

# Siglos DE HISTORIA

Coordinación de la serie:  
Yeye Romo Zozaya

## DE LOS TERRITORIOS DE LA NUEVA VIZCAYA

# El tabaco y el chocolate en las alcaldías de Parras y Saltillo

DR. SERGIO ANTONIO CORONA PÁEZ

## SEGUNDA PARTE

En la cuenta correspondiente a Alberto Martínez encontramos un consumo de medio real de chocolate (28.7 gramos) y cinco reales de cigarros. Don Juan Guerrero compró una libra de chocolate (un peso) y ocho reales de cigarros (otro peso). Don Juan Ló-

pez consumió en esas mismas fechas doce pesos de chocolate y de cigarros, y aunque no se especifica la proporción de uno y de otro, podemos inferir por lo ya visto que sería más o menos similar a la de los otros clientes.

Desde luego, no podemos generalizar y de-

cir que absolutamente todo mundo tomaba chocolate. Las cuentas muestran que algunos compraban cigarros, mas no chocolate; otros lo hacían a la inversa; otros, en cambio, preferían el aguardiente (en Parras se fabricaba un excelente aguardiente de orujo).

Lo interesante de todo esto radica en que, partir de las cantidades de dinero representadas en cada registro individual, podemos concluir que en Parras el chocolate era consumido por todas las clases sociales. Se podía comprar desde medio real (6 centavos y fracción, a crédito). Se observa que mientras mayor era el poder adquisitivo del individuo, mayor era el consumo del chocolate. Es decir, parece haber una correlación positiva entre el ingreso y el consumo de chocolate.

Otra cosa en la que debemos hacer hincapié es en que don Alejandro Barragán vendía chocolate, eso es, una mezcla ya hecha de los ingredientes que lo constituían, listo para tomarse en casa con agua o leche. En otros lugares de la Nueva Vizcaya, como en la Villa de Santiago del Saltillo, se podían comprar —en tiendas o con mercaderes itinerantes— el cacao, el azúcar y la canela para fabricar el chocolate, o bien las tabletas de chocolate ya preparado.

En el Saltillo del siglo XVIII —población con la que Parras tenía un intenso comercio— los insumos a la venta para la elaboración del chocolate eran tres: el cacao, el azúcar (generalmente morena o de la variedad que llamaban chancaca) y canela. Estos ingredientes eran molidos y mezclados en caliente en un metate, artefacto que no faltaba en ninguna casa, por humilde que fuera. Era una receta austera, aunque bastante popular.

Es por todos conocido que el chocolate no siempre se tomó igual, y que el gusto marcadamente sencillo de los novohispanos de lo que ahora es el sur de Coahuila no necesariamente coincidía con la sofisticación y variedad de ingredientes que utilizaban los habitantes meridionales de la Nueva España. En realidad, el consumo y preparación de este alimento fue sufriendo un proceso de transculturación, de innovación, de mestizaje culinario y occidentalización muy activo a partir de 1519.

Una vez consumada la conquista de la Ciudad de México, los españoles peninsulares y novohispanos comenzaron a experimentar las posibilidades de la bebida, ideando diversas recetas, tanto para fines de consumo local como de comercio trasatlántico, particularmente con España, Italia y Flandes, donde pronto el chocolate fue apreciado y consumido. Los enlaces dinásticos de la rama española de la Casa de Austria pueden explicar en gran medida la difusión de la bebida desde las clases altas europeas.

Thomas Gage, viajero inglés del siglo XVII que visitó la Nueva España y que dio a la prensa en 1648 su obra intitulada "The English-American or a New Survey of



Hojas de tabaco.

the West Indies" (Los Angloamericanos o nuevo reconocimiento de las Indias Occidentales) era un fanático del chocolate, como él mismo nos lo relata.

Gage nos da información sobre las recetas del chocolate que tanto le satisfacía, y cuáles eran los hábitos de consumo en la parte que conoció de lo que hoy es México. Y a pesar de que Gage habla en retrospectiva como un súbdito inglés y puritano ex católico que realiza labores de inteligencia en favor de una nación codiciosa y de que él percibe a la Nueva España como lugar de abundancias diabólicas, su testimonio no deja de ser interesante.

