



**CENTRO DE INVESTIGACIONES Y  
ESTUDIOS SUPERIORES EN  
ANTROPOLOGÍA SOCIAL**

---

---

**LOS CHOCOLATES DE  
MÉXICO**

UN PROCESO DE MODERNIDAD  
E IDENTIDAD CULINARIA, 1831-1917

**T E S I S**

QUE PARA OPTAR AL GRADO DE

**MAETRO EN HISTORIA**

P R E S E N T A

**JUAN CARLOS RODRÍGUEZ ÁLVAREZ**

DIRECTORA DE TESIS: DRA. GABRIELA TORRES MAZUERA

CIUDAD DE MÉXICO, FEBRERO DE 2017



A mi esposa Samantha Negrete.

Gracias a tu apoyo y consejo todo esto fue posible.

“Cada sueño tiene un camino”

## **AGRADECIMIENTOS:**

Primero que nada quiero agradecer al CONACYT por la beca otorgada durante la maestría. Y al Posgrado de CIESAS unidad Peninsular por el apoyo en este proyecto.

A la Dra. Gabriela Torres Mazuera, directora de esta tesis. Las lecciones aprendidas junto a ella no siempre fueron fáciles, pero nunca dejó de presionarme para crecer y ser un mejor investigador. A pesar de que la distancia no nos ayudó mucho (ella estando en Mérida y yo en la Ciudad de México), encontramos la manera para trabajar juntos y sacar adelante éste proyecto. La atención a los detalles y la estrategia para buscar información en fuentes inusuales vino de sus enseñanzas.

Así mismo quiero dar un agradecimiento especial a la Dra. Sarah Bak-Geller Corona, pues su asesoría llegó en el momento más importante. En primer lugar, su conocimiento sobre alimentación es invaluable, pero la manera en que te brinda su ayuda hace de ella una excelente maestra y amiga. Las sugerencias que me dio en todo momento fueron las que me hicieron comprender conceptos analíticos que, de no ser por ella, no habría tomado en cuenta. Esta tesis se concluyó gracias a eso.

También me gustaría extender mi gratitud a los profesores de CIESAS que me guiaron y enseñaron tanto. Su dedicación por enseñar va más allá del salón de clases. Los Doctores Gustavo Marin Guardado, Daniela Traffano Alfieri, Arturo Taracena Arreola, Rosa Torras Conangla y Nahayeilli Juárez Huet. El mundo necesita más maestros como ustedes.

Finalmente, a mis padres y hermanos. Gloria Álvarez, Carlos Rodríguez, Mario Rodríguez y Pablo Rodríguez. Sin el apoyo constante de mi familia mientras viví lejos de ellos, no habría tenido fuerzas para completar esta tesis. Gracias por las pláticas, distracciones y consejos a lo largo de mi vida académica.

A aquellos amigos y compañeros que de alguna manera participaron en esta investigación. Discusiones, comentarios, apoyo bibliográfico y críticas analíticas. Aprender junto a ustedes ha sido un privilegio. Gabriela Arreola, Antonio Nava, Yunuen Reyes y muchos otros.

## ABSTRACT

El planeamiento central se basa en el análisis del consumo de chocolate de la Ciudad de México durante el siglo XIX, en específico entre los años 1831 y 1917. La ingesta de éste alimento, tanto en su forma líquida como en su presentación sólida, se vio influenciado por distintos discursos que modificaron el significado de consumo entre la población, marcando, a su vez, distinciones entre las clases sociales capitalinas.

Debido a que el periodo planteado se caracteriza por un profundo caos político a nivel nacional, los discursos de la elite cambiaron de manera constante para obedecer a los intereses del momento. Dentro de este contexto, sobresalieron dos planteamientos que dieron forma al país: la identidad (mexicana) y la modernidad (afrancesada). La figura del chocolate resulta esencial porque tenía sentido imaginarla desde ambas posturas; al haber distintos métodos de elaboración y de presentación, cada uno obedecía a alguno de los discursos. Es decir, el chocolate podía considerarse herencia prehispánica o postre europeo.

Gracias al estudio profundo de novelas, manuscritos literarios, periódicos, guías de viajero, recetarios y libros de cocina, pude constatar que la elección de consumo hecha por los capitalinos fue consciente. Las personas conocían el trasfondo de lo que estaban comiendo, y en base e esos símbolos se inclinaban por un chocolate en particular. En ese sentido, el factor gustativo pasó a segundo plano, priorizándose lo cultural, social, económico y político.

## Índice

<b>INTRODUCCIÓN .....</b>	<b>8</b>
Hacia la importancia del Chocolate. ....	13
Temática capitular:.....	18
<b>CAPÍTULO 1: EL CHOCOLATE NOVOHISPANO DESDE LA VISIÓN DECIMONÓNICA .....</b>	<b>22</b>
1.1 El chocolate en los periódicos. ....	23
1.2 El Chocolate en la Literatura. ....	32
<b>CAPÍTULO 2: EL PRECIO A PAGAR POR UN CHOCOLATE .....</b>	<b>49</b>
2.1 La economía del cacao en el siglo XIX.....	51
2.2 Enfermedades y adulteraciones .....	60
<b>CAPÍTULO 3: CHOCOLATE Y MODERNIDAD .....</b>	<b>70</b>
3.1 Teorías y modelos sobre la modernidad. ....	72
3.2 Chocolates en la modernidad.....	81
<b>CONSIDERACIONES FINALES.....</b>	<b>102</b>
<b>ANEXO. RECETAS HISTÓRICAS DE CHOCOALTE. EN ORDEN CRONOLÓGICO .....</b>	<b>110</b>
<b>BIBLIOGRAFÍA .....</b>	<b>128</b>
Hemeroteca: .....	128
Libros:.....	129

## INTRODUCCIÓN

El nacionalismo mexicano se fue conformando desde mediados del siglo XIX y principios del XX. Si bien las contribuciones más importantes para su desarrollo llegaron tanto con políticas porfirianas como posrevolucionarias, durante toda la centuria decimonónica podemos apreciar distintos proyectos que intentaban crear símbolos identitarios entre la población del país. Ejemplo de ello son el himno patrio (1854), el Museo Nacional (decretado en 1825 y con cambios de nombre, cedes y contenido hasta 1909), la enciclopedia *México a Través de los Siglos* (1884-1889) y los recetarios nacionales. Estos libros de cocina se imprimieron por primera vez en 1831 con la firme intención de homogeneizar los alimentos del mexicano según el ideal de la élite. Gracias a *El cocinero mexicano* (2000), los editores pudieron formar un discurso gastronómico que, al impulsar la imagen de platillos e ingredientes locales (como los chiles, el maíz o el mole poblano), pudiera competir con las pretensiones afrancesadas de una cocina sofisticada<sup>1</sup>.

Los recetarios fueron escritos con el fin de estandarizar las recetas más representativas del país. Por medio de la divulgación escrita y la comunicación oral, todos los pobladores pudieron conocer un nuevo modelo de cocina que se centraba en los nacientes ideales de la modernidad. Mientras este discurso era captado por los mexicanos, con los libros de cocina también se intentaba formar una tradición culinaria con la que la gente se pudiera identificar. Para ello, los editores rescataron las defensas que criollos novohispanos<sup>2</sup> hicieron sobre el maíz, chile, frijol, entre otros, llevándolas a una perspectiva que podríamos catalogar como “originaria”. Es decir, un reconocimiento de los ingredientes gastronómicos basado en su tradición prehispánica y en la armonía de sus sabores. Platillos hechos con una base de maíz, acompañada con frijoles y

---

<sup>1</sup> Back-Geller, “Los recetarios ‘afrancesados’ del siglo XIX en México”, 2009

<sup>2</sup> Al intensificarse el conflicto entre criollos y peninsulares en la Nueva España durante el siglo XVIII, los primeros lanzaron un discurso distintivo de los ingredientes americanos, colocándolos al mismo nivel que los españoles. La idea era establecer que la comida local tenía la facultad de hacer hombres saludables, fuertes y capaces. (Rebecca Earle, *The Body of Conquistador*, 2012)



calabaza, y sazónada con chile; elementos como el pulque servían para contrarrestar la sensación de picor cuando éste se volviera muy intenso. De esta manera se fundamentó una coherencia de sabores propios del país<sup>3</sup>.

Sin embargo, estudiar el discurso que se imprimió en los recetarios tiene un problema importante. Durante el siglo XIX México estuvo inmerso en un contexto de caos político-social que imposibilitó el establecimiento de una única postura discursiva. Los diversos grupos que se disputaron el poder entre la consumación de la Independencia y el mandato porfirista provocaron que la forma de gobierno cambiara constantemente en el país:

Una Regencia que se convirtió en Monarquía entre 1821 y 1823, con Agustín de Iturbide a la cabeza; una primera República Federalista que duró de 1823 a 1835 con varios presidentes y Juntas de Gobierno; una República Centralista entre 1835 y 1846, en la que hubo 10 presidentes y múltiples reelecciones de Antonio López de Santa Anna; la Segunda República Federal de 1846 a 1863 en la que México conoció a 12 presidentes distintos; otra Regencia de 1863 a 1864 en la que Juan Nepomuceno guardó el poder estatal; la Monarquía de Maximiliano de Habsburgo entre 1864 y 1867; la República Federal en la que hoy nos encontramos y que comenzó con la presidencia de Benito Juárez; finalmente, el periodo de Porfirio Díaz que duró de 1876 a 1911. Todo lo que se planteaba sobre identidad y modernidad cambiaba según los intereses del grupo que en cada momento estuvo a la cabeza del país.

Mi objetivo en esta tesis es analizar la forma en que el consumo de chocolate se vio influenciado por los distintos discursos de identidad nacional y de modernidad que los intelectuales mexicanos decimonónicos lanzaron entre 1831 y 1917.

El espacio temporal planteado responde a las fechas de publicación de dos de las fuentes investigadas más importantes. En 1831, como se mencionaba líneas más arriba, apareció *El Cocinero Mexicano*, el primer recetario en dedicar

---

<sup>3</sup> Back-Geller, *Narrativas deleitosas de la nación*, 2013

una sección para definir cuáles alimentos serían reconocidos como propiamente mexicanos; sin embargo, el chocolate fue mencionado sólo desde una tradición europea basada en postres y dulces. Por otro lado, en 1917 se publicó la obra *El Chocolate* de Luis Castillo Ledón, quien escribió con la idea de mostrar la composición de la “bebida propia del país”, abarcando aspectos que iban desde su historia prehispánica y colonial, hasta las formas más usuales de consumo en cada momento descrito.

Para abordar el objetivo general considero necesario realizar una división analítica de la sociedad mexicana en clases sociales, en específico entre la clase alta y la clase baja de la capital mexicana. Con ello podré entender el grado de inclusión social que hubo en los planteamientos de cada episodio analizado. Aquí tres ejemplos: En 1810 se publicó una nota en el periódico tapatío llamado *El Despertar Americano*, en donde se denunciaba a los políticos europeos que trabajaban en América y mostraban un apoyo falso a Fernando VII. En la nota se hizo un llamado a todos los americanos para que se unieran en nombre de Dios, Patria, Religión, Estado, Conciencia y Honor; pero los americanos a los que se refiere el artículo eran peninsulares y criollos, excluyendo a los pobladores indígenas como miembros de la nación (Matute, *México en el siglo XIX*, 1984).

Después, considerando el modelo de modernidad afrancesada de Sanders (*The Vanguard of the Atlantic World*, 2014), entre 1840-50 se estableció un vínculo socio-cultural con lo franco que, por consecuencia, aislaba a las clases bajas. Los pobres e indígenas de México eran considerados bárbaros que había que modernizar (Sanders, 2014). Finalmente, siguiendo la misma postura de Sanders, el establecimiento de una modernidad mexicana que iniciaría en 1880 resultó en un ideal incluyente con los sectores bajos de la sociedad. No obstante, el crecimiento industrial subsecuente priorizó la necesidad de mano de obra barata, aislando una vez más a una clase social (Sanders, 2014).

Cada contexto dibujó un panorama específico en donde las formas de consumo chocolatero se mostraban como un claro reflejo de lo que sucedía. Es decir, en el chocolate se plasmaron símbolos de modernidad e identidad que las

personas ejercían al momento de consumir una preparación específica (chocolate bebible con receta mexicana, española o francesa, chocolate sólido en barra, chocolate como postre, etc.). Un ejemplo claro se observa con la primera oleada de influencia francesa que llegó con los recetarios de 1831: las altas jerarquías comenzaron a buscar chocolates sólidos mientras que los sectores bajos preparaban la tradicional bebida, misma que tenía un precio cada vez mayor. Para abaratar los costos de mercado, se aumentaron las importaciones desde Guayaquil, una provincia colombiana que producía granos de baja calidad y propenso a las adulteraciones que enfermaron a los mexicanos pobres.

