

UNA DULCE HISTORIA /1

El chocolate, un alimento con mil destinos

CULTURA

28_11_2020

Liana
Marabini



Nunca un alimento ha tenido destinos tan diferentes como el chocolate. Objeto de curiosidad, desconfianza, rechazo, amor, salvación o pecado: le ha tocado de todo, por decirlo así.

El *Theobroma cacao* (éste es el nombre científico del cacao, que significa alimento de los dioses -*theos* significa "Dios" y *broma* significa "alimento"-) tiene sus orígenes en

América Central. Ya en 1900 A.C. la gente de esa región había aprendido a preparar las semillas de la planta de cacao nativa. Las primeras fuentes informan que las semillas fueron picadas y mezcladas con harina de maíz y chiles para crear una bebida amarga, espumosa y vigorizante.

El chocolate era uno de los alimentos más queridos y respetados en esa época en esas latitudes. El pueblo olmeca producía una bebida comparable a la de chocolate para las mujeres que tenían que dar a luz a base de pasta de cacao: era una verdadera panacea para la salud, se servía fría, se aromatizaba con flores de vainilla, chiles y canela. Gracias a sus propiedades, esta bebida pronto fue considerada sagrada y venerada. Tanto es así que en los siglos siguientes los Mayas, para asegurar una buena cosecha, recurrieron al dios "Ek Chuah", el dios del cacao. Creían que el cacao era un alimento divino dado a los hombres por un dios serpiente con plumaje, conocido entre los mayas como "Kukulkán" y entre los aztecas como "Quetzalcóatl" (por otra parte, la palabra "chocolate" se origina en el nombre de esta deidad azteca).

Los aztecas usaban granos de cacao como moneda de cambio, bebían chocolate en los banquetes reales pero también lo usaban como parte del salario de los soldados de guerra. Además, se usó intensamente en rituales.

El primer encuentro de un europeo con el chocolate se remonta a 1519 y se menciona en una carta del protagonista de este encuentro, el conquistador Hernán Cortés, que visitó la corte de Moctezuma en Tenochtitlán. Aquí el rey le ofreció, en señal de bienvenida, en una copa de terracota forrada de oro, una bebida negra y fragante, dulce y picante a la vez, que hizo las delicias del noble español: era chocolate con chile.

Pero los relatos de los misioneros sobre las obscenidades de las costumbres indígenas rompieron el encanto: lo clasificaron como afrodisíaco y como tal elemento de lujuria y negativo para la integridad espiritual del hombre; por lo tanto, tan pronto como llegó a Europa, el "alimento de los dioses" terminó en las farmacias.



Al principio, su sabor amargo lo hacía adecuado como cura para ciertas dolencias y enfermedades, principalmente para el estómago y el bazo. El médico español Antonio Colmenero de Ledesma escribió los primeros tratados sobre el chocolate como medicina: en 1631 *Curioso tratado de la naturaleza y calidad del chocolate, dividido en quatro puntos*, disponible en la Biblioteca Nacional de España, seguido en 1641 por *Chocolata Inda*. Otro documento interesante es una nota oficial escrita en 1653 por Buenaventura de Aragón (hermano del cardenal Richelieu) que afirma que el chocolate es un excelente estimulante para el bazo y las funciones digestivas.

Luis XIV, monarca absoluto, amante de las cosas bellas y buenas, tuvo el mérito de hacer llegar el chocolate a las mesas reales de Francia (aunque otros reyes como los de España, por razones obvias, enriquecieron sus banquetes con el dulce manjar antes que él). De hecho, descubrió el chocolate gracias a su esposa, María Teresa de Habsburgo, hija del rey de España Felipe IV, que por razones políticas le fue dada como esposa.

Aquí tenemos que hacer un paréntesis y decir que, a pesar de la advertencia de la Iglesia, que consideraba el chocolate como una bebida “pecaminosa” (por su papel afrodisíaco), la corte española no dudó en aromatizarlo con vainilla y miel y consumirlo en los salones de la nobleza. María Teresa era muy golosa y llevó consigo a la corte francesa un buen cargamento de chocolate. Luis XIV descubrió el chocolate y lo adoptó.

Pero en el mundo el cacao ya se había convertido en un producto de lujo muy codiciado, incluso en Francia, donde en 1659, un año antes de la llegada de María Teresa, se concedió al empresario David Chaillon el monopolio del chocolate, monopolio que luego pasó al comerciante Damame en 1692.

