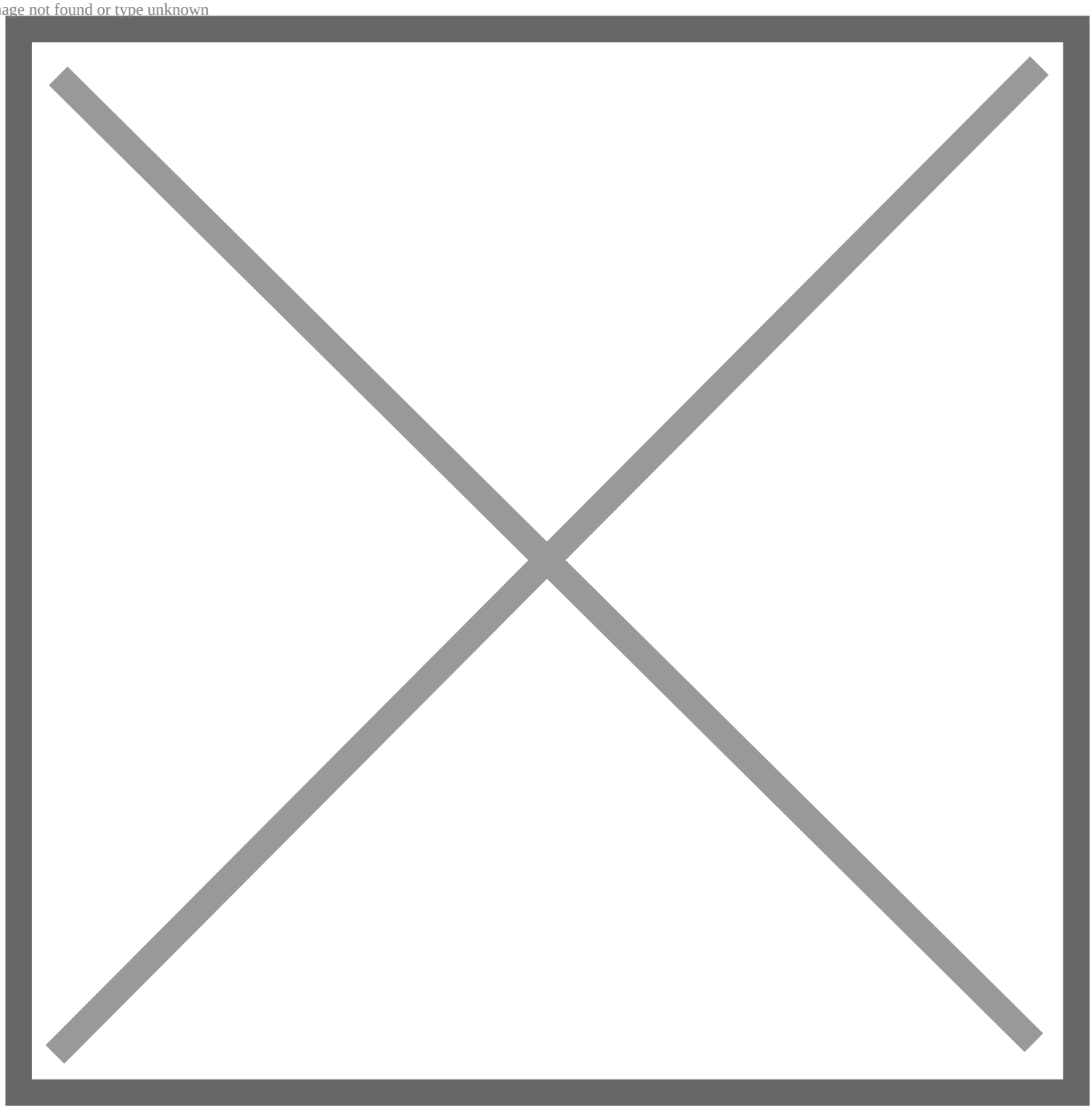
Image not found or type unknown



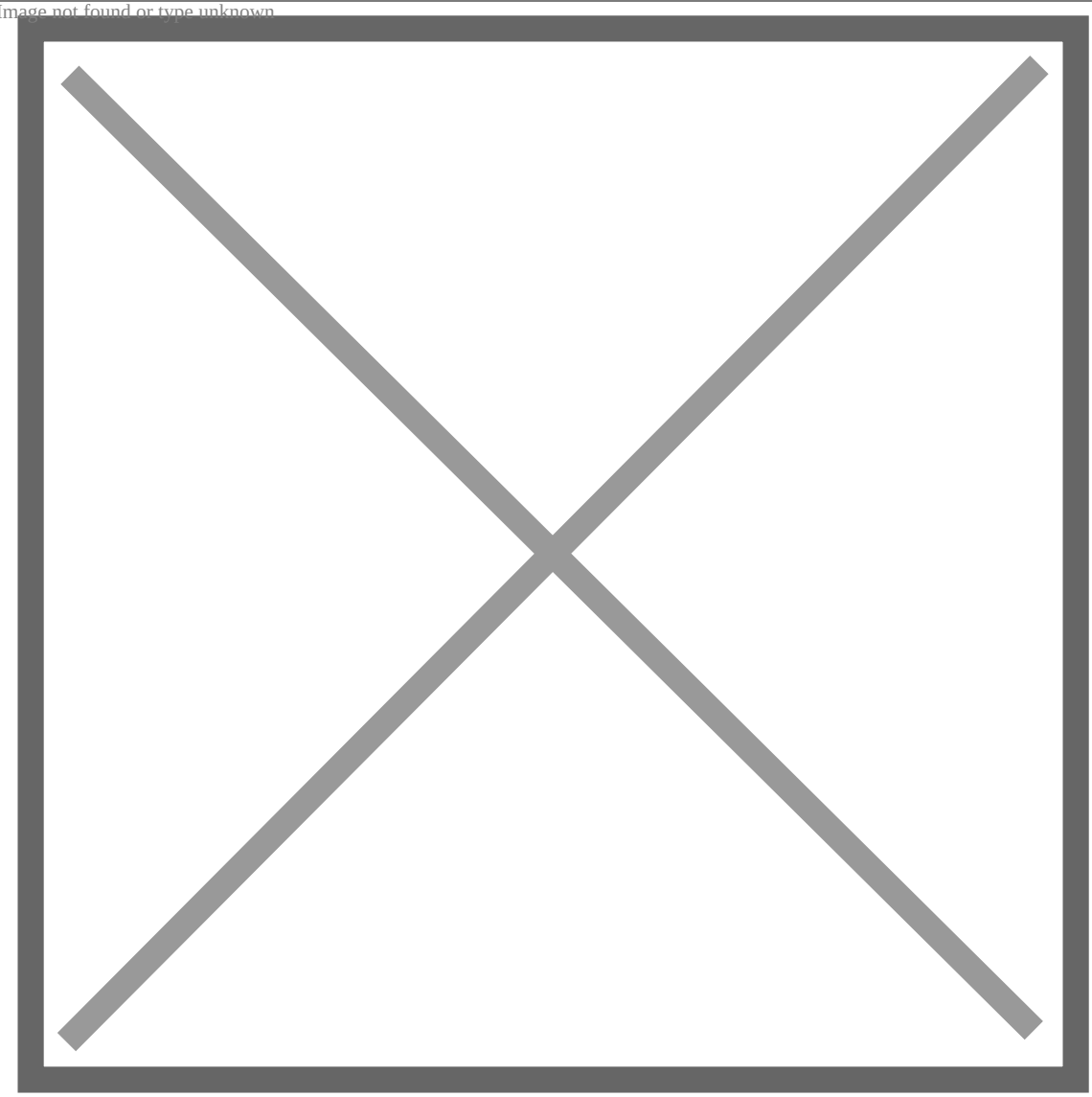
UNA DULCE HISTORIA /2

Entre el amor y el odio: la disputa de la Iglesia por el chocolate

CULTURA 05_12_2020

Image not found or type unknown

Liana Marabini

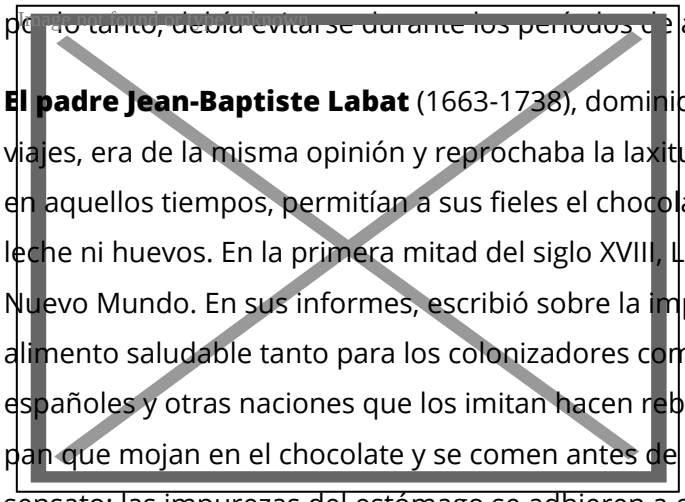


Han pasado cuatro siglos y medio entre la foto del Papa Francisco sonriendo frente a un *panettone* con un belén de chocolate en su interior y el juicio lapidario de Pío V sobre la "bebida de los dioses". Un tiempo en el que el chocolate, en su relación con la Iglesia, ha tenido destinos diversos.

¿Qué dijo Pío V? Varios obispos le pidieron que se pronunciara sobre el chocolate que les daba dolores de cabeza y estimulaba incluso los contrastes doctrinales, así que el Papa pidió probarlo. Su cocinero Bartolomeo Scappi le preparó una taza. Pío V lo probó y dijo: "Es tan repugnante que más que un hábito inmoral, beberlo ya es un castigo. Por lo tanto, no hay necesidad de que lo prohíba". Y así el chocolate consiguió librarse del juicio del pontífice que había excomulgado a Isabel I.

