



AgEcon SEARCH
RESEARCH IN AGRICULTURAL & APPLIED ECONOMICS

The World's Largest Open Access Agricultural & Applied Economics Digital Library

This document is discoverable and free to researchers across the globe due to the work of AgEcon Search.

Help ensure our sustainability.

Give to AgEcon Search

AgEcon Search
<http://ageconsearch.umn.edu>
aesearch@umn.edu

*Papers downloaded from **AgEcon Search** may be used for non-commercial purposes and personal study only. No other use, including posting to another Internet site, is permitted without permission from the copyright owner (not AgEcon Search), or as allowed under the provisions of Fair Use, U.S. Copyright Act, Title 17 U.S.C.*

ESTUDIOS SINGULARES

La fabulosa historia del chocolate

ANTONIO PÉREZ-TENESSA (*)

1. INTRODUCCIÓN

En la colegiata de Santa María de Calatayud, la de la fantástica torre mudéjar rematada en puntiaguda cúpula de bulbo, hay un retablo barroco que representa la muerte de San José. Si mal no recuerdo, está en la primera capilla del fondo, en lo que antes se llamaba el lado de la Epístola. En mi pueblo –que es ése, la antigua **Bibilis**– eran muy devotos de San José como abogado de la buena muerte; también se encomendaban algunos a San Pascual Bailón, que había sido pastor antes que fraile en un pueblecito próximo, en Balcochán, para que les avisara con tres golpes en la pared cuando se acercaba la muerte pero eso a muchos les daba miedo. De modo que nada de particular tiene que en la iglesia mayor de Calatayud haya un retablo dedicado a la muerte de San José. Lo verdaderamente notable es que junto al lecho de San José, sobre una especie de mesilla de noche, que por supuesto el santo no tendría, figura una jícara de chocolate (una jícara digo, no una taza) con un bizcocho.

A mí me llamó la atención ese detalle escultórico, no por lo que pudiera haber en él de anacronismo, que bien sé yo que a un artista, aunque sea del género sacro, se le permiten esas licencias –sobre todo desde que Caravaggio se atrevió a pintar a San Mateo en la Capilla Contarelli vestido a la usanza de la época (siglo XVII)–, sino

(*) *Consejero General del Consejo de Estado.*

– Estudios Agrosociales y Pesqueros, n.º 186, 2000 (pp. 265-278).

porque conociendo la larga y apasionada polémica que ha habido en la Iglesia acerca del chocolate, me daba la impresión de que aquello no se había puesto sin ton ni son, sino deliberadamente y por encargo.

No he tenido oportunidad de examinar, ni sé si se conserva, el contrato celebrado entre el Cabildo de Santa María y el maestro al que se encargó el retablo; pero dada la minuciosidad con que se describía el objeto en este tipo de contratos en los siglos XVII y XVIII –recuérdese el del Cristo de los Cálices, de Montañés–, nada de particular tendría que en este otro hubiera una cláusula en la que se dijera expresamente que en la escena no faltara el chocolate y los bizcochos tan típicos de Calatayud. Y esto significa tomar partido, más aún: canonizar el chocolate.

Cosas más sorprendentes se han visto. El Doctor Marañón, que como buen nutrólogo era muy partidario del jamón serrano, decía que gracias a San Antón había sido elevado el cerdo a los altares. Pero eso fue por error. Lo que se quería representar con el cerdo eran las porquerías con las que el demonio tentaba al anacoreta en la Tebaida, no las lonchas de jamón con las que el cura Rubín, el cuñado de Fortunata, se curaba la jaqueca (uso interno). La gente lo confunde todo. En mi tierra –por seguir con el ejemplo de San Antonio Abad–, saltándose a la torera el tiempo, el espacio y las comas, se recitaba aquello de:

*San Antón era francés
y de Francia a España vino
y lo que lleva a los pies
San Antón es un tocino*

Animales hay muchos que han subido a los altares: la mula y el buey, las tórtolas de la purificación de la Virgen, el gallo de la pasión, la paloma en forma de Espíritu Santo, el agnus Dei; el caballo tuvo que esperar, para subir, nada menos que a la batalla de Clavijo, y aun así sólo se le admite con jinete: Santiago, San Martín de Tours o San Jorge. Pero alimentos manufacturados que hayan merecido tanto honor yo creo que sólo hay dos: el pan y el vino. Y en Calatayud el chocolate.

