



CACAO

Tesoro de la Amazonía



FONDO
EDITORIAL



1

El origen del Cacao

José Valdizán Ayala

ORCID 0000-0002-9188-3974

El misterio es la cosa más bella que el hombre puede experimentar; es la fuente de todo arte y ciencia verdaderos.

Albert Einstein



Si parte de la selva es hasta hoy un auténtico misterio, la historia sobre el origen del cacao, así como de su cultivo en regiones tropicales de América, continúa rodeada del velo de lo inexplicable y la controversia; aunque, a la luz de las últimas investigaciones arqueológicas, tal vez muy pronto se revele el enigma.

Las primeras evidencias sobre el cultivo del cacao en el Nuevo Mundo se atribuyen a las civilizaciones mesoamericanas, en especial a los pueblos maya y azteca, que le otorgaron un gran valor: le dieron un lugar preponderante en sus ritos sagrados, lo consumieron en grandes celebraciones, lo utilizaron como un alimento revitalizante y crearon la bebida precursora del seductor chocolate.

Los principales defensores de esta tesis son José Cuatrecasas (1964) y el botánico mexicano Arturo Gómez-Pompa, quienes aseguran que se ha encontrado poblaciones silvestres de *Theobroma cacao* L., nombre científico del cacaotero, en la selva del estado de Chiapas, en el sureste de México, y en la cuenca del río Usumacinta, que separa a México de Guatemala (Gómez-Pompa et al., 1990). Consideran que no solo se trata de poblaciones silvestres, sino también sumamente variables, lo que suele estimarse como signo de que en esa área puede haberse producido su domesticación (Coe y Coe, 2000). Cuatrecasas sugiere, además, una vasta distribución temprana de *Theobroma cacao* silvestre en el continente americano, que iba desde Mesoamérica hasta la zona septentrional y occidental de la cuenca del Amazonas.

La otra postura es inversa. Afirma que su nacimiento se dio en la selva de América del Sur. La región comprendida entre las cuencas de los ríos Caquetá, Putumayo y Napo, tributarios del río Amazonas, es señalada incluso por Cheesman como centro de origen del cacao (García, 2000). En esa misma dirección, Motamayor refiere que, una vez que el cacao se extendió por el Amazonas, se dispersó –por la acción humana– en dos rutas: una hacia el norte (Centroamérica y sur de México) y otra hacia el oeste (Perú, Ecuador y Colombia) (Motamayor et al., 2002).

Una intrigante historia

Según la hoja botánica del proyecto *Perú biodiverso*, todas las especies de *Theobroma* crecen bajo el dosel de bosques tropicales lluviosos. Esta área de distribución natural, que se extiende desde la cuenca del Amazonas por el sur hasta la región meridional de México (18°N a 15°S), tiene como su centro de diversidad la región amazónica, en lo que hoy es Brasil, Perú, Ecuador, Venezuela y Colombia (Dostert et al., 2011).

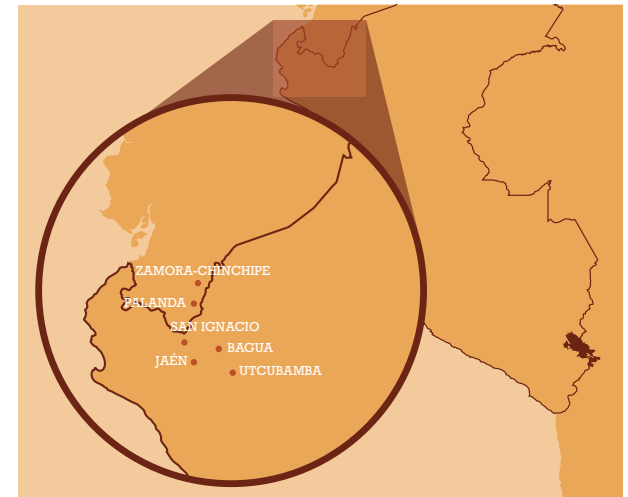
Por tal razón, en el Perú, la existencia de poblaciones silvestres y nativas dispersas halladas en la región central y sur de la Amazonía alta apoyaría la tesis de que el lugar de origen del cacao incluiría las cuencas de los ríos Huallaga, Ucayali y Urubamba (Romero, 2016).

Estas regiones ubicadas en la ceja de selva peruana –llamada también rupa rupa o yunga– se caracterizan por una fuerte disparidad de temperaturas que define una diversidad de microambientes y una multiplicidad de fauna y flora. Aunque los suelos son relativamente fértiles, debido a la presencia de depósitos aluviales, su fragilidad es notoria por la escasez de fósforo y la fuerte erosión causada por lo accidentado de su relieve. En este fértil territorio tropical –con temperaturas que superan los 30 grados Celsius– se aprecian los contrastes entre cordilleras, valles y pampas situados entre los 600 y los 3 000 metros sobre el nivel del mar (msnm).

Hasta donde se conoce, fue en las exuberantes tierras altas de la Amazonía, en las fronteras norte del Perú y sur del Ecuador, donde hace miles de años –desde los albores de la civilización andina– coexistieron diversas culturas en una de las áreas de mayor interrelación e integración cultural entre los pueblos amazónicos y los ubicados en la región costera y altoandina occidental de la Cordillera de los Andes.

De los primeros habitantes han quedado testimonios arqueológicos de su asentamiento, así como de sus centros ceremoniales que, junto con su arte lítico y

Los Andes Nororientales, entre Perú y Ecuador, han arrojado pistas respecto de un probable origen del cacao en Sudamérica.



pictórico y su variada alfarería, entre otros vestigios, son las huellas que hacen ver su existencia muchos milenios antes de la fundación del Imperio Inca.

Para los españoles no hubo caminos que permitieran acceder a la Amazonía desde la costa del Pacífico; sin embargo, las rutas eran bien conocidas por los pueblos precolombinos que transitaban por los dos lados de la montaña para intercambiar productos de distintos nichos ecológicos (Valdez, 2008).

El tránsito de bienes y creencias entre los dos lados de los Andes era frecuente, ya que las abras o pasos de montaña son de los más bajos de toda la cordillera; es decir, este acceso entre la selva y el mar fue aprovechado desde tiempos inmemoriales por los pueblos nativos.

Precisamente en aquellos territorios, en las localidades de Palanda (sur de Ecuador) y Montegrande (norte de Perú), recientes descubrimientos arqueológicos –que aún son materia de investigación– añaden intriga a la misteriosa historia del cacao, reacomodando el rumbo y sugiriendo que este milenario árbol no solo es oriundo de Sudamérica, sino que su cultivo se inició en esta parte del mundo.

El enigmático hallazgo en Montegrande

En la región nororiental del Perú, los trabajos de excavación realizados por el arqueólogo Quirino Olivera y su equipo, iniciados en el año 2010 y que continúan en la actualidad, develaron los restos de una civilización sin precedentes en la historia de la arqueología peruana, una de las culturas más antiguas de la Amazonía.

Se trata de un misterioso recinto de 600 m² en forma de espiral o caracol, ubicado en la localidad de **Montegrande**, en las afueras de la ciudad de Jaén, ceja de selva del departamento de Cajamarca. Es una edificación de carácter religioso que refleja el aparato ritual de una sociedad muy bien organizada. Los

vestigios permiten establecer que las creencias y la cosmovisión habrían sido los elementos principales que coadyuvieron al diseño de la creación arquitectónica, ya que la misma obedece a reglas y patrones artísticos-culturales propios de una alta cultura, que aparentemente son recurrentes en este espacio geográfico de la alta Amazonía.

En tal sentido, se ha logrado identificar hasta ocho fases constructivas. La forma y el estilo arquitectónico son de una planta semicircular en sus primeras fases y circular en las fases posteriores. La construcción está compuesta por un sistema de plataformas diseñadas en base a muros de canto rodado (piedras de río), cuyas caras externas se hallan enlucidas con barro batido. En algunos casos se ha aplicado minerales óxidos de colores para lograr mejores acabados en la superficie. Los muros fueron construidos con un diseño muy bien planificado, tomando en cuenta los criterios de resistencia antisísmica y cuidando que la base tuviera una mayor dimensión que la parte superior. El uso y función del edificio muestra la perfecta armonía entre el espacio y la técnica constructiva en su desarrollo arquitectónico. Un detalle que se destaca es que los muros y los espacios no están asociados a ningún fragmento de cerámica.

La forma en espiral o de caracol del centro ceremonial ha atraído la atención de los investigadores, pues constituye el símbolo más antiguo y universal del ser humano. Para muchas culturas, el símbolo del espiral representa la unión y la conexión espiritual e intuitiva del hombre con el universo. El caracol recuerda el concepto maya de que el tiempo es cíclico y no lineal; para otras culturas, el caracol está vinculado al inicio de las siembras o a la concepción y al parto, y a la prosperidad de una generación sobre la anterior. Sin duda, la arquitectura de Montegrande ha sido diseñada bajo conceptos ideológicos sagrados, para expresar las distintas esferas del mundo real y espiritual.



Sitio arqueológico de Montegrande, en Jaén, Cajamarca. Trabajos científicos emprendidos desde 2010 descubrieron los restos de cacao más antiguos del mundo.



Construcción en espiral de Montegrande. Restos similares encontrados en el valle del Chinchipe, en Ecuador, podrían dar pistas sobre la antigüedad del cacao en la región.

