

Leg 24 enademo 3° 1875 1/8

MONOGRAFIAS
NACIONALISTAS

EL CHOCOLATE

LUIS CASTILLO LEDON

2-V- 9/8

UVA. BHSC. LEG 24-3 n°1875

EL CHOCOLATE

OBRAS DEL AUTOR:

Los mexicanos autores de óperas,
México, 1910.

Lo que miro y lo que siento. (Versos)
Madrid, 1916.

EN PREPARACION:

El Alma de Anáhuac.

En tiempos del Virreinato.

Vida de Miguel Hidalgo y Costilla.

La Novela en México.

El Tabaco.—El Maíz.—El Pulque. (Monografías)

MONOGRAFIAS NACIONALISTAS

EL CHOCOLATE

POR

LUIS CASTILLO LEDON

Director del Museo Nacional de México; Presidente de la Junta Directiva de la Escuela Internacional de Arqueología y Etnología Americanas, y Representante del Gobierno Mexicano en la misma; Delegado Oficial de México en el XIX Congreso Internacional de Americanistas reunido en Washington; Académico de la Academia Mexicana de la Historia; Miembro de la Sociedad de Geografía y Estadística; Socio fundador del Ateneo de México

MEXICO

DEPARTAMENTO EDITORIAL DE LA DIRECCION GENERAL
DE LAS BELLAS ARTES
1917

HTCA

U/Bc LEG 24-3 n°1875



U/A. BNSC. LEG 24-3 n°1875

1>0 0 0 0 6 5 5 3 1 8

PROPIEDAD ASEGURADA

PROEMIO

El tolleto es idóneo vehículo de ideas. Por su tamaño no demanda sino minutos para su lectura; por su precio está al alcance de la escarcela más humilde; por su oportunidad incita la curiosidad de todos. El libro no medra sino entre los profesionales, literatos o intelectuales; el tolleto va a manos de todo el mundo. En tiempos de controversia o cuando ocurre algún suceso extraordinario brota doquiera, y después de vivir un día se pierde, si no lo guarda en su polvosa biblioteca un bibliófilo o no contiene, como acontece por excepción, méritos especiales que lo preserven del olvido.

En México, sobre todo antaño, ha circulado con profusión, a propósito de la aparición de la Virgen de Guadalupe;

en la época de la Independencia; durante el Imperio; recientemente, con motivo del libro "El Verdadero Juárez" del señor ingeniero don Francisco Bulnes. En achaque de política es el medio más socorrido para propagar un principio, levantar un pedestal o derribar algún ídolo.

Tal es el medio adoptado para ofrecer al público un haz de pequeñas Monografías Nacionalistas sobre cuanto atesoramos en tradiciones, usos, costumbres, de genuinamente mexicano. La que publicamos ahora, del distinguido poeta e historiógrafo señor don Luis Castillo Ledón, acerca del Chocolate, es un pequeño dechado de erudición, amenidad y galanura, que puede servir de pauta a nuestros hombres de letras, a quienes se suplica con ahinco su colaboración, para enriquecer la serie y despertar en el lector el cariño o al menos la curiosidad por nuestras cosas.

DE la época del Excelentísimo Virrey Marqués de Croix debe de venir la malhadada costumbre de preguntar en restoranes y cafés: “¿Cómo toma usted el chocolate: a la española o a la francesa?” Porque a la española, que consiste en servirlo “con algunas cosas” de la Península Ibérica, y espeso y sin espuma, de seguro ya se usaba, en tanto que “a la francesa” ha de haberse empezado a hacer cuando el extranjerizo hasta de apellido, señor marqués, introdujo, según el decir de Cronistas, las modas de Francia en el servicio de mesa.

Sin duda data de entonces el ofrecer (por lo menos en esos lugares), el chocolate arreglado al español y traducido al francés, por más que mexicano sea el cacao, mexicano el chocolate, y mexicano, mexicanísimo, el nombre de esta bebida.

