

# 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

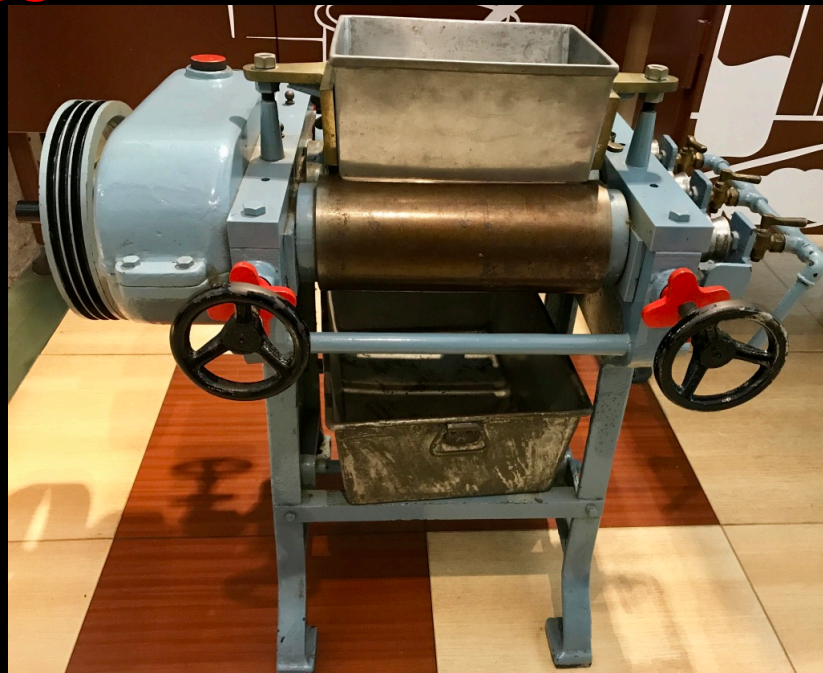


- Separación de la manteca del cacao de la semilla por medio de una prensa hidráulica (S. XIX) y uso de nuevas máquinas que facilitan el procesado del cacao y la fabricación de chocolate a gran escala.
- La manteca del cacao puede mezclarse con el azúcar para hacer una pasta homogénea



# 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