2. LOS ORÍGENES

Suele decirse que el chocolate es un producto mexicano al que se aficcionaron pronto los conquistadores, lo cual no es rigurosamente exacto; lo que los aztecas tomaban era cacao. El chocolate, tal como

nosotros lo entendemos, es un invento de los españoles en México, atribuido a las monjas de un convento de Oaxaca, que tuvieron la idea de añadir al cacao, de por sí un poco amargo, el azúcar recién importado al Nuevo Mundo. Es verdad, y así nos lo cuenta Fray Bernardino de Sahagún en ese maravilloso libro titulado «Historia General de las cosas de Nueva España» (Libro X, cap. XXVI, 2), es verdad, repito, que ya los aztecas a veces añadían a la espuma de chocolate especies aromáticas, como la vainilla, e incluso miel de abeja; pero nunca se puede comparar esa mezcla con la dulzura de que son capaces de conseguir unas monjas de Oaxaca.

El árbol del chocolate, dice Sahagún (op, cit. L. XI Cap. VIII, 48), «tiene las hojas anchas y es acopado, y es mediano; fruto que hace como mazorcas de maíz, o poco mayores, y tienen dentro los granos de cacao: de fuera es morado y de dentro encarnado o bermejo. Cuando es nuevo, si se bebe mucho emborracha, y si se bebe templado refrigera y refresca».

Hay varias clases de cacao, pero según el testimonio de Clavijero («Historia antigua de México», libro I, 9) sólo «el thacahuatl», que es el más menudo, era el que más comúnmente empleaban en su chocolate y otras bebidas diarias los mexicanos. «Las otras especies –dice– más les servían de moneda en sus mercados que de alimento».

Luego venía el arte de prepararlo. Sahagún (op. cit., libro X cap. XXVI, 2), que es el único autor que ha escrito una «Historia de las cosas», mientras que los demás escriben historias de las personas –o de las batallas, que es peor–, nos da la receta con su acosumbrada e ingenua meticulosidad: «La que vende cacao hecho para beber muélelo primero en este modo, que la primera vez quiebra o machaca las almendras; la segunda vez van un poco más molidas; la tercera vez y postrera muy molidas, mezclándose con granos de maíz cocidos y lavados, y así molidas y mezcladas les echan agua en algún vaso; si les echan poca agua hacen lindo cacao; y si mucha, no hace espuma, y para hacerlo bien hecho se hace y guarda lo siguiente: conviene a saber, que se cuele, después de colado se levanta para que chorree y con esto se levanta la espuma, y se echa aparte». El bueno, el que bebían los señores, era «blando, espumoso, bermejo, colorado y puro, sin mucha masa»; el malo, el que vendían en la calle, tenía mucha masa y mucha agua, parecido al atole, pero en frío.

En el México precortesiano y en toda mesoamérica esto del cacao tenía profundas raíces teológicas. Así como en nuestro paraíso terrenal hay dos árboles que destacan de todos los demás: el árbol de la vida y el árbol de la ciencia del bien y del mal (Génesis, 2.9), en la

mitología mexicana hay también dos plantas fundamentales: el maíz, del que los dioses hicieron al hombre; y el cacao, alimento de los dioses, al que por eso Linneo dio el nombre de **theobroma**.

«Cuando no había nada, cuando todo era noche, cuando no había luz, se reunieron los dioses allá en Theotihuacán», dice el Popol-Vu. Y en aquella explanada que hoy se llama Calzada de los Muertos, antes de levantar las pirámides del Sol y de la Luna, cuando todo era noche, cuando no había luz, decidieron crear al hombre formando su cuerpo con harina de maíz; y el hombre les pagó el don de la vida con el cacao. Desde entonces, el mexicano no puede vivir sin el maíz, y dicen que los dioses se aficionaron al cacao. La verdad es que esta segunda parte no está muy documentada. Sólo Sahagún (op. cit., libro III, cap. III, 4) nos habla de que Quetzalcoatl, el dios hecho hombre, tenía en su jardín de Tula mucha abundancia de árboles de cacao de diversos colores, y cuenta la leyenda que él fue quien enseñó a los de Yucatán a cultivarlo. Como este Quetzalcoatl es un personaje tan misterioso, todo es posible, todo menos que en Tula (Hidalgo) se cultivase cacao.

Pero sea de ello lo que fuere, lo cierto es que si no está probado que el cacao fuera alimento de los dioses, lo que sí está claro es que no faltaba en la mesa de los reyes. Antonio Solís (Historia de la conquista, libro III, cap. XV) dice que Moctezuma «al acabar de comer tomaba ordinariamente un género de chocolate a su modo, en que iba la substancia del cacao, batida con el molinillo, hasta llenar la jícara de más espuma que licor», testimonio que no sería mucho de fiar si no estuviera corroborado por otras fuentes.

