

SABORES DEL CAMINO: CHOCOLATE

Por Catherine López Kurland

¿Qué hay con el chocolate?

A principios del siglo XVII, un obispo en la ciudad colonial española de Chiapa Real (San Cristóbal de las Casas) cometió el error fatal de prohibir el consumo del chocolate dentro de la catedral por la alboroto que causaban los criados al prepararlo y servirlo. Las damas españolas, quienes para hacer más llevaderos los minuciosos sermones se hacían servir chocolate en sus jícaras o tazas y lo bebían durante la ceremonia, se rehusaron a acatar la orden. Cuando el arzobispo amenazó con excomulgarlas, él misteriosamente se enfermó y murió después de tomar una taza de chocolate.¹

El chocolate tenía una elevada posición en las culturas maya y azteca en la América colonial española, en España y ahora, parece casi seguro, en la cultura ancestral de los indios Pueblo (Anasazi). Hay evidencias del chocolate en el Cañón del Chaco desde el año 1000 a.C. que posiblemente llegaron ahí desde Mesoamérica por un camino indio que los españoles más tarde llamaron *El Camino Real de Tierra Adentro*.

Se cree que la civilización olmeca de Mesoamérica fue la primera en cultivar el árbol de cacao (*teobroma cacao*), alrededor del año 1500 a.C. y el nombre "cacao" (*ka'kaw*) se deriva de su grupo de idiomas proto-Mixe-Zoque.² "Chocolate" viene de la palabra Náhuatl *cacahuatl*, que significa "agua de cacao".³ Tanto los mayas como los aztecas consideraban al cacao como sagrado. Los españoles veían que los mayas y los aztecas lo reservaban para los rituales sagrados, los reyes, los nobles y los guerreros distinguidos y hay evidencia que los mortales de menor valía también disfrutaban el cacao en ocasiones especiales, aunque en una versión diluida.⁴ Consumir chocolate ilícitamente era invitar a una muerte segura. Los mayas y los aztecas transformaron los granos de cacao en una bebida líquida mediante un proceso muy laborioso. Los mayas lo preferían caliente y los aztecas frío,⁵ pero para ambos la espuma era una de las partes más importantes. Para ambos, los granos de cocoa se usaban como

1

2

3

4

5

moneda— ¡el dinero sí crecía en los árboles! Según un documento azteca del siglo XVI, en Tlaxcala el sueldo diario de un mozo era 100 granos. Se podía comprar un tamal con 1 grano, una buena gallina con 100 granos completos o 150 granos secos y pescado envuelto en hojas de maíz por 3 granos.⁶ Los granos de cacao valían tanto como hasta para falsificarse.⁷

Los conquistadores españoles pronto llegaron a apreciar esta bebida del Nuevo Mundo tanto como los lugareños. Una vez que se hizo evidente que todos menos los más ricos colonizadores tendrían que vivir sin su copa de vino diaria debido a la prohibición de la Corona de plantar uvas para vino,⁸ se adueñaron del chocolate como algo propio, intercambiando algunos de los ingredientes nativos con importaciones ibéricas. A Cristóbal Colón se le atribuye haber sido la primera persona del viejo mundo que tuvo contacto con los granos de cacao, en 1502, en una canoa de comercio maya. A pesar de que él quizá no sabía lo que eran, se dio cuenta de que eran muy valiosos. Su hijo Fernando escribió refiriéndose a los granos de cacao, a los que él llamaba almendras: "Parecían tener estas almendras en un gran precio, pues cuando las subieron a bordo del buque, junto con sus productos, vi que si alguna de estas almendras se caía, todos se detenían a recogerlas, como si se hubiera caído un ojo. Tan sólo un par de décadas más tarde, Hernán Cortés y los colonizadores empezaron a apreciar el cacao. Al igual que había sido una fuente de sustento para los soldados aztecas, lo fue para los españoles. Cortés lo llamó "la bebida divina que da resistencia y combate la fatiga. Una taza de esta bebida preciosa le permite al hombre caminar durante un día entero sin comer"⁹. Muy pronto los españoles, no sólo los soldados, en ambos lados del Atlántico estaban disfrutando de esta nueva bebida exótica—especialmente las damas, según las reseñas de aquellos días.¹⁰