El siglo XVII fue el siglo de la aparición de la chocolatera con su fusta para mezclar el cacao. Los orfebres artesanos crearon una gran cantidad de modelos maravillosos en varios metales, y encontramos chocolateras en oro, plata e incluso estaño. Según la revista *Mercure galant*, Madame de Méré ganó como premio en una lotería en 1689 “una chocolatera de plata, una de porcelana, siete palitos de chocolate y una caja de té”.

Mientras tanto, en las colonias del Caribe, las plantaciones de cacao se extendieron de una costa a otra y de una isla a otra. Los españoles, los primeros en llegar, perdieron el comercio exclusivo de cacao y tuvieron que competir con los emprendedores marinos mercantes holandeses, franceses e ingleses. En la isla de Martinica, colonizada por los franceses, el empresario judío Benjamín da Costa importó árboles de cacao de Venezuela y los plantó aquí, con considerable éxito, en 1664: las primeras exportaciones

a Francia tuvieron lugar en 1679.

Producir la codiciada bebida a gran escala fue difícil y requirió mucho tiempo y trabajo. Se trataba de la explotación de plantaciones y esclavos en el Caribe y en las islas de la costa africana. Y la Iglesia intervino de nuevo para condenar esto. El padre Léopold de la Martinière de Monfalcon, de origen noble, presente en Martinica, escribió a su madre en 1694: “No se aferre a la triste costumbre de nuestros semejantes de consumir chocolate, esta bebida demoníaca, que el Maligno utiliza como tentación para atraer hacia sí a la humanidad. El chocolate se obtiene con la sangre y el sudor de los esclavos, que trabajan hasta morir en estas plantaciones. Ellos también son hombres como nosotros y por lo tanto son nuestros hermanos en Cristo: debéis abjurar del chocolate”.

La peor época del cacao en el Caribe se menciona en el volumen IV de la Historia Económica de Cambridge, que describe la ruina de docenas de plantaciones de cacao tras una serie de desastres a finales del siglo XVII y principios del XVIII. Los periódicos de la época informaron que según varios representantes de la Iglesia “fue el castigo divino el que puso de rodillas a los codiciosos productores de chocolate ingleses que por lucro no dudaron en sacrificar vidas humanas [los esclavos, *ndr*] en el altar del dios dinero”. (El chocolate fue el tema de muchas diatribas religiosas, que discutiremos en futuros artículos).

El mundo del chocolate cambió radicalmente en 1828 con la introducción de la prensa inventada por Coenraad van Houten de Amsterdam. Esta máquina extraía grasa natural, o manteca de cacao, del cacao, que se utilizaba para crear el chocolate sólido tal como lo conocemos hoy en día. Unos años más tarde, un chocolatero llamado Daniel Peter añadió leche en polvo a la mezcla, inventando así el chocolate con leche.

El chocolate se democratizó en el siglo XX, convirtiéndose en un placer generalizado entre la gente. Nacieron empresas como Ferrero (fundada en 1946), cuyos propietarios, fervientes católicos, no dudaron en hacer bendecir la fábrica por los sacerdotes. En el siglo XX la actitud de la Iglesia también se suavizó hacia el chocolate, excepto para recordarnos que todavía hay áreas donde la explotación humana se utiliza para obtenerlo. Precisamente porque se ha generalizado su consumo, el chocolate debe satisfacer una demanda intensa, que requiere un mayor cultivo del árbol del cacao, que sólo puede crecer cerca del Ecuador.

Ahora, en lugar de enviar esclavos africanos a las plantaciones de cacao de América del Sur, la producción de cacao se ha trasladado a África occidental, donde la Costa de Marfil ha estado suministrando dos quintas partes del cacao mundial desde 2015. Y lamentablemente, con el crecimiento del sector, estamos viendo muchas violaciones de derechos humanos. Muchas plantaciones del África occidental que abastecen a las empresas occidentales emplean a niños, a menudo vendidos por las familias. Se trata de un problema difícil y complejo que persiste a pesar de los esfuerzos de las principales empresas chocolateras por colaborar con los países africanos para reducir el trabajo infantil y el trabajo forzoso. De hecho, también han surgido empresas éticas que ponen una etiqueta en sus productos. Y son los productos de estos los que tenemos que elegir cuando compramos chocolate: es un gesto pequeño pero importante.

