

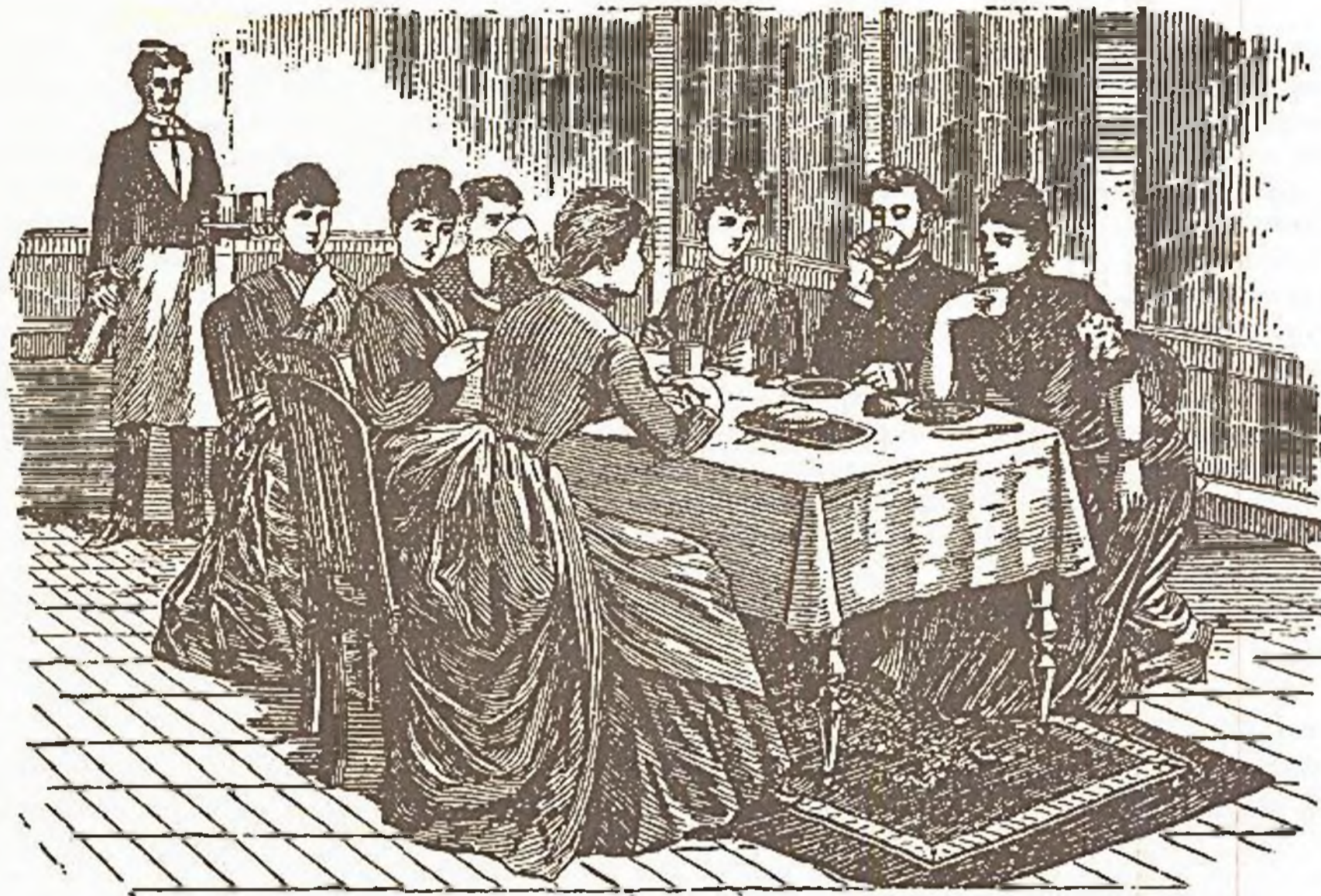
# EL TUMULTO

HISTORIADOR POPULAR

México-Querétaro, Segunda Epoca, Año VI. Número 69, Julio de 1993

Consejo de redacción: Patricia Herrera, Guadalupe Ilica, Verónica Riquelme.  
Corrección de estilo: Margarita Acosta.  
Coordinadora: Mónica Salazar.  
Edición: Grupo Editorial Fm, S.A. de C.V.  
Diseño Gráfico: Rialto, Correo F.

## EL CHOCOLATE



Saboreando el magnífico chocolate

### EL CHOCOLATE, IMPORTANTE ALIMENTO EN EL NUEVO MUNDO EN EL SIGLO XVII

"En España y en las demás partes de Europa hasta hacer el almuerzo, la comida y la cena, y a veces puede resistirse con una buena comida o una buena cena todas las 24 horas; pero en las tierras bajas de México y otros muchos parajes de América, 2 ó 3 horas después de haber hecho una comida, en la cual nos habían servido 3 ó 4 platos de carnero, vaca, ternera, cabrito, pavos y otras aves y animales de caza, no podíamos estar de debilidad de estómago, y casi nos caíamos de desmayo de modo que nos veíamos precisados a confortarnos y reponernos con una jícara de *chocolate*, un poco de conserva o algunos hizeochos, de los cuales nos proveían en abundancia".