En el centro del resto arqueológico espiralado de Montegrande, según Olivera, estaría la tumba del personaje de la más alta jerarquía religiosa del templo. Entre las ofrendas y artefactos de piedra y cerámica se aguarda descubrir las evidencias del cacao más antiguo del mundo, como los hallados en el Ecuador.

La historia se inició hace más de 5 000 años

Los restos arqueológicos hallados en Montegrande tienen un precedente semejante en Ecuador: una construcción descubierta por el prestigioso arqueólogo Francisco Valdez en Palanda (Zamora), a orillas del río Chinchipe, muy cerca de la frontera con el Perú. Entre los restos que cubrían una tumba se encontró algunas vasijas ceremoniales, entre ellas dos botellas de asa estribo en cuyo interior había gránulos de almidón de cacao.

El resultado de la datación por carbono-14, realizado por la doctora Sonia Zarrillo, de la Universidad de Calgary (Canadá), demostró una antigüedad de 5 500 a 5 350 años, convirtiéndose en la evidencia más remota sobre la domesticación del cacao por civilización alguna. El hecho de que el almidón de cacao se encontrara en las botellas sugiere que estos recipientes fueron utilizados para servir y consumir bebidas de este fruto con anterioridad a su uso en Mesoamérica (Valdez, 2013).

En todo caso, se puede deducir que el consumo de un producto altamente energético, como el cacao, tuvo una trascendencia social en la cultura Mayo Chinchipe. Además, la evidencia de las plantas alimenticias (camote, yuca, frijol, maíz, ají) que eran consumidas o utilizadas regularmente en Palanda demuestra que dicha sociedad estuvo integrada a su medio natural. En el mismo sentido, la elaboración de bebidas de origen vegetal (fermentadas o no) destinadas a acompañar al difunto en el pasaje a la otra vida no solo revela su importancia alimenticia, sino que subraya la dimensión sociocultural simbólica de estos productos.

La cronología relativa aplicada a dos manifestaciones arqueológicas que poseen las mismas características técnicas y estilísticas, como son las arquitecturas de Palanda y de Montegrande, indica que son contemporáneas y fueron realizadas por la misma cultura amazónica en esa región.

Las últimas excavaciones en Montegrande, en el año 2016, permitieron llegar hasta el nivel donde están colocadas las piedras que cubren la entrada de la tumba, encima de las cuales se ubica el primer anillo del espiral, construido desde adentro hacia afuera. Para develar el misterio, es indispensable aplicar la anastilosis, una técnica que consiste en desmontar al menos los dos anillos centrales y tener las facilidades para excavar la tumba y encontrar las respuestas a las interrogantes que podrían cambiar significativamente la historia del cacao (Olivera, 2013).

En cuanto al cultivo del cacao, las evidencias han demostrado que el uso de la planta fue distinto entre Sudamérica y Mesoamérica. Así, en la primera se utilizaba exclusivamente la pulpa que rodea a las semillas para fermentarla y crear una bebida alcohólica. Olivera sugiere que, en Sudamérica, el cacao no fue ampliamente explotado debido a la presencia de otras especies vegetales de la Amazonía con virtudes estimulantes, las cuales, a diferencia de las semillas del cacao, no requerían invertir demasiado tiempo para su preparación.

En el caso de Mesoamérica, por el contrario, este tipo de plantas no abundaba, por lo que descubrir las cualidades tonificantes del cacao marcó la diferencia para su valoración, no obstante el delicado proceso para la transformación de sus granos. Los mesoamericanos no solo fermentaron la pulpa del cacao, sino que aprovecharon su semilla, tratándola y mezclándola con otros ingredientes, para elaborar una bebida que fue la precursora del chocolate tal como lo conocemos en nuestros días.

El cacao arqueológico en el antiguo Perú



Botella de uso ceremonial, hallada en Jaén, que representa mazorcas de cacao. Fue descubierta en la tumba de un personaje de élite.

Las evidencias de cacao arqueológico en el Antiguo Perú están representadas en mazorcas de cacao confeccionadas en soportes de oro, piedra, concha spondylus y cerámica. Entre algunos importantes vestigios tenemos:

Collares con mazorcas de cacao hechas de oro

En 1996, la aduana del Callao decomisó un conjunto de piezas arqueológicas que eran transportadas de contrabando a Suiza como artesanías, entre las cuales había dos impresionantes collares con mazorcas de cacao en oro y cuentas de lapislázuli.

Quirino Olivera participó del peritaje realizado a las piezas y acompañó las gestiones del destacado arqueólogo Walter Alva (descubridor de las Tumbas Reales de Sipán) para su recuperación. Actualmente, uno de los collares es exhibido en el Museo Arqueológico Nacional Brüning, y el otro, en el Museo Tumbas Reales de Sipán, ambos ubicados en la ciudad de Lambayeque.

El oro con el que están confeccionadas las mazorcas de cacao contiene altos niveles de platino y fue, probablemente, extraído de lavaderos de río. Olivera señala que se maneja la hipótesis de que los collares habrían sido elaborados por las culturas amazónicas que se desarrollaron en la cuenca del río Chinchipe.

Cetro de oro del Viejo Señor de Sipán

Otra de las representaciones es el cetro de mando del Viejo Señor de Sipán, el personaje de la más alta jerarquía religiosa, política y administrativa de la sociedad de la cultura Moche.

Mazorca de cacao en piedra

Una mazorca de cacao tallada en piedra de color rojo (riolita), hallada por Francisco Valdez en Zumba (Ecuador), correspondería a una serie de artefactos elaborados con el mismo tipo de piedra que se encuentran en diversos sitios arqueológicos del lado peruano de la cuenca del río Chinchipe. En el 2017, Olivera y su equipo lograron identificar en el cerro Campana, en la provincia de San Ignacio (Cajamarca), la posible cantera que habría sido utilizada para fabricar esos objetos.



Collar de oro que representa mazorcas de cacao proveniente de la cultura Sicán, Lambayeque.

Collar de mazorcas de cacao hecho con concha spondylus

En julio del 2008, en la Huaca El Pueblo, situada en el valle de Úcupe, distrito de Saña, en la provincia de Chiclayo (Lambayeque), a 750 kilómetros al norte de la ciudad de Lima, el arqueólogo canadiense Steve Bourget descubrió la tumba de un importante personaje que pertenecía a la élite de la sociedad moche. Entre las joyas de oro y plata, y las diversas ofrendas funerarias que acompañaban su tumba, destacaba un collar de 60 mazorcas de cacao confeccionadas en caparazón de concha spondylus.

Botella de cerámica con representaciones de cacao

En un pequeño museo del distrito de Pomahuaca, en la provincia de Jaén (Cajamarca), hay una botella asa estribo de cerámica que tiene dos franjas grabadas en forma horizontal y vertical. En el interior de las franjas están representadas pequeñas aplicaciones en forma de mazorcas de cacao. El uso de la mencionada botella es de carácter ceremonial, pues habría sido parte de las ofrendas en la tumba de un personaje de élite.

Evidencias en el templo de Chavín de Huántar

En setiembre del 2017, durante un congreso de estudiantes de Arqueología de la Universidad Nacional de Trujillo, el director del programa arqueológico del Templo de Chavín de Huántar (1200 - 200 a.C.) en la región Áncash, John Rick, informó a su colega Quirino Olivera sobre el descubrimiento de restos de cacao en ese recinto, principal centro de culto de los poderes sobrenaturales del mundo andino. El hallazgo fue realizado por la arqueóloga Sadie Weber, estudiante de doctorado de la Universidad de Harvard.



Cetro de oro con una posible representación del cacao fue parte del ajuar del Señor de Sipán, uno de los descubrimientos arqueológicos más importantes del Perú.

Glifo maya que representa el cacao, considerado por los mesoamericanos como un don divino.



Los olmecas y la voz ‘cacao’

Al margen de los nuevos descubrimientos que hoy dirigen la atención sobre el origen del cultivo del cacao hacia Perú y Ecuador, se sabe que a los pueblos mesoamericanos se les ha atribuido históricamente la domesticación del exquisito fruto de esta planta.

El indicio mesoamericano más antiguo sobre el uso del cacao se remonta a la civilización Olmeca (1500 a 400 a.C.), que pobló las áreas tropicales al sur de Veracruz, en el golfo de México. Se sostiene que fue esta cultura la que probablemente descubrió que el fruto del cacao era comestible al observar cómo los roedores se alimentaban del mismo; luego descubrirían la semilla con variedad de sabores y diversos usos (De La Cruz et al., s/f). Esta civilización mezclaba las semillas de cacao con agua, y saborizaba la mezcla con especias, guindillas y hierbas, según Salas y Hernández (2015).

La evidencia arqueológica da cuenta de una vasija hallada en Cerro Manatí, sitio olmeca situado en Veracruz, que dio positivo para residuos de cacao, fechada entre 1650 y 1500 a.C. (Cyphers et al., 2013). Se piensa que este tipo de vasija fue creado para contener bebidas y preparaciones consumidas exclusivamente por los jerarcas o gente de alto prestigio social.

Asimismo, los lingüistas modernos, al reconstruir el vocabulario olmeca, han encontrado que incluye la voz “cacao”. Quienes atribuyen a los olmecas el origen del cultivo del cacao también se basan en que la zona ocupada por esta civilización tiene los requerimientos de calor, humedad y sombra que exige la planta para su crecimiento (Aguirre y Márquez, 2005).