Para realizar una adecuada investigación dividí el material empírico en dos tipos: fuentes literarias y hemerográficas. El primer grupo contiene memorias, novelas y recetarios. Con las novelas se formaron personajes estereotípicos, pertenecientes a una clase social bien definida; sin importar si se trataba de un rancharo acomodado, comerciantes acaudalados, campesinos pobres u hombres citadinos, cada uno encontró una razón para consumir chocolate y una forma para hacerlo. Las memorias, en cambio, son muy específicas a la hora de describir los banquetes que las clases altas disfrutaban (en donde el chocolate no faltaba) o situaciones particulares que otorgaban prestigio o desdén a cierta preparación chocolatera, dependiendo de si se trataba de una presentación sofisticada y elegante, o simple y popular. Finalmente, los recetarios fueron marcando más influencia entre la población en medida en que se hacían nuevas ediciones y se imprimían mayores volúmenes; año con año el chocolate mexicano se volvía más protagonista porque los mismos libros de cocina incentivaban el consumo hogareño.

Por otro lado, la fuente hemerográfica está compuesta de periódicos y guías de viajero. Cada una de estas fuentes estaba dirigida a sectores sociales determinados. Si bien los periódicos variaban en su público, cuando se escribía sobre chocolate, todos tenían algo en común: una lucha publicitaria entre las principales fábricas y talleres de la capital. No es sorprendente encontrar mecanismos modernos para atraer clientela dentro de un medio de comunicación

también moderno. Sea como fuere, los periódicos también hicieron revisiones históricas del chocolate con el fin de crear un sentido de identidad entre los lectores-consumidores. A partir de 1827 era frecuente encontrar en los diarios fragmentos de crónicas e investigaciones coloniales que explicaran el valor comercial y cultural del grano de cacao; de esa forma, los lectores de periódicos decimonónicos se apropiaban de nuevos significados en su consumo. Además, los periódicos de finales del siglo realizaron publicaciones de carácter científico para que las personas comprendieran qué tan nutritivo resultaba el consumo de chocolate, y que supieran cómo detectar un chocolate adulterado.

Con las guías de viajeros (que estaban dirigidas a un público cosmopolita y turista) es posible localizar cuáles fueron las áreas en donde se encontraban las principales chocolaterías de la capital. Locales específicos, zonas elegantes, cercanía con teatros, hoteles y restaurantes de alta categoría. Con esa información podré crear un mapa que muestre la expansión de las chocolaterías conforme crecía su importancia sociocultural en la capital del país. A mayor número de establecimientos (locales modernos que contaban con luz eléctrica y en donde la gente se reunía a platicar y leer el periódico), mayor número de consumidores y mayor estima por el producto.

A partir de la información anterior es que formo mi pregunta de investigación: ¿Cómo fue que el chocolate se incorporó en los discursos nacionalistas y modernistas que se estaban construyendo durante el México decimonónico, y cómo esto cambió las implicaciones de consumo que tenían las personas en la época?

Para entender por qué al chocolate se le dio una postura específica, no podemos aislar al ingrediente sacándolo de su contexto. La intención de esta tesis es insertar al chocolate en una discusión más amplia, abarcando los temas del nacionalismo y dialogando con sus investigadores. No se trata de quedarnos con los procesos socio-culturales por los que pasó el chocolate durante el siglo XIX. Por ello, uno de los puntos clave será determinar por qué ciertos ingredientes y ciertas formas de elaboración fueron escogidos a la hora de consumir; buscar una

bebida en lugar de un postre, o viceversa, pudo ser menos arbitrario de lo que pensamos hoy en día. Si nos situamos en el contexto decimonónico, cuando los engranajes identitarios y modernistas estaban siendo formados e incorporados por la población, las decisiones que los individuos tomaban se hacían con las herramientas discursivas que tenían a la mano.

Aunado a esto, me parece que trabajar sobre la idea de que los alimentos sirven para analizar al nacionalismo es insuficiente<sup>4</sup>. Quiero proponer entonces, que un ingrediente puede englobar todas las relaciones y dinámicas que intervienen durante el proceso de conformación nacional. El cacao y el chocolate, en este caso, serán colocados al centro de procesos sociales decimonónicos para mostrar cómo la modernidad y el nacionalismo influyeron en las decisiones de consumo de las personas.

### **Hacia la importancia del Chocolate.**

Para explicar por qué el chocolate es un ingrediente con la suficiente trascendencia como para causar el estudio que planteo, los escritos de Alexander Von Humboldt resultan de gran utilidad. Hacia 1811 el viajero publicó su *Ensayo Político de la Nueva España* (1773), una obra en donde reunió estudios sobre población, estadística, producción y comercio, además de incluir interesantes aproximaciones sobre el carácter político, económico y social de los últimos años del virreinato. Fue un trabajo que intentaba esclarecer el estado general de la Nueva España, abarcando la mayor cantidad de temas pertinentes. Debido a ello, Humboldt destacó la creciente relevancia que tuvo el grano del cacao desde la época prehispánica.

El cronista también mencionó que, hacia finales del siglo XV, cuando los españoles se dieron cuenta del valor económico, socio-político y religioso del

---

<sup>4</sup> Ese enfoque ha sido trabajado por numerosos investigadores importantes, tales como Pilcher (2001), Mintz (1996), Bak-Geller (2009 y 2013), Juárez López (2012), Long (2003), Iturriaga (2006) entre otros.

cacao<sup>5</sup> buscaron como explotarlo e iniciaron plantaciones en las Islas Canarias y Filipinas. El fin último de la empresa era aumentar la producción y gozar de las distintas ventajas que el grano y el chocolate podían traer. Poco a poco las áreas de cultivo se incrementaron dentro y fuera de la Nueva España, provocando que la bebida del chocolate (preparada inicialmente con cacao, harina de maíz, vainilla, pimiento y miel) se expandiera por toda Europa. Durante este proceso también se dieron a conocer las tabletas (necesarias para el traslado), los instrumentos de preparación (metates, jícaras, molinillos y tazas especializadas) y la palabra de origen prehispánico que se ha adaptado a casi todos los idiomas.

Sin embargo, la trascendencia de su consumo no tuvo una correlación directa con la producción novohispana de cacao. Humboldt (1977) señala que

Hoy en día el cultivo de cacao está casi del todo descuidado. Apenas se encuentran algunos pies de este árbol en las inmediaciones de Colima y en los márgenes del río Coatzacoalcos. Los cacahuales en la provincia de Tabasco son de poca consideración; y todo el cacao que necesita el reino de México para su consumo lo obtiene del de Guatemala<sup>6</sup>, de Maracaibo, Caracas y Guayaquil.

El viajero estimaba que hacia finales del siglo XVIII y principios del XIX, el consumo de cacao en la ciudad de México era de 30,000 fanegas anuales (cada una de 50kg), mientras que el de España ascendía a 90,000<sup>7</sup>. Estos datos nos hablan de dos situaciones vinculadas. Por un lado, la expansión internacional que tuvo el chocolate hacia los primeros años del virreinato, cuando pasó de ser una bebida prehispánica a un producto codiciado en Europa. En segundo lugar, un mestizaje culinario que sustituyó la miel por el azúcar, eliminó a la vainilla y al pimiento (en algunas recetas) y agregó canela y leche. También fue este el momento en que el chocolate comenzó a ser utilizado como ingrediente en platillos como el mole poblano o los postres franceses.

---

<sup>5</sup> Varios investigadores han puesto especial atención al cacao desde su tradición prehispánica. Podemos resaltar a Millon (1979), Coe (1999) y McNeal (2009).

<sup>6</sup> Las plantaciones que había en la provincia del Soconusco, correspondientes a la producción actual chiapaneca, fueron parte del Reino de Guatemala hasta 1824.

<sup>7</sup> Estudios recientes plantean que la cantidad de cacao que entró a la Ciudad de México en 1800 fue de 7,313 tercios (cada uno de 46kg), al año siguiente llegaron sólo 5,095 y en 1802 la cifra ascendió a 13,470 (Quiroz, "Circulación y consumo de cacao en la ciudad de México en el siglo XVIII", 2014). Debido a las fluctuaciones de mercado, no me parece errónea, aunque tal vez exagerada, la estimación dada por Humboldt.

Si revisamos los sucesos que llevaron a la decadencia en la producción del cacao novohispano, es posible rastrear sus orígenes hasta las Reformas Borbónicas. Gracias al *Reglamento y Aranceles Reales para el Comercio de España a Indias* (1778) se impulsó la apertura de los puertos coloniales con el fin de revitalizar la economía hispana. Consecuentemente Caracas y Guayaquil se convirtieron en las principales potencias cacaoteras, una exportando casi todo su cacao hacia Europa, la otra teniendo privilegios exclusivos en el mercado de la Ciudad de México. A lo largo de la tesis se realizará un análisis profundo sobre las consecuencias de estos fenómenos entre la población capitalina del siglo XIX ya que la procedencia del grano determinaba su costo en el mercado, lo cual determinaba qué sectores poblacionales consumían qué variedades de cacao.

Poco a poco la presencia del chocolate iba cobrando mayor importancia en el viejo continente. A partir de la década de 1830 el procesamiento del cacao entró en una etapa de desarrollo tecnológico e industrial, iniciada en los Países Bajos, comparable con la producción azucarera de mediados del siglo XVIII<sup>8</sup>. De esa manera surgieron nuevas formas de consumo chocolatero en la figura de dulces, pasteles, helados y confites; toda una diversidad de postres que sedujo a los paladares europeos y americanos. En el caso mexicano, la expansión de presentaciones que llegó a finales de la década de 1830 provocó que el uso trazara diferencias entre las distintas clases sociales. Mientras los sectores populares insistían en un consumo de chocolate líquido, con fabricación conventual o doméstica, las clases altas preferían los postres y las golosinas que concurrían en el espacio público.

Sin embargo, no pretendo plantear una exclusividad de consumo entre clases, dibujando un escenario en el que las altas jerarquías no bebían chocolate. Lo que quiero decir es que el gusto de cada estrato dependía, en mayor o menor medida, de cuestiones económicas (el grano utilizado por la clase popular era de peor calidad y más barato) y sociales (la presentación bebible se vinculaba tanto con el espacio casero-privado como con su herencia prehispánica-popular; por

---

<sup>8</sup> El estudio de Sidney Mintz (*Dulzura y Poder*, 1996) es, quizá, el más reconocido en este respecto.

otro lado, los postres iban de la mano con las aspiraciones de modernidad retomadas del mundo francés), factores que lanzaron al chocolate en un estado de competencia orientada hacia el consumo elitista.

El último factor a tomar en cuenta para comprender la polémica del chocolate decimonónico tiene que ver con los recetarios. Como ya he mencionado, a pesar de la inestabilidad política de México en la época, las elites que se disputaban el poder tuvieron la necesidad de lanzar distintos proyectos de identidad nacional. Los principales libros de cocina que se publicaron entre 1830 y 1890 fueron *El cocinero mexicano* (1831), el *Novísimo arte de cocinar... para sazonar al etilo de nuestro país* (1831), el *Nuevo y sencillo arte de cocina, repostería y refrescos dispuesto por una Mexicana* (1836) y el *Nuevo cocinero mexicano en forma de diccionario* (1888). En ellos, el discurso nacionalista fue impulsado desde la inclusión de platillos e ingredientes locales (maíz, frijoles, atole, pulque y chile), la defensa del idioma mexicano por encima del español y del vínculo impuesto entre las recetas mexicanas y el pasado prehispánico, generando así autenticidad y tradición (Bak-Geller, 2013). Debido a lo anterior, considero significativo que las pocas apariciones manifiestas del chocolate dentro de los primeros recetarios provengan de la cocina francesa, mientras que en los últimos se resalte el origen prehispánico y la tradición novohispana.

También indiqué cabalmente que mientras se iba refinando la producción de chocolate a nivel mundial, las preparaciones requerían una mayor tecnificación. Sin embargo, eso no quiere decir que el consumo popular de chocolate líquido haya dejado de ser el más extendido del país. De hecho, debido a que era una de las formas de ingesta a la que todas las jerarquías tenían acceso, ésta siguió siendo la más representativa. La demanda del producto se satisfizo con una fabricación que podemos denominar como artesanal: en distintos establecimientos se encontraba a señoras que labraban los granos de cacao para formar tablillas y venderlas a granel. Cada tablilla se diferenciaba por el grabado que se imprimía en ellas. Un signo para el cacao de Guayaquil, uno para el de Venezuela (Caracas



y Maracaibo) y uno para el de México (Tabasco y Soconusco). De esa forma se reconocían los productos mientras se jerarquizaban los costos.