Hasta ahí todo va bien y nada tiene que ver con San José.

3. LA POLÉMICA

Yo no sé de dónde salió la creencia de que el «chocolate» azteca tenía efectos afrodisíacos. A mí se me hace que todo el lío viene de Bernal Díaz del Castillo, ese maravilloso cronista nacido en Medina del Campo, quien en su «Historia verdadera de la conquista de la Nueva España», de la que fue testigo ocular, cuenta que a Moctezuma, después de comer, le traían en unas copas de oro fino cierta bebida hecha del cacao, y puntualiza: «decían que era para tener acceso con mujeres» (cap. XCI).

Buena falta le haría porque, según Antonio de Solís («Historia de la conquista de México», Libro III, cap. XV)», «el número de sus concubinas era exorbitante y escandaloso; pues hallamos escrito que habitaban dentro de su palacio más de tres mil mujeres entre amas y

criadas, y que venían al examen de su antojo cuantas nacían con alguna hermosura en sus dominios».

Además, las despachaba pronto, pues el mismo autor añade: «Deshacíase de este género de mujeres con facilidad, poniéndolas en estado para que ocupasen otras su lugar». Lo cual supone un esfuerzo y un desgaste muy notables. Hay que ser comprensivos.

Es extraño sin embargo que Sahagún, tan preocupado siempre por las costumbres de México y que escribe antes que Bernal, no haga referencia a estas propiedades del cacao, y eso que analiza con detenimiento todas las hierbas, raíces y frutas medicinales –incluido el cacao– que usaban los aztecas, sin saltarse las que servían para fortalecer las tetas de las mujeres (conste que la expresión es suya: Libro X, cap. XVIII, 43 y 44) o para remediar ciertas deficiencias o inhibiciones de los hombres que el decoro y la buena crianza no me permiten nombrar (Libro XI, cap. VII, 162). Pero, como diría él, una cosa es curar y otra fomentar el vicio; y fray Bernardino, franciscano leonés trasplantado a la Nueva España, que sabía muy bien y lo dice (op. cit., Libro X, cap. XXVIII) que «la templanza y abastanza de esta tierra, y las constelaciones que en ella reinan, ayudan mucho a la naturaleza humana para ser viciosa y ociosa y muy dada a los vicios sensuales», no iba a andarse divulgando recetas estimulantes.

Tampoco parece que las necesitasen mucho los conquistadores, porque, con chocolate o sin él, no les hacían ascos a las indias; eso sí, una vez que se hubieran bautizado, pues antes Hernán Cortés no les dejaba tocarlas (Bernal, op. cit., cap. LXXVII). Y ellas porque, según testimonio de Gonzalo de Ovido («Historia», libro X, cap. 3) y de Herrera (Década I, libro III, cap. 4) «eran continentes con sus hombres, pero a los cristianos se prestaban gustosas».

El caso es que los españoles se aficionaron rápidamente al cacao, que aparece ya como la cosa más normal en las mesas de Cortés y del primer virrey don Antonio de Mendoza con ocasión de las opíparas cenas que organizaron para celebrar las paces entre el Emperador Carlos V y Francisco I de Francia (Bernal, op. cit. cap. CCI). Pero quienes le entraron con más ganas fueron las mujeres. El Padre Acosta, en su «Historia de las Indias», alude a «un brebaje que hacen, que llaman chocolate, que es cosa loca lo que en aquella tierra le precian, y las españolas hechas a la tierra se mueren por el negro chocolate»; tanto que, cuando las damas del Virreinato asistían a una función religiosa, hacían entrar en la iglesia a sus sirvientas con los pocillos de chocolate para tomarlo durante el «Ave María» del sermón, lo cual provocó una reacción airada del Obispado de Chiapas,

don Bernardo de Salazar, que, adelantándose a las sagradas iras de nuestro inolvidable Cardenal Segura, llegó a decretar la excomunión contra las que cometieran semejante irreverencia.

En cambio, el primer Obispo de Puebla, don Juan de Palafox y Mendoza (1630), que iba para santo y se quedó en beato por oposición de los jesuitas, fue mucho más moderado, pues cuando le preguntaron por qué no tomaba chocolate respondió discretamente, según parece que consta en las actas del proceso de beatificación: «No lo hago por mortificarme, sino porque no haya en casa quien mande más que yo, y tengo observado que el chocolate es alimento dominante, que en habituándose a él no se toma cuando uno quiere, sino cuando quiere él».