Los mayas

Varios siglos más tarde, luego de la desaparición de los olmecas, la cultura Maya (600 a.C.) se estableció al sureste de México, en una extensa región que abarcó la Península de Yucatán, la región de Chiapas y Tabasco, Belice, el centro y norte de Guatemala y la frontera noroccidental de Honduras.

Los mayas, que heredaron la cultura del cacao de los olmecas (Salas y Hernández, 2015), iniciaron su uso en rituales ceremoniales. Según sus creencias, el cacao era uno de los cuatro árboles situados en el universo y tenía una relación esencial con el maíz, la planta sagrada por excelencia en Mesoamérica.

La leyenda cuenta que el dios Hunalpú obsequió este alimento a los hombres después de que fueran creados, a partir del maíz, por su abuela, la diosa Ixmucané. De este modo ha quedado representado en las numerosas ilustraciones que aparecen en el *Popol Vuh*, llamado el *Libro Sagrado* o *Biblia de los mayas k'iche'*. En él se da cuenta de cómo el cacao, Ka'Kau o Kakaw, tal como lo denominaban los mayas, fue uno de los dones divinos recibidos por el hombre.

El mismo libro de la génesis maya también cuenta que la primera bebida de cacao fue elaborada por una pareja de antepasados míticos durante la unión de Hun Humahpú (dios de la fertilidad y del famoso juego de la pelota mesoamericano) con Ixquic, una virgen del Xibalbá o del inframundo, conocido como el infierno maya.

Debido a un desencuentro, los señores de Xibalbá mataron a Hun Humahpú y colgaron su cabeza en un árbol seco, del cual, milagrosamente, surgieron frutos: mazorcas de cacao. Desconsolada, Ixquic le habló a la cabeza del héroe sacrificado, quien le escupió en la mano y, así, quedó fecundada.

El *chokola'h* se preparaba moliendo las semillas de cacao (previamente fermentadas, secadas al sol, tostadas en vasijas de tierra y descascarilladas) con la ayuda de un *metate* (piedra tallada en forma rectangular); le añadían agua y maíz, y lo saborizaban con vainilla y flor de oreja (*Cymbopetalum penduliflorum*). Se molía frío para prepararlo en polvo, y caliente para formar una masa redondeada. La mezcla se batía con un palito de madera o molinillo hasta que se generara espuma. Otra técnica popular fue el “transvasado”; es decir, espumar el chocolate vertiéndolo de un recipiente a otro desde una altura considerable (Coe y Coe, 2000).



La ciudad de Tikal, en la actual Guatemala, fue uno de los más importantes centros de la Cultura Maya. Su apogeo se dio entre 200 y 850 d.C.



Ilustración basada en glifos aztecas, con representación del consumo sagrado de cacao.

Para las culturas mesoamericanas, la presencia de espuma en la superficie de las bebidas de chocolate tenía un significado espiritual, por lo que era la parte más deseable de la bebida (Hurst et al., 2002). En algunas comunidades indígenas, por ejemplo, se consideraba que la espuma estaba viva, con una fuerza vital llamada *pée*, asociada a la fertilidad y a la procreación (Green, 2010).

El cacao, símbolo de abundancia en la cultura azteca

Los aztecas, quienes dominaron Mesoamérica hacia el año 1300 a.C. hasta la llegada de los españoles, y que ocuparon el alto valle del actual México, llamaron al cacao *cacáhuatl* en su natal náhuatl, y a la bebida preparada con sus granos, *Xocolatl*, que significa “agua amarga”.

Se cuenta que el dios azteca Quetzalcóatl (“serpiente emplumada”), considerado el dios principal de la cultura mesoamericana y el origen de la vida misma, regaló el cacao a los hombres como recompensa al amor y fidelidad de su esposa, quien prefirió sacrificar su vida y no revelar el lugar en que se hallaba escondido el tesoro de la ciudad eterna. Al morir la princesa, su sangre fertilizó la tierra para dar vida al árbol del cacao, que fue llamado *cacahuaquahitl*. Para los ancestros aztecas, el sabor amargo del cacao representaba el sufrimiento que había padecido la princesa (Salas y Hernández, 2015).

Los aztecas fueron consumidores incondicionales de la bebida de cacao, aunque no cultivaron los árboles porque estos no podían desarrollarse en las frías tierras del altiplano mexicano. El ‘oro negro’ era llevado a la capital Tenochtitlán desde las lejanas y tropicales tierras de Tabasco o Soconusco, situadas al sur de México.

En los palacios y principales casas de la nobleza azteca, la técnica de la preparación del chocolate fue más o menos la misma que la de los mayas, aunque hubo variantes de acuerdo con los ingredientes que se le agregaran. Se usaron diversas flores nativas, vainilla, miel silvestre, achiote (que le proporcionaba un color rojizo a la mezcla) y algunas variedades del insustituible chile.

El chocolate, que era servido con exquisitez y abundancia en los grandes acontecimientos, se bebía al finalizar las comidas importantes entre la nobleza, los sacerdotes y los grandes jefes militares. Al parecer, se prefería tomarlo frío. De hecho, beber el cacao sin consentimiento era castigado severamente, incluso con la vida, y la transgresión era considerada como *yollotlieztli* (“precio de sangre y corazón”).



Mujer azteca espumando el chocolate. Representación del códice Tudela del siglo XVI.



Achiote, especia del chocolate ancestral

El achiote es un árbol pequeño cuyos frutos contienen unas semillas que constituyen un poderoso colorante. Los mayas y los aztecas lo utilizaban para darle a su bebida de cacao el color de la sangre.



El cacao es original de los exuberantes bosques de altura que se desarrollan desde México hasta la Amazonía sudamericana.

Del histórico banquete entre el conquistador de México, Hernán Cortés, y el emperador Moctezuma, y de la costumbre de servir el cacáhuatl, fray Bernardino de Sahagún narra algunos detalles en su *Historia general de las cosas de Nueva España*:

“Y, para dar fin a todo, culminaban con el cacáhuatl. Para portarlo se tomaba la copa con la mano derecha. No era costumbre tomarla por sus orillas; la calabaza se debía colocar sobre la palma de la mano derecha, y el palillo para batir portábase en la siniestra. Lo anterior era para catar respecto a los señores, mas todos los demás que pasaban tras ellos (se les servía) sólo en jarros" (Sahagún, 1938).

Fue tal la importancia del cacao entre los aztecas que se utilizaba como moneda. Valía tanto como las piedras preciosas o las plumas verdes y brillantes del ave quetzal (Hermé, 2007). De hecho, entre los tesoros de Moctezuma se hallaban enormes cantidades de cacao al lado de grandes copas de oro (Aguirre y Márquez, 2005). Los mayas pagaban sus tributos a los aztecas con semillas de cacao, y luego, después de la conquista, estos lo hicieron con los españoles, que lo integraron al sistema mercantil colonial.

En su *Historia verdadera de la conquista de la Nueva España*, el cronista Bernal Díaz del Castillo (2011) describe cómo los caciques “...tenían cantidad de indios e indias por esclavos y los vendían y contrataban con ellos como se contrata cualquier mercancía y andaban indios mercaderes de plaza en plaza y de mercado en mercado vendiéndolos y trocándolos a oro y mantas y cacao...”.



Encuentro del cacao con el Viejo Mundo

En su obra *Historia del almirante don Cristóbal Colón*, Fernando Colón (2006), hijo del descubridor de América, narra con detalle el abordaje que hizo su padre de una gran canoa con indígenas –probablemente habitantes mayas de la península de Yucatán– en el cuarto viaje, en 1502:

“Para su consumo y aprovisionamiento contaban con raíces y semillas de grande semejanza a las que se comen en la Hispaniola y una suerte de vino que sacan del maíz y con gran parecido a la cerveza. Asimismo, portaban buena cantidad de esas almendras a las que en la Nueva España (México) se les destina a servir como moneda. Todo indica que sentían gran aprecio por estos granos, pues cuando se les transbordó a nuestro barco junto con sus mercaderías noté que al caer algunos todos se inclinaban a recogerlos como si se tratara de un ojo que hubieran perdido”.

Si bien a Colón le impresionó la estima que los indígenas le tenían a su *cacáhuatl*, no sucedió lo mismo con el fruto cuando fue llevado a la corte en España. Debieron transcurrir casi 20 años, luego de que el cacao fuera degustado por Hernán Cortés, para que se iniciara el camino hacia su consumo y fama en Europa. Tras comprobar las bondades del chocolate, Cortés se lo hizo saber al emperador Carlos I de España en una de sus cartas, cuando se refiere al cacao como bebida: “Una sola taza fortalece tanto al soldado que puede caminar todo el día sin necesidad de tomar ningún otro alimento”.

España

El cacao llegó a España por primera vez en 1534, exactamente al Monasterio de Piedra (Zaragoza), a través de Fray Jerónimo Aguilar, quien envió al abad del monasterio semillas de cacao junto con la receta para preparar el chocolate. Este fruto llegó a ser el segundo producto comercial americano más importante para la Corona española, sólo superado por la plata.

Aguilar había naufragado cuando se dirigía a evangelizar al Nuevo Mundo, y sobrevivió en una aldea de Yucatán, donde aprendió la lengua maya y a



Bodegón con servicio de chocolate. Óleo sobre tela de Luis Egidio Meléndez 1770, Museo del Prado. A fines del siglo XVII, los españoles servían el chocolate en un pocillo y lo acompañaban con panes de tahona que eran remojados en el chocolate de la taza.

preparar la bebida a base de cacao. Cuando Hernán Cortés llegó a la isla de Cozumel, el clérigo pasó a formar parte de su equipo, sirviendo como traductor del conquistador.