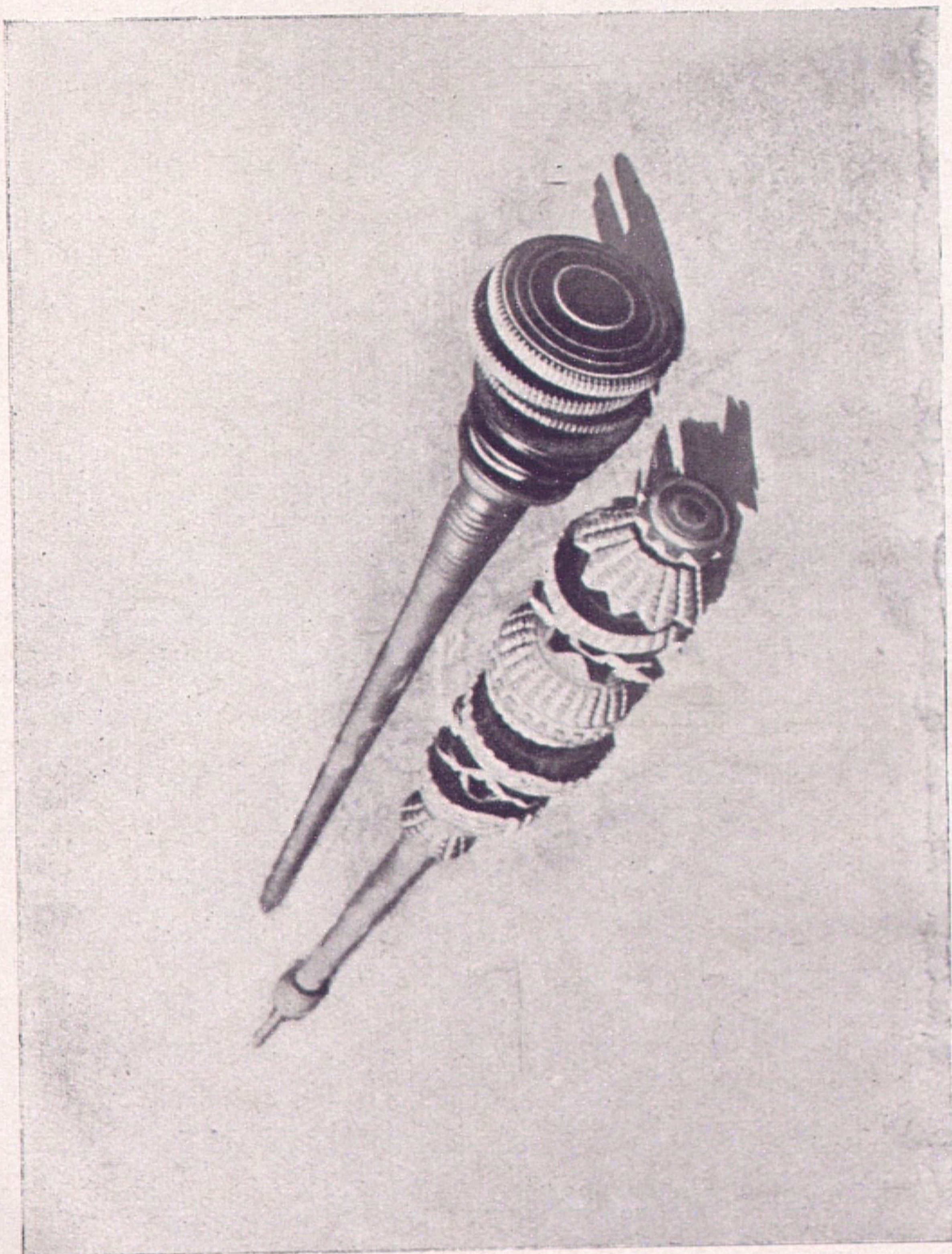
El cacao fué desconocido en Europa hasta el descubrimiento del Nuevo Mundo. Los indígenas lo cosechaban en las regiones de la América Central, Tabasco y Chiapas, reputándose el mejor el de Soconusco; lo llamaban *cacahuatl*; usaban el corriente como moneda que circulaba no sólo en el Imperio Mexicano, sino también en los países colindantes, y el fino exclusivamente de alimento. “Dichosa moneda, —exclama Pedro Mártir de Anglería— que proporciona al hombre una bebida agradable y provechosa, y a sus poseedores preserva de

la peste infernal de la avaricia, porque no pueden enterrarla ni guardarla mucho tiempo.”

Sólo los señores principales consumían el cacao en bebida; “la gente común—observa Fernández de Oviedo—no usa ni puede usar con su gula o paladar tal brebaje, porque no es más que empobrecer adrede e tragarse la moneda e echalla en donde se pierde.” Esa bebida no era otra que la llamada chocolate o *xocoatl*, voz formada de *xococ*, que significa agrio, y *atl*, agua; “agua agria,” porque el cacao con agua y sin dulce, es muy amargo, y así lo tomaban los mexicanos.

La primitiva fórmula del chocolate, venía a ser lo que más tarde llamaríamos *cacao frío* o *espuma de cacao*. “Mezclaban con el cacao varias yerbas, especias, chiles, miel, agua rosada, granos del po-

chotl o ceiba, y especialmente maíz. Conocían varios métodos para preparar la bebida; pero siempre en frío y así se tomaba. Lo general era moler el cacao y demás semillas, desleír la pasta en agua, separar una parte y ponerla en mayor cantidad de agua, batir el líquido y pasarle varias veces de un vaso a otro, dejándole caer desde alto, para que formase espuma." Se servía, transformado casi en espuma a fuerza de batirse, en unas grandes jícaras (*xicalli*, "vaso de calabazo"), al final de la comida. El emperador Moctezuma II lo tomaba en abundancia. Bernal Díaz refiere, al describir el servicio de mesa de aquel suntuoso monarca, que, al estar comiendo, de cuando en cuando le traían "unas como copas de oro fino, con cierta bebida hecha del mismo cacao."