Lo cierto es que por aquellas tierras nadie se planteó ningún problema de conciencia a propósito del chocolate, ni a nadie le ocurrió ponerlo en relación con la salvación del alma. Esas cuestiones graves quedaban reservadas para España.

4. LA REACCIÓN ESPAÑOLA

Había llegado el chocolate a España de la mano de un fraile –¿cómo no?– apellidado Aguilar, que nada tiene que ver con Jerónimo de Aguilar, el diácono que, junto con la Malinche, servía de intérprete a Cortés en las tierras de México. Este fraile, tal vez porque era de Nuévalos o de Alhama de Aragón, entregó la receta y los ingredientes del chocolate al abad del Monasterio de Piedra, cerca de Calatayud, que había sido fundado por monjes cistercienses procedentes del cenobio de Poblet. El susodicho abad era don Antonio de Álvaro, y, por tanto, estamos hablando de la segunda mitad del siglo XVI. Desde entonces el chocolate ha ido siempre unido a la Orden del Císter, y así no es extraño que llegara pronto al Monasterio de Poblet, donde aún se conserva, junto al claustro, una gran estancia llamada «la chocolatería».

No debió tener al principio gran aceptación. Francisco Martínez Mortiño, cocinero mayor de Felipe III, en su curioso libro de repostería titulado «Conduchos de Navidad», que se encuentra en la Biblioteca Nacional, dice que como el chocolate es reciente y escaso en España, son pocas las variantes de su preparación.

En 1632, reinando ya Felipe IV, se publica en Madrid la primera edición del libro de Bernal, que había sido escrito en 1568, y entonces se enteran los moralistas, si es que no lo habían oído decir antes, de los pecaminosos efectos del chocolate. El asunto llegó hasta Roma. El P. Hurtado afirmaba –bastantes años después– que ya San Pío V,

el de la batalla de Lepanto, había expedido un breve pontificio autorizando el chocolate incluso en los días de ayuno; opinión que escandaliza a Solórzano de Pereira, el cual asegura que eso es imposible por muchos razonamientos «a los cuales añado lo que notablemente dice Bernal Díaz del Castillo, conviene a saber que Moctezuma, después de comer, solía tomar esta bebida de chocolate con vasos de oro, para estar más apto para entregarse luego a sus concubinas». Y persona tan ecuánime como el P. Eusebio Nieremberg está en la misma línea al afirmar que «la fuerza de esta bebida, si se toma simple, es refrigerar y causar mucho nutrimento, pero si se toma compuesta, excitar para el uso venéreo».

Con estos antecedentes, nada de particular tiene que las órdenes religiosas prohibieran a sus miembros tomar chocolate, y tuvieron que pasar muchos años para que se suavizara el primitivo rigor. El capítulo general de los Carmelitas Descalzos, celebrado en Pastrana a fines del siglo XVI, llegó a castigar a los infractores de esta prohibición con tres días de ayuno a pan y agua, hasta que Pío VI (1775-1799) les autorizó a tomarlo fuera del convento, y sólo dentro de él cuando estuvieran enfermos, como el San José de mi pueblo. Otro tanto ocurrió con los Escolapios, que tuvieron que esperar al capítulo de 1799 para que se permitiera dar una porción diaria de chocolate a los religiosos mayores de sesenta años.

Pero mientras los doctores de la iglesia discutían sobre la bondad o malicia del chocolate, la gente le iba tomando el gusto que era un primor. En la segunda mitad del siglo XVII estaba tan difundido, al menos en la Villa y Corte de Madrid, que se tomaba en cualquier sitio y a cualquier hora. «Hase introducido de manera el chocolate y su golosina, que apenas se hallará calle donde no haya uno, dos o tres puestos donde se labra y se vende, y a más de esto no hay confitería ni tienda en la calle de las Postas y en la calle Mayor y otras, donde no se venda», se lee en el manuscrito núm. 1173 que se conserva en el Archivo Histórico Nacional.

