



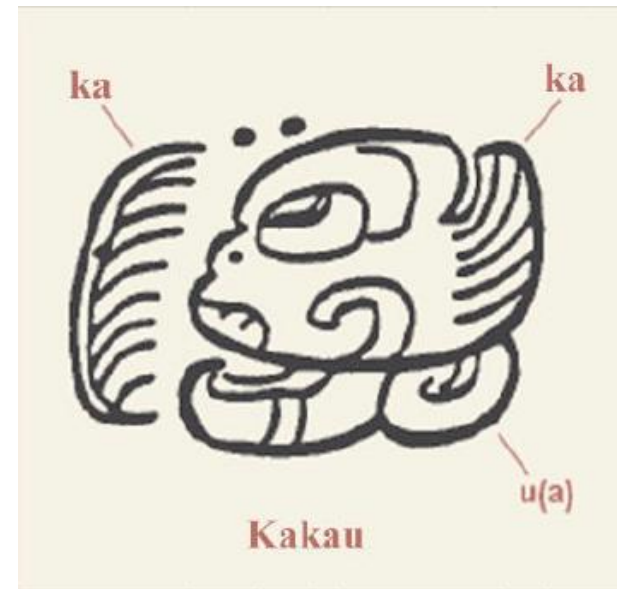
Historia del cacao y chocolate

El chocolate: origen

- Los mayas, que se desarrollaron en Mesoamérica entre los años 600 A.C. y 800 D.C. constituyen una de las más grandes culturas precolombinas alcanzando niveles excepcionales de desarrollo.
- Entre los mayas el chocolate estaba bajo la protección del dios *Ek-Chuah* y según sus mitos un ratón había revelado al dios el uso de este manjar.
- Los huertos de cacao se sembraban, como hoy, a la sombra de árboles mayores y la zona de producción más importante estaba en la región de Xoconusco, en la Costa Sur de Guatemala y Chiapas.

Los mayas y el chocolate

- Los mayas fabricaban una bebida, posiblemente picante, que conservaban en *jícaras bellamente decoradas*, en las cuales a veces aparecen escritos los signos que se refieren al chocolate.
- Lo bebían caliente.



Los aztecas y el chocolate

- La tradición mesoamericana del chocolate continúa con los *mexicas* o *aztecas* quienes le dieron el nombre de *cacahuatl* y lo utilizaban también como moneda, tal como lo señala Bernal Díaz del Castillo.
- Moctezuma, el último emperador mexica bebía un líquido de aspecto oscuro y espumoso, aromatizado con diversos productos como la vainilla, el chile y diversas flores.
- Lo bebían frío, el emperador, su corte y los guerreros.



Los españoles y el chocolate

- Los españoles reconocen muy tempranamente el valor del cacao como elemento fundamental del sistema tributario azteca, identifican su uso como moneda y asumen su uso como bebida que se populariza rápidamente.
- Ya en 1600 el chocolate se ha convertido en una importante bebida social.
- En especial las damas se vuelven grandes aficionadas (endorfinas). Posiblemente a través de sus sirvientes indígenas.

Innovaciones

1. El chocolate se consumió sobre todo como una bebida caliente, más que tibia o fría.
2. Se le añadieron otras especies ya familiares como canela, anís y pimienta.
3. La espuma empezó a obtenerse con el *molinillo* de madera.
4. La preparación se hizo a partir de una tableta de cacao molido.

El chocolate en Europa

- Parece que por primera vez se lleva chocolate a España en 1544 y es presentado a ese entonces el príncipe Felipe (luego Felipe II) por los mayas kekchíes.
- El chocolate en taza se populariza como una bebida endulzada y preparada con agua. Se añade también vainilla y a veces claras de huevo para replicar la espuma original.
- Siguiendo la tradición europea se aromatiza también con canela, nuez moscada, jengibre y pimienta.

Centros de cultivo de cacao

- En la América colonial el cacao se exportaba fundamentalmente desde Guayaquil y desde Caracas por la decadencia de las plantaciones de cacao en Guatemala y en Soconusco (México).
- La variedad *forastero del* cacao de Guayaquil se consideraba como *cacao de los pobres*.
- La producción venezolana, de cacao *criollo* , se consideraba de mayor calidad y sabor más delicado

Centros de cultivo de cacao

- Más adelante los jesuitas impulsan la producción de cacao en Brasil
- También se siembra en Martinica, Grenada y en especial en la isla de Trinidad en donde se desarrolla la variedad híbrida o *trinitaria*, que tendrá gran éxito.
- *En el siglo XIX los portugueses introducen el cacao en el África y este se difunde por Guinea, Ghana, Nigeria, Costa de Marfil y Camerún.*

El chocolate en la era moderna

- La invención del *proceso holandés*, por parte de Van Houten, para la separación de los sólidos de cacao y la manteca de cacao.
- El desarrollo de las bebidas de chocolate con leche en Inglaterra por parte de Cadbury.
- Callier aplica nuevas técnicas de molienda logrando una mayor producción.
- 1860 el chocolate con leche (en polvo), Suiza.
- Se perfecciona el *conchado con* lo que el chocolate gana en suavidad y tersura

En el siglo XX

- Los procesos mencionados posibilitan la popularización del chocolate al bajar los costos y desarrollarse nuevos productos.
- Se vuelve popular la cocoa para el desayuno, los bombones y se desarrollan, especialmente en Estados Unidos las barras de chocolate, frecuentemente con maní y otros frutos secos y nueces.