Banco de Textos: http://textos.recursodidacticos.es

El origen del chocolate

Obra:
Autor: (Anónimo)
Tipo de texto: Expositivo

Envuelto en mitos y leyendas, el cacao ha ejercido desde siempre una fascinación casi mágica en el ser humano. Las antiguas civilizaciones de América Central creían que esas preciosas semillas eran un regalo del dios Quetzalcóatl, la serpiente emplumada, y trataban al oro marrón con la correspondiente reverencia. Recientes estudios sugieren que los olmecas fueron los primeros en cultivar cacao en las costas del Golfo de México, ya en 1500 a C. Los mayas no sólo prosiguieron con su cultivo, sino que también utilizaron las semillas para elaborar una bebida amarga, condimentada con pimienta, chile y otros ingredientes, que era consumida por las clases dirigentes y los sacerdotes durante los rituales sagrados. A lo largo de los siglos, otras avanzadas civilizaciones de América Central adoptaron esta tradición. Los aztecas también emplearon la bebida sagrada, que llamaban Xoco-atl (xoco = amargo; atl = agua), como elemento esencial en sus ritos.

Es sabido que esa bebida amarga y picante estaba considerada como una fuente de sabiduría y energía, un afrodisíaco y un bálsamo relajante, y que normalmente era bebida en pequeños vasos de oro en grandes cantidades por Moctezuma II, el último rey de los aztecas, y sus guerreros como fuente de energía y resistencia.

El precioso cacao era ofrecido a los dioses como ofrenda durante los sacrificios, y también como forma de pago. Por ejemplo, según una lista de precios del año 1545, un pavo valía 200 semillas de cacao, y un conejo 100. Algunos impuestos también eran cobrados en esta "moneda". La llegada del peso español reemplazó las preciosas semillas marrones como moneda en el conquistado imperio azteca.

En 1502, durante su cuarto viaje, Cristóbal Colón personalizó el primer encuentro de un europeo con el cacao. Sin embargo, la bebida amarga no pareció gustarle demasiado. No fue hasta unos cuantos años más tarde, en 1528, que el conquistador español Hernán Cortés trajo el oro marrón, y probablemente también la receta de la exótica bebida, a Europa. En la corte española se le añadió azúcar o miel a la bebida, que pasó a llamarse chocolate. Enseguida se convirtió en una exclusiva delicia reservada a la nobleza.

En 1615, cuando la princesa española Ana de Austria se casó con el rey francés Luis XIII, la selecta bebida viajó hasta Francia, desde donde se difundió a las reales cortes de toda Europa y a las capas más altas de la nobleza y de la sociedad del momento. Sin embargo, hasta el advenimiento de la Revolución Industrial, el placer del chocolate, todavía en forma de bebida caliente disuelta en agua, vino o cerveza, siguió siendo un privilegio de ricos.

En Suiza beber chocolate fue popularizado en 1697 por el alcalde de Zurich, Heinrich Escher (1626-1710), quien había descubierto esa exquisitez en Bruselas. Pero la sociedad de Zurich no disfrutó de ese exótico lujo durante demasiado tiempo. En 1722, los estrictos patriarcas de la ciudad empezaron a temer que la golosería pudiera provocar un declive de la moral y prohibieron servir

chocolate en fiestas y banquetes públicos.

Daniel Peter (1836-1919) fue chocolatero suizo famoso por haber sido el primero en mezclar el chocolate con la leche en barras sólidas elaborando las primeras barras de chocolate con leche, creando un hito en la historia del chocolate. Pero Peter no lo consiguió solo. Fue su colaboración con Henri Nestlé, un empresario de comida para bebés que tenía un laboratorio al lado de su chocolatería, lo que permitió este invento. Cuando Peter mezclaba el chocolate con la leche, la humedad de esta producía un rápido deterioro del producto. Una opción era emplear leche en polvo, pero no era posible debido a su elevado coste. Finalmente, la solución vino de la mano de Henri Nestlé: emplear leche condensada. El producto salió definitivamente al mercado en 1875, tras un duro trabajo de siete años.