

El Cacao y el Chocolate en la pintura y los objetos cotidianos

Francisco Montes



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

Foto de [Maddi Bazzocco](#) en [Unsplash](#)



DivulgAmérica. Cuadernos de divulgación científica del IEAL

nº 6, febrero 2022

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 [Creative Commons Reconocimiento-NoComercial-SinObraDerivada 4.0 Internacional](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/).



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

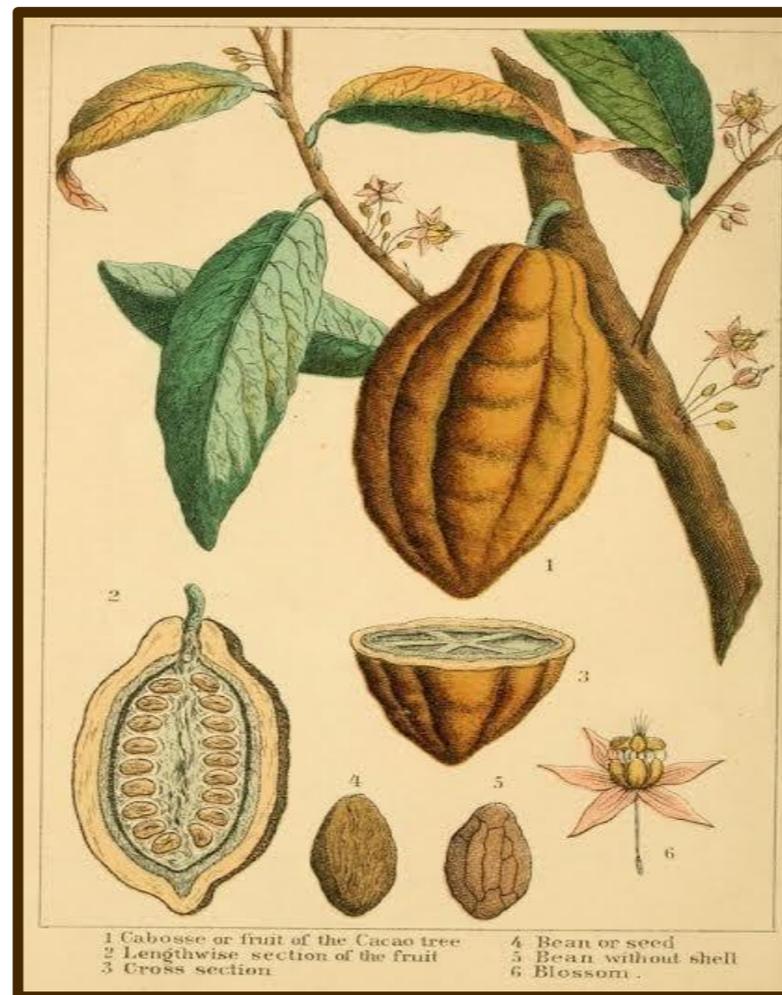
Impreso y hecho en España

Printed and made in Spain

Maquetación: Ana Domínguez Moreno

El Cacao y el Chocolate en la pintura y los objetos

FRANCISCO MONTES



Cacao

FRANCISCO MONTES

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



Introducción

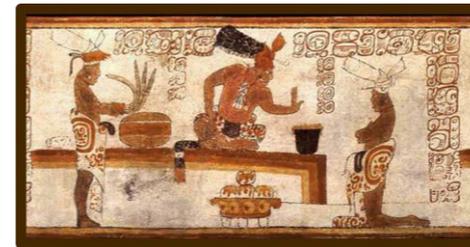
Hola a todos. Mi nombre es **Francisco Montes**. Soy profesor de Historia del Arte de la Universidad de Sevilla y quisiera agradecer al IEAL la invitación para participar en esta actividad de la Noche Europea de los Investigadores, titulada: **Cacao y Chocolate**. De América a tu boca, donde os voy a acercar la representación del cacao y el chocolate a través de la pintura virreinal y algunos objetos de la vida cotidiana.