Zurbarán es el primer pintor que incorpora a sus bodegones la chocolatera de cobre, el molinillo y las jícaras de loza decoradas en azul. Tirso de Molina (en «Amazonas de las Indias»); Calderón de la Barca (en el entremés «La Rabia»); y Moreto, que era sacerdote, (en su comedia «No puede ser el guardar a una mujer») hacen alusión al chocolate y a su procedencia de «Guajaca», que así escribían ellos el nombre de Oaxaca. Y Quevedo, algo menos partidario, pero no menos testigo de una realidad abrumadora, asegura que el chocolate es como lo que ahora se conoce en México por la venganza de Moctezuma, pues en un pasaje de su libro «El entrometido, la dueña

y el soplón» dice «... de allí llegaron el diablo del tabaco y el diablo del chocolate, que aunque yo lo sospechaba nunca los tuve por diablos del todo. Estos dijeron que ellos habían vengado a las Indias de España, pues habían hecho más mal en meter acá los polvos y el humo y jícaras y molinillos que el rey Católico a Colón, y a Cortés, y a Almagro y a Pizarro...», opinión terapéutica que, por cierto, no coincide con la de un inglés, Samuel Pepys, que en su «Diario» (1661), y con motivo de la coronación de Carlos II, escribe: «Después de tanto beber tengo la cabeza en triste estado, y en lugar de beber nuestra pinta matinal me ha sido necesario tomar chocolate para reconfortar el estómago»; ni con lo que más tarde Madame de Sevigné escribía a su hija: «Anteayer tomé chocolate para digerir bien mi almuerzo y poder cenar bien, y hoy lo he tomado para que me alimentase y pueda ayunar hasta la noche. Lo que encuentro más maravilloso del chocolate es que resulta eficaz para cualquier motivo por el cual se tome». O sea, algo así como lo que se dice en México de cierta especie de tequila, llamada mezcal, por cierto, también de Oaxaca:

*«Para todo mal,
mezcal,
y para todo bien,
también».*

Aunque las normas morales, a diferencia de las jurídicas, no van a rastras de los hechos, la fuerza de la costumbre era tal que los teólogos, rendidos ante la evidencia, y dando un giro copernicano a sus planteamientos, llegaron a la conclusión de que el chocolate no sólo no era nocivo para la salud espiritual, sino «materia propia de personas dadas al estudio y a las tareas de bufete». Nadie más indicado, por tanto, para tomarlo que los licenciados y los canónigos. En lo sucesivo ya no se discutiría más sobre si era lícito o no el tomar chocolate, sino sobre si se podía tomar incluso en los días de ayuno, sin quebrantarlo. Es decir, que a los eclesiásticos les pasó como a las damas del Virreinato: ya no podían vivir sin el negro chocolate.

5. LA CUESTIÓN DEL AYUNO

Uno de los cinco mandamientos eclesiásticos es ayunar cuando lo manda la Santa Madre Iglesia.

Hay dos clases de ayuno: el eucarístico, que hasta Pío XII era muy riguroso, pues no se podía tomar ni siquiera una gota de agua desde las doce de la noche anterior hasta después de haber comulgado; y el penitencial, del tiempo de cuaresma, que consistía y consiste en

hacer una sola comida al día y una pequeña colación por la noche, cualquier alimento que se ingiera entre comidas quebranta el ayuno. Lógicamente, los moralistas, sobre todo para la praxis del confesionario, tuvieron que plantearse la cuestión de qué debía entenderse por alimento, a estos efectos, y cuándo la infracción era pecado grave o materia parva.

De entrada se estableció la regla general **«liquidum no frangit ieiunium»** (el líquido no interrumpe el ayuno) con un corolario posterior, no sé si demasiado ortodoxo, que permitía acompañar al líquido, si era alcohólico o medicinal, con un poquito de alimento sólido **«ne noceat»**, para que no perjudicase, o sea, hablando en plata, para que el vino no se subiera a la cabeza; lo cual, bien administrado, podía dar bastante de sí, porque no sé qué pasaba pero los días de ayuno tenía uno ganas de comer a todas horas. La regla era aplicable aunque el líquido fuera alimenticio, pues ya Santo Tomás, en la *«Secunda Secundae»* (q. 147, art. 6 ad 2) había dicho: **«Non intendit Ecclessia interdicere abstinentiam potus... licet aliquo modo nutriat»** (1). Con mayor razón, si el líquido era una medicina.

Y ya estamos otra vez en la Iglesia con el chocolate a vueltas: ¿qué es, líquido o sólido, alimento o medicina?

Hombre, el chocolate en tabletas, tal como se vende ahora, es sólido; pero ése no lo había en el siglo XVIII, que es cuando se plantea la cuestión. En cambio, el chocolate cocido, más bien parece líquido, porque toma la forma del recipiente, aunque si es a la española (y aquí suele decirse eso de «las cuentas claras y el chocolate espeso») llegan a entrar serias dudas acerca de su estado físico.