Si bien esta diferenciación socioeconómica es primordial para comprender los mecanismos que condicionaron el consumo de chocolate, planteo que desde una postura elitista había un interés mayor. A lo largo de todo el siglo XIX, intelectuales y gobernantes enfocaron su atención en insertar a México en el marco de las naciones. Para lograrlo debieron de implementar estrategias que pudiesen continuar pese a los cambios en la estructura gubernamental del país. Los recetarios se convirtieron en una herramienta clave que se llevó al resto del mundo mediante traducciones y reediciones. Gracias al éxito que tuvo *El Cocinero Mexicano* en 1831, los editores de estos libros concluyeron que a través de las recetas se plasmaba una representación social, política, geográfica e identitaria que había que explotar y vender en el extranjero.

Sin embargo, dentro del discurso gastronómico persistía el problema de la imagen del indio. Estamos hablando de uno de los primeros momentos en la historia en que la comida funcionaba oficialmente como distintivo internacional (una cocina única, suficientemente destacable como para compararla con las más reputadas del mundo); estamos hablando también de cuando era común la idea de que el indio era el principal obstáculo para la conformación de una nación “progresista” y “civilizada”, una amenaza desde el pensamiento liberal que se impulsaba en México. Para resolver este dilema, sólo en pocas y trascendentes ocasiones se pensó en el exterminio (con los pueblos nómadas del norte o en la guerra de castas, por ejemplo). En realidad, la opción más aceptada fue un mestizaje formado entre la descendencia de las culturas prehispánicas (marcando diferencias tajantes con el indio contemporáneo) y la del legado criollo.

Ambas matrices repercutieron en los recetarios y de alguna manera se llegó a un consenso tácito. Mi argumento es que en un inicio, los intelectuales elitistas de México decidieron ver al chocolate como un producto europeo más que mexicano, a pesar de la existencia significativa del consumo popular, debido a que esa imagen tenía mayor coincidencia con sus objetivos. Aun así, la hipótesis

principal de esta tesis es que el consumo y la tradición popular fueron tan importantes para la población capitalina (independientemente del sector social al que pertenecían) que los discursos elitistas poco a poco resignificaron el valor del chocolate bebible hasta hacerlo parte fundamental de la identidad mexicana.

Paralelamente tendré que considerar que la industria chocolatera del país (extranjera en su mayoría) había entrado en un periodo de rápido crecimiento. Al establecerse el afrancesamiento por el gusto culinario, y a medida en que las tecnologías occidentales modificaban la imagen del chocolate, se creó un nicho comercial para *chocolatiers* interesados en el mercado de la Ciudad de México. Hacia 1841 existían 54 chocolaterías artesanales (con una molienda a base de metate), como la fábrica de 'Chocolate al vapor Don Diego Moreno y Compañía'. Pero con la importación de maquinaria europea se planteó la necesidad de impulsar la industria de chocolate mexicano para que compitiera con la extranjera. De esa forma, la idea de que el producto nacional podía rivalizar con las preparaciones europeas tuvo distintas fuentes argumentales. En 1917, Luis Castillo Ledón sintetizaría todo ese conocimiento en un medio de comunicación y difusión simple: un folleto que tituló *El Chocolate*.

### **Temática capitular:**

Para responder a los objetivos y problemas planteados, propongo tres capítulos analíticos. En el capítulo 1 se hará una reconstrucción histórica del chocolate a partir del imaginario de los intelectuales decimonónicos. La idea es determinar qué es lo que editores de periódico y literatos sabían sobre la bebida de cacao, cómo interpretaron ese conocimiento y cómo lo reestructuraron para formar un discurso específico que transmitirían a la población mexicana.

Por ello, será necesario dividir el capítulo en dos. En la primera parte realizaré un estudio que muestre los documentos históricos transcritos a lo largo del siglo XIX en los principales periódicos de la capital. El eje central girará sobre el contenido de las fuentes virreinales que se publicaron tanto a principios como a

finales del siglo, pues en cada momento hubo variaciones significativas: los primeros periódicos priorizaron conceptos económicos, mientras que los fechados después de 1880 se centraron cuestiones científicas y culturales prehispánicas. Cada momento obedeció a un interés particular que necesitaré subrayar.

Uno de los principales puntos analíticos abordará el énfasis que los editores de periódicos pusieron sobre ciertas características del cacao. En específico, el hecho de que el grano fuese cuidado y alabado en tiempos pasados; este dato fue utilizado para incitar entre la población del país una conciencia histórica que se fundamentara en un artículo apreciado. En otras palabras, una de las estrategias identitarias consistió en crear un vínculo cultural entre el cacao y el pasado de común de los mexicanos.

Por otro lado, en la segunda parte del capítulo pongo mi atención en los literatos mexicanos que escribieron sus textos citando a autores novohispanos. Por lo tanto, en este apartado no hablaré de Manuel Payno ni de Guillermo Prieto, ya que sus novelas describen aspectos de la vida cotidiana decimonónica. En cambio, me centraré en las obras de Alfonso Reyes y de Luis Castillo Ledón, quienes, a pesar de escribir a principios del siglo XX y con bases bien definidas de la modernidad, fundamentaron sus ideas con fragmentos de crónicas virreinales. Mi interés aquí es estudiar la forma en que los autores utilizaron el conocimiento novohispano del chocolate para problematizar sobre un aspecto de la cultura mexicana que tuvo cambios importantes a lo largo del siglo anterior.

En el capítulo 2 partiré de la idea de que durante el virreinato se modificó la costumbre de beber chocolate, pues pasó de ser una bebida prehispánica elitista a una tradicional, popular y conocida en el resto del mundo. Consecuentemente, el siglo XIX se plantea como un periodo de alta demanda de consumo. La problemática planteada es que, pese los volúmenes de ingesta en la Ciudad de México, los territorios de cultivo en el país estaban descuidados, por lo que era necesaria la importación de grano ecuatoriano y venezolano.

Lo que busco es responder por qué, habiendo una insistencia discursiva en periódicos y libros, que vinculaba al chocolate con la identidad mexicana y la modernidad, no hubo un incentivo gubernamental para la agricultura cacaotera en el país. Valiéndome de la fuente hemerográfica podré leer notas contemporáneas que hablaban sobre los problemas económicos por los que pasaron los productores de cacao en Tabasco y Chiapas, así como sobre la enfermedad que se extendió en la capital por el consumo de cacao adulterado procedente de Ecuador. Ambos factores condicionaron el precio del chocolate en la capital y, por lo tanto, afectaban las razones de consumo que tenían las personas.

Finalmente, en el capítulo 3 pretendo describir los elementos definitorios del consumo de chocolate en México durante el siglo XIX. Es decir, analizaré lo que las fuentes (hemerográficas y literarias) mencionan sobre métodos de preparación, ingredientes utilizados y espacios de consumo. El propósito será el de señalar que la elección personal de una receta, un método o un lugar en particular otorgaba al consumidor de una serie de símbolos socioculturales atribuidos al chocolate. Dichos símbolos fueron fundamentados en los principios de modernidad que analizaré teóricamente con los textos de James Sanders (2014), Marshall Berman (1989), David Harvey (2005) y François-Xavier Guerra (1998), entre otros.

Para abordar el tema planteado trabajaré con tres fuentes distintivas. En primer lugar, los recetarios y libros de cocina que se escribieron con el fin de enseñar a los mexicanos qué platillos eran los correctos y qué comportamientos eran cívicos y modernos. El chocolate se imbuyó de éste discurso y pasó a ser estandarizado en una preparación que cualquier persona pudiese recrear. Además, los recetarios también fomentaron la transformación del hogar en un espacio público (y moderno) mediante la organización de tertulias en donde no faltaba el chocolate.

Por otro lado, con la fuente literaria podré describir los momentos y los lugares en donde más frecuentemente se consumía la bebida. En este punto analizaré las novelas de Manuel Payno y de Guillermo Prieto, pues son puntuales a la hora de dibujar el contexto de una reunión social o de una chocolatería;

ambos autores se valieron de estereotipos culturales que reflejaban el trasfondo simbólico que los capitalinos ejercían a la hora de consumir. Aunado a esto, volveré a revisar ciertas secciones de los libros de Alfonso Reyes y Luis Castillo Ledón, pero, a diferencia del capítulo 1, la información se utilizará para explicar los cambios de consumo entre la población capitalina causados por la modernidad.

Finalmente, trabajaré otra vez con la fuente hemerográfica. En la segunda mitad del siglo XIX, en los periódicos se comenzaron a publicar mecanismos modernos de publicidad, en donde los talleres y fábricas de chocolate competían para atraer a nueva clientela. Combinando esta información con la contenida en las Guías de Viajero, será posible formar un mapa que ubique dónde estaban las principales chocolaterías de la ciudad, con lo que podré afinar el análisis sobre los espacios públicos.

Cada uno de los capítulos mencionados servirá como apoyo en la discusión general. Mi objetivo es analizar cómo el consumo de chocolate se vio afectado por los discursos de identidad y modernidad entre 1831 y 1917. En el capítulo 1 explicaré que ciertos elementos de la historia del chocolate, comunes para toda la población, se utilizaron para formar un sentimiento identitario. En el capítulo 2 cuestionaré los alcances prácticos de esa identidad comprándola con las políticas gubernamentales que no apoyaban las áreas de cultivo cacaotero nacional, situación que aumentó los volúmenes de importación. En el capítulo 3 hablaré de la forma en que el fenómeno de la modernidad afectó y, hasta cierto punto, condicionó el consumo de chocolate en México.

La historia, la procedencia de los granos, las enfermedades causadas, el costo de cada producto, los ingredientes utilizados, los métodos de confección escogidos, los lugares de consumo, etc., fueron elementos que contribuyeron en la elección de uno entre tantos chocolates disponibles durante el siglo XIX.

## EL CHOCOLATE NOVOHISPANO DESDE LA VISIÓN DECIMONÓNICA

El presente capítulo tiene el objetivo de analizar la visión que los autores intelectuales del siglo XIX tenían sobre el cacao y el chocolate novohispano. Esto servirá para entender cómo los intelectuales decimonónicos reconstruyeron la historia del chocolate, mientras la utilizaban para darle forma a un discurso de identidad nacional. A lo largo de dicha discusión, se realizarán contrastes con investigaciones actuales para analizar con mayor profundidad la manera en que los intelectuales hicieron propia la información con la que contaban.

Retomando las ideas que Benedict Anderson plasmó en su libro *Comunidades Imaginadas* (2013), para que los pobladores de un espacio geográfico determinado pudieran “imaginar” una comunidad que los uniera, necesitaron herramientas que formaran un sentido de simultaneidad. En Europa, esa simultaneidad se reflejó con dos creaciones culturales que florecieron a finales del siglo XVIII y que llegaron a América en el XIX: la novela y el periódico. Por un lado, la novela describe contextos que no necesariamente son explicados a detalle porque el lector puede ubicarlos en espacios físicos de su cotidiano. En otras palabras, los hechos narrados por el autor suceden dentro de esos espacios de manera simultánea para todos los lectores. El periódico, en cambio, mantiene una temporalidad calendárica común que sirve para conectar cada tema tratado.

Gracias a esas creaciones culturales se formó un capitalismo impreso que permitió que un número creciente de personas pensaran y se relacionaran con otros de formas completamente nuevas. Es decir, en una forma moderna. De manera general, en América los intereses políticos y económicos de un grupo, junto con la entrada del liberalismo y los discursos impresos por los intelectuales de cada país, desempeñaron un papel decisivo durante los procesos de formación de la identidad nacional (Anderson, 2013). Pese a que en México el chocolate fue colocado al centro de los discursos identitarios que se publicaron en prensa y

literatura, la inestabilidad política que caracterizó al siglo XIX provocó que la forma en que el chocolate era utilizado cambiara año con año.

Para llevar a cabo el análisis, se hará una revisión hemerográfica y literaria que evidencie lo antes expuesto. En primer lugar, subrayar que en los periódicos de principios de siglo la bebida de cacao fue empleada para justificar intereses económicos. Por lo tanto, el rescate histórico que realizaron los editores se limitó a documentos de no más de 50 años de antigüedad, mismos que hablaban sobre la relación entre la riqueza económica virreinal y el cultivo del grano. En cambio, en un intento por reforzar el vínculo cultural del hombre capitalino para con su pasado prehispánico, en los periódicos posteriores a 1880 el chocolate comenzó a ser llamado '*El Legado de Moctezuma*'.