El primer registro documentado de un embarque de granos de cacao que llegó a España procedente de la Nueva España fue en 1585. Sin embargo, décadas antes, en 1544, un grupo de padres Dominicos trajeron una delegación de nobles mayas para visitar al Príncipe Felipe (Felipe II) y entre los regalos que le trajeron había recipientes con chocolate batido.¹¹ En los archivos marítimos se puede ver

6

7

8

9

10

11

que el chocolate logró un lugar seguro en la vida española entre 1590 y 1610,¹² inicialmente transportado como chocolate totalmente procesado, necesitando sólo agua, y más tarde como cacao no procesado, lo que algunos españoles emprendedores aprendieron a convertir en chocolate. Los ingleses, holandeses, franceses e italianos hicieron lo mismo pero no de inmediato y no al grado en que lo hicieron los españoles, para quienes se convirtió en la bebida nacional. Al principio, los corsarios ingleses y alemanes realmente tiraban fuera de borda los granos de café, que consideraban “estiércol de ovejas”, de los barcos españoles capturados. Conforme fue creciendo la demanda de esta bebida de moda en España y, eventualmente, en otros países europeos en el Siglo XVII, creció también su valor como un producto de exportación de la Nueva España.

El cacao era un lujo para los mesoamericanos, los colonizadores españoles y los habitantes del Viejo Mundo. El árbol de cacao crece sólo en determinadas condiciones: dentro de una banda caliente y húmeda 20° al norte y al sur del Ecuador, en un sotobosque protegido de la luz solar directa. Como esta zona estaba fuera de las tierras aztecas, tuvieron que importar el cacao, forzar a los otros a pagarles tributo con granos de cacao y hacerles guerras territoriales por las regiones disputadas de cultivo de cacao.

Cultivar y transformar las vainas de cacao en una bebida de chocolate era algo complejo. Dentro de la vaina, los granos están cubiertos por una pulpa blanca y dulce de la cual se tienen que extraer. Se dice que la pulpa fresca es una delicia, “cacao fresco del árbol”. Los granos de cacao se fermentaban, se secaban, se tostaban y se descascarillaban. Luego, los granos tostados, o las puntas, se molían en un metate caliente. El cacao en polvo resultante se aromatizaba y se moldeaba en forma de “ladrillos” macizos o discos para almacenar o transportar, listo para mezclarse con agua y batirse vigorosamente para producir un líquido de chocolate cubierto con la espuma tan preciada.

El buen cacao criollo (la variedad más preciada y rara) se convirtió en una bebida fría para los nobles aztecas con una variedad de especias, hierbas y endulzantes: por lo general Chile (*Capsicum annuum*); a veces vainilla, “flores de oreja” (una planta picante cuyas identidad exacta no se conoce), o achiote (dándole un color como de sangre); y a veces un toque de miel¹³ o miel de agave. Los menos afortunados utilizaban el chocolate para rituales. Los menos afortunados tenían chocolate para los rituales de ritos de paso, pero tenían que conformarse con el cacao de menor calidad que muchas veces se mezclaba con maíz, convirtiéndolo en una bebida nutritiva (el champurrado original).

12

13

Los españoles y los criollos preferían el chocolate con saborizantes como canela importada (del sureste de Asia, anís y pimienta negra; evitaban la vainilla por razones médicas (mala para los nervios); le añadían bastante azúcar de caña— un cultivo que Colón introdujo al Nuevo Mundo y Cortés cultivaba en enormes plantaciones: y se lo tomaban caliente, como los mayas que los habían introducido al chocolate.

Los españoles también consideraban una nube de espuma como lo mejor, la que los mayas y los aztecas hacían vertiendo el líquido en el vaso desde una gran altura. Los españoles crearon un utensilio especial que se usa hasta hoy en día: un batidor de madera acanalada, o molinillo, que se hace girar entre las palmas de las manos hasta que se forma la espuma en la superficie.

