

El chocolate, alimento de los dioses

El chocolate se define, en primer lugar, como un alimento que se obtiene de la mezcla de azúcar con la masa y la manteca de cacao. Es decir, este producto proviene del procesamiento de las semillas del árbol *Theobroma cacao*. En este sentido, dicho fruto ha sido recolectado y procesado por el ser humano desde hace más de tres milenios, consolidándose como un recurso fundamental en diversas culturas.

Los olmecas, la primera cultura que alcanzó un elevado grado de desarrollo en Centroamérica, vivieron en lo que hoy es México hace más 3.000 años. El clima cálido y húmedo de la zona era perfecto para el cultivo del delicado árbol del cacao. Los mayas, que se establecieron en la región algunos siglos después de la desaparición de la cultura olmeca, utilizaban los granos de cacao para preparar una bebida amarga y muy picante. Esta bebida se tomaba durante los rituales sagrados y sacrificios realizados por sus sacerdotes, reyes y nobles.

La civilización maya también tuvo un final misterioso, y fue reemplazada por la tolteca hacia el Siglo IX y, posteriormente, por la azteca. Estas dos culturas adoptaron la tradición de la bebida sagrada, a la cual llamaron xocoatl (de xoco, amargo, y atl, agua). Para los aztecas, esta bebida amarga y picante constituía una fuente de sabiduría y energía, un afrodisíaco y un bálsamo calmante. En esa época, los granos de cacao también fueron utilizados como moneda y como ofrenda a los dioses.

El primer europeo que entró en contacto con el cacao fue Cristóbal Colón. En 1502, durante su cuarto viaje al Nuevo Mundo, probó el chocolate y lo encontró excesivamente amargo y picante. Varios años más tarde, en 1528, el conquistador español Hernán Cortés llevó a España este oro marrón y la receta de la exótica bebida.

Los españoles añadieron azúcar y otros ingredientes a esta bebida energética tan especial —a la que denominaron chocolate— y en poco tiempo se convirtió en una exquisitez de moda que fue consumida en la corte española durante casi un siglo. En 1615, año en el que se casaron la princesa española Ana y el rey francés Luis XIII, la bebida fue probada por primera vez en Francia. En consecuencia, de allí saltó a las demás cortes reales y salones refinados de Europa. Hasta los albores de la Revolución Industrial, el consumo de chocolate —en forma, todavía, de bebida caliente— era un privilegio reservado a los más pudientes.

Luego llegó la época de los pioneros del chocolate tales como Italia, Bélgica, Alemania, Holanda y, por supuesto, Suiza, así como en otros países, quienes hicieron realidad sus audaces visiones e ingeniosas ideas.

Finalmente, gracias a su capacidad para desarrollar técnicas y recetas con el objetivo de obtener una versión sólida de esta bebida popular, el público en general llegó a tener, con el tiempo, acceso al chocolate sólido. Fueron muchos los pioneros que realizaron valiosas contribuciones a la historia moderna del chocolate, pero la innovación más revolucionaria fue probablemente el proceso de conchado, inventado por el chocolatero suizo Rodolphe Lindt en 1879. Gracias a este proceso, el chocolate, que originalmente era un material frágil, arenoso y algo amargo, empezó a deshacerse en la boca de los amantes del chocolate del mundo entero y fue elevado al panteón de los placeres más sublimes conocidos por el hombre.