

# Índice



---

<b>Test del chocolate</b>	5
<b>Del cacao al chocolate</b>	7
<b>Un largo camino</b>	13
<b>Negro, con leche, blanco</b>	21
<b>Mi chocolate favorito</b>	25
<b>Un templo al chocolate</b>	30
<b>Bueno para la salud</b>	34
<b>Cine, libros, música y chocolate</b>	37
<b>Chocolates famosos</b>	40
<b>Una receta clásica: chocolate a la taza</b>	43
<b>Repasemos...</b>	46

# Test del chocolate



**E**L CHOCOLATE Y TÚ. Marca la respuesta más adecuada y verás qué tipo de relación tienes con el chocolate según tus respuestas.

**Cuando oyes la palabra chocolate**

- a) se te hace la boca agua<sup>1</sup>
- b) recuerdas cuando eras pequeño
- c) no pasa nada

**Comes chocolate**

- a) todos los días
- b) a escondidas<sup>2</sup>
- c) de cuando en cuando<sup>3</sup>

**Cuando comes chocolate**

- a) te chupas los dedos
- b) te limpias los labios
- c) no te manchas

**Prefieres el chocolate**

- a) de cualquier variedad
- b) de marca<sup>4</sup>, exquisito
- c) del supermercado, con leche

**Para ti, el chocolate**

- a) es afrodisíaco
- b) es antidepresivo
- c) engorda

**Las cajas de bombones son**

- a) un regalo de los dioses
- b) una auténtica sorpresa
- c) trozos de chocolate

**Te encanta**

- a) que te regalen chocolate
- b) regalar chocolate
- c) comprar chocolate de oferta<sup>5</sup>

**En una tienda de chocolates**

- a) te vuelves loco
- b) eliges sabores nuevos
- c) no sabes qué elegir

<sup>1</sup> **Hacerse la boca agua:**  
Sentir gran placer al imaginar una comida u otra cosa que gusta mucho.

<sup>2</sup> **A escondidas:**  
En secreto para no ser visto por nadie.

<sup>3</sup> **De cuando en cuando:**  
Con muy poca frecuencia.

<sup>4</sup> **De marca:**  
De un nombre comercial conocido y de calidad.

<sup>5</sup> **De oferta:**  
Que se vende por debajo de su precio habitual.

♥♥♥ **Mayoría de respuestas a):**

Eres un apasionado, casi un adicto al chocolate. Debes leer este libro porque disfrutarás y saborearás cada página.

♥♥ **Mayoría de respuestas b):**

Eres un nostálgico, un enamorado, el chocolate es tu pareja ideal. Debes leer este libro porque tu amor secreto se verá correspondido.

♥ **Mayoría de respuestas c):**

Eres un realista, el chocolate es un producto más de tu dieta. Debes leer este libro para descubrir secretos ocultos que no conoces.



# Del cacao al chocolate

Breve historia del chocolate



1

**E**L CACAO es el nombre común de un árbol y de su fruto. También se llama cacao a las semillas de ese fruto y al polvo que se obtiene de esas semillas molidas.

El nombre científico del árbol del cacao, originario de América tropical, es el de *Theobroma cacao*. *Theobroma* significa en griego «alimento de los dioses», porque los indígenas creían que esta planta era propiedad del dios Quetzalcoatl. Sobre *cacao*, se dice que viene de la palabra maya *kakaw*.

El fruto del cacao es parecido a un melón alargado, con una longitud de unos 28 cm y está lleno de semillas de sabor amargo que tienen un tamaño como el de las almendras y que también se llaman habas.

El origen del cacao se encuentra en la región de **Mesoamérica**, área que abarca el territorio del actual México y casi toda Centroamérica (Guatemala, Belice, Honduras, El Salvador, Nicaragua y Costa Rica). Entre las civilizaciones más importantes de esa región, antes de la llegada de los europeos en los siglos xv y xvi, estaban la olmeca, la maya, la tolteca y la azteca. Fueron estas civilizaciones las que iniciaron la producción de cacao e inventaron la bebida del chocolate.



■ Los pueblos de Mesoamérica consideraban el cacao una planta propiedad del dios Quetzalcoatl.

■ Página izquierda: Flor del cacao.

Los primeros en usar el cacao fueron los **olmecas** (1500 a.C. – 400 a.C.), y los **mayas** (1000 a.C. – 900 d.C.) heredaron sus conocimientos sobre el cacao. Los mayas utilizaban el cacao como moneda y el chocolate era una bebida que tenían reservada para las clases nobles y los mercaderes,<sup>6</sup> tal como sucedió también con los **toltecas** (siglos X y XII) y los **aztecas** a partir del siglo XIII. Estos últimos dominaron México y extendieron su rica cultura por toda la región hasta la llegada de los españoles.