Hasta diseñaron una olla para chocolate, o chocolatera, con un agujero en la tapa para el molinillo y un mango perpendicular para sostenerlo mientras se hacía girar el líquido. Los colonizadores españoles adoptaron las tacitas sin asa llamadas jícaras (de la palabra náhuatl *xicalli*) hecha de calabazas laqueadas o de barro y más tarde en porcelana china o mayólica. Cuando tomar chocolate era lo último de la moda barroca durante el reinado de los Habsburgo en los años de 1600, el virrey español de Perú, marqués de Mancera, encargó a un orfebre que hiciera una bandeja con una abrazadera circular en el centro de la misma donde se colocaba y sujetaba una jícara para evitar que se derramara el chocolate accidentalmente. Así es como se creó la mancerina, primero en plata y porcelana y mayólica también

La Iglesia Católica no estaba segura si prohibir o no el excitante alimento del Nuevo Mundo pero, una vez que el médico real de Felipe II declaró que tenía un valor medicinal, su popularidad se extendió rápidamente en España y en todo el resto de Europa. En 1631, un médico español, Antonio Colmenero de Ledesma, escribió la primera receta para el chocolate caliente en su libro *Curioso tratado de la naturaleza y calidad del chocolate*, que se publicó en 1644 y se difundió en toda Europa.

El chocolate llegó a Inglaterra en la década de los años 1650, casi al mismo tiempo en que llegaron el té y el café y luego se regresó al otro lado del Atlántico a las colonias americanas. En 1727, un británico de nombre Nicholas Sanders, le añadió leche, creando una variación que hasta la fecha sigue siendo el estándar anglosajón. A pesar de que los norteamericanos disfrutaban tomar chocolate,

éste nunca llegó a tener el nivel de popularidad que Thomas Jefferson predijo: “La superioridad del chocolate para la salud y la nutrición pronto le dará la misma preferencia sobre el té y el café en Estados Unidos que se le ha dado en España”.¹⁴ Su entusiasmo pudo haber surgido de su reciente llegada a París en donde el chocolate había sido una bebida de moda en la corte desde la boda de la princesa española María Teresa, hija de Felipe IV, con Luis XIV en 1660.

En la Nueva España, los conventos, que ya para entonces eran centros de creatividad culinaria, en el Siglo XVII ganaron elogios para su chocolate que se convirtió en una de las costumbres en las vidas de la élite. “Muy temprano en la mañana, las esposas ordenaban la preparación del chocolate caliente que se acompañaría con pan, donas, puchas o alguna otra delicia...

Después de la siesta de medio día, entre 3:00 y 4:00 pm., era casi obligatorio tomar una taza de chocolate caliente, hecho por las monjas que usaban las cantidades precisas de cocoa, azúcar, almendras, canela y vainilla”.¹⁵

No se les negaba este placer a las monjas y hasta tenían salones especiales para tomar chocolate, “ya que compartir la bebida más popular de la era colonial representaba un rato de camaradería y diversión dentro del rígido cumplimiento con las reglas del convento. Moler la cocoa era una actividad en la que cada una de las hermanas participaba, de la abadesa para abajo”.¹⁶

Foto columna derecha;

Jarro para guardar chocolate/chocolatero con tapa con llave; mayólica, 1650-1700, Puebla, México, 16 pulgadas de Altura, 10 ½ pulgadas 10 ½ pulgadas de Profundidad. Colección de Michael Haskell, cortesía del Museo de Arte Folklórica Internacional, Santa Fe, NM. Foto de Paul Smutko.

Las hermanas eran conocidas también por sus confecciones de chocolate, a pesar de la falsa idea común de que sólo se disfrutaba como bebida hasta el Siglo XIX.¹⁷ Durante el período colonial temprano, el chocolate era disfrutado por los ricos, quienes lo guardaban bajo llave; una ración importante para los soldados que se sostenían a sí mismo con obleas de chocolate listo para batir (sólo añadir agua y batir); era el favorito de los frailes que estaban acostumbrados a tomarlo en los monasterios y algo para halagar a los demás en

14

15

16

17

ocasiones especiales. Eventualmente, conforme se fue haciendo más fácil de conseguir, el chocolate caliente espumoso se convirtió en el componente indispensable de los rituales de mañana y tarde en las zonas fronterizas del norte.