MOLINILLOS

UVA. BHSC. LEG 24-3 n°1875

El Padre Clavijero, hablando del cacao es un tanto explícito, y casi nos da la fórmula dosificada que para preparar el chocolate tenían los mexicanos. “Con el cacao—asienta—formaban varias bebidas comunes, y entre ellas las que llamaban *chocolatl*. Molían igual cantidad de cacao y de semilla de *pochotl*: ponían todo junto en una vasija, con una cantidad proporcionada de agua; allí lo meneaban y agitaban con el instrumento de madera, llamado *molinillo* en español: hecho esto, ponían aparte la porción más oleosa que quedaba encima. En la parte restante mezclaban un puñado de pasta de maíz cocido y lo ponían al fuego hasta darle cierto punto, y después de apartado, le añadían la parte oleosa y esperaban a que se entibiase para tomarlo. Los mexicanos—agrega—solían perfumar su cho-

colate y las otras bebidas de cacao, o para realzar su sabor, o para hacerlas más saludables, con *ttlixochitl* o vainilla, con flor de *xochinacaztli*, o con el fruto del *mecaxochitl*, y las dulcificaban con miel, como nosotros hacemos con azúcar.”

Conocido el chocolate por Hernán Cortés y sus compañeros, a fines de 1519, en que a su llegada lo tomaron en la misma corte de Moctezuma, deben haberlo transmitido a España, con los instrumentos para su elaboración, hacia 1528 en que el Conquistador volvió a la Península.

En un principio, fué del exclusivo uso de los españoles. Popularizaronlo en Madrid las señoras, y sobre todo los frailes, al grado de que bien pronto pasó a Flandes; el viajero Francisco Carletti lo introdujo en 1606 a Florencia, y antes

de 1642 se conoció en Francia, llevado, según unos, por religiosos iberos, y según otros, por Ana de Austria, esposa de Luis XIII, habiendo sido la primera persona en tomarlo, el arzobispo de Lyon, cardenal Alfonso Luis du Plessis, hermano mayor de Richelieu.

Propagado por toda Europa, no obstante que por algunos años se le tuvo como medicamento, llegó a ser su uso tan común que, más conocido que el café, era el alimento tomado en el desayuno, y el Viejo Continente consumía cada año veinte millones de libras de cacao.

Por supuesto que la receta primitiva hubo de sufrir tales modificaciones, que acabó por transformarse en diversidad de fórmulas. El Padre Ximénez, uno de los doce primeros franciscanos que vinieron a América, describe dos modos de hacer *agua de cacao*, y en se-

guida explica la manera de preparar el chocolate. “Pónese—dice— a calentar un cazillo de agua hasta que esté hirviendo, y luego tómase de las tablillas de chocolate lo que quisieren hacer, y enfúndenlo en un vaso de barro y échanle una parte del agua caliente, y con una manecilla de palo que llaman molinillo, lo menean muy bien, hasta que las partes pingües y oleaginosas con toda su grasa sube arriba, la cual sacan y ponen aparte, y con lo restante mezclan el atole, y luego que se ha repartido en sus tecomates, que llaman a unos cocos muy labrados para el propósito, y de todo junto que esté ya para beber, vuelven a mezclar aquella grasa que se apartó primero; finalmente lo beben o lo bebemos así tibio, o lo dan a beber a otros, cuando la tal bebida es simple de sólo cacao y maíz; es en extremo útil a los que

padecen fiebres héticas y a los consumidos.” Habla después de otra bebida de cacao que los indios llamaban *tzene*, y concluye diciendo: “y el que quisiere saber de más bebidas de chocolate, vea el libro del Doctor Barrios, donde hallará gusto a su gusto, de modo que le venga a gusto.”

Como se ve, el aromático alimento, no era en el primer siglo de la Conquista, sino una especie de lo que más tarde dió en llamarse *champurrado*, toda vez que se le mezclaba atole, o *atolli*, bebida de maíz cocido y disuelto en agua.

Pero más que fórmula, lo anterior sólo es una manera de preparar el chocolate ya para servirse. No ha sido dable al Cronista tener en sus manos el libro del Doctor Barrios, a que se refiere el Padre Ximénez, pero hojeando los *Problemas y secretos maravillosos*

de las Indias, obra escrita por el Doctor Juan de Cárdenas en 1591, encuentra dos largos capítulos sobre el mexicanísimo brebaje, en los que el autor nos ofrece con complaciente prolijidad gastronómica, una exquisita receta para preparar chocolate, y una disertación sobre las diversas maneras en que se estilaba tomarlo.

