

Eva Bravo-García



Foto de <u>Alexandre Debiève</u> en <u>Unsplash</u>





DivulgAmérica. Cuadernos de divulgación científica del IEAL n.º 4, septiembre 2021 ISSN 2792-9450

Editado por el Instituto Universitario de Estudios sobre América Latina (IEAL) de la Universidad de Sevilla.

Avda. de la Ciudad Jardín, nº 20-22, 41005 - Sevilla

correo-e: ieal@us.es

Números disponibles en:

https://institucionales.us.es/ieal/

https://idus.us.es/handle/11441/10797

El contenido de esta publicación está protegido por una licencia <u>Creative Commons</u> <u>Reconocimiento-NoComercial-SinObraDerivada 4.0 Internacional.</u>



#### Equipo editorial:

Directora: Eva Bravo García

Subdirectora Académica: Ana Cistina Gallego Hernández

#### Comité de Redacción:

Dr. Daniel Coq Huelva, Daniel

Dra. Adriana Fillol Mazo

Dr. Jesús Gómez de Tejada

Dra. Margarita Gómez Gómez

Dr. Isidoro Lillo Bravo

Dra. Rocío Delibes Mateos

Dra. Inmaculada Simón Ruiz

Dra. Ana Mancera Rueda

Dr. Vicente Manzano Arrondo

Dr. Enrique Mateos Naranjo

Dr. Francisco Montes González

Dr. Pablo Emilio Pérez Mallaína-Bueno

Dr. Ignacio Ramos Vidal

D.ª Esperanza Rojo Jiménez

Dra. Eva Sanz Jara

Impreso y hecho en España

Printed and made in Spain

Maquetación: Ana Domínguez Moreno

# Cacao y chocolate

HISTORIA DE PALABRAS

EVA BRAVO-GARCÍA



# Historia de las palabras cacao y chocolate

### EVA BRAVO-GARCÍA

Instituto Universitario de Estudios sobre América Latina (IEAL), Universidad de Sevilla



# Introducción

Hola, soy Eva Bravo, profesora de la Universidad de Sevilla.

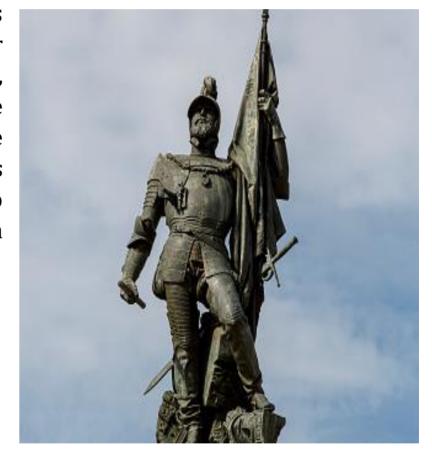
Mi especialidad es la historia de la lengua y, en concreto, la **historia de la lengua española en América** y de una lengua americana, en concreto del **náhuatl**, la lengua mayoritariamente hablada en México, procede la palabra "cacao". Vamos a ver esta historia.

### Hernán Cortés

Hernán Cortés, el conquistador de México, fue el primero que escribió esa palabra y la escribe en unas cartas que le envía al Rey Carlos I. Ahí le habla del cacao como una bebida de los indios y también como un producto que tiene un gran valor económico porque, efectivamente, poseer plantas, o frutos del cacao suponía tener un gran poder económico y riqueza para la familia.

El primero que lo describe es el cronista **Pedro Mártir de Anglería**, también insistiendo en ese doble valor: el cacao es una bebida y tiene también un valor económico.

Cuenta este cronista cómo Cortés es recibido por el emperador mexicano, Moctezuma, precisamente con el obsequio de "un vino", dice este cronista. A él le pareció un vino porque los indígenas tomaban el cacao disuelto en agua y frío, distinto a como lo tomamos hoy.