Un punto muy controvertido entre los doctores de la Iglesia fue si se quebrantaba el ayuno tomando una jícara de chocolate. Muchos decían que no, con tal de que estuviera muy claro (a la francesa), pues entonces se consideraba como bebida y podía tomarse cuantas veces se quisiera al día. Otros eran de la opinión contraria, fundándose en que sólo puede calificarse de bebida lo que se toma para ayudar a la digestión o como medicina, no el líquido que se bebe como alimento (la leche, por ejemplo); y como estos autores no habían leído las cartas de Madame de Sevigné, que era casi contemporánea de ellos, ni la Historia de Fray Bernardino de Sahagún, que era mucho anterior, llegaron a la conclusión de que el chocolate quebrantaba el ayuno, a menos que se tomara en parvedad de materia.

(1) *No considera la Iglesia que el líquido interrumpa el ayuno... aunque de algún modo alimente»*

«Por lo que a mí respecta –dice San Alfonso María de Ligorio, máxima autoridad en teología moral– diré que realmente no tengo el chocolate por bebida, pues nutre verdaderamente y no parece una simple poción. Pero, sin embargo, diré que es lícito tomarle por dos razones: primera porque si bien el chocolate no se considera como bebida, muchos le reputan comúnmente por medicina, y así como dijimos con Santo Tomás que pueden tomarse los almíbares, no obstante que son nutritivos, así también puede tomarse el chocolate, y en esto conviene hasta el mismo P. Concina. La segunda razón, más universal, es porque hoy todos usan de tal bebida... Mas ora se considere como una medicina, ora se atienda a la costumbre, opino que los Salmanticenses que no puede permitirse más que una vez al día» («El hombre apostólico», trad. del latín por Raimundo de Miguel, 3ª ed. Barcelona 1886. Trat. XII, tomo I, 15).

Nunca falta en estos casos un aguafiestas, como ese P. Concina citado por San Alfonso, que viene a decir: De acuerdo con que se considere el chocolate como medicina, pero entonces hay que tomarlo como se toman las medicinas, echando un poco de polvo de chocolate en una vaso de agua. Lo cual hasta a los más severos les pareció que era pasarse un pelín, y no le hicieron caso.

La única cuestión a discutir era la de la cantidad: una onza, dos onzas, onza y media... Por lo pronto, y para ayudar a resolver estos problemas en la práctica, los fabricantes de chocolate empezaron a dividir las tabletas en porciones de onza.

Los Salmanticenses creen que es lícito tomar hasta dos onzas. Grosin, en su «Tractatus» (XVIII, cap. 1 p. 22) dice que «si a más de la jícara de una onza de chocolate se tomase otra cosa que todo junto excediese de la onza dicha de manera que llegase a dos onzas, nos parece que pecaría mortalmente». San Alfonso María de Ligorio (loc. cit.) se inclina por la onza y media, que es la costumbre de Italia.

En España parece que la costumbre general era la misma, pero con la diferencia –dice el P. Morán (Teol. moral, 3ª ed. t. II, p. 69)– de que aquí se suele tomar con el chocolate un poquito de pan o un bizcocho. ¡Lo que nos faltaba!

La palabra bizcocho viene del latín «**bis coctus**», cocido dos veces, y de él habla ya Gonzalo de Berceo, al decir que «es el pan que se cuece por segunda vez para que ensugue y dure mucho tiempo, con el cual se abastecen las embarcaciones». En ese sentido lo usa también Cervantes con el Quijote. Pero a partir del siglo XVIII se llama bizcocho a lo que ahora conocemos por tal, es decir, una especie de pan dulce muy esponjoso, de forma alargada.

En la gastronomía, en la literatura y en el arte españoles, los bizcochos son inseparables del chocolate.

Cuando la Condesa de Aulnoy estuvo en España en 1679, fue invitada a merendar en una casa de elevada alcornia, y comenta que después de los dulces sirvieron buen chocolate en elegantes jícaras de porcelana, con bizcochos. Y aunque no venga al caso, diré que, según ella, el abuso del chocolate es la causa de que las españolas estén tan flacas.

Tirso de Molina, en su obra «Amazonas de las Indias» antes citada, pone en boca de uno de sus personajes estos versos:

*«Sólo tengo que ofrecerte
con vizcochos de estos riscos
chocolate de estas fuentes».*

Y es bien sabido que en la pintura y cerámica de la época siempre están los bizcochos junto al chocolate.