“En esta preciosa y medicinal bebida—anota el Doctor Cárdenas—entran, sin el cacao, especias que llaman de Castilla; y otras que acá llamamos de la tierra; las especias castellanas son, canela, pimienta, anís, ajonjolí, &c.”; las indianas, *güeynacaztle* (que los españoles llaman orejuela), sustancia “que se echa en el chocolate muy sabia y acordadamente”, por su buen olor, “pues con él da gracia de fragancia y suavidad a esta bebida”, y como toda medicina aromática,



POZUELOS TABASQUEÑOS

UVA. BHSC. LEG 24-3 n°1875

UVA. BHSC. LEG 24-3 n°1875

es cordial, “refuerza y conforta la virtud vital, ayudando a engendrar espíritus de vida”, y “da así mismo un muy gracioso sabor”; flor de *mecasuchil*, que también perfuma, y que calienta y consume las “humidades flemáticas”, y conforta el hígado, por lo que es la mejor especia que entra en la composición; *tlixchil*, “en nuestro romance vainillas”, cuyo buen olor compite “con el almizcle y ámbar”, es cordial y amigo del corazón, y tiene “virtud de dar calor al estómago, cocer los humores gruesos, que en él están de ordinario”, por lo que “no se debe excusar”; finalmente, *achiote*, comparable al cardamomo, el cual se echa en esta bebida, “así para darle un rojo y gracioso color, como para dar sustento y engordar al que le bebe.”

“Se deben alabar—agrega—las especias olorosas de esta India oc-

cidental, que siendo calientes, confortativas y aromáticas, no nos dan aquel excesivo calor que las que nos traen de la India oriental." Dichas especias "jamás hacen daño a nadie, echándose mayormente poco de cada cosa. Suelen algunas personas, por sentirse frías de estómago o de vientre, echar al chocolate unos chiles tostados y unos granos mayores de culantro seco, llamados pimienta de la tierra."

Recomienda Cárdenas que todas las sustancias sean nuevas, excepto el cacao que "mientras más añejo, más aceitoso y mantecoso será", y a continuación explica que las cantidades de ellas, que deben usarse, son, para cada cien cacaos, media onza de cada especia, así indígenas como españolas, las cuales se tostarán separadas del cacao, por necesitar éste mayor fuego, y que tales dosis pueden aumentarse

o disminuirse a voluntad, según el gusto.

Antonio Colmenero de Ledesma, en un *Curioso tratado de la naturaleza y calidad del chocolate*, que publicó en Madrid en 1631, después de haber residido largo tiempo en Indias, nos ofrece otra fórmula aún más tentadora. Héla aquí: "A cada cien cacaos se le mezclan dos chiles, de los que tengo dicho, grandes, que se llaman chilpatlagua, y en lugar de estos de las Indias, se pueden procurar los más anchos y calientes pimientos de España. De anís un puño, orejuelas, que llaman vinacaxtli, dos, y otros dos que llaman meca-zuchil, si el vientre estuviere astrito. Y en lugar de éste en España, seis rosas de Alejandría en polvos, vainilla de Campeche, una; canela dos adarmes; almendras y avellanas, de cada cosa una docena; azú-

car, media libra. Achiote, la cantidad que bastare para teñirlo todo. Y si no se hallare algunas cosas de las Indias, se hará con lo demás." El autor dice que puede añadirse también pepitas de melón, de calabaza y de Valencia, tostadas; y para olor, algo de ámbar o almizcle.