Thomas Gage, *Nuevo Reconocimiento de las Indias Occidentales*. (1648). Introd. y ed. Elisa Ramírez. México, FCE, 1982, p. 132.

### LA PRIMERA INDUSTRIA CHOCOLATERA

"En Barcelona en 1777, el Señor Fernández se atribuyó el título de "Fabricante de chocolate de la Madama la Delfina y de los Príncipes Señores de la Corte" produciéndose por primera vez en el mundo el chocolate, macánicamente".

Mariarosa Schiaffino, *Chocolates y Bombones*. Barcelona, Mondadori, 1986, p. 27.

### OPINION DEL SIGLO XVIII: EL CHOCOLATE Y LA DIGESTION

"Aprovecha el chocolate cuando se toma no más que por la mañana y se debe condenar el uso de él por la tarde; y la razón es, porque es una bebida que no quiere mezclarse con otros alimentos respecto a que fácilmente fermenta con ellos, causando una digestión precipitada y corruptible y mucho peor en aquellos que suelen tomarlo después de haber muy bien merendado y bebido, o bien después de poco tiempo de haber comido, porque se corrompe cuando se mezcla con otros manjares, por más que los viciosos y aficionados a él digan que ayuda a la digestión.

El chocolate es uno de los alimentos que repara y fortifica prontamente, y por este motivo conviene mejor a las personas hemáticas que tienen necesidad de estímulo."

Antonio Lavedan, *Tratado de los usos, abusos, propiedades y virtudes del tabaco, café, té y chocolate*. Madrid, Imprenta Real, 1796, p. 223.

### LAS CHOCOLATERIAS

"En México, antes que en España, se abrieron las chocolaterías muy frecuentadas por los propios españoles [...]. Muy pronto el uso del chocolate azucarado se extendió también a Venezuela y a otros territorios conquistados, y de allí llegó a Europa."

Mariarosa Schiaffino, *Chocolates y Bombones*. Barcelona, Mondadori, 1986, p. 18.

### EL CACAO Y EL MERCADO EN LA CIUDAD DE MEXICO EN 1777

"En el centro de la Plaza hay una calle con sus encrucijadas en la que está el baratillo, que llaman "*de los muchachos*". El medio de ella se compone de muchos comestibles de dulce, donde los muchachos con la cuarta parte de medio real que se compone de 16 cacao, pueden comprar 16 cosas con que saciar su pueril apetito".

Juan de Vieta, *Breve y compendiosa narración de la Ciudad de México* (1777). México, Instituto Mora, 1992, p. 32.

### EL CACAO EN LA PREHISPANIA

"Y en acabando de comer, luego se sacaban muchas maneras de cacao hechos muy delicadamente como son, cacao hecho de mazorca tiernas de cacao, que es muy sabroso de beber; cacao hecho con miel de abejas; cacao hecho con ucinacaztli; cacao hecho con tlilxóchitl tierno, cacao hecho colorado, cacao hecho bermejo, cacao hecho naranja, cacao hecho negro, cacao hecho blanco; y dábanlo en unas jícaras con que se bebía, y son de muchas maneras, unas son pintadas con diversas pinturas, y sus tapaderos muy ricos, y sus cucharas de tortuga para revolver el cacao; otras maneras de jícaras pintadas de negro, y también sus rodetes hechos de cuero de tigre o de venado, para sentar o poner esta calabaza o jícara."

Bernardino de Sahagún, *Historia General de las cosas de la Nueva España*. México, Porrúa, 1989, p. 465.



UNIVERSIDAD AUTONOMA  
METROPOLITANA

UNIDAD AZCAPOTZALCO  
División de Ciencias Sociales y Humanidades,  
Departamento de Humanidades,  
Área de Historia de México.

EL TUMULTO es la publicación más importante por la Universidad Autónoma Metropolitana en el área de Historia y Humanidades.  
Distribución Gratuita.  
Dirección: Universidad Autónoma Metropolitana, Unidad Azcapotzalco, División de Ciencias Sociales y Humanidades.  
Av. San Pablo No. 180, D.F. México, México 06000.  
México, D.F., Tel. 562-5000.  
Relación Gráfica Editorial S.A. de C.V.  
Av. Veracruz No. 401, Xoxotlán, México, D.F. C.P. 52000.  
Registros: ISSN 0188-8869  
Tiraje: 1 mil ejemplares



UNIVERSIDAD AUTONOMA  
DE QUERETARO  
SECRETARIA DE EXTENSION UNIVERSITARIA



# EL TUMULTO

HISTORIADOR POPULAR

México-Querétaro, Segunda Epoca, Año VI. Número 69, Julio de 1993

Consejo de redacción: Luciano Ríos, Cándido Flores, Manuel Suárez  
Corrección de estilo: Margarita Álvarez  
Coordinadora: Verónica Suárez  
Edición: Felipe Torres Bón, S.A. de C.V.  
Diseño Gráfico: Ricardo Cervi E.

