

CHOCOLATE, LA PALABRA MÁGICA. CONNOTACIONES Y METÁFORAS

M^a José Sampedro Vizcaya y M^a Teresa Díaz García

mariajose.sampedro@usc.es, tete.diaz@usc.es,

Universidad de Santiago de Compostela

Key words: Chocolate, Myths, Connotations, Metaphors

Abstract: The origins of chocolate can be traced to the prehistory of the New World. The *nahuatl* word *xocolatl* refers to a frothy drink made of cocoa, whose literal meaning is water: *atl* and bitter: *Xoco*. Mayans and Aztecs made a ritual consumption of the chocolate, that is derived from the seeds of a tree called later *Theobroma cocoa*. *Theo*: God and *broma*: food. The cocoa fruits were appreciated for their stimulant properties. This work aims to get closer to the connotations of this word and metaphors we live by, related with this divine food.

1 INTRODUCCIÓN. APUNTES DE HISTORIA

El chocolate es, probablemente, el alimento con mayor arraigo mitológico. Cuentan las leyendas mayas que *Kukulcán*, tras la creación de la humanidad, les hizo entrega del cacao a los hombres. Desde entonces, cada mes de abril, coincidiendo con el despertar de la naturaleza y los sentidos, celebran un festival para honrar al dios del cacao, *Ek Chuah*.

Según relatan Arosemena (1991), Coe & Coe (1999) o McNeil (2007), los mayas llamaban al árbol del cacao *ka'kaw* (kakh: fuego), en alusión al fuego que escondían sus almendras. Al chocolate lo llamaban *Chocolhaa* (haa; agua, chocol: amarga). Entroncando con el origen divino de este alimento, el cacao simbolizaba para los mayas vigor físico y longevidad y su consumo se reservaba a los reyes y nobles o para dar solemnidad a ciertos rituales sagrados y/o bélicos. También lo usaban con fines terapéuticos tanto por sus propiedades estimulantes y reconstituyentes como calmantes.

Este gusto maya por el *Chocolhaa* ha sido secundado, siglos más tarde, por los aztecas, quienes, tras someter a los toltecas, olmecas y demás pueblos pertenecientes al imperio precolombino, adaptaron la leyenda maya y atribuyeron a su dios *Quetzalcóatl* (*Kukulcán* para los mayas) el regalo de la planta del cacao con el objeto de hacerles felices, aliviar su cansancio y deleitar su reposo. Lo curioso de esta leyenda es que, *Quetzalcóatl*, tras ser expulsado del paraíso por haber dado a conocer el alimento divino, prometió regresar en el año *ce-aatl*, según el calendario azteca, “por donde sale el

sol” precisamente por el mismo lugar por el que, en 1519, arribó Hernán Cortés a las costas del Nuevo Mundo, lo que provocó que Moctezuma II confundiese al almirante español con la divinidad esperada y lo agasajase con esta espumosa bebida servida en jícaras de oro.

En cualquier caso, se sabe que el *xocolatl* o agua amarga, lo cultivan los mayas desde hace no menos de 1500 años (Motamayor *et al.* 2002), y las civilizaciones mesoamericanas lo consumen desde 3500 años atrás (dato constatado gracias a una prueba de carbono 14 realizada a una vasija hallada en unas excavaciones en Veracruz, México). El chocolate era consumido en forma líquida, como bebida fermentada, o sólida, convenientemente aderezada con chiles y otros nutrientes. Como recoge Marín (1966), probablemente fueron los aztecas los que hicieron un consumo más extenso y creativo del cacao, combinándolo con muchos otros alimentos y dándole nombre propio a cada combinación. La preparación más popular recibía el nombre de *Chocacaatl* y era un chocolate con elote, al *Chilo cacaoatl* se le añadía chile; al *Tlilxuchio cacaoatl*, vainilla; al *Quauhneuyo cacaoatl intuqui*, miel de abejas... la lista de posibles preparaciones era muy larga y solían ser utilizadas con fines medicinales.