Los indígenas americanos extraían las semillas o habas del cacao, las tostaban<sup>7</sup> y las trituran<sup>8</sup> para hacer una pasta que mezclaban con agua. Esta mezcla se calentaba y la grasa o manteca de cacao subía a la superficie. Entonces se retiraba esa capa de grasa, el cacao se vertía<sup>9</sup> y quedaba un líquido espumoso y caliente al que le añadían algunas especias.<sup>10</sup>

Los aztecas siguieron preparando la bebida amarga de cacao y especias que tenían los mayas añadiendo miel, vainilla o incluso chile picante. Ese fue el **chocolate** al que los primeros españoles dieron ese nombre por *xocóatl* «agua amarga», o bien por *chocolatl* «agua caliente».

**6 Mercader:**  
Persona que comercia con productos que se venden.

**■ A la derecha:**  
ilustración sobre el chocolate del «*Traité nouveau et curieux du chocolat*», 1685.

**7 Tostar:**  
Calentar algo al fuego hasta que toma color oscuro pero sin quemar.

**8 Triturar:**  
Moler, convertir algo en trozos muy pequeños.

**9 Verter:**  
Hacer pasar un líquido desde un recipiente, inclinándolo, a otro.

**10 Especia:**  
Condimento, producto que se añade a una comida para darle un sabor especial.





*Maître du Chocolat  
Maître Dufour*

**Cristóbal Colón** introdujo las primeras semillas de cacao en España, aunque entonces no se hizo nada con ellas. En el siglo xvi, **Hernán Cortés** y los hombres que lo acompañaban probaron el chocolate líquido ofrecido por **Moteczuma** y trajeron de América la receta de los aztecas, junto con los instrumentos necesarios para prepararlo. En esa época, el chocolate quedó reservado para la nobleza y, sobre todo, para la iglesia. Los monjes añadieron al cacao anís, canela, avellanas, almendras... y azúcar para hacer una bebida con agua, como en su origen americano. El sabor más dulce era más adecuado para el gusto europeo.

En el siglo xvii el cacao se difundió por toda Europa y volvió a cruzar el Atlántico hacia las colonias inglesas de América del Norte. En el siglo xviii, en Inglaterra, surgió la idea hacer la bebida de chocolate con leche (no con agua). Se abrieron chocolaterías en diversos países europeos frecuentadas por la alta sociedad: en esta época todavía es una bebida de la clase alta, símbolo de éxito y poder.

La industrialización del siglo xix también afectó al chocolate y se produjeron importantes avances:

■ Hernán Cortés (1485-1547) introdujo en España la receta del chocolate azteca.





<sup>11</sup> **Tableta:** Pieza dura de chocolate, generalmente rectangular y fina.

en 1828, en Holanda, se separó por un procedimiento mecánico la pasta de cacao de la manteca de cacao, lo que permitió cambiar la textura del chocolate; en 1840, en Inglaterra, se produjeron las primeras tabletas;<sup>11</sup> en 1875, en Suiza, se añadió leche condensada y se obtuvo el primer chocolate con leche; y aparecieron los primeros bombones en Francia e Italia. También es el siglo de los primeros grandes fabricantes y comerciantes de chocolate, como los suizos Philippe Suchard y Rodolphe Lindt, el británico John Cadbury o el estadounidense Milton Hersey.

■ *La chocolatera*, Jean-Étienne Liotard, 1744.





■ Fábrica francesa, 1908.

Consecuencia de todo ello, el chocolate es más barato y se hace más popular. De ahí en adelante se construyeron cada vez más fábricas por todo el mundo y el consumo del chocolate, tal como lo entendemos, alcanzó la gran popularidad que tiene hoy en día.

El cacao y la vainilla originales del Nuevo Mundo se enriquecieron<sup>12</sup> a lo largo de los siglos con la **leche** y el **azúcar** de Europa y con frutos secos como la almendra o la avellana de Asia occidental. Como consecuencia de ello, el chocolate empezó a ser lo que llamamos «un manjar<sup>13</sup> de dioses» difícil de rechazar.

Después de leer esta introducción sobre la historia del chocolate podrías animarte a buscar algún vídeo sobre ella. Puedes ir a [www.youtube.com](http://www.youtube.com) y escribir «historia del chocolate» en la sección de buscar vídeos y, con suerte, aparecerá uno de *History Channel* de menos de un minuto de duración que te recomendamos especialmente. ¡Ya has leído mucha de la información que puedes ver y escuchar!

<sup>12</sup> **Enriquecer:**  
Hacerse más rico, aumentar o mejorar sus cualidades.

<sup>13</sup> **Manjar:**  
Comida, aunque a veces se entiende la que es exquisita.