



La historia del chocolate



Cover photos by Lynda Carrington and Gary Hayes
Illustrations by Colette Lambe

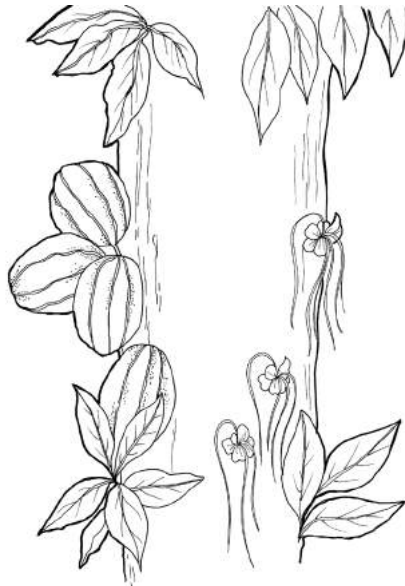
© Enfield Council 2010
Designed and printed by Enfield Council, Design and Print Services, tel: 020 8351 5208

El Cacaotero

¡Sí, es verdad: existen los árboles de chocolate!
Viene el chocolate del cacao y viene el cacao del árbol del cacao o también llamado el cacaotero.

El cacaotero es muy delicado y necesita para su crecimiento de un suelo rico y bien drenado. Además, debe estar protegido del viento y de la luz solar directa pero necesita mucho calor y humedad. Se cultiva entre los 15 grados de latitud Norte y los 15 grados latitud Sur. Normalmente, el árbol puede llegar a alcanzar los 8 metros de altura. Del tronco salen 5 ramas principales. Las hojas son alargadas, frágiles, brillantes y de color verde oscuro, de casi 30 centímetros de longitud

Las flores son pequeñas y semejantes a las orquídeas. Crecen directamente en el tronco y en las ramas mayores. Los frutos, de color dorado, rojizo o violáceo, presentan forma de óvalo y tienen unos 20 centímetros de longitud



La Historia

No se sabe exactamente cuando el hombre descubrió el chocolate, pero fue aproximadamente hace tres milenios, en el sur de Méjico. El origen puede ser tan remoto como la civilización olmeca: pueblo mejicano que ocupaba los actuales estados de Veracruz, Tabasco y Oaxaca entre los años 800 y 100 ante cristo.



Lo que sí está claro es que el chocolate fue una bebida casi sagrada en tiempo de los Mayas, entonces un néctar que se ofrecía a los dioses. Los Mayas preparaban brebajas de cacao para sacrificios y ritos iniciativos. Así la gran fiesta de cacao, dedicada al dios Chac, dios de la lluvia, se celebraba en los cacaoteros. Después de los sacrificios tomaban vino de cacao, obteniendo una bebida fría y espumante.

Los Aztecas y Moctezuma

Segun los Aztecas, vivía Quetzalcoatl, dios bueno y sabio que había traído consigo las semillas del cacao. Era su gran regalo a su pueblo.

A los Aztecas les gustó preparar una bebida que se llamó chocolatl con agua, miel y algunas hierbas. La palabra chocolatl viene de la palabra méjica "atl" que significa agua y "choco" que es el ruido que hace el líquido cuando se bate con el molinillo.

Aparte de la alimentación, el cacao entre los Aztecas cumplía otras funciones: servía como moneda de cambio y la grasa del cacao se utilizaba con fines curativos y en la perfumería para cosméticos.

Se decía que Moctezuma II, el último gobernante electo de los Aztecas, bebía al día hasta 50 jarros grandes de chocolate caliente que era endulzado con miel.