ORIGEN

El origen legendario del chocolate se sitúa en Mesoamérica durante la época precolombina. Cuenta una leyenda que fue el **dios Quetzalcoatl** el que robó las semillas del árbol del cacao del paraíso y los puso en una plantación en la ciudad de Tula, para que allí el dios Tlaloc la regara con su lluvia. Los aztecas ya utilizaron la palabra **xocoatl**, que viene del náhuatl *xoco* (amargo) y *atl* (agua) como bebida sagrada durante sus celebraciones rituales. Se elaboraron diferentes especialidades y fue considerado un producto de gran distinción a sus cualidades afrodisíacas. Además, que señalan que, desde el punto de vista económico, sus semillas sirvieron de moneda de cambio en transacciones económicas.



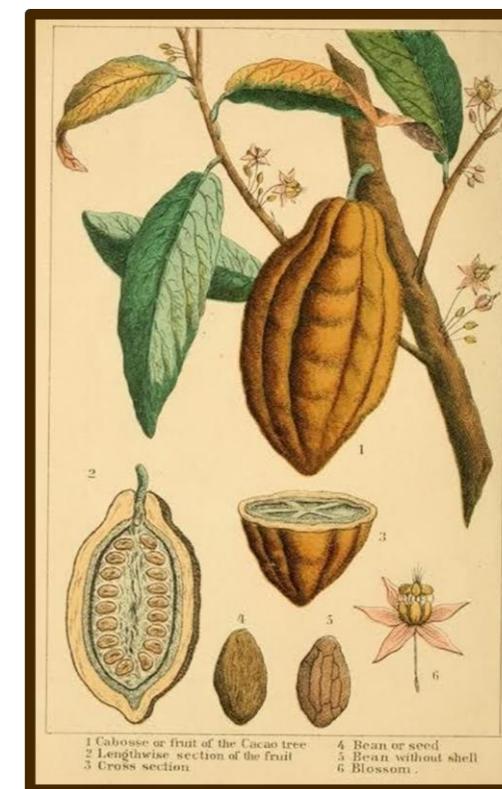
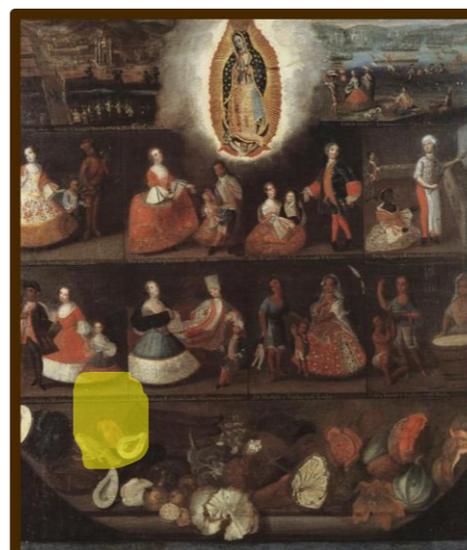
Ahí podéis ver una pintura maya donde un dirigente está recibiendo el ostertorio de estas semillas, en pago de tributo. Abajo una secuencia muy parecida, en este caso en una pintura azteca, junto a una vasija con los frutos del cacao. Y, por otro lado, podéis ver una lámina de un códice de época ya hispánica del siglo XVI, donde una mujer azteca está espumando el cacao, vertiéndolo en esas jícaras, esas vasijas hechas con calabazas, y también en otros utensilios como fue el tecomate, que es una especie de copa también obtenida a través del vaciado de un fruto.



Tenemos que decir que, en el virreinato de la Nueva España, el consumo del chocolate se convirtió en una obsesión para las clases acomodadas. Se tomaban en los ámbitos domésticos, así como animadas veladas, donde se convertía en seña de distinción entre reputados peninsulares y criollos. Mientras tanto, las mujeres indias y las esclavas negras eran las verdaderas conocedoras de las recetas, pues ellas eran quienes dominaban las elaboradas técnicas de preparación. A través de las pinturas de castas novohispanas, como estas que os he puesto aquí del Museo de América, realizada por Luis de Mena, podemos analizar tanto la presencia del fruto del cacao entre los productos tradicionales presentes en los principales mercados, como el de la Ciudad de México.