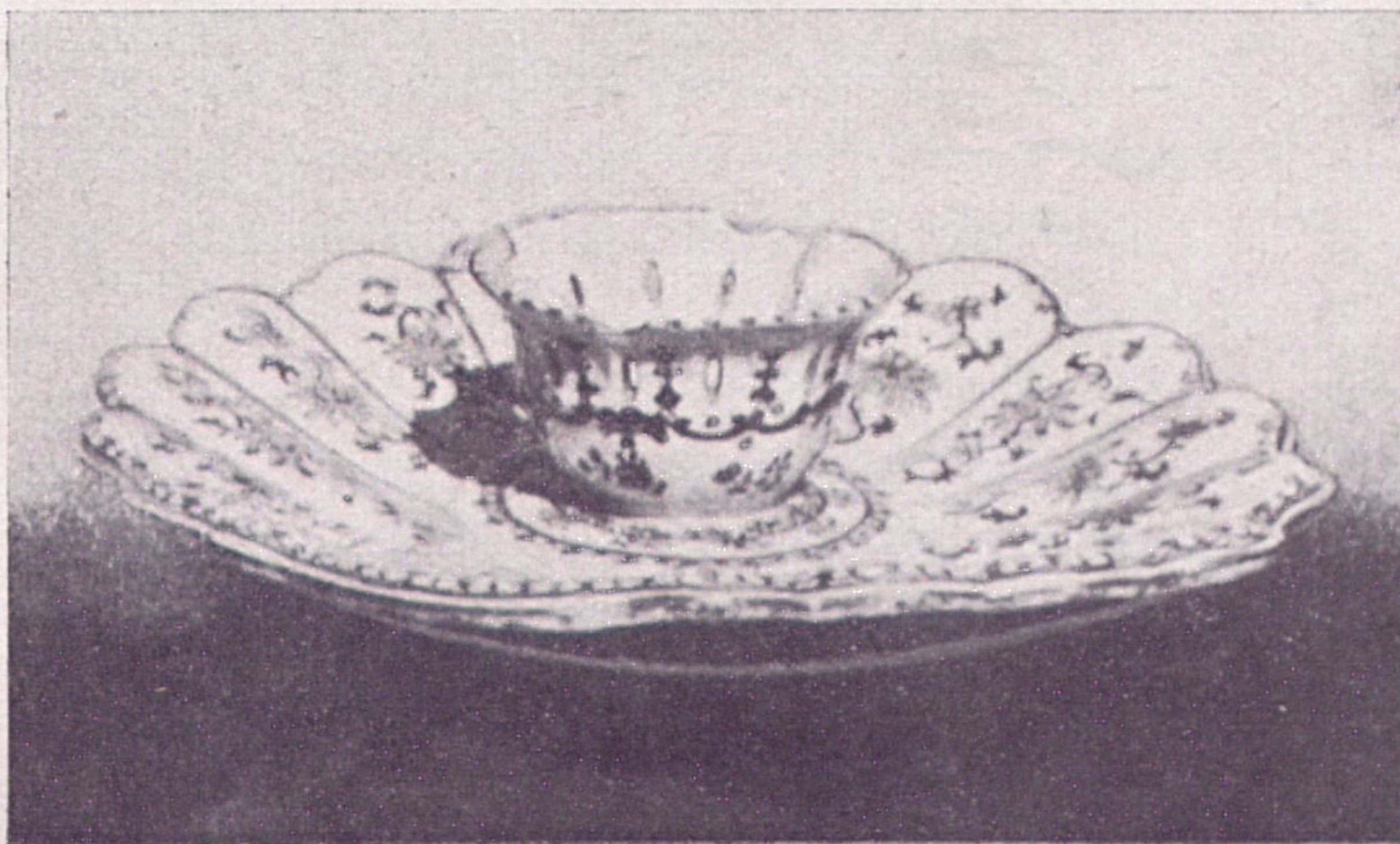
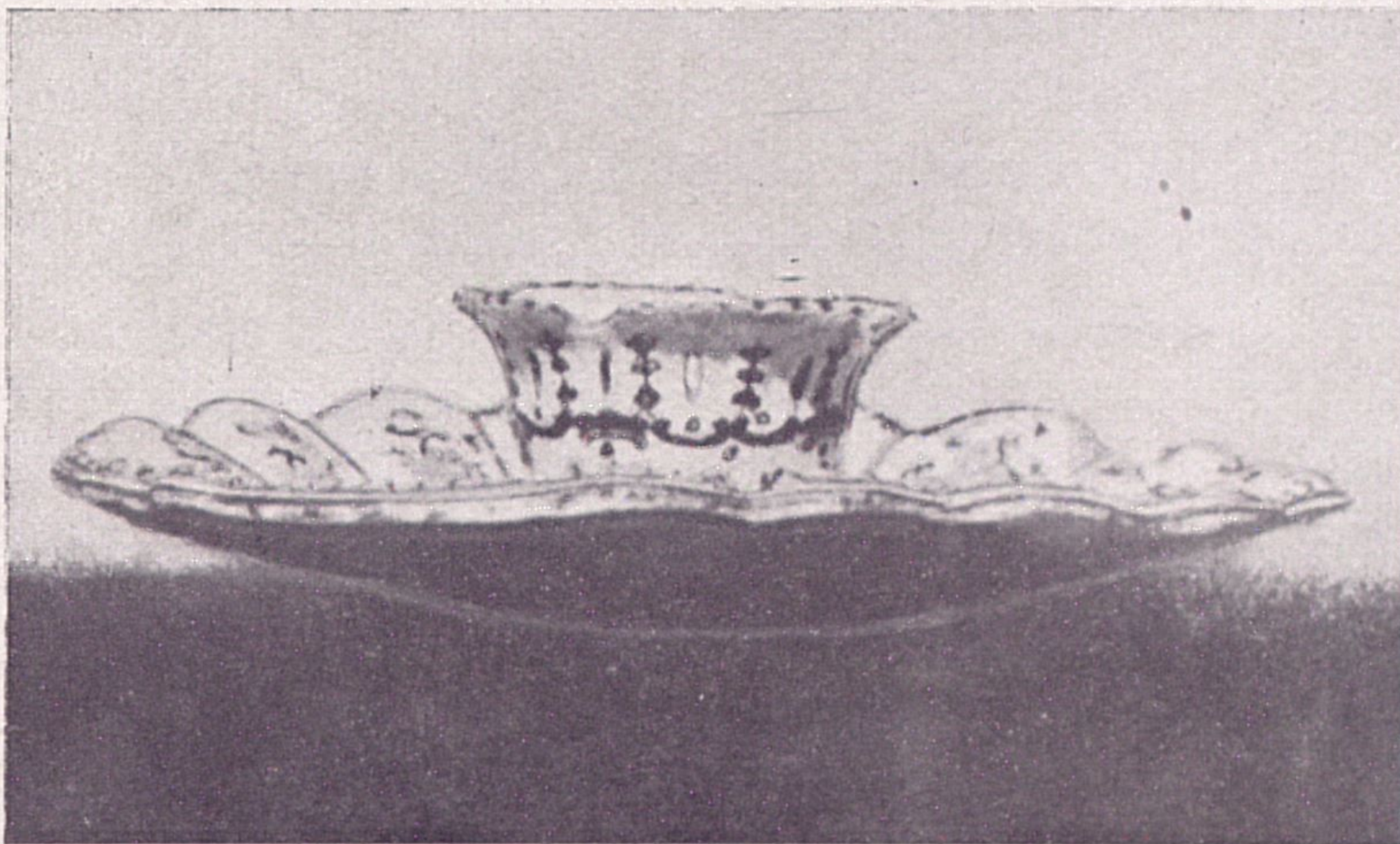
Es de asegurarse, sin miedo a un error, que bien pocas fueron las alteraciones que sufrió en Nueva España la receta común para preparar el chocolate. Modificada en sus ingredientes y hasta en su nombre, en Europa, aquí se conservó casi igual durante los siglos XVI, XVII y XVIII, no obstante que, como afirma el Doctor Juan de Cárdenas, cada dama se preciaba de "hacer su nueva invención y modo de chocolate." No fué, pues, sino hasta las postrimerías de la dominación española, cuando tendió a

