

Capítulo 4

Chocolate y el mundo azteca

La cultura del chocolate

Chocolate

- Hecho de las semillas del cacao
- Originario de las Américas
- Del náhuatl *xocoatl*, palabra compuesta de *xoco* (amargo), y *atl* (agua)



Aztecas y mayas (época precolombina)

- Las semillas del cacao se usaban como moneda
- Se consumía en forma líquida (a veces con vainilla, miel, chile, canela u otras especias)
- Su consumo se limitaba a la élite guerrera y religiosa
- Se usaba en ceremonias religiosas

Vaina del cacao y
pulpa algodonosa
que contiene las
semillas



Fermentación y secado del cacao



El **tueste** y **triturado** tradicional de las semillas de cacao se hace con **comal** y **metate**



Comal



Metate y mano

Después van apareciendo **las primeras máquinas**, que aceleran y facilitan el procesado

Máquina batidora



Máquina trituradora



Puedes ver el proceso de elaboración del cacao en:

- <https://www.youtube.com/watch?v=1hLVI4WGkVc>
- <https://www.youtube.com/watch?v=ZS8IL8LtKrw>

Molinillo (para batir)



Códice de Tudela (S.
XVI): **espumación**
del chocolate
vertiéndolo en
vasos



Cultura material y transculturación

- El chocolate llegó a España en el siglo XVI. Los españoles primero y después el resto de Europa adoptaron el chocolate junto con el prestigio social que tenía en la sociedad azteca.

También se introdujeron nuevos artefactos para elaborar y servir el chocolate

Chocolatera



En parejas

¿Qué razones pudieron influir en la consideración del chocolate como bebida de las clases privilegiadas en Europa?



Chocolate: de líquido a sólido



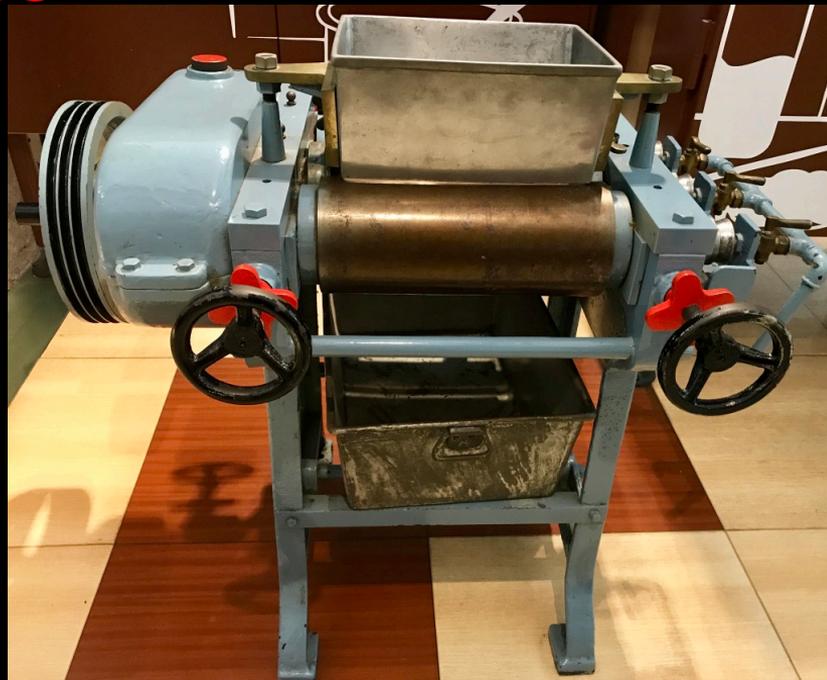
Transformaciones materiales modernas



- Separación de la manteca del cacao de la semilla por medio de una prensa hidráulica (S. XIX) y uso de nuevas máquinas que facilitan el procesado del cacao y la fabricación de chocolate a gran escala.
- La manteca del cacao puede mezclarse con el azúcar para hacer una pasta homogénea

Nuevas máquinas sustituyen los métodos artesanales tradicionales

La tostadora esférica permite un tostado más uniforme



La refinadora mecánica permite obtener una textura más delicada

La adición de **sustancias alcalinas** para eliminar el sabor amargo (**proceso holandés**) destruye los beneficiosos flavanoles



Tres tipos de **cacao natural**

Ingredients: 100% organic cocoa powder (non-alkaline).



El color del **cacao alcalinizado** es más oscuro

Adición de frutos secos (avellanas) y leche (en polvo o condensada)



Chocolate y género

- En las sociedades aztecas y mayas, el chocolate era una bebida masculina.
- En la época colonial, se transformó en una bebida femenina.

(En parejas)

¿Por qué?

Chocolate y política

- En el siglo XIX, en partes de Europa y Latinoamérica, el consumo y cultivo del café se relaciona con el liberalismo, mientras que el consumo del chocolate se relaciona con el conservadurismo.
- Los intelectuales y activistas políticos liberales empezaron a reunirse en los cafés, en muchos de los cuales se fraguaron revoluciones políticas y se consolidaron grupos intelectuales y literarios.
- El chocolate se bebía en casa.



Los cafés Gijón,
Pombo,
Europeo,
Recoletos y
Comercial son
algunos de los
cafés que
albergaron
importantes
tertulias literarias
y políticas a lo
largo del siglo
XX

El interior del Café Gijón conserva algunos de los elementos característicos de los primeros cafés, entre ellos los espejos, las columnas, las mesas de mármol y los sofás de terciopelo rojo

El chocolate y la cuestión religiosa

Para debatir en clase: ¿El chocolate rompe el ayuno?

Las **chocolaterías** son hoy parte integral del paisaje urbano de ciudades como Madrid



El **chocolate con churros** suele tomarse por las tardes o tras una noche de fiesta



...Y los churros
pueden tomarse a
cualquier hora por
las calles de
México



Nutrición

Componentes del cacao:

Flavanoles:

- Antioxidantes
- Vasodilatadores
- Se destruyen al someter al chocolate al procesamiento holandés

Componentes del Cacao

Compuestos psicoactivos:

- Cafeína
- Teobromina
- Canabinoides

Beneficios

Hay evidencia clara de que:

- es beneficioso para la hipertensión

Hay bastante evidencia de que:

- es beneficioso para casos de enfermedad hepática crónica

Es preciso seguir investigando los posibles beneficios del chocolate para:

- ansiedad
- síndrome de fatiga crónica
- estreñimiento
- salud dental
- diabetes
- enfermedades del corazón
- intolerancia a la glucosa
- cicatrización de heridas
- índice de colesterol alto
- repelente de insectos
- rendimiento mental
- humor
- enfermedad de Parkinson
- embarazo
- piel
- reducción de peso

Efectos Negativos

- es alto en grasas
- contiene ácido oxálico (puede contribuir a la formación de cálculos renales)

Imágenes

- Mujer vertiendo chocolate, Códice de Tudela, by Anonymous [Public domain], via Wikimedia Commons
- Otras fotos: Ana M. Gómez-Bravo