Pero la "libertad" duró poco. Porque en el siglo XVII la Iglesia se convirtió de nuevo en la sede de los debates sobre el chocolate: ¿esta bebida rompe el ayuno o no? Muchos

religiosos de las colonias españolas, especialmente los jesuitas, prefirieron atenerse a la interpretación de santo Tomás de que sólo la comida sólida, no la bebida, rompe el ayuno. En Roma el cardenal Brancacio fue un ardiente defensor de esta tesis. Asimismo, en España, durante el siglo XVII, el chocolate a base de agua no fue considerado por los obispos como una ruptura del ayuno. Por el contrario, Antonio de León (1636) y el doctor Caldera de Heredia (1638) afirmaron que el chocolate era muy nutritivo y que, por lo tanto, debía evitarse durante los períodos de ayuno.



El padre Jean-Baptiste Labat (1663-1738), dominico, misionero y autor de libros de viajes, era de la misma opinión y reprochaba la laxitud de los misioneros antillanos que, en aquellos tiempos, permitían a sus fieles el chocolate siempre que no contuviera ni leche ni huevos. En la primera mitad del siglo XVIII, Labat viajó extensamente por el Nuevo Mundo. En sus informes, escribió sobre la importancia del chocolate como alimento saludable tanto para los colonizadores como para los que los colonizan: “Los españoles y otras naciones que los imitan hacen rebanadas de bizcocho o sencillamente pan que mojan en el chocolate y se comen antes de beber el resto. Parece un enfoque sensato: las impurezas del estómago se adhieren a este pan y al chocolate y luego pasan por el cuerpo más rápidamente”. Labat también describió cómo en las partes del Nuevo Mundo por las que había viajado, el chocolate “se utilizaba para hacer pequeñas tabletas y un tipo de mermelada o mermelada untable” [quizás los precursores de los bombones y de la nocilla respectivamente, *ndr*]. Sería muy deseable que el uso de este excelente alimento se estableciera aquí en Francia, como en España y en toda América, pero no durante el período de ayuno”.