Los conquistadores españoles

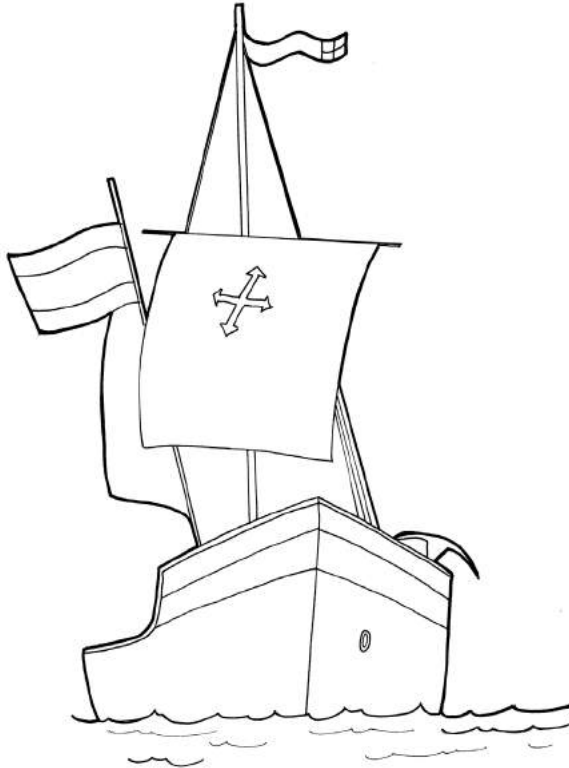
Cuando llegaron los españoles a lo que hoy conocemos como Méjico, se sorprendieron con varios productos alimenticios que no conocían, por ejemplo el cacao. El primer europeo que tuvo noticia de este fruto fue Cristóbal Colón en su cuarto viaje en el año 1.502. Pero los primeros que lo probaron y los que de verdad le dieron el valor que hoy tiene fueron los hombres de Hernan Cortés en 1.520. Las primeras referencias que tenemos de la bebida que se saca del cacao se la debemos a Bernal Diaz del Castillo, cronista de la conquista de Cortés, desde su primer encuentro con esta bebida a los banquetes que daba Moctezuma II, gobernante supremo de los Aztecas.

Pese a su fuerte sabor, los españoles se aficionaron a el, sobre todo porque le daban propiedades tónicas, tanto es que Cortés en una de sus cartas al rey Carlos V de España le dijo: **“Una sola taza fortalece tanto al soldado que puede caminar todo el día sin necesidad de tomar ningún otro alimento”**.

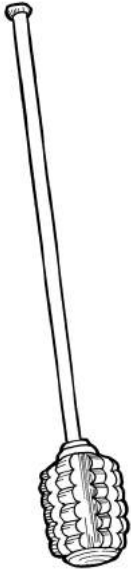


Llega el chocolate a España

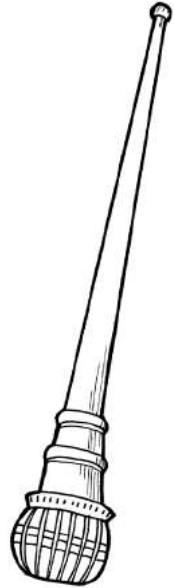
Mandó Cortés a España la semilla del cacao junto con la receta para hacer chocolate. Al monasterio de Zaragoza, llegaron las primeras semillas. En España el chocolate se popularizó de tal forma que llegó a ser considerado una bebida digna de reyes. Su fórmula se conservó en secreto. La bebida de chocolate fue calentada y se le agregó azúcar, canela, huevo, almendras y vainilla. Se bató con una especie de palo que se llamó "un molinillo".



En ese canto de niños mejicanos, se frotan las manos al simular el batir del chocolate con el molinillo.

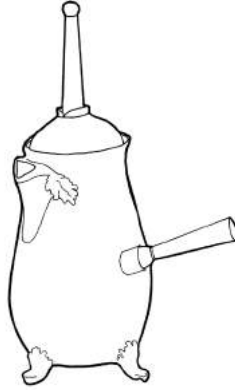


Bate, bate, chocolate,
Con arroz y con tomate.
Uno, dos, tres, CHO
Uno, dos, tres, CO
Uno, dos, tres, LA
Uno, dos, tres, TE
Chocolate, chocolate, chocolate,
Bate, bate, bate, bate,
Chocolate, chocolate,
Bate, bate, CHOCOLATE



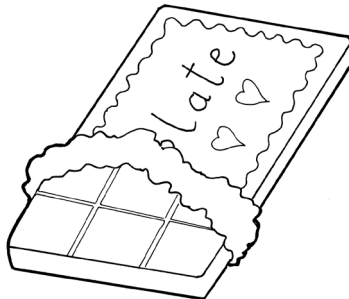
El chocolate en tierra europea

Francesco Carletti introdujo en Italia el chocolate en el año 1.606. Se vendió el chocolate en las cafeterías donde los hombres muy ricos se divertieron tomando chocolate caliente de los chocolateros.