simplificarse, quitándosele la mayor parte de los componentes netamente indígenas, para transformarla en la ideal receta de hogares y conventos que sobre poco más o menos lleva, aparte del cacao, azúcar, canela, huevo, almendras y su miajita de vainilla. La fabricación había de experimentar grandes modificaciones con el advenimiento de máquinas europeas, especialmente francesas, aunque el mejor modo de manufacturarlo seguiría y seguirá siendo moler el cacao ya tostado y las demás sustancias, en el utensilio indígena llamado metate, para luego dar a la pasta la forma de tablillas cuadradas o redondas.

Parece que en un principio la pasta de chocolate recibía la forma de bolas o pellas, pues las damas guatemaltecas fueron quienes dieron origen al procedimiento de hacerla tablillas. El Doctor Cárdenas

dice a este respecto que “los que quieren guardarle para mucho tiempo, le forman en tablillas, y en éstas se conserva por lo menos dos años. Los que quieren irlo poco a poca gastando, suelen cocer toda la dicha masa con un poquito de agua en una ollita, y así puede durar no más de ocho días, porque luego con la humedad se enmohece; otros finalmente le hacen cada día, mayormente si es para beber con atole, porque el formado en tabletas, es para beber deshecho en agua muy caliente. Otros le forman de otras mil maneras, pero lo más común es lo que se ha dicho.”

En cuanto a las maneras de prepararlo ya para servirse, eran en frío y en caliente. De las primeras, la una consistía en deshacer con el molinillo la tableta en agua; “moverlo y batirlo en tanto grado que venga a levantar una gran espu-



MANCERINAS DE PORCELANA

UVA. BHSC. LEG 24-3 n°1875

UVA. BHSC. LEG 24-3 n°1875

ma”; sacar ésta y ponerla aparte; echar azúcar en el sedimento que quedaba; y luego el tal sedimento irlo echando, “desde en alto”, sobre la espuma. Hecho esto, se bebía. La otra manera, era con *pino-lli* o polvo de maíz tostado.

En caliente, había también dos maneras: deshecho el chocolate en agua fría y separada la espuma en otra vasija, el residuo se ponía al fuego con azúcar, y después de caliente se echaba sobre la espuma que se había separado; o bien, calentada el agua, y puesto en la jícara el chocolate, se iba deshaciendo con el molinillo, al propio tiempo de verter el agua, y luego de bien deshecho, se echaba lo restante del agua caliente, con azúcar.

Fuera de estos modos, Colmenero aconseja otro, “que es, echar el chocolate en una ollita, en poca agua, y darle un buen hervor has-

ta que esté deshecho, y luego añadirle el azúcar y el agua suficiente según la cantidad de chocolate, y cocerlo hasta que sale encima una grasa mantecosa; con advertencia que si se le da mucho fuego hervirá de manera que boze y se salga. Y advierto—añade—que este último modo, no le tengo por tan saludable, si bien más gustoso porque como se aparta la manteca de lo terrestre, que queda abajo, esto causa melancolía, y la manteca relaja el estómago y quita la gana de comer.”

Había asimismo “otro modo más breve para hombres de negocios, que no pueden aguardar.” Se calentaba el agua; se deshacía la tableta mientras tanto en una vasija, con el azúcar correspondiente, y cuando el agua hervía, se echaba en ella el chocolate.

