantes del tabaco estos maridajes no son nuevos y cada día son más populares los eventos donde se realizan catas con determinados vinos y cigarros.

Los cigarros, que también se les conoce por puros, habanos, tabacos, brevas y un sinfín más de nombres en dependencia de la región o país donde se esté, pueden ser catados igual que los vinos.

Las hojas de tabaco imprimen al cigarro las características de la región donde fueron cultivadas así como la variedad de semillas utilizadas, es lo que en los vinos sería el *terroir* y la variedad de uva utilizada en su elaboración.

También influyen en las características del cigarro las mezclas de diferentes variedades de semillas y el proceso de fermentación utilizado, imprimiéndole al aroma y sabor el sello particular de cada marca tabacalera.

Otra semejanza con el vino es su envejecimiento, los vinos de crianza van mejorando con el paso del tiempo y los cigarros también pueden mejorar, pues se les suaviza el sabor al ir perdiendo paulatinamente los taninos. En las cata de cigarros, al igual que en las de vinos, se analizan su intensidad, equilibrio y sabor.

En cuanto a la armonización entre los vinos y el tabaco podemos decir que sucede lo mismo que con los vinos y la comida, existen maridajes tradicionales. Generalmente se asocia un buen tabaco con un buen vino tinto, pero lo fundamental es que uno no opaque al otro.

Las sugerencias para el maridaje de vinos y tabaco son:

VINOS BLANCOS

Aunque son muy difíciles de armonizar con los cigarros, una buena opción sería combinar un Chardonnay , con un cigarro hecho a mano, producido a partir de semillas cubanas cultivadas en Nicaragua o Ecuador como un CAO Gold.

VINOS TINTOS

Un Cabernet Sauvignon o un Shiraz Cabernet sería un acompañamiento perfecto para un cigarro Maduro, un Padrón 3000 Maduro lo elevará a una nube de placer inigualable.

VINOS ESPUMOSOS

Un dúo perfecto sería un Champagne con un Padrón Reserva Maduro.

VINOS FORTIFICADOS

Ya sea un Jerez, o un vino portugués, sería un exitoso acompañante para un Churchill o un Virtuoso.

Tabacos y destilados

En general se puede decir que todos los puros pueden maridarse con la mayoría de los destilados como Ron, Cognac, Brandy, licores, aguardientes etc.

Para maridar los puros con las bebidas se tiene que conocer la fortaleza del puro así como el perfil del destilado con el que se va a maridar, Ya que combinamos un puro de fortaleza suave con un Ron añejo con mucha personalidad y este lo tapaná.

Curiosamente hay productos como el ron que tienen una característica y es que al mezclarse con la fumada del puro refuerzan los sabores, los complementan en incluso los mejoran.

Puros y bebidas del mismo origen

Una regla que suele funcionar es elegir la bebida del mismo país de origen que el puro, es decir si el puro es Dominicano elegir un Ron dominicano si bien también podría mezclarse con Ron del área del Caribe.

Puros y café

Está muy generalizado la frase de Café copa y puro, hay que tener mucho cuidado pues el café puede ser un elemento negativo en este proceso de degustación, ya que tupe mucho las papilas y empasta la lengua haciendo que se pierda una gran cantidad de sensibilidad, en cualquier caso debería tomarse frío y sin azúcar o con muy poca azúcar como el café cubano y, no usar para nada sacarina.

3. CONCLUSIONES

De todo el estudio, se concluye que, si bien el chocolate es un alimento con un alto valor calórico, posee ciertas virtudes, siempre y cuando se lo consuma con moderación. En algunos casos, hasta resulta altamente recomendable y satisfactorio.

El maridaje consiste en complementar adecuadamente el vino y la comida. Esta integración se debe buscar a través de los sabores y también mediante las texturas. Pero si es bien sabido no existe el maridaje perfecto puesto que en gustos se rompen géneros.

Se debe encontrar un equilibrio logrado en el recorrido entre ambos productos para lograr la difícil armonía del maridaje perfecto.

Para lograr esto se recomienda examinar los atributos en este caso del chocolate, definir el aroma, chasquido al romper la tableta, el brillo, entre otras.

Degusta a sorbos el vino; deja que llene tu boca estimulando todos los sentidos de la misma. Nota la complejidad del vino, cuales sabores vienen a la memoria. Ahora toma una pequeña mordida del chocolate, dejando que asiente sobre tu lengua. Cuando comience a derretirse, bebe un sorbo de vino otra vez.

Ambos se unirán en un delicado maridaje que fue llevado a cabo dentro de tu boca casi en su totalidad.

En el caso del tabaco y su maridaje, expertos tabaqueros, sumilleres, cocineros y enólogos coinciden en señalar que determinadas vitolas armonizan y ligan mejor que otras con almuerzos y cenas, o que determinados cigarros realzan la degustación de ciertos destilados y sobretodo coinciden en que siempre hay un puro para cada persona o gusto, para cada almuerzo o cena, para cada bebida, momento u ocasión del día.

Cuando un destilado es potente, sabroso y de gran cuerpo, requiere cigarros de gran fortaleza y complejidad con el fin de que la bebida no se apodere del cigarro y este por encima. Han de armonizar sus sabores. Los cigarros suaves de fortaleza baja o medio baja acompañan la fumada mejor con licores de menor graduación y destilados naturales y dulces. Asimismo los whiskys suelen ir bien con los cigarros, los whiskys de malta, con ese toque tan distinguido de turba se comportan bastante bien con cigarros de gran fortaleza y marcado carácter..

Se invita a explorar este sin fin de sensaciones y darse la oportunidad de experimentar, dejar volar la imaginación; lo peor que puede suceder es que no guste un maridaje y que se tenga que buscar otra opción, ¿no creen?

4. BIBLIOGRAFIA

D.COE, MICHAEL

2013 *La verdadera historia del Chocolate*

SMITHSONIAN

A brief history of chocolate

GIROLAMO BENZONI

La historia del Nuevo Mundo

VALENTINA LOPEZ

2013 *El Gran Cheff*

<http://elgranchef.imujer.com>

LINDA BROCKMANN

Gastronomía creativa

<http://www.lindabrockmann.com>

STÉPHAN LAGORCE

Los aromas del chocolate

Editorial Larousse

<http://artefruta.es/maridajes-chocolate-cafes>

INGRID CUK

2009 *"Revista Elixir"*

Club privado de vinos "Baco Club"

<http://www.ingridcuk.com.ar/notas/ver/97>

LAIN GATELY

A Cultural History of How an exotic plant Seduced civilization

<http://www.maridajesgourmet.com/maridajes/maridaie-con-cigarros-puros>