Durante su estadía en la capital mexicana, Fray Jerónimo se dedicó a ensayar nuevas formas de preparar la bebida. Una importante innovación fue cuando añadió miel a la pasta de cacao, lo que fue de mucho agrado entre españoles e indígenas, quienes empezaron a demandar el chocolate en grandes proporciones. Al principio, los españoles consumían la pasta de cacao cruda, pero después decidieron hervirla en agua, como si fuera café; incluso, la bebida llegó a sustituir a otros alimentos que se consumían en el desayuno. A esta bebida se le dio el nombre de chocolate (Munguía y Camacho, 2017).

Con la transformación del sabor del chocolate llegaron también los nuevos utensilios para preparar la bebida. Así, se crearon las chocolateras, recipientes de cerámica con una tapa de madera que tenía un agujero para introducir el molinillo o espumador.

Para servirlo se diseñó la *mancerina*, un platito especial creado a pedido del marqués de Mancera, virrey del Perú entre 1639 y 1648, quien –incómodo por el derrame accidental de una jícara repleta de chocolate en el vestido de una de las damas presentes en una de sus recepciones– ordenó a un orfebre de Lima que fabricara un platito con un anillo en su base, en el cual se asentara la taza (sin asa) sin que esta se deslizara.

Durante la Colonia, el consumo de chocolate fue tan grande que incluso las damas de la alta sociedad de Chiapas lograron que la bebida se sirviera durante la misa mayor, acto que fue condenado por el obispo de la ciudad, quien ordenó prohibir la escandalosa práctica, como relata Pierre Hermé en su libro *El chocolate* (2007).

Poco a poco, con sus añadidos –como galletas y mermeladas provenientes de España–, el chocolate se convirtió en una deliciosa alternativa a la cena. Así, la bebida de los dioses transformada quedó lista para deslumbrar a las cortes de Europa.



Alegoría del cardenal Francesco Maria Brancaccio (1592-1675), *De chocolate potu diatribe*, Roma, 1664, en la que América, representada por una figura de mujer, entrega una caja con chocolate a Neptuno, para que la lleve a Europa, rodeado de caballos y sirenos que flotan en el mar.

El chocolate captó de inmediato el gusto de los europeos, y su consumo como bebida se popularizó en las grandes ciudades, tal como lo representa esta pintura francesa. Fuente: Xocolata i Ciència (s.f.)

En España, el chocolate siguió sofisticando su sabor, donde se preparaba y batía en agua hirviendo, a diferencia de los aztecas. La receta incluía hervir el chocolate añadiendo claras batidas para obtener la espuma clásica de la bebida indígena. Se servía de inmediato. Además, se sazonaba con todo lo que el mercado de especias hispano ofrecía: canela y nuez moscada, pimienta y jengibre, y siempre con la base de la receta mexicana de agua con cacao.

Con la moda del consumo de chocolate, no tardaron en aparecer publicaciones sobre el tema, como el *Tratado de la naturaleza y calidad del chocolate*, del médico sevillano Antonio Colmenero de Ledesma, que fuera publicado en Madrid en 1631. En dicha obra, muestra la importancia de la bebida de chocolate y recopila sus variadas formas de preparación. Estas aún incluían los ingredientes indígenas, que al parecer no eran escasos en España, aunque en ellas sí se prescindía del maíz (Hernández Triviño, 2013).

Francia

Durante más de un siglo, el cacao y su bebida de lujo, el chocolate, fueron de consumo exclusivo en España. Recién a inicios del siglo XVII, el chocolate se expandió en el resto de Europa, bebiéndose a la manera española. Así llegó a Francia, donde fue introducido socialmente por primera vez en la corte en la boda real del rey Luis XIII con Ana de Austria, en 1615 (De La Cruz, s/f.).

Junto con su ajuar, la princesa española llevó a Francia todos los ingredientes y utensilios necesarios para preparar el preciado chocolate. Años más tarde, María Teresa de Austria, esposa de Luis XIV, contagió a la corte la pasión por el chocolate (sus críticos incluso afirmaban que tenía los dientes negros de tanto consumirlo), y en los edificios palaciegos hubo doncellas especialmente elegidas para preparar el chocolate conocidas como “la Molina”. A fines del siglo XVII, el chocolate ya estaba bien establecido en Versalles y en todos los circuitos aristocráticos e intelectuales de Francia.

Una anécdota de 1676 cuenta sobre el viaje que Madame D’Aulnoy, una noble francesa, hizo a España para visitar a unos familiares. En sus cartas remitidas desde el “país sin tenedores”, como decían arrogantemente los franceses, D’Aulnoy describió el espléndido ritual que era la preparación del chocolate: “Una bebida nacional nueva, el chocolate, que constituía el punto central de la sociedad femenina, mientras que los hombres se perdían en sus conversaciones. Para tomarlo,

las damas se reunían al atardecer en amplias y espaciosas salas, y numerosas camareras llegaban con fuentes de plata llenas de confituras secas. Cada dulce estaba envuelto en papel de oro para no mancharse ni los dedos ni los pañuelos, y sobre él se extendía el chocolate. Sobre un platillo de ágata ribeteado en oro había una taza de porcelana y, también, un azucarero a juego. Era chocolate con helado, chocolate caliente y chocolate preparado con huevos y leche. Se lo tomaba con una masa seca/galleta o, aún mejor, con pequeños bollos... Había mujeres que se tomaban hasta seis tazas una detrás de otra...” (Coe y Coe, 2000 y Lousada, 1998).

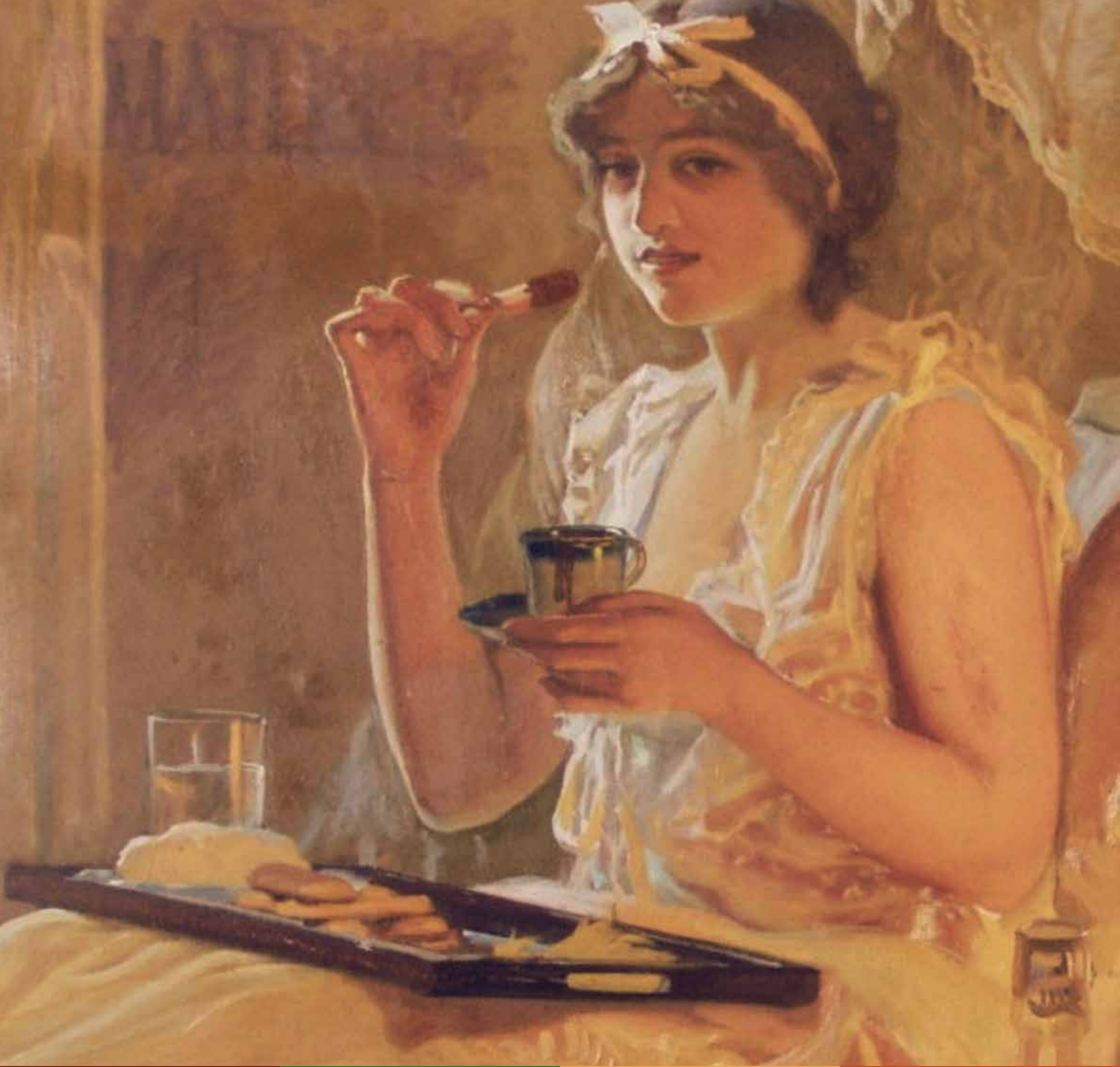
En Versalles, el chocolate se bebía a tal grado por los miembros de la corte, que el rey Luis XVI tuvo que ponerle fin a la costumbre (los miembros de la corte llegaban a sumar unas 3 mil personas). En la década de 1720, solo los afortunados eran admitidos al chocolate matutino en la corte.