Que me lo cuente a mí, que lo he visto en el retablo de Calatayud.

Si de por sí están tan unidos ¿cómo se los iba a separar en los días de ayuno? La cuestión era delicada, pero quedó resuelta favorablemente por la Curia Romana a instancias de un obispo canadiense que formuló la siguiente consulta: «**Utrum... permitti possit ut mane diebus ieunii, parva quantitate sumatur cacafeum aut chiocolatum, cum frustulo panis?**» (2), y respondió la Sagrada Penitencia: «**Eos qui talem sequuntur non esse inquietandos**» (3) (21 nov. 1843). ¿Y qué otra cosa es el bizcocho sino «frustulo panis»? Entonces no hay por qué inquietar a los fieles. **Roma locuta, causa finita** (4).

6. EPÍLOGO

En mi pueblo, las niñas jugaban al corro. Era un juego ingenuo, tranquilo, musical.

Mientras, cogidas de la mano, formaban el círculo y lo hacían girar, cantaban una canción de melodía sencilla, con estribillo, y las más de las veces sin sentido, que servía para llevar el paso, para seguir dando vueltas, para jugar, que no es poco. No pretendían ni transmitir un mensaje, ni protestar de nada, ni expresar un sentimiento, sino sencillamente eso: jugar.

(2) Si está permitido, en los días de ayuno, tomar una pequeña cantidad de café o chocolate con un panecillo.

(3) A los que hacen eso, no se les debe inquietar.

(4) Habló Roma y punto.

Una de las canciones que cantaban era ésta:

*«Chocolate, molinillo,
corre, corre, que te pillo».*

y, al instante, una de las niñas salía corriendo para cambiar de lugar, antes de que la siguiente la alcanzase.

Si las hubiera visto un psicoanalista diría que les estaba traicionando el subconsciente, y puede que tuviera razón. Pero, como entonces no había llegado a España la película «Psicosis» y casi nadie sabía qué era eso del subconsciente, las niñas seguían cantando sin el menor complejo: «Chocolate, molinillo, corre, corre, que te pillo».

Porque el chocolate, desde que se tropezó con los conquistadores españoles no logró nunca escapar de la sindéresis; y después de superar todas las pruebas dialécticas a que lo sometieron los moralistas, pasó de ser un problema de conciencia a ser una de esas cosas que hay que hacer a conciencia.

No me resisto a copiar, aunque sea un poco largo, un párrafo de «Fortunata y Jacinta» (Parte 1ª, cap. VI) en el que, como sólo Pérez Galdós sabe hacerlo, se describe ese pequeño sabrosísimo aspecto de la vida de Madrid en el siglo pasado: «El chocolate era una de las cosas en que más actividad y celo desplegaba Plácido, porque en cuanto Barbarita le daba órdenes ya no vivía el hombre. Compraba el cacao superior, el azúcar y la canela en Casa de Gallo y lo llevaba todo a hombros de un mozo a la casa del que hacía las tareas. Los de Santa Cruz no transigían con los chocolates industriales, y el que tomaban había de ser hecho a brazo. Mientras el chocolatero trabajaba, Estupiñá se convertía en mosca, quiero decir que estaba todo el día dando vueltas alrededor de la tarea para ver si se hacía a **toda conciencia**, porque en estas cosas «hay que andar con mucho ojo». Y tanto, como que llegó a haber tales abusos que ya en el año 1644 los alcaldes de casa y corte de Madrid ordenador «que nadie, ni en tienda ni en domicilio, ni en parte alguna, pueda vender chocolate como bebida».

Pero el avance del chocolate por todas las capas sociales era imparable. Como Don Juan Tenorio podía ufanarse de que «desde la princesa altiva a la que pesca en ruín barca», todo el mundo se rendía ante sus encantos. Por eso cantaba el pueblo con socarrona intención:

*«Si te dan chocolate,
tómalo, boba,
que la reina de España
también lo toma».*

Era el desayuno habitual en Palacio hasta los tiempos de Alfonso XIII. En la «Vida de Carlos III», escrita por Fernán Núñez, se lee que «a las siete en punto, que era la hora que daba para vestirse, salía a la cámara, donde le esperaban los dos gentiles-hombres de guardia y los ayudas de cámara. Se vestía, lavaba y tomaba chocolate, y cuando había acabado la espuma, entraba de puntillas con la chocolatera un repostero antiguo llamado Silvestre, que había traído de Nápoles, y como si viniera a hacer algún contrabando, le llenaba de nuevo la jícara y siempre hablaba S.M. algo con este criado antiguo. Al tiempo de vestirse y del chocolate asistían los médicos, cirujanos y boticario, según costumbre». (Cap. II, 53-58). Todo un rito.