El segundo apartado del capítulo hace referencia a los textos escritos por distintos literatos mexicanos. Sin embargo, no fue posible centrarme en las figuras de Manuel Payno o Guillermo Prieto porque sus obras se basan en los primeros años de vida independiente o en la guerra de reforma, contextos en los que el conocimiento sobre chocolate novohispano no tenía lugar. Por otro lado, Alfonso Reyes y Luis Castillo Ledón, autores que escribieron desde el nacionalismo que nació después de la Revolución Mexicana, mostraron un gran interés por los cronistas virreinales que ensalzaron el valor del chocolate. Además, los textos analizados de estos dos autores no son novelas, sino memorias que describen sus recuerdos de los últimos años del siglo XIX.

### **1.1 El chocolate en los periódicos.**

Las primeras publicaciones hemerográficas que mostraron un interés por la historia del chocolate en México datan del 3 de Octubre de 1827. Aparecieron en dos de los mayores periódicos de la época: el *Amigo del Pueblo* y el *Observador de la República Mexicana*<sup>9</sup>. Debido a que el objetivo de los editores era evidenciar

---

<sup>9</sup> El *Amigo del Pueblo* fue una publicación semanal (publicada cada miércoles) de la Ciudad de México que pudo llegar a veinticuatro poblaciones del interior de la República. Tuvo colaboraciones de reconocidos

un nicho económico latente en el grano de cacao, bastaba con aclarar que desde hacía 80 años la producción del grano en la Nueva España se encontraba en estados críticos. Durante todo el periodo virreinal, los cronistas que escribieron sobre el cacao fueron insistentes en señalar la importancia comercial que el cacao tenía, pero, como se verá más adelante, en la segunda mitad del siglo XVIII las estrategias implementadas por los reyes borbónicos para mejorar la situación general de la corona hispana, provocaron un abandono generalizado de las plantaciones novohispanas.

Los hombres que estaban a la cabeza de los periódicos mencionados eran intelectuales familiarizados con ese pasado. Orientados por su disposición comercial, transcribieron las obras de reconocidos autores virreinales que, en su momento, se habían manifestado en contra del descuido de las áreas de cultivo. En los diarios, más que comunicar un problema de su presente (la poca producción de cacao en el país), encontraron la forma de generar una relativa consciencia histórica que diera validez a sus objetivos. Para ello retomaron la *Memoria sobre el beneficio y cultivo de cacao* (1831) que José Antonio Alzate escribió en 1768, quien era un autor reconocido entre la población decimonónica del país. A pesar de que los porcentajes de población analfabeta no se habían reducido mucho en los primeros años del siglo XIX, el aumento demográfico generalizado significó un mayor número de lectores que conocía su nombre y que confiaba en sus palabras como egresado del Colegio de San Ildefonso.

No importa si la población estaba consciente de que el autor novohispano se había especializado en botánica y zoología (de cualquier forma, los periódicos informaron al respecto). Lo que hay que considerar es que su nombre era reconocido como referente intelectual de un pasado común. Por lo tanto, argumentos como “los países en que florece [la agricultura] tienen un tesoro

---

autores como Francisco Toledano, Juan Nepomuceno Almonte y Fernando Calderón. Sus publicaciones eran de carácter liberal. Información tomada de la hemeroteca digital. [www.hndm.unam.mx](http://www.hndm.unam.mx)

El *Observador de la República Mexicana* también fue una publicación semanal de la Ciudad de México. Tuvo alcance fuera de la capital y sus redactores responsables fueron José María Lis Mora, Francisco Manuel Sánchez de Tagle, José María Rivera, entre otros. Fue un periódico de carácter político que presumía de propagar conocimiento literario. Información tomada de la hemeroteca digital. [www.hndm.unam.mx](http://www.hndm.unam.mx)



constante y muy superior a los minerales en cuanto estos dependen de la naturaleza y aquellos de la industria” (Alzate, 1831, p.35), resultaban pertinentes para los lectores. Si las palabras de José Antonio Alzate probaban que valía la pena atender la agricultura mexicana, ello explicaría el que en los periódicos transcribieran toda su obra, en lugar de sólo citar los párrafos de mayor trascendencia.

Los editores hemerográficos de la primera mitad del siglo XIX pretendieron incentivar los cultivos de cacao porque estaban conscientes del valor comercial que el grano representaba (como materia prima y como chocolate manufacturado). El primer paso para lograr su cometido consistía en evidenciar el deterioro en la agricultura de Tabasco y de Chiapas, mostrando que el problema se remontaba muchos años atrás, e insistiendo en que el cacao debía de ser un grano identitario para todos los mexicanos. Debido a que en el pasado se habían cuidado poco las plantaciones en esas localidades (ver capítulo 2), México debía que poner atención en las técnicas de cultivo venezolanas, pues eran las más avanzadas en América en materia cacaotera. Consecuentemente, los editores del *Amigo del Pueblo* y del *Observador de la República Mexicana* resaltaron las técnicas caraqueñas descritas por Alzate, en específico todo lo referente a los métodos para secar el grano, regar los árboles y extraer el fruto. “No deseo más, sino es que las personas leyeren esta memoria, y se hallaren en proporción, practiquen lo que tengo expuesto, cuando poco van a perder, por estar casi validos los terrenos proporcionados al cultivo de un género tan útil como necesario” (Alzate, 1831, p. 40).

Las publicaciones hemerográficas que retomaron obras como la de Alzate me llevaron a pensar en las estrategias utilizadas para remediar la agricultura del país. Resulta claro que era importante imitar las acciones que en su momento aplicaron las provincias venezolanas, sin embargo, ello no funcionaría si antes no se formaba, o fomentaba, una relación entre el mexicano y el cacao. De esa forma, la idea de vincular el valor económico del grano con la historia particular que tuvo en México comenzó en 1827. De cualquier forma, fue hasta 1837 que el

objetivo de formar una identidad nacional relacionada con él se impulsó de manera explícita. El objetivo central de los editores promovió el establecimiento de una consciencia histórica que subrayara el valor del cacao, y que pudiera llegar a la mayor parte de la población.

Para alcanzar esa meta, el diario *El Mosaico Mexicano* publicó el primero de enero de 1837 varios fragmentos del *Nuevo Reconocimiento de las Indias Occidentales* (1982), libro escrito por Thomas Gage en 1648. En la nota del periódico se observa el énfasis puesto en señalar que sin las acciones de Gage, Inglaterra y Francia no hubieran conocido el chocolate: “Consiguió el autor que se introdujese en Inglaterra; pero allí como en Francia, se toma en grandes tazas de a cuartillo, con cuchara y sin batirlo, que de verlo se le quitarían las ganas al padre guardián más chocolatero.” (*El Mosaico Mexicano*, 1 de Enero de 1837. pp. 377). Aprovechando argumentos similares, los impresores de los periódicos plantearon que las recetas europeas ya no eran tan buenas como la original (refiriéndose a una receta novohispana, no prehispánica), y que sólo México mantenía esa herencia gustativa.

Resulta interesante plantear un contraste con las investigaciones actuales debido a que el texto de Thomas Gage ha sido uno de los más analizados por los historiadores gastronómicos. Marcy Norton, en sus textos *Conquests of Chocolate* (2004) y *Chocolate para el imperio: la interiorización europea de la estética mesoamericana* (2008) sugiere que, una vez establecido el virreinato, los distintos espacios en donde figuraba el chocolate se fueron transformando. Al cambiar los índices demográficos y el ordenamiento social, los espacios criollos y mestizos se volvieron espacios de sociabilidad para la bebida.

Las iglesias fueron uno de los sitios más importantes porque en su interior convivían personas de todos los sectores. En ese sentido, el *Nuevo Reconocimiento de las Indias Occidentales* describe como un clérigo de la ciudad de Chiapa luchó contra una problemática social iniciada por el chocolate durante la década de 1630. En la crónica, el obispo Salazar reprimía constantemente a mujeres españolas quienes, durante la misa, ordenaban a sus criadas indígenas

que les sirvieran jícaras de chocolate caliente para aguantar la pesadez del sermón. Después de amenazas por excomunión, el conflicto creció a tal punto que las mujeres optaron por envenenar al obispo y continuar con la ingesta sin restricciones.

A partir de la crónica de Gage podemos pensar que la razón de un consumo sin consecuencias iba más lejos que el simple gusto por un sabor determinado. Mi planteamiento es que las sensaciones en el paladar no son suficientes para justificar una acción como la descrita. Sea como fuere, en tiempos prehispánicos existía la costumbre de disfrutar una bebida con todos los sentidos que poseemos los hombres, prueba de ello se encuentra en antiguos métodos de preparación. Siendo específicos, para que el chocolate causara las sensaciones adecuadas entre los consumidores, el sabor era tan importante como la textura, el aroma y la apariencia. Por ejemplo, podemos constatar la centralidad de la espuma en el cúmulo de representaciones pictóricas de naturaleza muerta que se extendieron durante el siglo XVII; de igual forma, al estudiar los ingredientes mesoamericanos presentes en las recetas novohispanas, sobresale que casi todos los ingredientes servían para aromatizar al chocolate. Cuando juntamos el cúmulo de sensaciones que el chocolate es capaz de causar al ser ingerido, la crónica de Gage cobra mayor sentido. El chocolate era más que una bebida de agradable sabor; era un producto de consumo que las mujeres españolas no tenían cómo comparar y que no pensaban abandonar en ningún momento del día. Precisamente por ello, en el *Mosaico Mexicano* se rescataba una crónica que describía los efectos de un chocolate “original”.

Por otro lado, comparar la información de los documentos hemerográficos con los estudios actuales, sirve para demostrar que el conocimiento sobre el chocolate se ha orientado en direcciones similares. Hoy, como en el siglo XIX, damos por hecho que en el análisis de la crónica colonial encontramos posibles respuestas sobre el pasado prehispánico. Por lo mismo, los intelectuales decimonónicos justificaban sus argumentos históricos en los cronistas que los antecedieron. El mismo *Mosaico Mexicano* dejó muy claro esta premisa: “Leyendo

esta obra [de Thomas Gage] se rectifican algunos conceptos erróneos... que se tienen sobre aquellos tiempos: ideas que se creen nacidas con nuestra revolución, o de los tiempos modernos, se las va a venir germinando desde entonces” (*El Mosaico Mexicano*, 1 de Enero de 1837. pp. 377).

Exactamente cuatro años después de la nota anterior, el *Repertorio de Literatura y Variedades* continuó con la idea de retomar la historia del cacao para acreditar su valor comercial.

Esta especie de almendra, que parece ser producción primitiva de la América, era llamada por sus naturales *cacahuatl*, de donde se formaron la voz cacao los primeros españoles que fueron al Nuevo mundo. Sólo en éste se conocía entonces dicho fruto hasta que después se llevó a España, y de aquí pasó a las demás naciones. Calcúlase que en Europa se consume anualmente para la fabricación del chocolate cerca de 24 millones de libras de cacao. (*Repertorio de Literatura y Variedades*, 1 de Enero de 1841, pp. 95)

Como vemos, el conocimiento proveniente del pasado era usualmente utilizado como una herramienta de dos pasos. El primero servía para generar la sensación de simultaneidad que Benedict Anderson explicaba. Las notas que sobre el chocolate aparecían en los periódicos eran presentadas de manera sencilla, para que todos comprendieran esa historia común que los vinculaba. En el segundo paso, esa simultaneidad se aprovechaba para fortalecer un interés concreto, principalmente económico. Para cuando se llegaba a ese punto, era suficiente con hacer pequeñas insinuaciones para que el lector se convenciera del argumento presentado. Por ejemplo, en esta última cita, la mención sobre los gastos europeos para la obtención de cacao fue suficiente para insinuar que México no tendría por qué desaprovechar un mercado que se originó en su territorio.

Es verdad que la falta de información con la que contaban los editores provocaba comentarios que hoy nos parecen fuera de lugar. Si en alguna investigación actual leyéramos que el cacao fue una “producción primitiva de América”, probablemente más de un investigador dejaría de leer en ese momento. Sea como fuere, ese era el lenguaje correcto para el siglo XIX. Sólo podemos

conjeturar qué hubieran publicado (pensando en su contexto y en sus objetivos específicos), si esos editores contaran con la información que conocemos en el presente.

Patricia McAnnay planteó en su artículo *America's first connoisseurs of chocolate* (2007) que el pueblo mexica había “creado” el área del Soconusco para asegurar un consumo constante de cacao dentro de las cortes de Moctezuma. Las mismas redes comerciales y tributarias garantizaban la entrada de grano en los mercados prehispánicos más importantes. En otras palabras, el cacao era un bien prestigioso que conducía a una alta demanda de consumo, similar al mercantilismo capitalista que Sidney Mintz planteó para el azúcar en su libro *Dulzura y Poder* (1996). No obstante, McAnany utiliza el término ‘economía ritual’<sup>10</sup> porque permite identificar los bienes que son utilizados para distinguir y elevar a ciertos sectores de la sociedad. Aquello que el cacao provocaba en la época prehispánica, el chocolate lo seguía repitiendo, a nivel mundial, en el siglo XIX.