Italia e Inglaterra

A medida que el chocolate conquistaba el mundo, se incorporaron en su preparación nuevos saborizantes, como las rosas de Alejandría y el ámbar, que se sumaron al embriagante cóctel tras su llegada a Italia (Hernández Triviño, 2013). De esa manera, la aristocracia italiana sucumbió ante la fascinación por el chocolate. Era de suma exquisitez beberlo tibio en un pequeño salón o helado con sorbete en un buffet veraniego.

Siguiendo su expansión, a mediados del siglo XVII el chocolate sedujo a la alta sociedad londinense. En Londres aparecieron las primeras *chocolate houses*. Clubes como el Cocoa Tree o el White’s vieron saborearlo alrededor de una mesa a soberanos y primeros ministros, entre otros miembros de la élite. El célebre funcionario naval, político y diarista británico Samuel Pepys comenta en su diario que disfrutaba del ‘jocalatte’; escritores como Addison y Steele mencionan las chocolaterías en sus obras.

La bebida era un lujo y, como tal, el Gobierno aplicó impuestos tan altos a los granos de cacao que a menudo entraban a Inglaterra de contrabando. En 1853, cuando el primer ministro Gladstone bajó los impuestos al chocolate, los precios cayeron a tal nivel que hasta la gente humilde pudo disfrutar de él por lo menos una vez en su vida.



El cacao y el chocolate en el Perú

La historia del cacao y del chocolate en el Perú es poco conocida tras la llegada de Francisco Pizarro, en 1532. Una de las primeras crónicas acerca del uso y consumo del cacao recién apareció a inicios del siglo XVII, en la obra escrita por Vázquez de Espinosa en su paso por Guayaquil en 1614. En el libro muestra su sorpresa por la notable cantidad de cacao que se cosechaba en las haciendas guayaquileñas ubicadas en las riberas de los ríos y que exportaban para el Perú, Nueva España y Tierra Firme.

Años más tarde, en 1630, Buenaventura de Salinas y Córdova reafirma esta misma impresión: “En Guayaquil se coge de 30 a 40,000 cargas de cacao, que hay para gastar aquí, y lo demás se lleva a Nueva España” (Salinas y Córdova, 1630).. Un siglo después, el viajero francés La Condamine, en su viaje hecho por América meridional, al recorrer Jaén en 1743, observa cómo a ambos lados del río Marañón crecía un cacao silvestre tan bueno como el cultivado.

Las regiones de Guayaquil y Jaén, ubicadas en la región nororiental del Virreinato del Perú, fueron los grandes abastecedores de cacao en la Colonia, y no solo para Lima, sino que se ingresaba también a Potosí por la ruta de Arica y Tacna. La mina de plata más grande de Hispanoamérica, Potosí, contaba con 150,000 habitantes en 1610, lo que equivale a decir que, para esa época, era una de las ciudades más pobladas del mundo occidental. Tenía más gente que Ámsterdam y Londres y, sin duda, que Sevilla y Venecia. Los productos europeos y orientales llegaban al puerto del Callao, desde donde eran transportados en navíos al puerto de Arica. De Arica viajaban a Potosí, remontando la Cordillera en recuas de mulas que transportaban todo aquello que la plata podía comprar, entre ello, el cacao (Glave, 2009).

El comercio del cacao no tiene fronteras

No obstante, el principal mercado de cacao del Perú fue el Virreinato de Nueva España. Al respecto, Assadourian (1982) plantea una hipótesis para explicar la atonía peruana y el masivo mercado mexicano del cacao. En México, el cacao tuvo una importancia fundamental durante la época prehispánica, no solo como alimento para los grupos gobernantes, sino también como medio de cambio en las transacciones mercantiles. A su arribo a América, los españoles se percataron de esta relevancia, de ahí que pusieran especial interés en participar en el proceso productivo y de comercialización del fruto. En consecuencia, el grano continuó funcionando como moneda a lo largo del siglo XVI, y los indios lo siguieron entregando como tributo (Hernández Jaimes, 2008).

En el Perú, el cacao no tuvo ese factor de distinción nobiliaria incaica, como sí lo tuvieron la coca y el maíz, y su proyección comercial dentro del mercado peruano fue limitada. Esta afirmación tiene sentido si se tiene en cuenta el comentario de Escalona y Agüero (1775): la yerba mate o coca se conduce “á Potosí y otras partes del distrito de Charcas, donde se frecuenta mucho el tomarla, tanto como el chocolate en Nueva España”.

La alta demanda mexicana estimuló la importación de cacao desde Guatemala, restringiendo el comercio de este producto con el Perú. Sin embargo, los comerciantes limeños introdujeron con astucia el cacao de Guayaquil al mercado centroamericano, encubierto en una suerte de prolongación del comercio con Panamá y Guatemala. Los navíos viajaban al norte con pasas, conservas, aceitunas, sal, estaño, mercurio y, sobre todo, cacao, vino, vinagre y plata, y regresaban con mercaderías asiáticas, europeas (obtenidas en la ciudad de México) y con productos de la tierra (brea, madera, añil, sedas mexicanas, bálsamo y palo de

“El cacao [de Jaén] es de una mejor calidad y de gran reputación en Lima, mucho mejor que el de Guayaquil, Maynas, e incluso quizá que el de Esmeralda, en Quito. No hay sino una cosecha de junio a septiembre, aunque el árbol florece todo el año, aun de las raíces. Las he visto de 8 pulgadas de largo por 4 a 5 de ancho. Se vende aquí 4 arrobas por 12-13 pesos y se transporta a Trujillo, Lima. PEI señor Checa ha forzado a los indios a plantar cada uno un cierto número de cacao, y esta rama aumenta de nuevo como el algodón que se siembra en Jaén y que es muy bello”.

Alexander von Humboldt (1802)

Campeche) (Suárez, 2009). De hecho, durante el siglo XVII, Caracas, Maracaibo y Guayaquil se convirtieron en las principales zonas proveedoras de cacao para la Nueva España; sin embargo, el cacao de Guayaquil, por su precio y calidad, no tuvo competencia.

El siglo XVIII impulsó el comercio transatlántico, y las ciudades sofisticaron el consumo de las clases urbanas alentando la demanda de productos como el azúcar, el café, el tabaco y el cacao. Sin embargo, el comercio, las rutas y el tráfico marítimo sufrieron grandes cambios a partir de las reformas políticas y fiscales implementadas por los Borbones en el siglo XVIII. El Perú perdió su dominio comercial sobre Potosí y el Alto Perú, que pasó a depender del Virreinato del Río de la Plata. Por otro lado, la comercialización del cacao sufrió una baja significativa debido a que las exportaciones se efectuaron directamente por el puerto de Guayaquil, habilitadas por el reglamento de libre comercio en 1778 (Mazzeo, 2010).

“El príncipe de los harinosos”

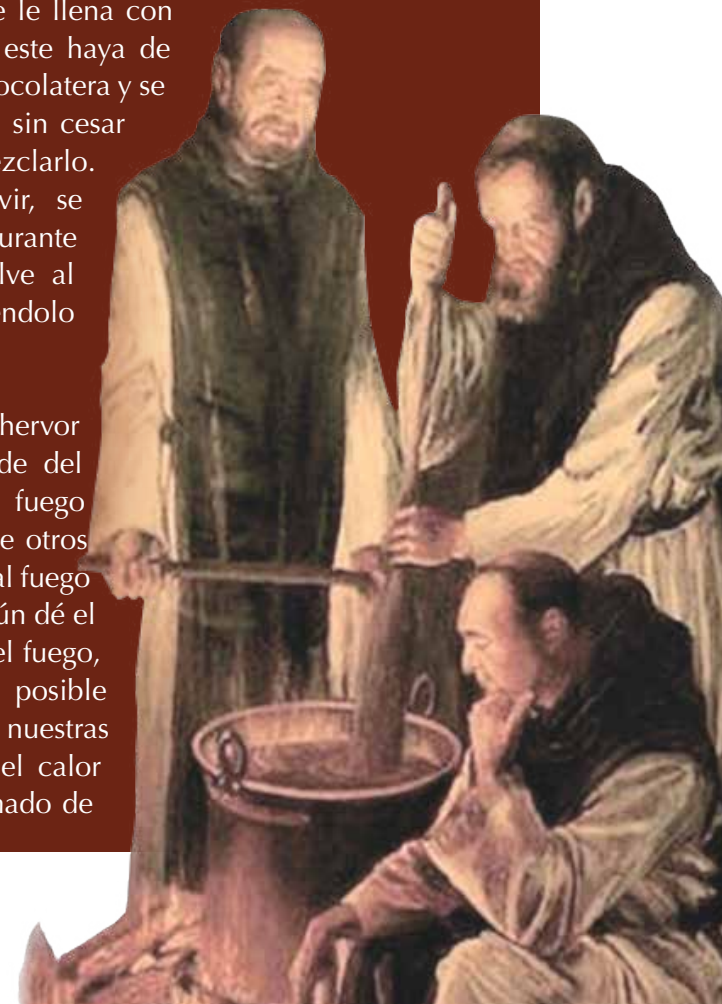
A pesar de que el gran consumo de chocolate en Lima provenía del cacao de Guayaquil, era indiscutible la magnífica reputación del cacao de Jaén. Años antes de la visita de Alexander von Humboldt, en el Mercurio Peruano (1794) ya se había publicado uno de los primeros estudios acerca del cacao, que fue presentado como *Theobroma*, “una planta extraña” proveniente de los Andes (tomado de Zapata, 2009).