Parece claro que la vinculación de este alimento con lo divino tiene que ver, sin duda, con sus propiedades estimulantes, que lo convierten en algo más que un nutriente. Algo que Hernán Cortés describió como “cuando uno lo bebe, puede viajar toda una jornada sin cansarse y sin tener necesidad de alimentarse”. Los aztecas también se referían a él como “oro líquido”, ya que, conocedores de sus propiedades (aportaban a quién lo consumía:

sabiduría espiritual, energía corporal y potencia sexual), los granos de cacao son usados, antaño y ahora, como moneda en múltiples transacciones económicas. Fueron estas cualidades del *txocoatl* las que animaron al conquistador a incluir este preciado bien en su lista de “hallazgos”. Sin duda fueron sus propiedades sanadoras y estimulantes la mejor carta de presentación de este alimento foráneo, que pronto consiguió encandilar a las cortesanas españolas, quienes propiciaron su expansión por el viejo continente. Eso sí, para que se pudiera producir una expansión por Europa fue necesario adaptarlo a los gustos continentales. A ello contribuyeron los miembros de diferentes órdenes religiosas como las monjas de un convento de Oaxaca (México), o los monjes del Monasterio de Piedra (Zaragoza) quienes añadieron azúcar a la mezcla de cacao y agua. El azúcar -de todos los productos con los que se aderezó el chocolate para agradar al nuevo mercado- ha sido el de más éxito y probablemente fue en el nuevo continente donde se mezcló por vez primera, dado que se trataba de un producto autóctono allí y nuevo aquí, y que, desde luego también figuraba en la lista de productos que los primeros conquistadores y luego los mercaderes importarían, sin duda. La fórmula cuajó, iniciándose así el periplo del chocolate con el sabor que conocemos y disfrutamos en la actualidad.

2 DE SU SIGNIFICADO

El DRAE define el chocolate como: 1. Pasta alimenticia hecha con cacao y azúcar molidos. 2. Bebida que se hace con esta pasta desleída en agua o leche. 3. Hachís (coloquial).

La combinación de la pasta de cacao y el azúcar, resulta más dulce, menos amarga y menos picante, que la receta original de las civilizaciones mesoamericanas. Si bien esta transformación gustativa ha sido la más importante que ha sufrido el *txocoatl* en su expansión por Europa, no ha sido la única. A lo largo de los últimos cinco siglos, y a medida que su consumo se generalizaba en diferentes países europeos -bien como alimento, bien como medicamento- se han ido añadiendo a la fórmula original elementos nuevos, de los cuales el más significativo ha sido la leche, que aportaba nutrientes, lo suavizaba y lo hacía apto para el consumo infantil. Surgieron también texturas nuevas gracias a la solidificación, que flexibilizaba su almacenaje y diversificaba su consumo. A su vez, y como resultado del proceso de industrialización, se ha favorecido el desarrollo de una nueva modalidad de presentación ligada a una nueva forma de consumo: el bombón.

El bombón merece un capítulo aparte. El DRAE lo define como “pequeña porción de chocolate que en su interior puede contener licor, crema u otro relleno dulce” y recoge además una segunda acepción, coloquial, que designa a una “persona joven y atractiva”. Si bien la primera es meramente descriptiva, la segunda lo vincula de forma implícita a lo deseable.

3 DE SU PRESENCIA COTIDIANA

Estas connotaciones positivas no son exclusivas del chocolate en porciones, sino del chocolate en general. La apelación a lo deseable, lo prohibido, lo tabú, lo pecaminoso, es recurrente en campañas publicitarias de extraordinario calado. “Placer adulto” reza una campaña contemporánea de éxito. Recordemos que la publicidad es una forma de comunicación social persuasiva que estimula el consumo sirviéndose de mensajes que inciden directamente en las emociones de los potenciales consumidores. Apelar a lo prohibido siempre resulta atractivo. Si volvemos la vista unos cuantos siglos atrás, también encontramos este nexo con lo prohibido: las cortesanas se deleitaban con pequeñas sorbos de chocolate que consumían a escondidas, incluso durante la celebración de actos litúrgicos. Seguramente su intención era sobrellevar los interminables oficios religiosos, sensualidad que provocaba en ocasiones la censura de los obispos. Como recoge el historiador Xabier Castro (2001), esta prohibición se plasmó en una circular que el nuncio apostólico envió a los párrocos, en la que se prohibía el consumo del chocolate en las iglesias (*op. cit.* Saavedra, 1992). En cualquier caso, es conocida la tendencia de la Iglesia a considerar pecaminoso todo aquello que se relacione con el disfrute de los placeres de la vida. En este caso particular se estaría incurriendo en uno de los pecados capitales: la gula.