La preparación, como nos cons-

ta, se hizo primero con el auxilio de dos jícaras, en una de las cuales se servía, por lo que entre los españoles quedó la costumbre de pedir "una jícara de chocolate." El molinillo, adminículo de palo torneado en cierta forma, y cuyo nombre, sin mucho buscar su etimología, no es mas que diminutivo de molino, apareció después. Fué a poco cuando empezó a usarse el jarro especial, de barro, llamado chocolatero, en el cual se pone el agua o la leche a calentar, se disuelve la tablilla y se bate el líquido hasta que haga espuma. Posterior es también el uso de la taza, el pozuelo y la mancerina, para el servicio, y de los bizcochuelos, puchas, rosquetitos y mamones acanelados, puestos en torno de ésta o en amplios platones. La mancerina, que no era sino un plato de porcelana con abrazadera circular

en el centro, donde se ponía y sujetaba la jícara de chocolate, tomó nombre del marqués de Mancera, virrey del Perú desde 1639 a 1648, y de México desde 1664 a 1673, quien la inventó con el objeto de evitar que se le derramase el sabroso alimento, el cual le era servido todas las mañanas mientras se vestía. A fines del siglo XVII empezaron a fabricarse en Europa y en Asia mancerinas de metales preciosos, lo que prueba el éxito que el chocolate iba teniendo en todo el mundo.

Tomábase a las cinco de la tarde. La hora común era ésta, en que se recibía visitas y se gustaba convidarlas. Sin embargo, nuestro ilustre galeno del siglo XVI, el Doctor Cárdenas, dice que "la hora más apropiada para tomarle, es por la mañana a las siete, o a las ocho, y en ayunas, porque entonces el pro-



MANCERINA DE PORCELANA

UVA. BHSC. LEG 24-3 n°1875

pio calor desta substancial bebida, ayuda a gastar todas aquellas fle-
mas que de la cena y la comida del
día pasado han quedado en el es-
tómago"; y Colmenero, que reco-
mienda sobriedad, dice que se to-
me "por la mañana cinco o seis
onzas dél en tiempo de invierno, y
si el sujeto es colérico, en lugar del
agua ordinaria, se haga con agua
de enduvia."

Famosa fué la controversia en
que, recién introducido el chocola-
te a Europa, se enfrascaron los
teólogos de la cristiandad, sobre si
quebrantaba o no el ayuno, contro-
versia en que hasta dos grandes
damas, la princesa de los Ursinos
y Madame de Maintenon, tomaron
parte. No poco se escribió en pro
y en contra, y la polémica duraría
hasta hoy si no hubiera habido je-
suítas en el mundo que declarasen
que un bollo de chocolate en agua

no quebranta el ayuno. *Liquidum non frangit jejunium*. Algo más: el Papa concedió el capelo cardinalicio al padre Brancaccio, que en un libro titulado *De usu et potu chocolatæ diatriba*, sostuvo la tesis de los hijos de Loyola.

Las opiniones acerca del mérito del chocolate eran encontradas al principio. Pedro Mártir le llama "bebida digna de un rey", y en otro lugar "bebida de ricos y nobles"; el P. Acosta asienta que "los españoles y más las españolas hechas a la tierra, se mueren por el negro chocolate"; el Dr. Agustín Farfán, autor del primer *Tratado de Medicina* que se publicó en Nueva España, en el siglo XVI, dice que es "una bebida hecha de muchas cosas, entre sí muy contrarias, gruesas y malas de digerir"; el P. Ximénez afirma que "engorda notablemente, y si se usa dello muy a

menudo enflaquece y aun acarrea otros muchos daños.”

Nuestro sapientísimo Dr. Juan de Cárdenas es, en punto a propiedades del chocolate, sobrado prolijo en su ya citada obra *Problemas y secretos maravillosos de las Indias*. En la imposibilidad de seguirlo línea a línea, espigaremos al acaso algunos de sus conceptos. Asegura que “engorda y sustenta al hombre, dándole sano y loable mantenimiento”; que “provoca la orina, es saludable remedio para toda opilación, ayuda a la digestión, despierta el apetito, socorre y repara los males de madre, causa alegría y pone fuerza al cuerpo”; que trae “buen color en el rostro, y si es mujer estéril se hace preñada, y la parida bebiéndole con atole tiene sobrada leche”; que la persona que “se sintiere en sí fría de complexión o falta de calor en

el estómago, o fuere sujeta a males de frío, como es asma, perlesia, hidropesia, colica, yjada, sobra de flemas y ventosidad", lo use, y, finalmente, que "en tierra ninguna de las del mundo es más necesario el chocolate, que en esta de las Indias, porque como es húmida y dexativa, andan los cuerpos y estómagos llenos de flema y superflua humedad, la cual con el calor del chocolate se cuece y convierte en sangre, lo que no hace el vino, porque realmente antes se aceda con la flema y suele ahitar más."