En 1806, Hipólito Unanue, miembro de la Sociedad de Amantes del País, también hizo unas observaciones interesantes sobre el cacao, al que denomina “el príncipe de los harinosos”, y su uso como alimento. Sostiene que en el desayuno es excelente

El chocolate de convento Receta de Sor Carmen de la Portilla, monja de Jesús María de Lima

Se pone una onza de chocolate previamente rallado, en cada taza, y se le llena con el agua o leche con que este haya de hacerse. Se vuelca en la chocolatera y se pone a fuego, removiendo sin cesar con el batidor para mezclarlo. Cuando comience a hervir, se quita del fuego, se bate durante dos minutos y se le vuelve al fuego, batiendo y removiéndolo siempre.

Cuando con el segundo hervor haya subido hasta el borde del recipiente, se le quita del fuego otra vez, se le bate durante otros dos minutos y se le vuelve al fuego aún. Y cuando, subiendo aún dé el tercer hervor, se le quita del fuego, se bate y se sirve, si es posible es en tazas parecidas a nuestras jícaras, que le conservan el calor y la cremosa espuma (Tomado de Zapata, 2009).



porque reconforta el estómago. No obstante el chocolate, por ser grasoso y cargado de aromas, “causa vahído a los biliosos y sanguíneos, produce tristeza, y usado de noche, quita el sueño”. En tal caso, recomienda beber un chocolate sencillo y menos fuerte producido en Guayaquil, y tomarlo una vez al día hasta acostumbrarse.

El cacao chuncho, el mejor de América

Otra variedad notable destacada por los estudiosos es el cacao chuncho, que crecía de forma natural y abundante en las montañas del Cusco, cerca de los 1 200 msnm. En su viaje del Cusco a Belén en el gran Pará, en 1844-1846, Valdez y Palacios (1971) anota que el cacao de los valles de Santa Ana, especialmente el de la hacienda de Pintobamba, era superior al afamado de Soconusco de Guatemala y, por consiguiente, el mejor de América.

“Pese a que su grano es menudo y casi la mitad que el de Guayaquil y el de Brasil, es más aromático y delicioso”, afirmaba. Y tal como ocurría con el cacao de Jaén, no se exportaba al extranjero sino muy raras veces y en pequeñas cantidades. Toda la producción de las haciendas se consumía en el Cusco.

En *El chocolate de los jesuitas*, el gran tradicionalista Ricardo Palma (2014) narra la valía del cacao y el chocolate cusqueño que los hijos de San Ignacio de Loyola enviaban a España: “Una jícara de buen chocolate era lo más eficaz que se conocía por entonces para conquistarse amigos y simpatías. Y tanto y tanto menudeaban las remesas del cuzqueño, que hasta el rey empezó a mirar con aire receloso al conde de Aranda, único cortesano a quien no deleitaba el aroma de la golosina, y que tenía el mal gusto de desayunarse con un cangilón del vulgar soconusco, haciendo ascos al divino manjar que enviaban los jesuitas”.

Y del sabor del chocolate cusqueño, ni qué decir. La bebida que se hace “es de color leche, fragante y espumoso; no se le puede mezclar leche o canela, como se hace en Brasil, sin que pierda su sabor y gusto delicado; es así que los aficionados toman el chocolate puro, reservándose sólo el de Guayaquil para tomarlo con leche por su calidad inferior” (Valdez y Palacios, 1971). En el Cusco fue tanto el aprecio al chocolate que algunas personas lo llamaban la “bebida municipal”.

Sin rival en el mundo

En el recetario arequipeño *La Mesa Peruana* (Anónimo, 1896) aparece un comentario que ilustra sobre el sabor del chocolate nacional: “El chocolate que se labra de cada uno de estos cacaos es de un exquisito gusto que no tiene rival en el mundo. Para que sea un verdadero néctar, las personas acomodadas encajonan los bollos de chocolate, de modo que quede herméticamente cerrado, y lo hacen navegar un año o por lo menos seis meses; y al cabo de este tiempo mejora tanto en aroma y calidad, que una taza de ese chocolate embriaga de placer a quien lo toma”.

En Lima, durante la Colonia y hasta mediados del siglo XIX, en las casas de familia se tomaba diversos tipos de bebidas, divididas en varias horas del día, ya sea solas o acompañando los distintos alimentos. En su libro *Lima Antigua*, Pablo Patrón (1935) nos relata cómo era la ciudad en la Colonia, y nos refiere desde qué se bebía y comía a cada hora del día o la noche hasta qué tipo de verduras y frutas existían en el mercado. Por ejemplo, la lechera indicaba las 6 de la mañana, y la tisanera y la chichera de Terranova daban su pregón a las 7 en punto. Y a las 8 de la noche, el heladero y el barquillero.

“El desayuno de los habitantes de esta ciudad variaba mucho; el más general era el chocolate, pero se solía sustituirlo con la leche vinagre o la cuajadita, como también la llamaban, que se tomaba con miel. Otras veces preferían los emolientes, tisanas, frescos, chicha de Terranova cuando querían refrescarse o purificar la sangre o si se sentían irritados”, según sus propias palabras.

Esta costumbre es corroborada por el viajero inglés William Bennet Stevenson, quien cuenta cómo en 1803 desayunó una rica taza de chocolate con algunas tostadas y un vaso de agua. Algunas veces se bebía de noche y siempre caliente, aunque por el costo de su preparación o precio de venta, el gusto quedaba postergado hasta el día siguiente.

Sin embargo, Palma lamenta que desde el año 1827, en los restaurantes y los hogares, el té reemplazara al chocolate y a la hierba de Paraguay. En consonancia,

el escritor costumbrista Manuel Ascencio Segura escribe con nostalgia cómo el té que durante los tiempos del coloniaje se vendía en las boticas, lo mismo que el alcanfor, y se usaba solamente en casos de indigestión, sustituyera al sabroso chocolate (Zapata, 2009).

La chocolatería en el Perú

Una de las primeras fuentes para la historia de la industria de la chocolatería en el Perú es la obra *Estadística General de Lima*, de Manuel Atanasio Fuentes, publicada en 1858, en la cual se registra la existencia de 16 talleres en la capital. Posteriormente, en otra versión del mismo autor –que apareció en 1860–, se indica que dichos talleres daban ocupación a 55 trabajadores.

A aquella época corresponde, igualmente, la llegada de un grupo significativo de inmigrantes europeos (ingleses, alemanes e italianos), quienes fortalecieron el mercado urbano no solo por aumentar el número de consumidores, sino también por ser los responsables de fundar y gestionar las nuevas fábricas. En el caso de las golosinas, fueron inmigrantes italianos e ingleses quienes dirigieron el proceso.

En 1864, el inmigrante inglés Arturo Field fundó la fábrica de galletas del mismo nombre. Cinco años más tarde tuvo lugar la fundación de la fábrica de chocolates y licores de Francisco Bernal. Asimismo, en 1875, el inmigrante italiano Manuel Ravetino fundó la fábrica El Tigre, nombre que se le dio a la primera calle del jirón Ayacucho de la Lima de antaño; a esta fábrica le seguiría El Gallo, propiedad de Vignolo & Cía (Monsalve, 2011).

A inicios del siglo XX, en Arequipa, la blanca ciudad tallada en piedra volcánica, el español Juan Vidaurrázaga Menchaca fundó la Fábrica de Chocolates La Ibérica, asociando la calidad del cacao peruano con las deliciosas recetas europeas. El chocolate para taza fue su primer producto, cuyo consumo gozó

La fabricación de chocolate de taza y de barra en el Perú se halla registrada desde el siglo XIX.