Por lo que respecta a la tercera acepción que recoge el diccionario, el hachís, resulta cuando menos llamativa, dado que se trata de una sustancia usada como estupefaciente que se extrae de las flores de una variedad india del cáñamo y que se fuma mezclada con tabaco. Los efectos psicoactivos derivados de su consumo se traducen en una depresión del Sistema Nervioso Central, que llevan a un particular estado de embriaguez. Quién lo consume refiere una agradable sensación de euforia, relajación, desinhibición, cambios sensoriales y perceptivos, pérdida de concentración y disminución de la coordinación. Consumido en dosis altas puede provocar alucinaciones y en pequeñas dosis es

utilizado como medicamento para aliviar el dolor o la ansiedad.

Pero, ¿por qué se conoce a esta sustancia como chocolate? Probablemente hay varias razones para ello. Por una parte, el hachís se elabora prensando la resina de una planta, cuya preparación mezclada con agua, filtrada y secada da lugar a un bloque de color marrón de aspecto muy similar a una tableta de chocolate. De modo análogo, el chocolate se obtiene moliendo los granos de una planta que también es preciso mezclar con agua para obtener una pasta marrón con cierta consistencia. Por otra, tanto la ingesta de hachís como de chocolate provocan una agradable sensación de bienestar, dado que ambos son capaces de despertar los centros del placer de nuestro cerebro. Finalmente, hay quién asegura que el consumo de ambos resulta adictivo; si bien es cierto que ninguna de las dos sustancias produce dependencia física, inducen una agradable sensación de bienestar.

Dícese del chocolate que, para que cause placer ha de tomarse espeso, dulce y caliente, que no recalentado. De esta máxima se desprenden diferentes usos como “el chocolate frío, échalo al río”; u otras más vinculadas a las relaciones sociales: “ni amigo reconciliado, ni chocolate recalentado”, “ni amor reanudado ni chocolate recalentado”, “ni chocolate recocado, ni mujer de otro marido”, “ni chocolate rehervido, ni criado despedido”. También se popularizó la expresión “ni chocolate que no tiña ni tela que destiña” o “las cosas claras y el chocolate espeso”. Esta última expresión surgió mientras la Iglesia debatía sobre si esta bebida rompía o no el ayuno pascual, entretanto el pueblo dirimía acerca de cuál era la mejor forma de tomarlo: espeso (a la española) o claro y diluido en leche (a la francesa). El debate se decantó del lado de los primeros, por lo que la expresión se popularizó en el sentido de llamar a las cosas por su nombre; también fue muy popular una variante de esta expresión “las cuentas claras y el chocolate espeso”.

Las expresiones populares, también nos ilustran respecto a cómo se ha de preparar un buen chocolate, de ahí que se diga “el chocolate para bien servirlo, poco hervido y bien batido”, expresión que ya aparece recogida en “*El practicón: tratado completo de cocina al alcance de todos*” y publicada a finales del siglo XIX (Muro, 1894, p. 825).

Otra expresión castiza es “el chocolate del loro” que designa un ahorro insignificante. Su origen se remonta a la aristocracia colonial española del siglo XVI; cuando las familias de indios retornaban, acostumbraban a traer consigo, como recuerdo de estancia en América, palmeras para sus jardines y también un loro, probablemente por lo exótico de su plumaje, al cual le ponían un pedazo de chocolate en

la jaula para que picotease. Estas familias, una vez venidas a menos se vieron en la necesidad de reducir gastos aún manteniendo las apariencias, por lo que seguían ofreciendo chocolate a sus invitados, pero se ahorraban la ración del loro, lo cual, sin duda, no tendría consecuencias sobre su maltrecha economía.

Es frecuente escuchar en México que alguien está “como agua para chocolate”, expresión que popularizó Laura Esquivel gracias a una novela del mismo título y que ha sido llevada al cine. Cuenta la historia de Tita, una mujer que *hervía de rabia* por la vida que le tocó vivir y la pesada carga que suponía mantener una absurda tradición familiar. Así se supone que debe de estar el agua para desleír el chocolate: a punto de ebullición.