Según la arqueóloga Cordelia (Dedie) Snow, la primera mención registrada que se hace del chocolate en Nuevo México fue en un inventario del año 1600 para un embarque del Camino Real: "Ochenta cajas chicas de chocolates que costaban cuatro pesos".

Las anotaciones para el azúcar y otros ingredientes relacionados con el chocolate, junto con fragmentos de pequeñas tazas de porcelana china encontradas en las excavaciones antes de la rebelión en las Misiones de Salinas y del Palacio de los Gobernadores, ofrecen apoyo de su temprana aparición en Nuevo México.¹⁸

El inventario de un menaje de casa del Gobernador Bernardo López de Mendizábal y su esposa, Doña Teresa Aguilera y Roche de Mendizábal, incluía una "taza de chocolate de Puebla." El inventario se tomó en 1662 después de haber sido arrestados por practicar secretamente el judaísmo. Durante el juicio que siguió ante el Santo Oficio de la Santa Inquisición en la Ciudad de México, uno de sus criados describió la manera en que les había servido el chocolate caliente al Gobernador y a Doña Teresa en su casa en el Palacio de los Gobernadores.¹⁹ A principios de 1609, las caravanas traían provisiones por el Camino Real cada tres años para el personal de la misión en Nuevo México, "incluyendo chocolate, un artículo de lujo,"²⁰ y mercancía para otros que vivían en las tierras fronterizas del norte.

El chocolate se consideraba como un "manjar" para los colonizadores, junto con el azúcar, el tabaco y los licores²¹ y una bebida para ocasiones especiales, como se sugirió en una anotación de la última voluntad y testamento de Alphonzo Raél de Águila en 1745, que incluía "cuatro tarros de porcelana china para chocolate "comprados en Chihuahua para las fiestas".²² Sin embargo, el chocolate no era un lujo sino una necesidad en la milicia. En *Santa Fe Found: Fragments of Time* (Santa Fe Encontrada: Fragmentos del Tiempo), una exposición en el Palacio de

18

19

20

21

22

los Gobernadores, junto con un pequeño grupo de artefactos asociados con Diego de Vargas, hay una taza de mayólica mexicana para chocolate del Siglo XVII, “un alimento básico para sus tropas”. (Véase foto pág. 36). El Padre Francisco Vargas en una carta al Gobernador de Vargas fechada el 6 de julio de 1695 escribió que les habían estado dando a los soldados refresco de chocolate (chocolate frío) durante los períodos de calma “entre las incursiones (de los apaches)”.²³

El Gobernador reconoció también el valor del chocolate para hacer la paz. “Antes de regresar a Santa Fe, una tarde fría el 15 de septiembre de 1692,” de Vargas, con la esperanza de reunirse con el líder de los indios Pueblo, Tumatú, invitó a otro indio Pueblo, Don Luis, a su tienda, “saludándolo amablemente con palabras cálidas y chocolate caliente”.²⁴ Parece que de Vargas no tuvo que abstenerse de él— ¡les dejó 100 libras de chocolate a su familia y a sus amigos en su testamento!²⁵

En el Siglo XIX el chocolate era más fácil de conseguir en todas partes. En 1815, la mercancía en la tienda de Manuel Delgado en Santa Fe incluía 16 libras de chocolate, entre otros artículos que el arqueólogo David H. Snow describe como “artículos cotidianos que uno puede esperar encontrar en una tienda de la frontera bien surtida”.²⁶ Delgado, que era dueño de El Rancho de las Golondrinas en la cercana La Ciénega tenía ollas de cobre para chocolate, jícaras y mancerinas junto con sus posesiones personales a la hora de su muerte.²⁷