Gage nos dice que el ingrediente básico y esencial era el cacao, oscuro o claro. Nos dice —si hemos de creerle, que razón para dudar no hay— que algunos le ponían pimienta negra y otros chile. Entraba en su composición, además, azúcar blanca, canela, clavo, anís, almendras avellanas, zapote, agua de azhar, almizcle, vainilla y achiote (este último para darle color).

Aunque en su origen esta mezcla de ingredientes pudo tener fines medicinales, la verdad es que Gage nos dice que estos componentes eran habituales, variando la receta sólo de acuerdo al gusto particular de cada quien.

La canela —al decir del inglés— era tenida como el mejor de todos los ingredientes que entraban en la composición del chocolate, y nadie la excluía.

Resulta sumamente extraño para los consumidores del siglo

XX pensar en una bebida de chocolate picante, combinación de sabores que subsiste en el mole. Los chiles que podía llevar podían ser de una de cuatro variedades: piquín, tornachile, chilchotes o el chilpaleguas, este último ni muy dulce ni muy picante, siendo por ello el más usado.

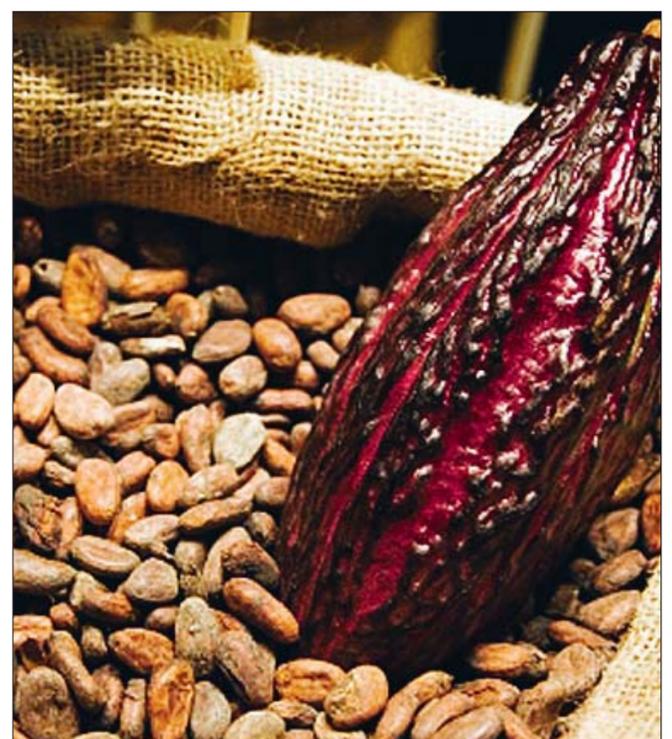
En cuanto a la manera de tomarlo —según el relato del viajero— ésta variaba. En la ciudad de México lo bebían caliente con atole y revuelto con molinillo. Por esta noticia podemos rastrear la receta del popular champurrado.

La manera más común de preparación, siempre según Gage, era disolver una o dos pastillas de chocolate en agua caliente, batiendo con el molinillo; luego se le ponía azúcar —la necesaria— y se acompañaba con dulces o mazapanes.

Otros lo tomaban hervido en agua. En cambio, muchos indios lo tomaban frío, en agua.

El inglés enamorado de esta bebida mexicana nos relata que cuando escribió su libro llevaba doce años de consumir chocolate constantemente, y solía tomar una jicara temprano por la mañana; otra antes de comer (entre 9 y 10 de la mañana); otra una o dos horas después de comer y una última entre 4 y 5 de la tarde. A veces tomaba una adicional cuando deseaba estudiar por la noche ya que, según él, le mantenía despierto y fresco.

Por todo lo anteriormente referido podemos afirmar que no existió una receta única para la fabricación y consumo del choco-



Semillas de cacao.

late; ya que la activa experimentación del siglo XVI y XVII lo hizo evolucionar desde el ámbito de la vida cotidiana indígena, pasando por la terapéutica criolla, hasta el de la gastronomía. Mundial.

Podemos aseverar con seguridad que la receta típica del siglo XVIII para el sur de lo que ahora es Coahuila era muy sencilla: cacao,

azúcar, canela, y una verdadera y deleitosa pasión por su consumo, totalmente ajena al inhibidor conteo moderno de calorías o carbohidratos, de medidas o de tallas. En nuestro mundo moderno hemos perdido hasta la inocencia de los pequeños vicios.

sercorona@yahoo.com