Siguiendo con expresiones que se hicieron populares gracias al cine, “fresa y chocolate” relata las difíciles e intrincadas relaciones entre David, un estudiante cubano y Diego, un artista homosexual obsesionado por la cultura. La combinación de fresas y chocolate representa, asimismo, una insólita fusión de sabores: el de un fruto ácido y fresco, la fresa, junto con el chocolate, untuoso y dulce; consumidos por separado resultan exquisitos y destacan por sus supuestas propiedades afrodisíacas, pero su combinación resulta, cuando menos, irreverente. Parece, sin embargo, maridar bien con otros alimentos, como refiere la expresión “amor sin besos es como chocolate sin queso”. Los besos tienen mucho de dulce, uno de los requisitos que ha de reunir un buen chocolate, de ahí que también se haya popularizado la expresión “ni el chocolate me sabe dulce después de besarte”, reservada para aquellas ocasiones en las que se quiere regalar el oído de la pareja.

4 DE LOS MITOS

En contra de lo que popularmente se cree, el chocolate no eleva los niveles de colesterol, ya que la manteca de cacao es un ácido graso saturado. El chocolate no produce migrañas, ya que ésta es una patología provocada por múltiples factores y el chocolate, a pesar de contener alguno de los compuestos que podrían participar en su desencadenamiento, no se encuentran en cantidad suficiente para ello. Tampoco favorece la aparición de acné, ya que éste es causado por factores hormonales propios de la adolescencia. No quita el sueño, dado que los poderes estimulantes de la teobromina no son suficientes para desencadenar episodios de insomnio. No engorda, sobre todo si se trata de chocolate negro y amargo, una taza de

chocolate con leche aporta las mismas calorías que una taza de café con leche y azúcar. El chocolate no produce estreñimiento, ya que, si es negro es pura fibra. Tampoco es causa de enfermedades degenerativas, puesto que contiene antioxidantes que previenen la aparición de las mismas. No provoca adicción, sino que su sabor agradable hace que su consumo resulte placentero. Finalmente, tampoco es afrodisíaco, aunque la historia afirma que Moctezuma lo tomaba con ese fin, y llegó a popularizarse hasta el extremo de que hay quién afirma que “el chocolate es el mejor sustituto del sexo”.

Sí se sabe que el chocolate, gracias a la teobromina y a la feniletilamina, que actúan como estimulantes, mejora la circulación como consecuencia de la dilatación arterial que provoca. También es euforizante, ya que se incrementan los niveles de serotonina y, en consecuencia, mejora el control de impulsos gracias a que se estimulan los estados de alerta (Reed *et al.* 2007).

5 CONCLUSIONES

El chocolate, consumido en cantidades moderadas, ya sea caliente o frío, como un alimento, un fármaco o una droga, no solo mejora el estado de ánimo general, sino también el rendimiento cognitivo: favorece la memoria y la resolución de problemas, disminuye los tiempos de reacción e incrementa la atención. No en vano hay quién afirma que se trata del alimento más perfecto, un alimento propio de dioses.

BIBLIOGRAFÍA

- Arosemena, A. (1991). *El fruto de los dioses*. Ecuador: Editorial Graba de Guayaquil.
- Castro, X. (2001). Contribución á historia do chocolate. *Entre Nós. Estudos de arte, xeografía e historia en homenaxe ó profesor Xosé Manuel Pose Antelo*. Santiago: Servicio de publicaciones de la Universidad de Santiago de Compostela.
- Coe, S.D., y Coe, M.D. (1999). *La verdadera historia del chocolate*. México: Fondo de Cultura Económica.
- McNeil, C.L. (2007). *Chocolate in Mesoamerica: A Cultural History of Cacao*. Florida: University Press.

Marín, F. (1966). *Te, café, cacao, mate. Las deliciosas bebidas no alcohólicas*. México: A. Finisterre.

Motamayor, J.C., Risterucci, A.M., López, P.A., Ortiz, C.F., Moreno, A. y Lanaud, C. (2002). Cacao domestication I: the origin of the cacao cultivated by the Mayas. *Heredity*, 89, 380–386.

Muro, A. (1894, 2ª ed.). *El practicón. Tratado completo de cocina al alcance de todos*. Madrid: Librería de Miguel Guijarro

Reed, A., Raudenbush, B., Drake, R., Felbaum, D. y Mathews, L. (Marzo 2007). Effects of chocolate consumption on enhancing cognitive performance. [Abstract publicado en: *Perceptual and Motor Skills*].

Saavedra, P. (1992). *A vida cotiá en Galicia de 1550-1850* (pp. 111). Santiago: Servicio de publicaciones de la Universidad de Santiago de Compostela.