Para los mercaderes que viajaban a lo largo del Camino Real en 1840, llamado *El Camino Nacional* durante el período mexicano, el chocolate era una fuente importante de sustento, como lo fue para los guerreros aztecas y los soldados españoles. Durante los viajes de 40 días de los mercaderes de Santa Fe a Chihuahua, “su única comida—un pedacito de carne, chile colorado, frijoles y tortillas—duraba 24 horas excepto por una taza de chocolate y un pedazo de pan”.²⁸

23

24

25

26

27

28

Para 1846 cuando Susan Magoffin, una joven norteamericana recién casada, se aventuró en el camino de Santa Fe, los habitantes de Nuevo México se tomaban dos tazas de chocolate al día. “Tomamos chocolate todas las mañanas al levantarnos, desayunamos a las 10 o’k (sic), comemos a las 2:00, chocolate otra vez al oscurecer, y cenamos a las 9:00 en punto”.²⁹

Josiah Gregg, otro norteamericano que viajaba aproximadamente en las mismas fechas, alababa altamente las bebidas de chocolate que encontraba en Nuevo México “...nadie puede dudar en rendir homenaje a su incomparable chocolate, en cuya preparación los mexicanos con toda certeza superan a cualquier otro”.³⁰

Medio milenio antes de que los españoles trajeran el atesorado cacao en el viaje de 1600 millas al norte de Nuevo México por El Camino Real de Tierra Adentro, los ancestrales indios Pueblo o los comerciantes mesoamericanos pudieron haberlo llevado por esa misma ruta al Cañón del Chaco.

En enero de 2009, Patricia L. Crown, Distinguida Profesora de Antropología de la Universidad de Nuevo México, encontró evidencia de cacao en el Cañón del Chaco que data de 1000 a 1125 d.C. La función de 166 jarros cilíndricos sin esmaltar en Pueblo Bonito, hechos con barro del lugar, habían intrigado durante mucho tiempo a los arqueólogos, especialmente a la Dra. Crown.

Después de enterarse de que los mayas habían utilizado vasos de forma y tamaño casi idénticos para el chocolate, mandó a analizar unos fragmentos. ¡Se identificaron positivamente residuos de cacao!³¹

Una de las preguntas que hay respecto a este emocionante descubrimiento es cómo llegó el cacao a Chaco desde Mesoamérica. ¿En qué forma? ¿Crudo o procesado? ¿Con qué fin? Se encontró un alijo de 102 jarros en un cuarto en Pueblo Bonito, sugiriendo su uso ritual. ¿Y por cuáles rutas? La Dra. Crown espera ampliar el período de tiempo y el área geográfica de su investigación sobre el cacao, lo que podría confirmar la posibilidad de que ¡el primer chocolate en América del Norte llegó vía El Camino Real de Tierra Adentro!³²

¿Qué hay con el chocolate? ¿Por qué los mayas y los aztecas lo consideraban como sagrado y lo valoraban como oro? ¿Por qué unas damas españolas habrían asesinado a un obispo por causa del chocolate? ¿Por qué los

29

30

31

32

ancestrales indios Pueblo lo transportaron a Pueblo Bonito, más de 1600 millas de su lugar de origen? La respuesta es—química. El chocolate contiene cafeína y teobromina (el marcador biológico del chocolate), que son tanto alcaloides y estimulantes; serotonina, una hormona que levanta el ánimo; y feniletilamina, antidepresivo y un agente anti-estrés. O como el Franciscano Bernardino de Sahagún del siglo XVI comentó, el chocolate "...lo llena a uno de alegría, lo refresca, lo consuela, lo vigoriza",³³ ¡Y sabe tan rico!

CATHERINE LÓPEZ KURLAND es co-editora de *Chronicles of the Trail* y es miembro del Consejo de Directores de Carta. Es conservacionista histórica y vive en Santa Fe.

