

REDES SOCIALES

Me gusta

MEXICO EN TUS SENTIDOS

MÉXICO 2010

Autora:
LCC. María Isabel Aguirre Martín
Diciembre, 2005

Eres el visitante:
248784
desde Dic. 2 de 2005

Tu opinión es importante
Manda un mensaje



o haz contacto con:
Ing. M. Aguirre

EL CACAO Y EL CHOCOLATE
El Cacao
Bebida de Dioses

El Cacao

El **Cacao** no fue descubierto por nuestros antepasados españoles hasta principios del siglo XVI, cuando **Cristóbal Colón** y su tripulación, anclados en la **isla de Guanja** frente a las costas de lo que hoy es Honduras, recibieron como presente de los habitantes de esta isla unas pequeñas nueces de forma ovalada y color marrón.
Con ellas se elaboraba el **"xocolatl"** una bebida de fuerte sabor que producía una gran energía y vitalidad.
La palabra maya con que se designaba al grano ***"cacau"*** derivaba de la voz antigua **"chacahuaa"**. Actualmente, los descendientes mayas lo nombran **"chucua"**;
En el imperio azteca, Moctezuma recibía parte de sus tributos en almendras de cacao, porque estimaba mucho sus bayas como monedas. Como bebida, Moctezuma recibía anualmente 400,000 **countles**, equivalentes a 160 millones de bayas de cacao, útiles para preparar diariamente 50 tazas de chocolate, para su consumo personal.
En México, el cultivo del cacao estaba esparcido en toda la zona templada y caliente del país. Desde la provincia de Tabasco, hasta Michoacán, Colima, Chiapas y Campeche. Se producía de manera espontánea, pero también se cultivaban cuatro variedades principales de la planta: **Quauhcahuatl, Xochicahuatl** y **Tlacacahuatl.**
Los cacaos más estimados eran los de las provincias de Tabasco y Soconusco o Xoconocho, por sus semillas grandes, oleaginosas y de buen sabor.

Xocoatl... Bebida de Dioses y Chocolate de hoy...

Durante los años de conquista la bebida del **"Xocoatl Azteca"** era apreciada no solo por su sabor, sino por su valor estimulante.
Como tal, en una de sus cartas, Hernán Cortés se la describió a Carlos V asegurando que bastaba con una taza de esa bebida

Arbol del Cacao
De México al Mundo
Regresar a Dádivas

indígena, para sostener las fuerzas de un soldado durante todo un día de marcha.
Los nobles mexicanos hacían cocer el cacao con agua y para endulzarlo, le agregaban miel silvestre o jugo dulce de arce, aromatizándolo con un poco de vainilla.
La gente sencilla le agregaba atole de maíz para hacerlo nutritivo.
Para conseguir esta preciada bebida se tostaba el fruto y se molía. A la masa pastosa se le añadía agua, se calentaba la mezcla y se retiraba la **manteca de cacao**, que posteriormente se batía y se mezclaba con harina de maíz para espesarla.
Diversas especias añadidas como la pimienta le daban un curioso y fuerte sabor que no fue muy apreciado por los descubridores.
El cacao moneda no circulaba solamente en el Imperio Mexicano, sino también en los países vecinos y no solo servía para adquirir las cosas de poco precio, sino también las de gran valor como los esclavos.

Por su valor, los españoles no tardaron en remitir a su patria el cacao mexicano desde principios del siglo XVI.
En 1528, ya en gran cantidad, Cortés envió cacao al emperador Carlos V y se empezó a usar como bebida medicinal fortificante. En un principio solo por los nobles de la corte, por ser escaso y de alto valor.

Arbol del Cacao



El árbol de cacao es una planta de tipo tropical que crece en climas cálidos y húmedos, por lo general es un árbol pequeño, entre 4 y 8 metros de alto, aunque si recibe sombra de árboles grandes, puede alcanzar hasta los 10 metros de alto.
La madera es de color claro, casi blanco, y la corteza es delgada, de color café.
El cacao pertenece al género Theobroma que en griego significa **"Alimento de los Dioses"** de la familia de las bitneriaceas.
Se conocen 18 especies distintas, que se distinguen por el mayor o menor crecimiento de la planta, la forma de sus hojas, el

volumen y coloración del fruto. Las semillas también varían en forma, tamaño y cualidades nutritivas.