Ahí aparece en la parte inferior, escondido, ese fruto de tono anaranjado. Y, al lado, os lo he ampliado en una lámina de algún atlas científico francés para que podáis ver el fruto con las semillas, que son de las que se obtiene la pasta del cacao, que posteriormente se diluye para obtener la bebida. Y también, en estas pinturas de castas, se ven los hábitos de elaboración y consumo.



En estas imágenes seleccionadas, aquí veis la esclava negra, que aparece en la cocina batiendo con un molinillo de madera esa pasta, que se deshace en agua caliente dentro de una jarra de cobre, y se tuesta a fuego lento para finalmente ser servida y tomada en diferentes objetos, como esa mancerina de porcelana que aparece en la parte inferior. Esta otra escena nos muestra una pareja deleitando esas mancerinas de chocolate mientras juegan a las cartas. Este objeto, esta mancerina, es un invento, es una pieza de vajilla, que fue compuesto, que está compuesto por un pequeño vaso ajustado a un plato, y su origen se asocia al virrey del Perú, Pedro Álvarez de Toledo, virrey Marqués de Mancera, de ahí su nombre.



El virrey organizaba famosas tertulias y agasajos, y se desconoce si el origen de este utensilio surgió por comodidad para tomar la bebida, o también se piensa que fue porque dicho gobernante sufría una enfermedad que le provocaba temblores, y de ahí que se inventara este vaso con este plato para sujetarlo bien y, además, también apoyar los diferentes dulces y pastas que se tomaban con la bebida.



Entre los utensilios fabricados para el consumo destacado del chocolate, los chocolateros tallados y ornamentados con apliques de plata, las jícaras, los pocillos y las escudillas de dos asas. Hay que añadir que, en un primer momento, los conquistadores no tuvieron en consideración a este alimento, incluso lo tacharon de desagradable por su amargo sabor. Sin embargo, con el paso del tiempo se habituaron a esta costumbre autóctona y explotaron su dimensión económica al repercutirles importantes beneficios en el comercio trasatlántico.



Además, junto con los mercaderes, los clérigos peninsulares, sobre todo pertenecientes a las sedes catedralicias, fomentaron su introducción en la cultura material y las prácticas alimenticias. Y de ello nos constan los inventarios donde se observan no solo la presencia de estos utensilios, sino también la remisión de importantes cantidades de cacao procedente de América. Un reflejo de la popularidad alcanzada por este alimento será el protagonismo alcanzado por el chocolate en escenas que recreaban suntuosas meriendas, acompañadas con bizcochos, bollos y frutas confitadas, dentro del género de la pintura de bodegones europea, como se observan en estos cuadros que os he puesto aquí, dieciochescos. Vemos uno de Félix Lorente, donde aparece una mujer recibiendo una mancerina de chocolate. Y al lado este otro precioso bodegón con servicio de chocolates, que se conserva en el Museo del Prado, pintado por Luis Meléndez, donde veis aparte de esos dulces, cosas de chocolate y el vaso de porcelana con la jarra de cobre y el molinillo para batirlo.



Ya para concluir, hay que decir que, a comienzos del siglo XVII, el cacao se había convertido en un codiciado producto en las principales cortes europeas, que demandaban el envío de remesas americanas. Intercambiaban recetas. El momento de máximo apogeo de este alimento llegó en Francia e Inglaterra a lo largo de la siguiente centuria, cuando se fue aderezando con azúcar, leche y otras especias. Gracias a la adicción de la reina María Antonieta, se crearon pastas sólidas de chocolate dando paso a los célebres bombones. Los pintores de la época retrataron en numerosas escenas costumbristas este ceremonial íntimo, dispuesto entorno al deleite de esta bebida exótica originaria del continente americano, como podemos observar en estos dibujos y esta pintura de Charpentier, *La taza de chocolate*, donde una familia está tomando en ese ambiente íntimo una taza de esta exótica bebida. Y con esto acabo, espero que les haya gustado y, bueno, que lo disfruten junto a una taza o un trozo de este exquisito alimento de origen americano.





Francisco Montes

Profesor de Historia del Arte de la Universidad de Sevilla
Instituto Universitario de Estudios sobre América Latina (IEAL)
Universidad de Sevilla
fmontes@us.es



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





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

Foto de [Maddi Bazzocco](#) en [Unsplash](#)