Chocolate Por/Chocolatera, latón, España, siglo XIX. Cortesía del Museo de Arte Colonial Español, Colecciones de Spanish Colonial Arts Society, Inc. (2001.48)

Molinillo, madera, México o Nuevo México, siglo XIX, Cortesía del Museo de Arte Colonial Español, Colecciones de Spanish Colonial Arts Society, Inc. (L5.1956.58)

NOTAS FINALES

1. Sophie D. y Michael D. Coe, *The True History of Chocolate* (New York: Thames & Hudson Inc., 1996), 185, 186.
2. *Ibid.*, 339.
3. *Ibid.*, 118. Los Coes disputan la creencia generalizada que el "chocolate" se derivó de chocolatl o xocoatl. La terminología del chocolate es confusa. Cacao es el grano crudo, el chocolate es el producto procesado, ya sea en bebida o en un dulce sólido y cocoa es un término usado desde los años de 1800 para la bebida caliente.
4. Marcy Norton, *Sacred Gifts, Profane Pleasures; A History of Tobacco and Chocolate in the Atlantic World* (Ithaca and London: Cornell University Press, 2008) 28.
5. *Ibid.*, 86
6. Coe, 98.
7. Patricia Crown que los arqueólogos descubrieron granos de cacao de cerámica falsa. Conferencia, *Chocolate Chaco: La recuperación del*

- cacao en Pueblo Bonito," Renesan Institute for Life-long learning, Santa Fe, NM., 1º de marzo de 2010.
8. Carla Rahn Phillips, "Mercado, modas y gustos: las cargazones de ida y vuelta," en *España y América: Un océano de negocios. Quinto Centenario de la Casa de la Contratación, 1503-2003*, catálogo para una exposición en honor del 500º aniversario de la Casa de Comercio en Sevilla, España. (Sevilla: Sociedad Estatal de Conmemoraciones Culturales, 2003), 187-202.
 9. "Chocolate in History", www.chocolate.org/conquistador.htm.
 10. Donna Pierce, "Mayólica in the Daily Life of Colonia Mexico", en *Cerámica y Cultura: The Story of Spanish and Mexican Mayólica*, ed. Robin Farwell Gavin, Donna Pierce, and Alfonso Pleguizuelo (Albuquerque: University of New Mexico Press, 2003) 249.
 11. Coe, 133.
 12. Norton, 141-142.
 13. Producido por avispa de miel (*Brachygastra mellifica*).
 14. Thomas Jefferson a John Adams, París, 27 de noviembre de 1785, *Adams Papers*, University of Virginia Press. Founders Early Access, <http://www.rotunda.upress.virginia.edu/founders/FOEA-03-01-02-0386>.
 15. María Cristina Suárez y Farías, "Of Colonial Ambiance and Flavor", *Artes de México*, no. 36 (1997): 81. Puchas son un tipo de pastelitos.
 16. Ibid., 80.
 17. Coe, 136.
 18. Cordelia Thomas Snow, Conferencia, "Luxury Goods Transported over the Camino Real", New Mexico History Museum, Santa Fe, 14 enero 2010.
 19. Pierce, 264.
 20. James Ivey, "Seventeenth-Century Mission Trade"; *El Camino Real de Tierra Adentro*, comp. Gabrielle G. Palmer, Cultural Resource Series, no. 22 (Santa Fe: Bureau of Land Management, 1993) 63.
 21. Moorhead, Max L Moorhead, *New Mexico's Royal Road: Trade and Travel on the Chihuahua Trail* (Norman and London: University of Oklahoma Press, 1958) 49.