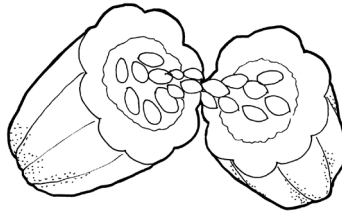
En 1.657, el chocolate llegó a Inglaterra. En 1.679 llegó el chocolate a Alemania. La producción de chocolate entró en su etapa industrial. El chocolate desembarcó en Suiza y en 1.819 Luis Callier montó la primera fábrica de chocolate.

En 1.842 el inglés John Cadbury fábrica por primera vez el chocolate para comer. Otro inglés, Joseph Fry, creó un nuevo producto, la manteca de cacao, y creó el primer chocolate en tableta. En 1.875 el suizo Henry Nestlé inventó la leche condensada y Daniel Peter fabricó el primer chocolate con leche.



El cultivo del cacao

El árbol no empieza a florecer hasta pasados 5 o 6 años de su plantación. Por lo general, da dos cosechas al año. Los frutos están recubiertos por una corteza dura y su interior presenta una pulpa de color rojo o blanco en la que se encuentran las semillas en forma de granos. Las semillas deben separarse rápidamente de los frutos después de su recolección para transformarlas antes de ser comercializados.



En la época de los Aztecas, los indígenas machacaban hasta hacer polvo las semillas de cacao. A continuación, con un pico, vertían los polvos en vasijas, echaban agua y removían con cucharas de oro, plata o madera. Luego, abocaban la mezcla de una vasija a otra desde lo alto para conseguir espuma.



La Salud

Creían los Mayas que tenía el chocolate poderes y que daba fuerza y vigor sobre quienes lo bebían. El emperador azteca, Moctezuma, no comía sino muy pocas frutas durante un banquete pero bebía 50 jarros de chocolate para mejorar su vida romántica.

En España, en un principio, el chocolate se tomaba como medicamento, en especial para remediar la debilidad orgánica. Y en 1.799 el Capítulo de las Escuelas Pías autorizaba que se diera una porción diaria de chocolate a sus sacerdotes mayores de 60 años.

Hoy día, se dice que el chocolate contiene minerales importantes para la salud.

El gastrónomo Anthelme Brillat-Savarin escribió:
"Si un hombre ha bebido con exceso de las fuentes del placer, si su espíritu ya está cansado, si siente el aire húmedo, las horas lentas y la atmósfera demasiado pesada como para aguantarla; si es una de estas desgraciadas criaturas, digámosle que se tome una buena taza de chocolate perfumado, y le ocurrirán maravillas".



Hoy día

Hoy viene el chocolate sobre todo del África Oriental, de la Costa de Marfil y de Ghana.



Fairtrade

El chocolate que tiene el símbolo de "Fairtrade" significa que se pagó al fermero un comercio legítimo por el cacao.



Una receta

Principoe alberto

Ingredientes:

300 gr de mantequilla
200 gr de chocolate oscuro
2 yemas de huevo
4 cucharadas de leche
50 gr de azucar glas

Instrucciones:

Poner el chocolate en trocitos junto con la leche y azucar
Derretir al baño maria
Remover continuamente hasta que este bien derretido y el
azucar incorporado
Retirar el recipiente del fuego
Agregar la mantequilla
Añadir 2 yemas
Batir con energia para obtener una crema fina
Engrasar un molde
Verter el contenido del cazo
Meter al congelador 2 horas
Desmoldar para servir
Adornar con nata o merengue