Las flores del cacao, ver la imagen superior, son pequeñas y abundantes, de color amarillo rojizo que al marchitarse dejan un embrión con el fruto que luego crece, y se convierte en una especie de baya carnosa en todo su espesor.



El grano del cacao, es una semilla encerrada en su fruto, similar al pepino. El cacaotero tiene una longevidad de 40 años.

Un único árbol puede llegar a dar 100,000 flores a lo largo de un año. Estas flores tienen una vida tan corta de apenas 48 horas. Una mazorca de cacao siempre contiene un número par de semillas o habas. El fruto puede alcanzar una longitud de 15 a 25 centímetros. Al abrir el fruto, aparecen acomodadas en la parte carnosa, entre 30 y 40 semillas del cacao, que al lavarse y secarse, son empleadas para preparar una bebida llamada **"Chocolate".**

Del Cacao de México…. Al Chocolate en el Mundo…

Actualmente el cacao se cultiva en la zona delimitada por los trópicos de Cáncer y Capricornio, dónde se dan los niveles de calor y humedad necesarios.

Los indios de la Guayana lo llaman **"cacau";** y las tribus indias de los adaguas en Colombia y Venezuela, le llamaban **"acao"**. En Perú, los indios canamaris lo conocen como **"Coaca"**.

La producción mundial es de 2.8 millones de toneladas. África acapara el 70% de la producción mundial con la producción de Costa de Marfil 43%y Ghana 15%.

La franja ecuatorial de América; Brasil con 6% y en el Sudeste Asiático, Indonesia con 12%. Los cacaos más apreciados son los de Venezuela y Ecuador.

La palabra náhuatl **"cacahuatl"** pasó al español como cacao y casi sin modificaciones del español a los demás idiomas del mundo, siendo igual en portugués, francés, italiano y holandés.

Los alemanes, polacos y húngaros cambian sólo su ortografía, escribiendo **"cocoa"**



. En cuanto al término español **"chocolate"**, se deriva del azteca **"xocoatl"** que significa **"aguada de de cacao"**. La palabra chocolate penetró también casi igual en todos los idiomas modernos.
Los españoles y portugueses dicen **"chocolate"**; los catalanes **"xocolata"**, los franceses **"chocolat"** y **"chocolate"** los ingleses.
Los italianos le llaman **"cioccolato"**; **"schokolade"** los alemanes; los rusos **"shokolad"** y **"chocolat"** los árabes.

Hernán Cortés conoció el chocolate en la mesa de Moctezuma, dónde fue invitado a tomarlo, por ser una de las bebidas predilectas del emperador. Entonces se preparaba directamente a partir de los granos tostados, obteniéndose una pasta muy espesa y grasosa, ya que las semillas del cacao contienen la mitad de su peso en aceites llamados "manteca de cacao". Carlos I de España, tuvo la idea de mezclar el cacao con azúcar, canela y vainilla y de ese modo obtuvo una golosina más del agrado de los paladares europeos, naciendo así el chocolate moderno que disfrutamos hoy.
A principios del siglo XIX, el holandés Van Houten, descubrió un método para extraer al cacao su manteca, y a la vez, consiguió elaborar un polvo seco y soluble en el agua, sin privarle por ello de su sustancia estimulante: la **"Theobromina"**
La palabra **"Theobroma"**que en griego significa "alimento de Dioses", fue empleada por Carlos Linneo, como término científico para denominar al árbol del cacao, a raíz de que el famoso gastrónomo holandés **Lume de Mireles**, al probar el chocolate exclamara:
"Este es el alimento de los dioses"... nuestro chocolate de Hoy...!!!

Tu opinión es importante
Manda un mensaje

Regresar a Dádivas de México al Mundo

Regresar a MEXICO MAXICO

UNA PROPUESTA FALLIDA PARA EL BICENTENARIO DE LA INDEPENDENCIA,



o haz contacto con:
Ing. M. Aguirre

Ir a la Página Aguirre Botello

PERO AÚN VIGENTE.
CONÓCELA, OPRIME AQUÍ

Derechos de Autor Reservados -
Última revisión: Sábado, 18 Enero 2014.