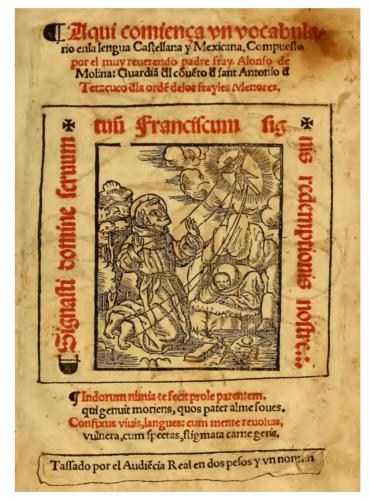


Hernán Cortés

### Vocabulario de Alonso de Molina

Alonso de Molina, uno de los religiosos que más se preocupó por conocer la lengua mexicana, hizo una especie de diccionario doble, el *Vocabulario en lengua castellana y mexicana y mexicana y castellana.* 

En esa obra nos da muchas expresiones para nombrar el *cacao* y las bebidas hechas con cacao, porque era un producto tan importante en el mundo indígena, tan valorado, que se tomaba de muchas maneras; se tomaba con especias, se tomaba con vainilla, con *ají*, etc., y de todo eso llegó a conocer su nombre.



Vocabulario en lengua castellana y mexicana



Lo que está claro es que estaba buenísimo y los importantes soldados y guerreros aztecas lo tomaban como un reconstituyente después de hacer sus ejercicios, o de participar en alguna acción bélica. Incluso, tenemos cantares de estos soldados donde se elogia el cacao:

"El floreciente cacao ya tiene espuma, se repartió también la flor del tabaco, si mi corazón lo gusta, mi vida se embriaga".

Es decir, teniendo un poquito de tabaco y cacao con espuma la vida ya es soportable y estupenda.

# Los españoles conocen el cacao

Este aprecio por el cacao no solo va a ser aceptado y asumido por los españoles que llegan a América, sino en seguida se van a es estudiar sus propiedades medicinales, es decir, los médicos van a pensar las cualidades: si es una bebida conveniente, cómo hay que tomarlo, si es bueno para la salud, en qué circunstancias, etcétera. Tenemos muchos **tratados médicos del siglo XVI, XVII**, donde nos hablan de los efectos positivos del cacao. Francisco Hernández, Juan de Tariol, Antonio Colmenero de Ledesma, etcétera.

Tariol, por ejemplo, escribe un libro sobre los efectos del café y el chocolate. Tiene un capítulo dedicado a ver cuándo es bueno tomar café y cuándo es bueno tomar chocolate, esa "nobilísima bebida", dice él.

Al licenciado Antonio de Ledesma, que era cirujano en Écija, le parece una bebida estupenda: "Está buenísimo, es bueno para todo", aunque le preocupa una cosa: el chocolate engorda.

Realmente, no engorda tanto chocolate como todo lo que le acompañaba, es decir, los dulces, los churros, que se tomaban junto al chocolate. Porque, en efecto, se empezó a crear una **cultura del chocolate**.

#### La cultura del chocolate

Empieza a ser un **producto que se** utiliza las reuniones en familiares, en las celebraciones, los domingos, etcétera y, sobre todo, se va a adaptar al estilo español. Si en la tradición indígena el chocolate se tomaba frío, disuelto en agua y endulzado con miel o sin nada, el español lo va a preferir calentito, hecho con leche y endulzado con azúcar. Así empiezan a tomarlo los criollos en América, esta es la costumbre que llega a España desde España se difunde por Europa.

Hay muchos testimonios de cómo se reunían las mujeres los domingos o en otros momentos para tomar el chocolate y a cada señora le gustaba darle un puntito especial, distinto del de sus amigas. Es verdad que cada dama se aprecia de hacer su nueva invención y modo de chocolate, dice Juan de Cárdenas. Por este autor sabemos que las mujeres lo tomaban sobre todo en onzas, en trocitos, y también con espuma. ¡Es muy importante que el chocolate tenga espuma!

El cacao no era solo una bebida, también tenía propiedades nutritivas para la piel. Gonzalo Fernández de Oviedo, uno de los primeros cronistas sobre México, le regaló a Isabel de Portugal, esposa de Carlos I, un pequeño pomo donde había manteca de cacao para que cuidara su piel.