## EL CACAO

Estudiar el cacao es reconstruir múltiples aspectos de la vida de los antiguos mexicanos. El cacao formaba parte de su dieta y de su farmacopea, sus granos se utilizaban como moneda, alentaban un importante comercio y se encontraba presente en algunas ofrendas religiosas.

Considerado en el mundo maxica como un artículo de lujo, el consumo del cacao se generalizó y popularizó en la colonia. Los tradicionales centros abastecedores (tierras del Golfo y Guatemala) resultaron insuficientes para satisfacer la creciente demanda del producto y, en el Virreinato, el cacao se importó también de América del Sur (Venezuela y Guayaquil).

Por otra parte, el chocolate se ha prestado

a múltiples combinaciones y a variantes regionales. Se ha mezclado con maíz o leche, se le ha añadido vainilla, miel, azúcar, canela e, incluso, chile y achiote. El chocolate se ha incorporado a muchos postres y a algunos platillos, como el mexicanísimo mole.

El cacao constituía además, según decían, un remedio eficaz contra algunos achaques del estómago, se destacaban sus virtudes expectorantes y sus bondades en la curación de heridas. Sus efectos medicinales suscitaron, sin embargo, algunas polémicas. Cuentan que la madre de Huitzilopochtli, Coatlicue, recriminó a los mexicas por beber cacao, porque los debilitaba y corrompía. Algunos europeos calificaron

ese producto como "cosa loca", que "hacía asco" y ponía en peligro la salud.

A pesar de sus detractores, en ambos continentes, el cacao ganó la batalla. A través de México, se conoció en el viejo mundo y, en la actualidad goza de reputación universal tanto en la mesa, como en la industria farmacéutica.

Pilar Martinet

PILAR MARTINET



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA METROPOLITANA

UNIDAD AZCAPÓTZALCO

División de Ciencias Sociales y Humanidades  
Departamento de Humanidades  
Área de Historia de México

EL TUMULTO es una publicación mensual auspiciada por la Universidad Autónoma Metropolitana Unidad Azcapótzalco y la Universidad Autónoma de Querétaro.  
Distribución: gratuita.  
Dirección: Universidad Autónoma Metropolitana Unidad Azcapótzalco, División de Ciencias Sociales y Humanidades, Departamento de Humanidades, Área de Historia de México, P.O. Box 555, México DF, C.P. 06702.  
Asesoría: D.F. 06500, México DF, C.P. 06700.  
Edición: Felipe Torres Bón, S.A. de C.V.  
Módulo: C.I. 014, P.O. Box 14, 504 12 05, México, D.F. C.P. 06500.  
Registros: ISSN 0188-6888  
Teléfono: 55 53 43 43



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE QUERÉTARO

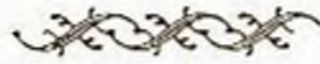
SECRETARÍA DE EXTENSIÓN UNIVERSITARIA

## SABIAS QUE...

La ruta europea del chocolate parte de España a donde había llegado en las naves de Cortés, procedente de México.

La palabra chocolate viene del náhuatl *chocolatl* que según Clavijero, significaba alimento hecho con almendras de cacao y semillas del árbol llamado pochotl, en partes iguales.

Fue hasta el siglo XIX cuando por primera vez se logró solidificar el chocolate y fabricar tabletas.



### LA MANCERINA Y EL VIRREY

"La preparación, como nos consta, se hizo primero con el auxilio de 2 jícaras, en una de las cuales se servía, por lo que entre los españoles quedó la costumbre de pedir "una jícara de chocolate". El molinillo, adminículo de palo torneado en cierta forma, y cuyo nombre, sin mucho buscar su etimología, no es más que diminutivo de molino, apareció después. Fue a poco cuando empezó a usarse el jarro especial, de barro, llamado chocolatero, en el cual se pone el agua o la leche a calentar, se disuelve la tablilla y se bate el líquido hasta que haga espuma. Posterior es también el uso de la taza, el pozuolo y la mancerina para el servicio, y de los hiscochuelos puestos en torno de esta o en amplios platonos. La mancerina, que no era sino un plato de porcelana con abrazadera circular en el centro donde se ponía y sujetaba la jícara de chocolate, tomó el nombre del Marqués de Mancera, Virrey de México de 1664 a 1673 quien la inventó con el objeto de evitar que se le derramase el sabroso alimento, el cual le era servido todas las mañanas mientras se vestía."

Luis Castiella Ledón. *El chocolate*. Mérida, Departamento Editorial de la Dir. Gen. de las Bellas Artes, 1917. pp 18-20.