Colmenero de Ledesma defiende el chocolate con razones "sacadas de la fuente de la Filosofía"; Juan de Leal asegura que hace vomitar a los que no estén acostumbrados a tomarlo; el italiano Benzoni lo califica resueltamente bebida "más propia de cerdos que de hombres"; el doctor inglés Lister



EL MARQUES DE MANCERA, VIRREY DEL PERU Y DE LA NUEVA ESPAÑA,
INVENTOR DE LA MANCERINA

UVA. BHSC. LEG 24-3 n°1875

declara que es “un aperitivo peligroso y a la vez un alimento pesado, bueno para los estómagos de los indios”; la princesa Palatina le atribuye una multitud de propiedades maléficas, entre otras la de echar a perder los dientes; Madame de Sevigné lo considera “fuente o causa de flatos y de palpitaciones”; algunos médicos de la Facultad de París a fines del siglo XVII, tales como Dufour, Blegny, Necquet, Andry, Lemery, lo llenan de elogios y lo recomiendan para enfermedades tan graves como las venéreas y la tisis; Brillat—Savarin, el célebre gastrónomo francés, autor de la *Fisiología del gusto*, e indiscutible autoridad culinaria, opina que el chocolate es tan saludable como grato al paladar; nutritivo, de fácil digestión; que no tiene, respecto de las funciones genésicas, los inconvenientes atri-

buídos al café; que conviene a las personas que trabajan mucho con el cerebro, y especialmente a los viajeros; es un precioso recurso para los estómagos enfermos o cansados; quien lo toma diariamente goza de buena salud, y concluye: todo hombre cansado por abusos; todo hombre que dedica al trabajo gran parte del tiempo dedicado al sueño; todo hombre intelectual que sienta, momentáneamente, debilitarse sus facultades; aquél que experimente cansancio sin motivo para ello; aquél a quien una idea fija quite toda libertad de pensamiento, que tomen, unos y otros, un cumplido medio litro de chocolate ambarado, poniendo de sesenta a setenta gramos de ámbar por cada medio kilo de chocolate, y verán maravillas. Por último, el naturalista Linneo, que dió al café el desdeñoso dictado de “bebida de

pavos", llama al chocolate *theobroma* ("bebida de los dioses"); según unos, porque era apasionado por el chocolate; según otros, por halagar a su confesor; y hay quien opine, por fin, que tal denominación se la dictó al sabio la galante-ría, porque el chocolate fué introducido a Francia por una reina.

Curioso sería estudiar a través de todos los idiomas las adaptaciones que ha sufrido la palabra *xocoatl*. Desde luego, en unos cuantos (en los principales, por ejemplo), descubrimos que la voz azteca conserva sus radicales. Es así que en latín se escribe *chocolatæ*; en italiano *cioccolato*; en español *chocolate*; en francés *chocolat*; en inglés *chocolate*, como en castellano, pero pronunciándose de otro modo; y en alemán *schokolade*.

Hemos visto pues, con acopio de datos y razones, cuál es el origen

del chocolate. Si el cronista hubiese entrado a algún café de los de moda en aquellos tiempos, es decir, en estos de que nos ocupamos; al Café del Cazador o al de Manrique, pongamos por caso, y el camarero le hubiese lanzado la consabida pregunta: “¿Cómo toma usted el chocolate: a la española o a la francesa?”, el cronista, sin poder contener una oleada de indignación patriótica, habría contestado en alta voz al camarero: “¡A la mexicana! pedazo de bruto, que mexicano es el cacao, mexicano el chocolate, y mexicano, mexicanísimo, su nombre!”

CONSULTAS:

Gonzálo Fernández de Oviedo y Valdés,
Historia general y natural de las Indias, Madrid, 1535.

Bernal Díaz del Castillo, *Verdadera historia de los sucesos de la conquista de Nueva España*, México, 1904.

Francisco Javier Clavijero, *Historia Antigua de México* (traducción), Londres, 1824.

Francisco Ximénez, *Los cuatro Libros de la Naturaleza de las Plantas*, México, 1615.

Juan de Cárdenas, *Primera parte de los Problemas y secretos maravillosos de las Indias*, México, 1591.

Antonio Colmenero de Ledesma, *Curioso tratado de la naturaleza y calidad del chocolate*, Madrid, 1631.

Joseph de Acosta, *Historia Natural y Moral de las Indias*, Sevilla, 1590.

Brillat—Savarin. *Physiologie du goût.*
Joaquín García Icazbalceta, *El cacao en la historia de México.* Obras. Opúsculos varios, tomo I, *México*, 1905.
Cecilio A. Robelo, *Diccionario de aztequismos*, Cuernavaca, Mor., 1904.
Ricardo Palma, *El chocolate de los jesuitas.*—Tradiciones peruanas, tomo III, *Barcelona*, 1894.
Alfred Franklin, *Le café, le thé & le chocolat*, *París*, 1893.

УВА. БНС. ЛЕГ 24-3 n°1875