Los autores y sus publicaciones han influido enormemente en la opinión no sólo de la población, sino también de la Iglesia. A menudo vinculaban el uso de diversos alimentos a preceptos religiosos y a las propias religiones

Por ejemplo, Wolfgang Schivelbusch, un escritor del siglo XX, en su *Historia de los Géneros Voluptuosos* argumenta que el chocolate está estrechamente ligado al mundo católico, mientras que el café lo está al mundo protestante. “La cocción indiana”, como se llamaba el chocolate líquido, se asociaba con la realeza, la aristocracia y la Iglesia. Cuando la Revolución de finales del siglo XVIII derrocó las instituciones del Antiguo Régimen, y se pasó del Barroco al Siglo de las Luces, ese “caldo” dio paso a las bebidas calientes preferidas por los *philosophes* en sus salones de la Ilustración: el té y el café. Michael D. Coe en su estudio *La verdadera historia del chocolate* afirma que el último “adicto” al chocolate habría sido el Marqués de Sade.

Volviendo al siglo XVI, fue quizás el más “accidentado” en términos de adversidad o

aceptación del chocolate. Además del juicio lapidario de Pío V recordamos al mencionado cardenal Francesco Maria Brancaccio, quien, interrogado también por los obispos sobre el tema, examinó el asunto y declaró “Liquidum non frangit jejunum” (“los líquidos no constituyen una pausa en el ayuno”), frase que a menudo se atribuye erróneamente al Papa Alejandro VII, que se limitó a citarlo. La palabra “líquidos” incluía el chocolate, aunque algunos obispos todavía prohibían beberlo en sus iglesias por otras razones, la mayoría de las veces prácticas: muchas damas de la alta sociedad solían llevar consigo pequeños frascos de plata que contenían chocolate caliente para combatir el frío de las iglesias, y sin ninguna preocupación lo bebían durante la misa, con gran irritación de los sacerdotes oficiantes.

También en ese siglo, más allá de las diatribas entre los detractores y admiradores del chocolate, el papel de los jesuitas con respecto a esta comida se fortaleció. Siendo misioneros extraordinarios la conocían bien porque habían entrado en contacto durante largos períodos con los pueblos de América del Sur, consumidores de chocolate.

No es casualidad que en 1572, llamados por Camilo I Gonzaga y su esposa Bárbara Borromeo para construir un monasterio en Novellara, cerca de Reggio Emilia, los jesuitas abrieran allí una botica, conocida como “el emporio del chocolate”, que permaneció en funcionamiento hasta 1773, cuando la orden fue suprimida. Los jesuitas importaron el cacao de América, donde, como se ha explicado anteriormente, estaban muy presentes. En la corte de Gonzaga se usaba mucho y los jesuitas consideraban que el chocolate en Cuaresma era perfecto.

Los debates sobre el espinoso tema tocaron incluso el Concilio de Trento, pero luego se decidió que con dosis modestas era posible comer “chiocolato” sin romper las estrictas reglas dietéticas de la época: basta recordar que Lorenzo Da Ponte, en sus Memorias (escritas en el siglo XVIII) informa que fue expulsado de Venecia porque había comido jamón el viernes.

Image not found or type unknown

En nuestro carnet de viajes gastronómicos-religiosos no debe faltar una visita a la antigua tienda de especias de los jesuitas de Novellara. En su archivo histórico encontramos antiguas recetas para preparar chocolate que datan del siglo XVII. Esta pequeña ciudad emiliana, gracias a los jesuitas, competía con Venecia u otros importantes centros de producción de chocolate.

Hoy, el municipio ha comprado la sede de la tienda de especias y la marca italiana “Chiocolato®, el chocolate de Gonzaga” se vende en todo el mundo. El Museo de Rocca alberga una de las colecciones más importantes y completas del mundo de antiguos

jarrones y albarelos jesuitas que datan del siglo XVI.

Hoy en día el chocolate también tiene un lugar legítimo en la religión. Hace unos años la Iglesia de la Vendée propuso una campaña de comunicación muy original, con la idea de “re-cristianizar” las fiestas que se han vuelto comerciales, como la Pascua. Los carteles proponían algunas fórmulas simples como “La Pascua es mucho más que un huevo [de chocolate]”, o incluso “Las campanas no están todas hechas de chocolate”…

Muchas empresas ofrecen hermosos belenes de chocolate o incluso moldes para aquellos que quieran hacer sus propias figuras de pesebres de chocolate. Otros hacen los famosos *panettone* con el belén de chocolate en su interior, como el recibido del Papa Francisco. Y esto pone el punto y final a la diatriba.