# Palabras relacionadas





#### - Chocolate

**Chocolate** es una palabra que tiene un origen complicado, probablemente tenga que ver con la lengua maya; lo que sí sabemos es que *xoco-atl* es una bebida de maíz que también se tomaba y que se asocia con el sabor amargo. Recuerda: el chocolate o el cacao lo tomaba el indígena sin endulzar, generalmente, y, por lo tanto, tenía un sabor amargo. Si hoy tomas chocolate puro, o chocolate que sea con bastante cacao es un chocolate que suele ser amargo. Como España y los españoles asumieron el chocolate y lo hicieron propio de sus celebraciones, enseguida se creó la costumbre de celebrar *chocolatadas*. Así que, se va a crear una serie de palabras derivadas de chocolate: *chocolatera, chocolatada, chocolatear*, etc.

Además, chocolate es una palabra muy interesante porque, aunque procede de lengua indígena, tomados del español, a partir de la forma española. Por ejemplo en la lengua náhuatl, a mediados del siglo XVI adoptaron los términos creados ya en el español. Es lo que llamamos una palabra de ida y vuelta: el náhuatl nos prestó la palabra originaria (xoco-alt) y luego el español le da al

náhuatl los términos derivados: (chocolatera, chocolatada, chocolatear, chocolatería,...).

Seguro que en este texto puedes reconocer algunas palabras:

# Monamacaz xolar manic ycaltepotzco Juana chocolatera

(Traducción: "se ha de vender el solar que está a espaldas de Juana la chocolatera", Xochimilco, 1650).



# - Jícara

La jícara es lo que conocemos como un bol o un cuenco, probablemente dónde tomas los cereales, porque era la costumbre para tomar ahí el chocolate. La jícara se hacía de la mitad de una calabaza.

La parte de debajo de una calabaza sería la jícara y, con el tiempo, el término jícara significó cada uno de esos trocitos en los que está dividido el chocolate para poder partirlos mejor.

#### - Molinillo

Con este término, no nos referimos al molinillo de moler o el molino de viento. Con la palabra molinillo nos referimos a una especie de bastoncito que tiene una serie de ranuras y se utiliza para friccionar, para batir el chocolate porque, recuerda, el chocolate debe tener espuma y la forma de hacer espuma en el chocolate era usar el molinillo o echarlo desde alto.



# El placer del chocolate

También, el chocolate era y es hoy un regalo y un consuelo. Muchas veces regalamos chocolate y en ocasiones lo hacemos cuando una persona está enferma o para su cumpleaños, celebraciones... Bueno, pues aquí tienes a un señor muy serio y muy feo que se llama Francisco Quevedo y que era un gran poeta. Bueno, cuando estaba en la cárcel esperaba que le llegara su encargo de chocolate y estaba preocupado porque el chocolate llegaba de América y había tenido noticias de que la flota se había perdido

por algún temporal, o por alguna cuestión. Y, por lo tanto, pensaba que no iba a recibir chocolate.

10

rando de amo muchos manuscritos.

Asustado me tiene el sorbo de la mala nueva que corre de la pérdida de la flota, por el chocolate, cuando ya cojeaba una golosina discreta que teníamos; yo a intercesión de mi estómago lo dudo.

Beso a Vuestra Reverendísima su mano muchas veces por el alivio de las gacetas. Él es maligno, porque consuela con referir-

#### CHOCOLATE Y PLACER

# El chocolate como regalo

También tenemos muchos datos sobre cómo se regala el chocolate, por ejemplo, a las personas que están enfermas o que están en el frente, en periodos de guerra. En la guerra de Cuba, por ejemplo, muchos familiares mandan a sus hijos, a sus novios, sus maridos, etc. chocolate.

Vemos el ejemplo de Saraque le escribe una carta a su novio donde le dice:

"Querido M, el jueves te remití dos mudas completas..." se refiere a mudas de ropa, "... y 6 libras de chocolate para que la tomes a mi nombre".

Así le escribe Sara a su novio en 1896, pidiéndole que cuando tome el chocolate se acuerde de ella.

También tenemos muchos refranes, expresiones y dichos populares. Seguro que alguno de ellos los has escuchado y que te sabes otros más. Por ejemplo:





Eva Bravo-García

Catedrática de Lengua Española Instituto Universitario de Estudios sobre América Latina (IEAL) Universidad de Sevilla

ebravo@us.es

In<del>s</del>tituto Universitario de Estudios sobre América Latina (IEAL)

Universidad de Sevilla