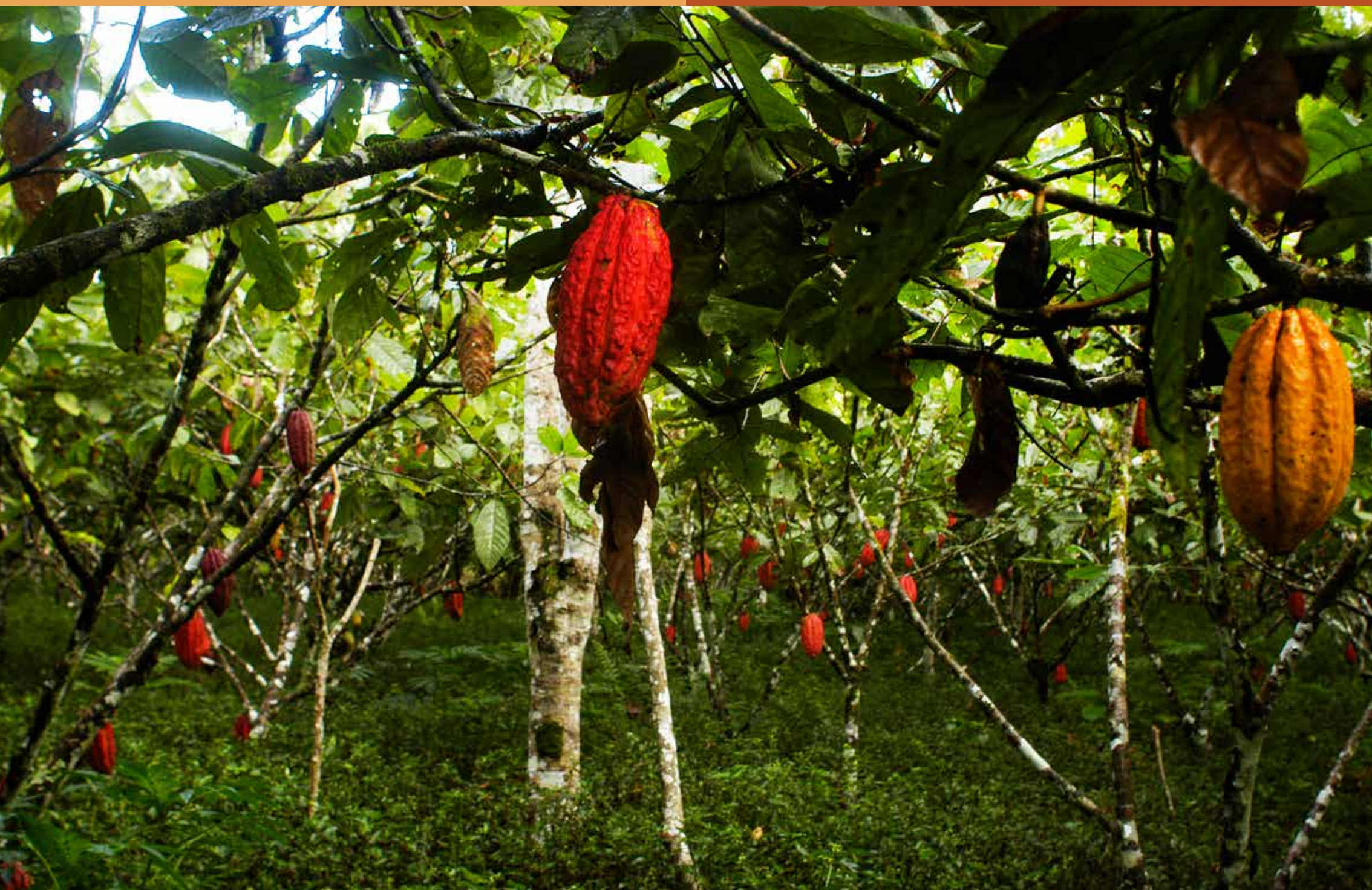


de gran arraigo entre los pobladores. Pocos años después amplió su oferta con chocolates de leche y *fondant* para barras y tabletas, elaborando luego finos bombones con exquisitos rellenos.

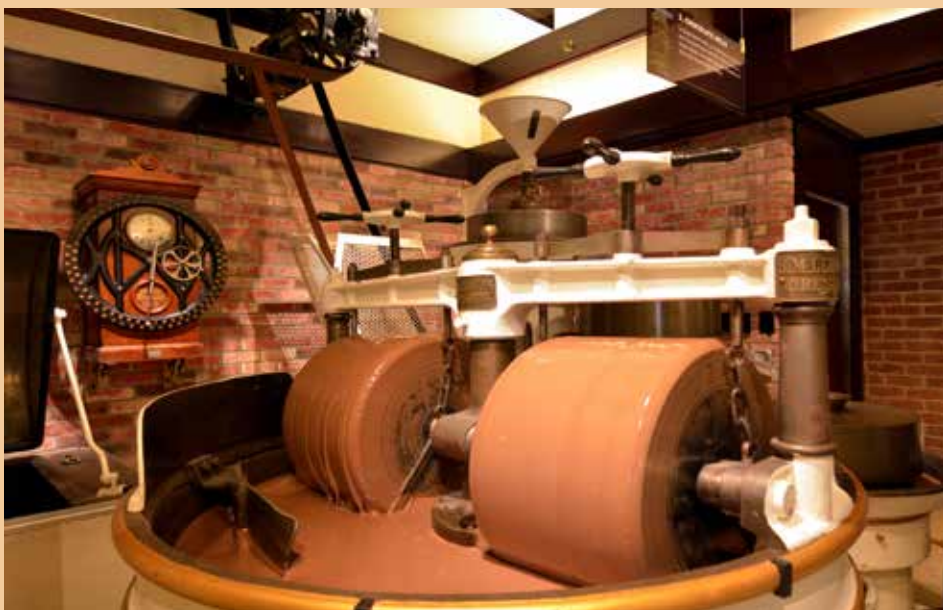
En el Cusco, el chocolate emblemático es el llamado Sol del Cusco (para taza), producto estrella de la empresa Incasur, fundada en la Ciudad Imperial el 29 de febrero de 1968 con el nombre de Molino Industrial Ortiz Candia, dirigida por don Antonio Ortiz Candia. Luego, el 14 de diciembre de 1971, su hijo, don Teodoro Ortiz Tocre, tomaría la posta del negocio inspirándose en la idea de poner en valor los granos ancestrales que los españoles habían tratado de eliminar durante la conquista.

Con más de 40 años en el mercado peruano, Sol del Cusco es una de las marcas con mayor recordación en la mente de los consumidores nacionales, e Incasur exporta sus productos en varios países de Sudamérica y Europa.

Fábrica de chocolates La Ibérica,
en Arequipa, una de las empresas
más antiguas del rubro en el Perú.



El cacao chuncho es típico del Cusco, en la provincia de Quillabamba, una de las principales zonas productoras del país.



Las primeras industrias del chocolate en el mundo



La primera fábrica de chocolate abrió sus puertas en París, en 1659. Años más tarde, en 1720, la industria se expandió a Italia y, en 1780, la primera fábrica española se inauguró en Barcelona. Le siguieron después Alemania y Suiza (Motamayor et al., 2002).

Hasta entonces, el chocolate era consumido de manera líquida y se elaboraba moliendo los granos hasta convertirlos en una pasta (o licor de cacao), a la que se le agregaban especias y azúcar, además de alguna sustancia emulsionante que absorbiera la manteca de cacao, que tendía a flotar en la superficie.

En 1828, el químico holandés Coenraad Johannes van Houten inventó una prensa para extraer la manteca del grano, dejando una torta seca que, una vez molida, se convertía en cacao en polvo casi libre de grasas, similar al cacao que utilizamos en la actualidad. De esta manera, el cacao en polvo resultó mucho más digerible, y su valor nutritivo fue promocionado por los fabricantes de chocolates.



El invento de Van Houten produjo otro derivado: la manteca de cacao. La reutilización de este producto mejoró la textura del chocolate sólido, que hasta entonces se desmenuzaba con mucha facilidad por ser demasiado seco. Con estos inventos no tardó en aparecer la primera barra de chocolate, producida por la empresa inglesa Fry en 1847. Poco tiempo después, en Vevey (Suiza), Daniel Peter inventó el chocolate elaborado con leche en polvo.

Desde arriba: fábrica de chocolates Ghirardelli, en San Francisco, EE.UU. Instalaciones de Walter Baker & Co., en Massachussetts, EE.UU. Trabajadores de la fábrica Chocolate Express, en La Coruña, España.

En Suiza, además, se dio un último impulso para que el chocolate fuera el que conocemos en nuestros días. Cuenta la historia que Rodolphe Lindt, un chocolatero principiante, y distraído, olvidó un día apagar su máquina de hacer este manjar. A su regreso, al probar la textura del chocolate, derramado de las tinas y batido durante tantas horas, notó que era suave y refinada; se había creado así el proceso de conchado, responsable de darle al chocolate la textura untuosa que lo caracteriza. Lindt repitió el ensayo. Vertió el chocolate fundido en moldes y se convirtió en la primera persona en experimentar la sensación de cómo se derrite el chocolate en la boca.

“Ciudad de Hershey”

América del Norte también sucumbió a los encantos del chocolate. En 1765, el doctor James Baker y un chocolatero recién llegado de Irlanda fundaron la famosa compañía Walter Baker. Más tarde surgió la fábrica de chocolates Ghirardelli, ubicada en San Francisco y fundada por Domenico Ghirardelli, quien había arribado a California en 1849, atraído por la fiebre del oro. Los edificios que originalmente constituyeron la empresa se conocen hoy como Ghirardelli Square, una elegante colección de tiendas y restaurantes. Otro nombre conocido en la industria chocolatera, Milton S. Hershey, fundó en Pensilvania una ciudad completa llamada la “ciudad de Hershey”, en la cual se puede encontrar la calle Cocoa y la avenida Chocolate.

Dieta del soldado

Al margen de sus propiedades energéticas, el chocolate tiene la virtud de originar una sensación de bienestar. Por eso, durante la Primera Guerra Mundial se convirtió en un excelente producto integrado a la dieta del soldado y de los oficiales de los ejércitos de Francia y los Estados Unidos. Es

más, desde 1937 forma parte de las raciones de combate de las Fuerzas Armadas del país norteamericano.

Por su valor calórico y su propiedad de incrementar la moral de las tropas, el chocolate en barra es una fuente de alimento rápido en casos de emergencia. Cumpliendo con las especificaciones militares en cuanto al peso, tamaño, caducidad y resistencia al calor, las barras de chocolate estuvieron presentes en las guerras de Corea, de Vietnam y del Golfo (en esta última, como prueba de mercado de un producto de la compañía Hershey), e incluso fueron incluidas en el vuelo del Apolo 15, en 1971.