Una economía ritual necesita de una serie de mecanismos que aseguren la presencia y el resguardo del bien en cuestión. Entre el pueblo mexica había diversas restricciones de consumo cimentadas en el carácter divino de la bebida (al considerarse un regalo de los dioses, sólo las altas jerarquías podían consumirla); de igual forma, la producción prehispánica dependía de cuidadosas rutas tributarias y comerciales que se extendían hasta lo que hoy es Guatemala. Para el año de 1840 el consumo de los mejores chocolates se resguardaba gracias a los precios del mercado internacional, mientras que las grandes áreas productoras en Caracas, Venezuela, eran las más beneficiadas por las rutas hacia Europa.

Durante los 38 años posteriores a la nota del *Repertorio de Literatura y Variedades*, las publicaciones hemerográficas que hablaban sobre la historia del cacao o del chocolate cesaron. El interés comercial generalizado buscó nuevas estrategias de comunicación para reactivar las áreas de cultivo sin el respaldo de

---

<sup>10</sup> Economía ritual es la materialización de valores y creencias compartidas socialmente por medio de la adquisición y el consumo de un objeto que facilita la comunicación simbólica. (McAnany, 2007)

crónicas ni escritores coloniales. Además, esos años coinciden con una época de crisis en el país, enmarcada en los sucesos de la Guerra de Reforma (1857-1861) y del Imperio de Maximiliano de Habsburgo (1863-1867). La búsqueda de un pasado común que vinculara a todos los mexicanos cambiaba constantemente de discurso, por lo que el chocolate dejó de ser considerado. Fue hasta el 27 de Marzo de 1879 que los editores de uno de los mayores diarios en el país, el *Siglo Diez y Nueve*, se interesaron nuevamente en la historia del chocolate. Sin embargo, para entonces la forma que tenían los periódicos de presentar la información, así como los intereses de los intelectuales, habían cambiado en demasía.

Los diarios de finales de siglo llevaban una estructura más precisa para que los lectores accedieran mejor a la información que les interesaba (algo similar a lo que encontramos hoy en día). De esa forma, en la sección de 'Ciencias', el *Siglo Diez y Nueve* dedicó un número especial al chocolate, abarcando temas históricos, económicos, industriales, de fabricación y de consumo, incluyendo consejos para detectar adulteraciones y recetas para preparar chocolate medicinal. Todo lo que se sabía hasta la fecha sobre el cacao y el chocolate fue reunido y resumido en una sola nota, publicada en el mayor medio de difusión que existía. Dentro de ella es destacable que en el manejo de la información se priorizó lo prehispánico, haciendo a un lado a los escritores coloniales. No quiero decir que se comenzaran a utilizar códices para los objetivos discursivos del diario, sino que el punto nodal desde el que comenzaba la noticia se subtítulo *La herencia de Moctezuma*. En él, aunque los españoles se ven como protagonistas, todo parte desde un legado mesoamericano: "Los españoles destruyeron el imperio azteca, pero se quedaron con el chocolate. Y los españoles de entonces, en honor a la verdad, no creerían que aquella mezcla de cacao sin tostar y harina de maíz pudiera ser con el tiempo riqueza mayor que el oro que buscaban" (*El Silgo Diez y Nueve*, 27 de Marzo de 1879).

En éste punto habría que preguntarse qué tanto conocimiento tenía la población mexicana sobre su pasado prehispánico, y qué tanto de ese

conocimiento podían ligar al cacao. Debido a que el pequeño párrafo citado es el único que hace referencia a “La herencia de Moctezuma”, ¿por qué era importante establecer que los españoles se quedaron con el chocolate después de destruir el imperio azteca? Hago estas interrogantes por el hecho de que los análisis con los que contamos los investigadores en el presente, comenzaron cerca de 70 años después de la publicación mencionada. Paul Kirchhoff establecería en 1943 que el cultivo de cacao fue uno de los elementos definitorios para el área mesoamericana (Kirchhoff, 1943), junto con lo cual se extenderían los estudios que relacionaban el grano con las prácticas rituales, la política, la alimentación y la economía de producción y transporte en la época prehispánica.

Por otro lado, a finales del siglo XX Sophie y Michael Coe reunieron la información necesaria para determinar el origen de la palabra cacao, así como la antigüedad de su producción precolombina, en su libro *La Verdadera Historia del Chocolate* (1999). Al establecer que la palabra procedía de la familia lingüística mixe-zoque, ubicada al sur de la península yucateca, y con apoyo de estudios arqueológicos pudieron determinar que los olmecas fueron los primeros en apreciar el grano de cacao hacia el año 1000 a.C. En su mismo libro propondrían que los olmecas heredarían a los mayas el interés por el cacao, y que los mayas serían los primeros en convertirlo en chocolate, para después llevarlo desde Guatemala hasta Chiapas, lugar donde los mexicas lo conocerían.

Patricia McAnany (2007) formó un interesante análisis arqueológico concluyendo que durante el Clásico Tardío Maya se extendió la costumbre de espumar el chocolate vertiéndolo de un recipiente a otro. Éste método de preparación también sería copiado por los mexicas, quienes popularizarían su consumo entre la élite mesoamericana. Gracias a los estudios mencionados hoy sabemos que el proceso de tostar cacao, pulverizarlo en un metate, agregar masa de maíz junto con chile, hierbas aromáticas, vainilla, achiote y miel, y servir agua hasta obtener la consistencia adecuada, se mantuvo sin cambios esenciales hasta finales del siglo XVIII.

Volviendo a las preguntas planteadas en párrafos anteriores, ¿qué tanto conocimiento tenía la población mexicana sobre su pasado prehispánico, y qué tanto de ese conocimiento podían ligar al cacao? Dudo que la población en general contara con información especializada, sin embargo los lectores si estaban conscientes del valor (cultural y económico) del chocolate. Por ello, para los editores del *Siglo Diez y Nueve* era suficiente publicar que los españoles, después de la conquista, se habían quedado con la bebida. Los pobladores del México decimonónico mantenían una relación con el chocolate que no necesariamente debía de estar sustentada con material empírico. La costumbre de consumo que permanecía entre las personas era suficiente para que con pocas palabras un periódico pudiera transmitir el discurso deseado.

## **1.2 El Chocolate en la Literatura.**

Como mencionaba Benedict Anderson, el periódico sólo fue uno de los móviles de divulgación a gran escala capaces de formar un sentido de identidad entre una población que comparte un espacio geográfico. Con la novela, sin embargo, las cosas no funcionaron igual. A lo largo de este capítulo he expuesto que desde inicios del siglo XIX algunos impresores de periódicos buscaron utilizar la historia chocolatera para darle fuerza a intereses económicos de la élite mexicana. A pesar de que su móvil inicial haya surgido de un problema económico reflejado en la falta de cultivos, el hecho es que promovieron cierta interpretación histórica en un medio de comunicación masivo. Por otro lado, los literatos de principios y mediados del siglo XIX estaban más preocupados por crear historias bajo contextos que todo lector pudiera comprender y con los cuales se sintieran identificados.

De manera general, las novelas decimonónicas hablan sobre la vida post-independiente o sobre los conflictos políticos que envolvieron al país durante la Guerra contra Estados Unidos, la Guerra de Reforma o la Intervención Francesa. Debido a la temática literaria de autores como Manuel Payno y Guillermo Prieto, no tenía sentido valerse de escritos coloniales que explicitaran el valor del cacao;



lo que buscaban era utilizar los mayores episodios del país para formar un sentido de identidad nacional (Colón, 2009)<sup>11</sup>. Finalmente estos autores, además de escribir novelas y poesía sobre temas comunes para sus lectores, eran políticos preocupados por la situación en México. “Lo que quedaba como motivo literario auténticamente mexicano era el paisaje. Por esta razón, la búsqueda de la identidad y la conciencia nacionales fue incesante en muchos escritores y políticos decimonónicos que estaban conscientes de que mientras esto no se diera, sería muy difícil unificar al país” (Colón, 2009, pp. 96-97).

En la *Introducción a la Literatura Mexicana*, José Luis Martínez (2009) plantea que la literatura escrita entre 1810 y 1889 se centra en los temas de Independencia, formación de República y Nacionalismo. En cambio, la tendencia posterior a 1889 fue construida a partir de los modelos traídos por el Modernismo, el Porfiriato y la Revolución. Especialmente con las obras escritas después de 1910, los hechos políticos dejaron de ser el tema central que caracterizó al siglo XIX, para fijar su interés en aspectos culturales (Martínez, 2009. p. 22). Por ello, para autores como Alfonso Reyes y Luis Castillo Ledón fue importante hablar del consumo chocolatero en el país, y para hacerlo retomaron las palabras de los cronistas hispanos.

Alfonso Reyes (1889-1959) fue un poeta, ensayista, narrador y diplomático nacido en Nuevo León. En 1909 fundó el *Ateneo de la Juventud*, en donde personajes como Antonio Caso y José Vasconcelos se organizaban para discutir y reflexionar sobre literatura y filosofía. Además, tuvo la oportunidad de trabajar en el Colegio de México, la Academia Mexicana de la Lengua y en el Colegio Nacional. Como consecuencia de su carrera literaria obtuvo el Premio Nacional de Ciencias y Artes en el campo de Literatura y Lingüística; también fue candidato a Premio Nobel de Literatura y obtuvo el grado de doctor *honoris causa* por la Universidad de Princeton, La Sorbona y la Universidad de Berkeley.

---

<sup>11</sup> Los textos de Guillermo Prieto y Manuel Payno serán analizados en el capítulo 3 con la finalidad de comprender la importancia de espacios públicos como chocolaterías y cafeterías, así como su relación con la entrada de la modernidad.

A mediados del siglo XX, Reyes escribió *Memorias de Cocina y Bodega* (1953). A pesar de la tardía fecha de publicación, las memorias constituyen un reflejo de su infancia y su pasado. Reyes fue un autor que creció junto con el avance industrial y tecnológico que caracterizó a la modernidad; también fue un personaje que tuvo un gran aprecio por la cocina mexicana y que sentía curiosidad por entender qué es lo que la hacía tan especial. A raíz de estas dos ideas, en la mente del autor se formó un conflicto entre los cambios sociales y tecnológicos que la nueva vida moderna demandaba, y el carácter tradicional que caracteriza a la cocina mexicana:

“Desde luego, el tal eclipse [de ciertas cocinas] corresponde al cambio de costumbres, la nueva vida social de la mujer y, como hemos dicho, el desarrollo industrial que aún no sustituye a los antiguos procedimientos manuales y, por lo pronto, simplemente los abandona. ¿Quién no prefiere, aunque el resultado sea diferente maniobrar un molino eléctrico a humillarse de rodillas ante el tradicional “metate”, que parece otra divinidad azteca, otra piedra de los sacrificios?” (Reyes, 2012. posición 854 de 1472)<sup>12</sup>

En un solo párrafo Alfonso Reyes describe un proceso que comenzó en México hacia mediados del siglo XIX, que no había terminado y que estaba posibilitando el acceso a nuevos comportamientos, así como el descuido de viejas costumbres. Si bien toda la cocina mexicana se vio afectada por dicho proceso, los cambios con el chocolate fueron especiales por que durante el mismo, se quiso mantener el principio de un legado prehispánico. Lo que a Reyes le importaba era que sus lectores mexicanos entendieran el chocolate como una herencia prehispánica, y dejaran de relacionarlo con las preparaciones francesas que crecieron en popularidad cien años antes. Además, al mismo tiempo logró plasmar su punto de vista sobre el avance industrial y el subsecuente abandono de métodos tradicionales, situación que provocaba que los consumidores volvieran a relacionar al chocolate con preparaciones extranjeras.

Debido a ello, Reyes se preocupó por establecer las diferencias entre las principales preparaciones chocolateras de finales del siglo XIX: un chocolate

---

<sup>12</sup>La cita debe de hacerse con ese paginado por tratarse de un e-book.

francés, aromático y avainillado; un chocolate español, espeso y sin espuma; y un chocolate mexicano, cuya sutileza en la porción de ingredientes se podía remontar hasta la época prehispánica. Cada vez que uno lee *Memorias de Cocina y Bodega* se vuelve evidente que para su autor, la preparación mexicana era la única que tenía una historia propia (“Y menos mal que todavía conservamos nuestro clásico chocolate, los cacaos de Moctezuma” Reyes, 2012, posición 943 de 1472), misma que le confería mayor valía, y que le debería de conferir mayor estima (aunque, como veremos, no siempre fue el caso). Sin embargo, es importante aclarar que las ideas de Alfonso Reyes no fueron propias. Si bien el Descanso Doce de su libro está dedicado exclusivamente al chocolate, todo el capítulo fue un préstamo intelectual de Luis Castillo Ledón (1879-1944), un escritor que casi cuarenta años antes ligó la importancia del chocolate mexicano con su pasado prehispánico y colonial.