22. David H. Snow, "Purchased in Chihuahua for Feasts", *El Camino Real de Tierra Adentro*, comp. Gabrielle G. Palmer, Cultural Resource Series, no. 22 (Santa Fe: Bureau of Land Management, 1993) 143.
23. Louis E. Grivetti, *Chocolate: History, Culture and Heritage*, Howard Yanashapiro, (Hoboken, NJ: John Wiley & Sons, 2009) 428.
24. José Antonio Esquibel, "The Tupatú and Vargas Accords: Orchestrating Peace in a Time of Uncertainty, 1692-1696", *El Palacio* 3, no. 1 (Spring 2006): 17.
25. Frances Levine, "The Palace of the Governors: A Witness to History", en *Santa Fe: History of an Ancient City*, ed. David Grant Noble (Santa Fe: School for Advanced Research Press, 2008) 113.
26. David H. Snow, 142.
27. Pierce, Donna, "Chocolate...or How America Invaded Europe", *El Paraje*, (September 2001) 5.
28. Susan Calafate Boyle, *Los Capitalistas: Hispano Merchants and the Santa Fe Trade* (Albuquerque: University of New Mexico Press, 1997) 31.
29. Susan Shelby Magoffin, *Down the Santa Fe Trail and Into New Mexico: The Diary of Susan Shelby Magoffin, 1846-1847*, ed. Stella M. Drumm (Norman and London: University of Oklahoma Press, 1926, 1962) 208.
30. Josiah Gregg, *Commerce of the Prairies*, ed. Max. L. Moorhead (Norman and London: University of Oklahoma Press, 1954) 110.
31. Jeffrey Hurst, científico senior en Hershey, quien confirmó los residuos de cacao en los vasos mayas, encontró el mismo perfil químico en muestras de tiestos de Pueblo Bonito.
32. Se sabe que las crías de guacamayas escarlata y las campanas de cobre vinieron de Mesoamérica al Cañón del Chaco en ese tiempo.
33. Con moderación, eso es. La oración empieza, "Cuando una cantidad ordinaria está borracha..." Bernardino de Sahagún, *Florentine Codex: General History of the Things of New Spain, Book 11, Earthly Things, Aztec* traducido al inglés por Charles E. Dibble y Arthur J. O. Anderson, no. 13, parte 12 (Santa Fe: School of American Research, 1963) 119-120. Gracias a la bibliotecaria Laura Holt de SAR por mostrarme estas páginas.

RECETA: Chocolate caliente

T'awe Qu'o'sebe' q:po' kakaw?*

© 2010 Mark J. Sciscenti

www.worldtreechocolates.com

Para reproducir los estilos de tomar chocolate de los mesoamericanos o los ancestrales indios Pueblo se debe usar chocolate de buena calidad sin endulzar. Esta es una receta que puede reflejar el estilo de tomar chocolate de los ancestrales indios Pueblo.

INGREDIENTES

1 ½ oz chocolate sin endulzar, finamente picado (no cocoa en polvo)

1 C agua purificada (el agua de la llave dejará un sabor desagradable)

1 cucharadita miel del mercado (o cualquier otra miel sabrosa sin calentar y sin procesar)

INSTRUCCIONES

Calentar el agua hasta que está caliente. Añadir el chocolate en pedacitos y dejarlo reposar unos 5 minutos. Añadir la miel. Revolver y batir hasta que haga espuma. Servir en una taza de cerámica caliente.

“La palabra Tewa para miel es: qu'o'sebe' q:po' y la palabra para avispa de miel es t'awe. Los pueblos que hablan Tewa viven en las regiones de Nuevo México a lo largo del Río Bravo y son descendientes de los pueblos de indios ancestrales Pueblo.

Agradecimientos

Estoy en deuda con Mark Sciscenti por haber compartido generosamente su vasto conocimiento del chocolate. La receta tradicional de arriba es de su sitio web integral, www.worldtreechocolates.com.

Fue a través de Mark que yo me enteré de que la Dra. Crown impartiría una conferencia en el Renesan Institute for Lifelong Learning, cuyo Presidente Ron Mandelbaum amablemente me invitó a asistir. Renesan es uno de los tesoros escondidos de Santa Fe; sus conferencias y viajes de campo se publican en www.renesan.org.

La Dra. Crown dio una plática estimulante, explicando claramente el proceso que la condujo a sus descubrimientos, con buenas imágenes— ¡y humor! También me dio permiso de publicar su fotografía de los jarros cilíndricos, por lo que le estoy muy agradecida.

Muchas gracias a Patricia Crown, Robin Gavin, David McNeece, Josef Díaz, Jana Gottshalk, Paul Smutko y Kate Nelson por proporcionar tan amablemente fotografías y/o permisos para este artículo.

Chronicles of the Trail, Primavera 2010.