La dieta de los soldados aliados durante la Primera Guerra Mundial comprendía barras de chocolate.

BIBLIOGRAFÍA

- Aguirre, M., & Márquez, J. (2005). La historia del cacao. *Agricultura Orgánica*, 31-33.
- Anónimo (1896). *La mesa peruana o sea el libro de las familias*. Arequipa: Imprenta de la Bolsa.
- Assadourian, C. (1982). *El sistema de la economía colonial: mercado interno, regiones y espacio económico*. Instituto de Estudios Peruanos.
- Coe, S., & Coe, M. (2000). *La verdadera historia del chocolate*. México: Fondo de Cultura Económica.
- Colón, F. (2006). *Historia del Almirante Don Cristóbal Colón escrita por su hijo Don Fernando*. Madrid: Alianza Editorial.
- Cuatrecasas, J. (1964). Cacao and its allies: A taxonomic revision of the genus *Theobroma* and its relatives in the Sterculiaceae. *Contributions from the U.S. National Herbarium*, 35(6), 379–614.
- Cyphers, A., Hincapié, G., Mora-Marín, D., Taube, K., & Zárate Morán, C. (2013). La detección de teobromina en cerámica formativa de San Lorenzo, Veracruz. *Arqueología*, 63–84.
- De la Cruz, J., Vargas, O., & Del Angel, A. (s. f.). Cosecha. *En Poscosecha del cacao*. FAO.
- Dostert, N., Roque, J., Cano, A., La Torre, M., & Weigend, M. (2011). *Hoja Botánica: Cacao*. Lima, Perú: Proyecto Perú Biodiverso.
- Díaz del Castillo, B. (2011). *Historia verdadera de la conquista de la Nueva España* (ed. facs.). México: Porrúa.
- Escalona y Agüero, G. (1775). *Gazophilacium Regium Perubicum*. Madrid: Matriti.
- García, C. (2000). Grupos y variedades de cacao. En M. Arca (Ed.), *Cultivo del cacao en la Amazonía peruana*. Lima: INIA.
- Glave, L. (2009). Propiedad de la tierra, agricultura y comercio, 1570-1700. En C. Contreras, *Compendio de Historia Económica del Perú*. Tomo 2 (págs. 313-445). Lima: BCP-IEP.
- Green, J. (2010). Feasting with foam: Ceremonial drinks of cacao, maize, and paxtate cacao. En J. Staller & M. Carrasco (Eds.), *Pre-Columbian Foodways: Interdisciplinary Approaches to Food, Culture and Markets in Ancient Mesoamerica* (pp. 315–343). New York: Springer.
- Gómez-Pompa, A., Flores, J., & Fernández, M. (1990). The sacred cacao groves of the Maya. *Latin American Antiquity*, 247–257.
- Hermé, P. (2007). *El chocolate*. Larousse.
- Hernández Jaimes, J. (2008). El fruto prohibido. El cacao de Guayaquil y el mercado novohispano, siglos XVI–XVIII. *Estudios de Historia Novohispana*, 39, 43–79.
- Hernández Triviño, A. (2013). Chocolate: historia de un nahuatlismo. *Estudios de Cultura Náhuatl*, 37–87.
- Hurst, W., Tarka, S., Powis, T., Valdez, F., & Hester, T. (2002). Cacao usage by the Maya civilization. *Nature, Brief communications*, 208-290.

- Lousada, P. (1998). *El libro del chocolate*. Londres: Dorling Kindersley.
- Mazzeo, C. (2010). El comercio colonial a lo largo del siglo XVIII y su transformación frente las coyunturas de cambios. En C. Contreras, *Compendio de Historia Económica del Perú. Tomo 3* (págs. 223-290). Lima: BCR-IEP.
- Monsalve, M. (2011). Industria y mercado interno, 1821-1930. En C. Contreras, *Compendio de Historia Económica del Perú. Tomo 4* (págs. 239-298). Lima: BCRP-IEP.
- Motamayor, J. C., Risterucci, A.-M., Lopez, P. A., Ortiz, C. F., Moreno, A., & Lanaud, C. (2002). The origin of the cacao cultivated by the Mayas. *Heredity*, 89, 380–386.
- Munguía, D., & Camacho, M. (2017). El chocolate, de bebida de nobles a golosina de todos. *Hitos de Ciencias Económico Administrativas*, 250-265.
- Olivera, M. (2013). Montegrando: Un hito de las primeras sociedades formativas de la Alta Amazonía. En F. Valdez (Ed.), *Arqueología amazónica. Las civilizaciones ocultas del bosque tropical* (pp. 173–198). Quito: Abya-Yala.
- Palma, R. (2014). *Tradiciones peruanas. Sexta serie*. Fundación Biblioteca Virtual Miguel de Cervantes.
- Patrón, P. (1935). *Lima antigua*. Lima: Librería e Imprenta Gil.
- Romero, C. (2016). *Estudio del cacao en el Perú y en el mundo*. Lima: Ministerio de Agricultura y Riego del Perú.
- Sahagún, B. de (1938). *Historia general de las cosas de Nueva España*. España: Editorial Francisco López Prieto.
- Salas, J., y Hernández, L. (2015). Cacao, una aportación de México al mundo. *Ciencia*, 66(3), 32-39
- Salinas y Córdova, B. (1630). *Memorial de las historias del Nuevo Mundo Pirú*.
- Suárez, M. (2009). El Perú en el mundo atlántico (1520-1739). En C. Contreras, *Compendio de Historia Económica del Perú. Tomo 2* (págs. 229-311). Lima: BCR-IEP.
- Unanue, H. (1806). *Observaciones sobre el clima de Lima y sus influencias en los seres organizados, en especial el hombre*. Lima: Imprenta Real de los Huérfanos.
- Valdez y Palacios, J. (1971). *Viaje del Cuzco a Belén en el Gran Pará*. Lima: Biblioteca Nacional del Perú.
- Valdez, F. (2008). Inter-zonal relationships in Ecuador. En H. Silverman & W. Isbell (Eds.), *Handbook of South American Archaeology* (pp. 865–888). New York: Springer.
- Valdez, F. (2013). *Arqueología amazónica. Las civilizaciones ocultas del bosque tropical*. Quito: Abya-Yala.
- Xocolata i Ciència. (s.f.). *El cacau conquesta Europa* [Imagen]. Xocolata i Ciència. <https://xocolataiciencia.wordpress.com/2019/04/12/el-cacau-conquesta-europa/>
- Zapata, S. (2009). *Diccionario de Gastronomía Peruana Tradicional*. Lima: Universidad San Martín de Porres.

CACAO, TESORO DE LA AMAZONÍA

Primera edición, agosto 2018

© De esta edición
Universidad San Ignacio de Loyola
Fondo Editorial
Av. La Fontana 550, La Molina, Lima
Teléfono 317-1000 Anexo 3705

Dirección general del proyecto
Luciana de la Fuente de Diez Canseco

Equipo de investigación
Ana María Muñoz Jáuregui
José Valdizán Ayala
Juana Zavaleta Melgar
Luis Olivera Montenegro
José Gómez Mendoza
Fernando Ramos Escudero
Martín Cárdenas Jarama

Fondo editorial
Director: José Valdizán Ayala
Coordinación: María Olivera Cano
Editor: Rafael Felices
Diagramación: Sergio Pastor Segura

Redacción de contenidos
Luis Alberto Chávez Risco
Rosario Dávila Mestanza

Chefs instructores
Carolina Guzmán Vega
Rosalba Matsuda Gushiken
Alexis Rosales Buendía
Lorena Velázquez Menacho
Jaqueline Roncal Ballena
Paul Olano Dávila
Frank Ponce Yalico
Michael Rojas Trigoso
César Hilasaca Mamani
Julio Parraguez Santisteban

Cuper Comunicación Integral
Edición General: Kathy Perales Ysla
Diseño gráfico: Belisario Negrillo
Edición gráfica: Gabriel Herrera
Fotografía: Gabriel Herrera, Christian Quispe

Fotografía complementaria
Heinz Plenge / Págs. 23, 24, 26
Yutaka Yoshii / Págs. 27
Walter Alba / Págs. 27

ISBN: 978-612-4370-19-9
Hecho el Depósito Legal en la Biblioteca
Nacional del Perú N° 2018-09702

Impresión:
Editorial Super Gráfica E.I.R.L
Calle Luisa Beausejour 2049 Urb. Chacra Ríos Norte Lima.
Agosto 2018
Tiraje 300 ejemplares

Para citar:
Universidad San Ignacio de Loyola. (2018) El cacao, tesoro de la Amazonía. L. de la Fuente de Diez Canseco (Ed) Lima: Fondo Editorial USIL

Está prohibida la reproducción total o parcial de las características gráficas de este libro. Ningún texto o imagen contenido en esta edición puede ser reproducido, copiado o transferido -por cualquier medio impreso, digital o electrónico- sin autorización escrita de los editores. Cualquier acto ilícito cometido contra los derechos de propiedad intelectual que corresponden a esta publicación será denunciado de acuerdo al D.L. 822, Ley de los Derechos de Autor de la legislación peruana, así como a las normas internacionales vigentes.

Agradecimientos:
Gobierno Regional de Pucallpa, Instituto de Cultivos Tropicales, Alianza Cacao Perú y Yanapay Andina Consultores.

Antonio Tacchino Del Pino, Vicepresidente de Descentralización de USIL, Coordinador General de La degustación de chocolate más grande del mundo.