Éste autor de origen nayarita fue un destacado periodista que colaboró en periódicos como *El Sol* y *La Gaceta de Guadalajara*. En 1899 fundó *El Monitor de Occidente*. Armado con esos logros comenzó una carrera político-intelectual que se originó con la coordinación de la Biblioteca Nacional en 1905; fue también el presidente de la Junta Directiva de la Escuela Internacional de Arqueología y Etnología Americanas, director del Museo Nacional de Arqueología e Historia, y miembro de la Academia Mexicana de Historia, así como de la Sociedad de Geografía y Estadística.

La obra que me interesa se tituló simplemente *El Chocolate* (1917). En ella, se plasmó la historia de la bebida, la manera en que llegó a Europa, las variantes de su preparación y los utensilios para elaborarla y consumirla (tales como molinillas, jícaras, pozuelos, mancerinas, cocos chocolateros y tazas especializadas). Sin embargo, como ya he mencionado, a finales del siglo XIX y principios del XX no había demasiada información de primera mano sobre el chocolate anterior a la conquista, por lo que toda alusión a lo prehispánico se seguía haciendo desde las crónicas coloniales. Con la literatura de los dos autores mencionados es posible constatar que el conocimiento hispano y novohispano le

confería importancia al consumo chocolatero moderno: Juan de Cárdenas, Hernán Cortés, Bernal Díaz del Castillo, Gonzalo Fernández de Oviedo, Pedro Mártir de Anglería y José de Acosta fueron los “cronistas primitivos que salvaron al chocolate del olvido” (Reyes, 2012. Posición 960 de 1472).

La principal forma que tenían los intelectuales decimonónicos analizados de comprender el mundo precolombino fue a través del material empírico con el que contaban. Si bien para finales del siglo XIX ya había investigaciones arqueológicas que estudiaran las culturas anteriores a la llegada de españoles a América, todo lo que se conocía sobre el uso del cacao provenía de documentos coloniales. No obstante, un gran porcentaje de esa información se centraba en el uso monetario del grano. Por ejemplo, Fray Bernardino de Sahagún y Fray Toribio de Benavente se preocuparon por establecer los costos en cacao de ciertos productos consumibles; Lucía Aranda Killian, en su artículo *El uso de cacao como moneda en la época prehispánica y su pervivencia en la época colonial* (2003), retomó esa información, sintetizándola en un cuadro:

<b>Producto</b>	<b>Costo</b>
1 Pavo	200 Cacaos
1 Liebre	10 Cacaos
1 Huevo de Pavo	3 Cacaos
1 Aguacate	3 Cacaos
2 Zapotes	1 Cacao
1 Tamal	1 Cacao
1 Manta	65-100 Cacaos (según la calidad)
20 Mantas	1 Carga de Cacao

Cuadro 1. Comparación de productos que podían comprarse con cacao (Aranda Killian, 2003)

Inclusive el primer registro europeo sobre el cacao, escrito por Fernando Colón en la *Historia del Almirante* (impreso en 1571), habla sobre su función numeraria: “Portaban buena cantidad de esas almendras a las que en la Nueva España se les destina a servir como moneda. Todo indica que sentían gran aprecio por estos granos” (citado de Coe, 1999). El suceso descrito tuvo lugar en

1502, durante el último viaje de Cristóbal Colón. A partir de ese momento, todos los cronistas que se interesaron por el grano, mostraban su opinión al respecto. Gonzalo Fernández de Oviedo publicó la *Historia General y Natural de las Indias* en 1535, en ella declaró que “estas almendras las sacan y las guardan y tienen el mismo precio y estimación que los cristianos y otras gentes tienen el oro y la moneda” (citado de Corcuera en, León Pinelo, 1994). Posteriormente, en la *Historia Natural y Moral de las Indias* de 1590, José de Acosta escribiría: “Esta fruta es tan preciada entre los indios y aún entre los españoles, que es uno de los ricos y gruesos tratos de la Nueva España... Sirve también de moneda, porque con cinco cacaos se compra una cosa, y con treinta otra, y con ciento otra, sin que haya contradicción; y usan dar de limosna estos cacaos, a pobres que piden” (Acosta, 1962).

Pocos fueron los cronistas del siglo XVI que fueron exhaustivos tanto en la parte monetaria del cacao como en la alimenticia del chocolate. Por lo mismo, los trabajos de Alfonso Reyes y de Luis Castillo Ledón llegan a parecer repetitivos con el tipo de citas utilizadas. Cuando estos intelectuales llenaron sus respectivos libros de testimonios coloniales, lo que buscaban era subrayar únicamente el sabor de la bebida, más no mostrar relevancia por el grano/moneda. Aun así, uno de los autores más citado por ambos fue Pedro Mártir de Anglería, quien además de ser el primer cronista en tratar sobre el cacao, supo ligar los dos temas en cuestión:

Ya he dicho que la moneda entre ellos es cierto fruto de unos árboles a que dan el nombre ‘cacao’. Su utilidad es doble, pues a más de servir para el uso indicado, se fabrica con él una bebida. De por sí no es comestible, por ser amarguilla, aunque tierna como la almendra mondada, pero triturada se le reserva para dicha fabricación; echando en agua un poco de ese polvo y revolviéndolo un tanto, resulta bebida digna de un rey. ¡Oh, feliz moneda, que proporcionas al linaje humano tan deliciosa y útil poción y mantienes a sus poseedores libres de la infernal peste de la avaricia, ya que no se le puede enterrar ni conservar mucho tiempo! (Anglería, Libro IV, tomo II, 1520. p. 477)

A lo largo del descanso doce de *Crónicas de Cocina y Bodega*, se pueden encontrar distintos tipos de testimonios, algunos de los cuales ya fueron mencionados. En el texto también se aclara que las cosechas de Tabasco y Chiapas deberían ser aprovechadas nuevamente para revivir el antiguo legado de Moctezuma. Alfonso Reyes creía que sólo mejorando la calidad de los productos de esas zonas se podría volver a la costumbre de guardar los mejores granos para el consumo chocolatero, tal y como Bernal Díaz del Castillo narró en la *Historia Verdadera de la Conquista de la Nueva España*: “El más fino se reservaba para alimento, alimento aristocrático y propio de ricos, ya que el tomarlo equivalía a beberse el oro de mejor ley” (Reyes, 2012. Posición 960 de 1472).

De esa forma, poco a poco, Reyes fue tejiendo una serie de argumentos que terminaron por introducir la parte central de su obra: un intento por salvaguardar el método tradicional de preparación chocolatera. “Conviene recordar que la primitiva bebida era fría y amarga, diferente de la que se ha popularizado en nuestros tiempos, y que el chocolate se disolvía siempre en agua”. (Reyes, 2012. Posición 960 de 1472). Todas las pruebas utilizadas pretendían servir como un registro preciso con el que cada lector pudiera preparar un chocolate mexicano (ver anexo de recetarios). Sin embargo, y éste detalle no puedo pasarse por alto, el gusto español que Reyes ensalzaba tenía más de una perspectiva. Juan de Leal escribió que el chocolate “hace vomitar a quien no esté acostumbrado a tomarlo”, mientras Girolamo Benzoni dijo que era una “bebida más propia de cerdos que de hombres” (Castillo Ledón, 1917).

Es difícil asegurar que el chocolate se haya convertido rápidamente en un elemento característico de la dieta colonial novohispana. Por un lado, a partir de que se derrumbaron las estructuras sociales precolombinas, dejó de haber una restricción de consumo basada en el elitismo de la bebida, con lo que las personas pudieron formar nuevas recetas y métodos de consumo que se extendieron con el paso temporal. Por el otro, no todos los nuevos consumidores gustaron de su sabor y reprobaban su ingesta aludiendo a conflictos religiosos o problemas de salud (León Pinelo, 1994). Alfonso Reyes, por ejemplo, sólo retomó el primer

punto de vista para realizar el discurso que venimos analizando hasta ahora. Regresando al siglo XVI, para la población india eran igual de importantes el sabor, olor y apariencia del chocolate, porque todo era parte de la experiencia de consumo.

El sabor terroso, suave y amargo del cacao se debía percibir junto a la textura de la espuma, el color rojo del achiote y el juego de olores que posibilitaban las hierbas aromáticas. Por el hecho de que los españoles nunca tuvieron un punto de comparación para juzgar una bebida como ésta<sup>13</sup>, autores como los Coe (1999) plantearon que, antes de que el chocolate se popularizara por Europa, debieron modificar su sabor, eliminando hierbas, agregando especias y endulzando con azúcar. Es decir, los europeos buscarían cómo empatar el chocolate a los cánones de sabor que ellos aceptaban.

Ésta postura, que podríamos llamar de ‘emulación’ (Norton, 2004) se fundamenta en las categorías de gusto explicadas por Pierre Bourdieu:

El gusto clasifica y clasifica al clasificador. Los sujetos sociales clasificados por sus clasificaciones se distinguen a través de las distinciones que hacen entre lo bello y lo feo, lo distinguido y lo vulgar, en todo lo cual su posición en las clasificaciones objetivas se expresa o queda en evidencia. (Bourdieu, 1998).

Es decir, las categorías utilizadas para definir un gusto, nos definen a nosotros mismos, y dependen de un contexto histórico particular. Por lo tanto, el gusto es una construcción social establecida por un interés concreto: aprender a degustar los sabores amargos, por ejemplo, sucede como una condición social, no natural. Para Sidney Mintz en su libro *Dulzura y Poder* (1996), el gusto por lo dulce es más que una consecuencia biológica del ser humano, pues considera el resultado histórico de un conjunto de factores encarnados por la relación entre el azúcar y la posición social de ricos y poderosos.

---

<sup>13</sup> Alan Davidson, (1992), intentó explicar la adopción hispana de algunos ingredientes mesoamericanos a partir de la “habilidad de los europeos para encajarlos en esquemas europeos... la habilidad de hacer analogías entre éstos y alimentos familiares”. Por ejemplo, los pavos y las aves de corral o el maíz y la polenta; y en sentido inverso, el rechazo inicial de la papa por su similitud con la belladona.

En el siglo XVI el azúcar era un producto importado y costoso que cobraba importancia en las celebraciones de la clase alta. Su consumo validaba cierta posición social, mientras relegaba a aquellos que no la podían pagar. Con el tiempo su uso se trasladó a sectores sociales más bajos porque, junto con el refinamiento de su producción y la subsecuente baja en su costo, las personas deseaban consumir aquello que antes la élite celaba. Es decir, el azúcar obtuvo significados que venían desde arriba y que el pueblo deseaba 'emular': una posición privilegiada basada en el control de su consumo (Mintz, 1996, pp.120-125).

No estoy de acuerdo con la teoría de emulación. Coincido con Marcy Norton en el sentido de que dicha propuesta asume que un comerciante compra un producto aristocrático sólo para imitar un modo de vida aristocrático (el gusto dictado de arriba hacia abajo). El comerciante no necesariamente actúa para reafirmar una posición social ni para manifestar su aspiración de crecimiento; existen condiciones subjetivas y valores abstractos que afectan todo comportamiento humano. Por ejemplo, el carácter novedoso de un producto puede ser suficiente para justificar su compra o su consumo. (Norton, 2008. p. 45). Cuando se aplica al chocolate, la teoría de emulación no explica cómo se adoptó la bebida entre los europeos y novohispanos, sino que da por hecho la adopción para explicar su posterior popularidad.

Esto fue lo que Alfonso Reyes hizo en *Memorias de Cocina y Bodega*. Para fortalecer un discurso que privilegiara las recetas "originales" del chocolate, estableció que los cambios más importantes en la preparación de la bebida sucedieron hasta el siglo XIX, con la expansión del chocolate francés que se imbuía en los cánones de la modernidad. En esta investigación no puedo dejar de ser crítico con la forma en que Reyes manejó su discurso. Aceptar que el chocolate modificó su esencia prehispánica hasta después de la independencia, significaría restarles importancia a los actores humanos que interactuaron con la bebida durante los 300 años de virreinato. Misioneros, conquistadores, indios tributarios, mercaderes, eclesiásticos, comerciantes de ultramar, etc.; todos estos



personajes se desarrollaron en contextos específicos e intereses que movieron al chocolate desde América hasta Europa, modificando pequeñas cosas en cada situación particular. A lo largo de todo éste proceso, la transmisión de gusto se dio de abajo hacia arriba, del colonizado al colonizador, y del criollo al peninsular, no al revés.