Y también era el desayuno de la plebe, máxima aspiración de los enamorados y remedio de sus inquietudes, como puede serlo ahora la píldora «the day after»;

*«Cuando querrá el Dios del Cielo
y la Virgen soberana
que nos traigan a los dos
el chocolate a la cama»*

Como todo rito, tenía sus utensilios propios, originarios de México: la chocolatera de cobre, que aparece ya en una graciosa tabla del siglo XVII que se conserva en el Museo de América; las jícaras (con asa) o los pocillos (sin asa) de cerámica de Puebla, que allí se llama de Talavera; el molinillo, que en España es muy elemental, pero que en México, especialmente en Michoacán, es una obra de arte, hecha de madera de guayaba, con aros de diversos tamaños para facilitar la formación de espuma, como allí gusta.

Pero el invento más notable fue el de la mancerina (el vulgo la llama «marcelina»), que es como un plato de postre en forma de concha con un reborde calado en el centro, donde se encaja el pocillo. En el Museo Nacional de Cerámica instalado en Valencia en el Palacio del Marqués de Dos Aguas, hay un precioso ejemplar de mancerina en cerámica de Alcora del siglo XVIII, que lleva el número 8.447 del catálogo. El invento de la mancerina se atribuye al Marqués de Mancera, Virrey de la Nueva España entre 1644 y 1673. En una de las fiestas que solía dar, se le cayó a una de las invitadas la taza de chocolate sobre el vestido. Para evitar en lo sucesivo semejante tragedia, el marqués inventó el ingenioso conjunto de plato y taza que lleva su nombre.

A las mujeres les encantaba el chocolate. Hubo una época, ya reciente, en que sus pretendientes les regalaban cajas de chocolates. La casa Peruggina de Milán, no sé si después de hacer algún estudio

sobre las tendencias psicológicas del mercado, sacó una clase de bombones llamados «Bacci» (besos) que se prestaban a los más diversos equívocos en los guateques de los años cincuenta.

En mis tiempos, la merienda habitual de los niños era pan y chocolate.

Con todo, nadie mostró tanta devoción por el chocolate como los clérigos, los que tanto lo habían combatido; es el fervor propio de los conversos. De entre las decenas de testimonios que se podrían traer a colación, sólo voy a citar uno, por lo que tiene de tierno y porque nos reconduce al punto de partida de esta apasionante historia del chocolate.

Es el de la Marquesa de Calderón de la Barca (de soltera Frances Ersking Inglis) esposa del que fue primer embajador en México, después de la independencia, allá por los años 1839-42. Durante su estancia en ese país escribió una serie de cartas a su familia, residente en Boston, cartas que luego se publicaron bajo el título «La vida en México», uno de los libros más deliciosos de la época.

En la carta VIII cuenta su visita al santuario de la Virgen de Guadalupe. La señora de Calderón de la Barca, que era inglesa y protestante, transcribe con fidelidad y escepticismo el relato de la aparición que les hace el Obispo, relato que termina con estas palabras: «No cambiaría Guadalupe por ningún otro lugar del mundo ni por tentación alguna, cualquiera que ella fuese». Y comenta la marquesa: «El piadoso varón se quedó como transportado por un éxtasis. De la sinceridad de sus palabras no podía dudarse; y porque iban a empezar las oraciones de la tarde, le acompañamos a la Catedral. Al salir, una viejecita nos abrió la puerta. —«Ten listo mi chocolate para cuando regrese, dijo el Obispo— Sí, padrecito, contestó la anciana mujer cayendo de rodillas».

Esta simbiosis del Obispo, la Virgen de Guadalupe, el chocolate y la viejecita se me hace verdaderamente enternecedora y me lleva en volandas desde el cerro del Tepeyac hasta la iglesia de Santa María de Calatayud, donde también se mezclan, como en la vida, lo divino y lo humano, lo grande y lo pequeño, lo dulce y lo amargo: San José moribundo, los ángeles, la jícara de chocolate y la viejecita arrodillada. «A San José bendito, para que nos conceda una buena muerte. Padrenuestro».

Así es como el chocolate, tras una larga y apasionada polémica, pasó del anatema a los altares.