Para explicar mejor el planteamiento anterior, consideremos lo siguiente. Antes de la llegada de los españoles, el chocolate se relacionaba con el estatus de una sociedad estratificada<sup>14</sup>. Contar con cierto prestigio social implicaba poder consumir una bebida cuya materia prima sólo se conseguía a través del tributo (razón por la cual sólo los sacerdotes, gobernantes, altos militares y distinguidos comerciantes podían consumirla). Al llegar las huestes de Cortés, lo primero que les interesó fue el poder económico/monetario del grano, no el sabor de la bebida. Por lo tanto, después de la conquista buscaron expandir los territorios de cultivo e incrementar el pago del tributo con el fin de obtener mayores ganancias (Millon, 1979). Sin embargo, al derrumbarse la organización social precolombina, muchas de las antiguas costumbres se vinieron abajo: el resguardo que tenía la élite por el consumo de chocolate desapareció y las clases bajas pudieron aprovechar el excedente del pago de tributo para beber sin restricción.

Al considerar el reducido porcentaje de mujeres hispanas en América<sup>15</sup>, entendemos que eran las indias quienes se encargaban del trabajo doméstico. Para Rebeca Earle (2012), este reparto de labores provocó que la mayoría de los platillos preparados en la Nueva España fuesen hechos por manos indias. Mujeres que mezclaron platillos europeos (aquellos que les ordenaron preparar) con ingredientes, técnicas y preferencias de sabor provenientes de un periodo anterior, formando los principios de una cocina mestiza. De igual forma, los alimentos indígenas se adaptaron y extendieron (a mayor o menor velocidad) entre nuevos

---

<sup>14</sup> Autores como Millon (1979), Vázquez (1998), Coe (1999), Treviño (2003), Baudez (2004), Norton (2004 y 2008), Moreno (2005), McAnany (2007), McNeil (2009), Nájera (2011), Camacho (2012), Earle (2012), además del número 45 de la revista *Arqueología Mexicana* (2012), entre otros, han realizado numerosas investigaciones al respecto.

<sup>15</sup> Según Rebeca Earle (2012), en 1540 había 1,000 mujeres españolas en contraste con los 80,000 hombres hispanos registrados. Fue hasta finales del siglo XVI que las mujeres ibéricas dejaron de ser poco usuales en el Nuevo Mundo.

consumidores; entre ellos, el chocolate que era especialmente importante por el significado social que ya he mencionado.

Al finalizar el siglo XIX, el chocolate había sufrido un importante cúmulo de cambios históricos. Cuando Alfonso Reyes y Luis Castillo Ledón escribieron sus obras, las distintas formas de consumo chocolatero entre la población capitalina estaban bien cimentadas, pues en distintos puntos de la ciudad uno podía encontrar chocolates franceses, españoles y mexicanos, entre muchos otros. Debido a ello, los intelectuales mencionados desearon agregarle importancia a la preparación “original”; esa también fue la razón por la que su trabajo se volvió tan complejo y por la que manejaron la información de la forma en que lo hicieron. Reyes decidió que el mejor medio para transmitir sus ideas era mediante una serie de memorias (considerando la reputación del autor hacia mediados del siglo XX, esa pudo ser la mejor opción). Castillo Ledón, por otro lado, no contaba con el mismo reconocimiento social por lo que escribió un documento especial que facilitara el trabajo: un folleto monográfico. Si bien el documento en cuestión es en sumo corto<sup>16</sup>, y sabiendo que no es posible determinar su difusión real, eso no tendría por qué demeritar su importancia histórica. El mismo autor escribió como prefacio que

El folleto es idóneo vehículo de ideas. Por su tamaño no demanda sino minutos para su lectura; por su precio está al alcance de la escarcela más humilde; por su oportunidad incita la curiosidad de todos. El libro no medra sino entre los profesionales, literatos o intelectuales; el folleto va a manos de todo el mundo. En tiempos de controversia o cuando ocurre algún suceso extraordinario brota doquiera, y después de vivir un día se pierde, si no lo guarda en su polvosa biblioteca un bibliófilo o no contiene, como acontece por excepción, méritos especiales que lo preserven del olvido. (Castillo, 1917. Proemio)

Si bien el propósito final del folleto será analizado en el capítulo 3, lo que me importa destacar ahora es la explicación que da su autor sobre la idea de un chocolate mexicano. Comenzando con el origen del cacao, y siendo claro en la supremacía del grano soconusqueño, todos los argumentos utilizados provinieron

---

<sup>16</sup> La transcripción realizada tuvo una extensión total de 11 cuartillas.

de los mismos autores coloniales que posteriormente Alfonso Reyes retomaría. Lo que quiero decir es que Castillo Ledón fue el primer escritor (fuera de los periódicos) en sugerir que la información dentro de las crónicas era la que legitimaba el valor contemporáneo del chocolate mexicano. El ejemplo más claro de ello hace referencia a la misma raíz de la palabra 'chocolate', pues Ledón suponía que su significado original era "agua agria" debido a que los cronistas reportaron que así lo tomaban los antiguos mexicanos. Por lo tanto, la única forma correcta para preparar chocolate era sin azúcar, frío, con pocas especias y servido en una jícara.

Para que el autor llegara a la conclusión de una receta específica (ver capítulo 3) fue necesaria una revisión exhaustiva de material empírico. Dentro del breve cuerpo del folleto podemos destacar el esfuerzo realizado para sintetizar los datos obtenidos hasta formar una colección de recetas históricas y detallados procedimientos para preparar una taza de chocolate a la mexicana. Insistiendo en la falta de documentos prehispánicos que especifiquen la forma de preparar una bebida, para poder establecer cómo era el chocolate "original", Castillo Ledón se valió de los registros de varios autores, entre los que puedo destacar los siguientes:

#### De Gonzalo Fernández de Oviedo

'Mezclaban con el cacao varias yerbas, especias, chiles, miel, agua rosada, granos del *pochotl* o ceiba, y especialmente maíz. Conocían varios métodos para preparar la bebida; pero siempre en fría y así se tomaba. Lo general era moler el cacao y demás semillas, desleír la pasta en agua, separar una parte y ponerla en mayor cantidad de agua, batir el líquido y pasarle varias veces de un vaso a otro, dejándole caer desde alto, para que se formase espuma'. (Castillo, 1917. pp. 3-4)

#### Del Padre Francisco Javier Clavijero

"Con el cacao formaban varias bebidas comunes, y entre ellas las que llamaban *chocolatl*. Molían igual cantidad de cacao y de semilla de *pochotl*: ponían todo junto en una vasija, con una cantidad proporcionada de agua; allí lo meneaban y agitaban con el instrumento de madera, llamado *molinillo* en español: hecho esto, ponían aparte la porción más oleosa que quedaba encima. En la parte restante mezclaban

un puñado de pasta de maíz cocido y lo ponían al fuego hasta darle cierto punto, y después de apartado, le añadían la parte oleosa y esperaban a que se entibiase para tomarlo. Los mexicanos solían perfumar su chocolate y las otras bebidas de cacao, o para realzar su sabor, o para hacerlas más saludables, con *tlíxochitl* [sic] o vainilla, con flor de *xochinacaztli*, o con el fruto del *mecaxochitl*, y las dulcificaban con miel, como nosotros hacemos con azúcar.” (Castillo, 1917. pp. 5-6)

### Del Padre Francisco Ximénez

“Pónese a calentar un cazillo de agua hasta que esté hirviendo, y luego tómate de las tablillas de chocolate lo que quisieren hacer, y enfúndenlo en un caso de barro y échanle una parte de agua caliente, y con una manecilla de palo que llaman molinillo, lo menean muy bien, hasta que las partes pingües y oleaginosas con toda su grasa sube arriba, la cual sacan y ponen aparte, y con lo restante mezclan el atole, y luego que se ha repartido en sus tecomates, que llaman a unos cocos muy labrados para el propósito, y de todo junto que esté ya para beber, vuelven a mezclar aquella grasa que se apartó primero; finalmente lo beben o lo bebemos así tibio, o lo dan a beber a otros, cuando la tal bebida es simple de sólo cacao y maíz; es un extremo útil a los que padecen fiebres héticas y a los consumidos.” (Castillo, 1917. pp. 8-9)<sup>17</sup>

### Del Doctor Juan de Cárdenas

“En esta preciosa y medicinal bebida entran, sin el cacao, especias que llaman de Castilla; y otras que acá llamamos de la tierra; las especias castellanas son, canela, pimienta, anís, ajonjolí, etc.; las indianas, *güeynacastle* (que los españoles llaman orejuela), sustancia que se echa en el chocolate muy sabia y acordadamente; [...] flor de *mecasúchil*, que también perfuma, y que calienta [...]; *tlíxchil*, ‘en nuestro romance vainillas’, cuyo buen olor compite con el almizcle y ámbar; [...] finalmente, *achiote*, comparable al cardamomo, el cual se echa en esta bebida, así para darle un rojo y gracioso color, como para dar sustento y engordar al que le bebe. [...] Suelen algunas personas por sentirse frías de estómago o de vientre, echar al chocolate unos chiles tostados y unos granos mayores de culantro seco, llamados pimienta de la tierra. [...] Las cantidades de ellas, que deban usarse, son, para cada cien cacaos, media onza de cada especia, así indígenas como españolas, las cuales se tostarán separadas del cacao, por necesitar éste mayor fuego, y que tales dosis pueden aumentarse o disminuirse a voluntad, según el gusto.” (Castillo, 1917. pp. 10-13)

---

<sup>17</sup> El documento original es del Padre Francisco Hernández, pero debido a que la traducción del latín la realizó Francisco Ximénez, Luis Castillo Ledón le atribuyó a él la información.

Finalmente, de Antonio Colmenero de Ledesma

“A cada cien cacaos se le mezclan dos chiles, de los que tengo dichos, grandes, que se llaman chilpatlagua, y en lugar de estos de las Indias, se pueden procurar los más anchos y calientes pimientos de España. De anís un puño, orejuelas, que llaman vinacaxtli, dos, y otros dos que llaman mecazuchil, si el vientre estuviere astrito. Y en lugar de éste en España, seis rosas de Alejandría en polvos, vainilla de Campeche, una, canela dos adarmes; almendras y avellanas, de cada cosa una docena; azúcar, media libra. Achiote, la cantidad que bastare para teñirlo todo. Y si no se halare algunas cosas de las Indias, se hará con lo demás.” (Castillo, 1917. pp. 13-14)

Si ponemos atención en el paginado de cada cita, notaremos la inmediatez con la que el autor presenta sus objetivos. En ese sentido, considero que Ledón no está adjuntando recetas por mero ocio erudito. Recordemos que todo fue publicado en un medio de difusión masiva, por lo que, al estar viviendo en un contexto donde el consumo de chocolate francés era cada vez más común, fue necesario presentar a los lectores diversas opciones para una competencia más efectiva. Cuando se publica la obra *El Chocolate México* se encontraba en un periodo de crecimiento hacia la modernidad; lo que muestran los objetivos de Luis Castillo Ledón son estrategias modernas de mercado basadas en la información colonial de un producto con valor histórico.

En ese sentido, también fue importante que los lectores conocieran cómo fue que el chocolate, después de haberse desarrollado en América<sup>18</sup>, se expandió por el resto del mundo. Es decir, ¿Cómo llegó a España, a Francia, a Inglaterra, cómo se popularizó en esos lugares y cómo se adaptó a los nuevos paladares? A manera de resumen, Castillo Ledón creía que el chocolate fue llevado a España por Hernán Cortés en 1528; las señoras de Madrid y los frailes de distintas órdenes lo popularizaron y llevaron a Flandes; Francisco Carletti lo introdujo a Florencia en 1606 y para 1642 ya había llegado a Francia, sea por frailes españoles o por Ana de Austria, esposa de Luis XIII. A pesar de que durante todo este trayecto la bebida sufrió modificaciones de forma y fondo, en la Nueva

---

<sup>18</sup> Luis Castillo Ledón no conoció el término de Mesoamérica, creado por Paul Kirchhoff hasta mediados del siglo XX.

España mantuvo algo de su presentación original, misma que los autores revisados hasta ahora promovieron y explotaron.

A pesar de las similitudes entre los textos de Reyes y Ledón, sólo el segundo profundizó algo sobre los comentarios negativos que se le adjudicaron al chocolate a lo largo de la historia. Ambos fomentaron lo que el autor de *Memorias de Cocina y Bodega* llamó el 'Legado de Moctezuma', rescatando la mayor cantidad posible de antiguas recetas novohispanas. No obstante, Luis Castillo decidió que también era necesario responder los ataques que viejos cronistas y doctores europeos hicieron entre los siglos XVII y XVIII. Un doctor inglés de apellido Lister, por ejemplo, declaró que el chocolate era "un aperitivo peligroso y a la vez alimento pesado, bueno para los estómagos de los indios"; de igual forma, Madame de Sevigné, una escritora epistolar francesa, consideraba que era "fuente o causa de flatos y de palpitaciones" (Castillo, 1917. pp. 24-25). En el capítulo 3 hablaré sobre la estrategia utilizada para la defensa de dichos comentarios, ahora lo que pretendo es dejar claro cuál era el conocimiento que los intelectuales de los siglos XIX y XX tenían sobre el chocolate novohispano y prehispánico.

Como se vio al inicio, los periódicos favorecieron una parte de la historia chocolatera para incentivar un sentimiento de identidad entre la población. Los objetivos de los editores pudieron nacer desde un interés económico relacionado con el descuido de las plantaciones cacaoteras, pero no por ello podemos demeritar el esfuerzo realizado para recabar y publicar información importante en un medio de comunicación. Por otro lado, los textos literarios posteriores se valieron de un sentimiento identitario ya existente (derivado de la Revolución de 1910) para sembrar la imagen del chocolate entre la población del país. *Memorias de Cocina y Bodega* y *El Chocolate* fueron obras que, debido a la falta de información prehispánica, manejaron la etapa virreinal como un episodio sin cambios esenciales en lo que a la bebida se refiere. Ambos autores establecieron una popularización de consumo así como un aumento en la diversidad de recetas, pero tanto Luis Castillo Ledón como Alfonso Reyes creían que esas preparaciones

mantienen un nexo con el chocolate bebido en los salones de Moctezuma, nexo que la preparación francesa no tenía.

Considero que el consumo de chocolate, sin importar los cambios que llegó a tener durante el periodo virreinal, no perdió su base original. Tal y como plantean Marcy Norton (2008) y Rebeca Earle (2012), tanto las combinaciones de sabor como los métodos de preparación se derivaron de las prácticas indígenas porque fueron las mujeres indias quienes preparaban los alimentos. Aun cuando se experimentó con ingredientes extranjeros, el objetivo era mantener las sensaciones causadas al beber. Por lo mismo, las recetas plasmadas en párrafos anteriores y en el anexo de recetarios de la tesis, eran cada vez más puntuales al explicar un método de preparación. Lo importante era la forma en que se hacía el chocolate, no los ingredientes utilizados.

En la Nueva España, y más aún en la península Ibérica, los españoles experimentaron con sustitutos para las especias del Viejo Mundo, pero cuando lo hicieron, su meta era aproximarse a los sabores originales, no introducir nuevas sensaciones para el paladar... La historia según la cual el chocolate se había amoldado al gusto europeo era un mito que respaldaba una ideología de conquista: se asumía que los colonizadores habían llevado la civilización a los bárbaros, y no al contrario. Los europeos, en realidad, internalizaron inadvertidamente la estética mesoamericana y no modificaron el chocolate para que se acomodara a su gusto existente. (Norton, 2008. p. 60)

Es un hecho que la forma en que las personas percibieron al chocolate llegó a cambiar. Las transformaciones, sin embargo, no fueron por la composición del producto, sino por el simbolismo que había detrás de un método de preparación. Es decir, se llevaron a cabo por las distinciones que los hombres hicieron entre lo tradicional y lo moderno. Los periódicos del siglo XIX pretendieron formar un sentimiento de identidad nacional a partir de un consumo tradicional. Los literatos de inicios del siglo XX vivían ya en un mundo moderno, por lo que el consumo tradicional de un producto que había dado el paso hacia la modernidad se volvió muy importante en sus discursos. El elemento final en la ecuación del debate lo dieron las personas, los pobladores de un país en transición que

buscaban competir con el resto del mundo. Esas personas fijaron el costo de los distintos chocolates que había, marcando así distinciones de clase, estrategias de mercado y modas de consumo. En el siguiente capítulo analizaré los factores económicos del siglo XVIII que derivaron en ese proceso de la modernidad.



## EL PRECIO A PAGAR POR UN CHOCOLATE

En el capítulo anterior se mostraron distintos periódicos publicados a lo largo del siglo XIX en México. En ellos, se utilizaron fragmentos de crónicas novohispanas que hablaban sobre las virtudes del cacao o el chocolate para formar una conciencia histórica común entre la población del país. La utilización de documentos virreinales pretendía justificar un problema contemporáneo: el descuido generalizado de las áreas de cultivo cacaotero en Tabasco y Chiapas, lugares en donde comenzaron las producciones de grano en la época prehispánica. Al analizar el contenido hemerográfico sobresalieron comentarios puntuales sobre la importancia del cacao en el momento de publicación, aclarando que, a pesar de contar con una historia propia, México no se beneficiaba de ese mercado.

Es en este punto que planteo la formación de un problema sin precedentes. Para analizarlo, me centraré en la población capitalina porque los documentos hablan en específico de la ciudad de México. Generalizar el discurso hacia todo el país llevaría a importantes errores de interpretación, por lo que, a menos que aclare algún estado en específico, se tomarán como base a los habitantes del centro del país. Al considerar que durante los 300 años de virreinato se eliminó el reguardo elitista prehispánico para la ingesta del chocolate, puedo pensar que los pobladores de la capital heredaron una tradición popular de consumo. Más allá de la calidad del producto que cada sector social podía conseguir, el mexicano gustaba de tomar chocolate todos los días porque así lo había hecho durante mucho tiempo. Sin embargo, al haber una decadente producción nacional, la alta demanda exigía importaciones de grano desde provincias como Guayaquil en Ecuador, o Caracas en Venezuela. Las cualidades de cada grano establecían diferencias de precio, provocando que las clases bajas consumieran únicamente cacao guayaquileño, mismo que era fácil de adulterar y causaba graves enfermedades.

El presente capítulo tiene como finalidad estudiar cómo los periódicos decimonónicos reportaron toda esta serie de conflictos. Desde las quejas realizadas por los productores mexicanos quienes no tuvieron un apoyo gubernamental para incrementar sus plantaciones en Tabasco y Chiapas, hasta las características de la enfermedad causada por las adulteraciones constantes, así como los métodos para detectar un producto alterado. Al mismo tiempo, se hará una revisión documental sobre el siglo XVIII ya que las Reformas Borbónicas fueron el antecedente económico que provocó el deterioro del cacao en la Nueva España, causando posteriormente las consecuencias ya mencionadas.

Esta aproximación tiene como propósito responder por qué, a pesar de que los intelectuales lanzaron un discurso de identidad hacia el chocolate (repetido en libros y periódicos del siglo XIX), desde las políticas gubernamentales no se intentó fortalecer la producción de cacao en el país. Como mencionaba en la introducción, el objetivo general de la tesis tiene que ver con la forma en que los discursos de identidad nacional y de modernidad influenciaron el consumo de la bebida. Considero que este consumo dependía, entre otras cosas, de las opciones de compra/venta que había en la capital, las cuales se establecían a partir de un costo específico, mismo que dependía de los volúmenes de producción nacional y de las importaciones internacionales. De igual forma, el enfermarse con un chocolate adulterado condicionaba las razones que tuvieron las personas al consumir.

Analíticamente, sería un error considerar los documentos hemerográficos como un todo generalizado. Conforme profundicé en el estudio, me di cuenta de que las temáticas documentales abarcadas por los periódicos decimonónicos se centraron en tres tendencias distintas. La primera, trabajada en el capítulo 1.1, se caracterizó por el manejo de la historia chocolatera como una herramienta que dio relevancia a los problemas económicos contemporáneos derivados de la decadente producción de cacao. En un intento de reactivar las áreas de cultivo en Tabasco y Chiapas, los editores publicaron las obras de José Antonio Alzate (1768) y Thomas Gage (1648) para así formar un vínculo cultural entre el

chocolate y el pasado común que compartían los mexicanos. De igual forma, esta documentación virreinal sirvió para que los lectores conocieran las técnicas de cultivo con las que otros países habían aumentado su productividad.

Sin embargo, a partir de la nota publicada en el *Repertorio de Literatura y Variedades*, con fecha del 1 de Enero de 1841, la utilización de documentos históricos cesó. Por los siguientes 38 años no hubo necesidad de citar escritos coloniales para atender un conflicto económico porque las dinámicas sociales priorizaron el conocimiento generado con hechos tangibles. Es decir, para hablar sobre agricultura, lo único relevante fue describir y explicar el estado de los cacaotales tabasqueños y chiapanecos.

La segunda tendencia hemerográfica será el eje central del presente capítulo. Antes de que finalizara la primera mitad del siglo XIX, los editores de periódicos buscaron vincular el deterioro agrícola cacaotal con las enfermedades provocadas por el consumo de chocolate adulterado que se importaba desde Guayaquil, Ecuador, con el fin de explicar cuánto chocolate se consumía en el país. La tercera tendencia trata sobre la publicidad de molinos de cacao y fábricas de chocolate como mecanismo moderno de mercado. Será analizada en el capítulo 3.

## **2.1 La economía del cacao en el siglo XIX**

En su libro *The Vanguard of the Atlantic World: Creating Modernity, Nation, and Democracy in Nineteenth-Century Latin America* (2014), James E. Sanders plantea que en América sucedieron tres etapas de modernidad distintas, cada una con sus respectivas características. La primera fue llamada “Modernidad Europea” y se relaciona con la idea de una cultura progresista procedente de Europa. La segunda fue llamada “Modernidad Republicana de América” y se vinculó a la política democrática que surgía en el continente americano. Finalmente, una “Modernidad Industrial Occidental”, caracterizada por el avance tecnológico que tuvo lugar en Estados Unidos.

Los años que van de 1841 y 1879 son interesantes para el análisis hemerográfico planteado porque no hubo ninguna nota con fragmentos de documentación novohispana. Fue un periodo en el que los editores de los diarios se dedicaron a evidenciar el estado de los territorios de cultivo mediante testimonios y datos estadísticos. Coincidentemente, en ese espacio temporal el país se vio afectado crisis enmarcadas en los sucesos de la Revolución de Ayutla (1854-1855), la Guerra de Reforma (1857-1861) y del Imperio de Maximiliano de Habsburgo (1863-1867). Para Sanders, ésta inestabilidad político-social posibilitó el paso hacia la segunda etapa de la modernidad.

Como mencionaba, Sanders argumentó que el establecimiento de la “Modernidad Republicana de América” debía seguir los principios del republicanismo y la democracia, alejándose de la influencia monárquica europea. Sin embargo, después de la Guerra de Reforma, la facción conservadora del país buscó apoyo en Luis Bonaparte de Francia, con lo que Maximiliano llegaría a México y la Intervención Francesa comenzaría.

El gobierno de los Habsburgo trajo consigo una serie de influencias culturales procedentes del viejo continente. En específico, las personas pertenecientes a las altas jerarquías sociales buscaron seguir ciertas modas francófilas<sup>19</sup> que, con el tiempo, se cimentaron en la capital del país. Un ejemplo de ello es el café de la Concordia (fundado en 1868, un año después del triunfo juarista), que debió su éxito a la capacidad que tuvo para atraer a comensales extranjeros, a la utilización de vajillas europeas y a la implementación de postres franceses (Díaz Ovando, 2005). Otro ejemplo es el chocolate. Desde principios del siglo XIX el consumo de la bebida había ido en aumento, pero a partir de la década de 1840, se introdujeron nuevas formas de consumo (postres franceses principalmente) que incrementaron la demanda de cacao. Con ello, las importaciones de grano desde Guayaquil y Caracas se elevaron mientras los cultivos tabasqueños y chiapanecos continuaban en el olvido.

---

<sup>19</sup> Con esto no pretendo afirmar que los dirigentes mexicanos buscaran que el país fuese como Francia, lo que querían era formar un país moderno. Sin embargo, el primer modelo de modernidad a seguir era francés.

A partir de 1844, los mayores periódicos del país publicaron una gran cantidad de notas que evidenciaban el estado agrícola cacaotal. Para resumir de manera contundente la situación en Tabasco, el *Diario del Gobierno de la República Mexicana* escribió

Un manantial inagotable de riqueza puede producir el cacao de éste departamento, que se encuentra obstruido por falta de leyes protectoras, que faciliten su consumo y exportación. Si el labrador de Tabasco que ha estado afanándose todo un año para coger una cosecha, no puede darle salida en el mercado porque el cacao extranjero está más barato ¿qué estímulo le queda para continuar en una ocupación que sólo produce fatigas y gastos inútiles, pérdidas costosas y ruinosas? (*Diario del Gobierno de la República Mexicana*, 13 de Agosto de 1844).

La situación tabasqueña era en realidad más precaria de lo que el párrafo citado deja ver. Líneas más abajo, éste mismo periódico recalca que los agricultores de la región llevaban tiempo pidiendo que se prohibiera la importación de cacao extranjero en el país, pues su cultivo era el único medio que tenían para subsistir. Debido a que Tabasco dependía económicamente de la agricultura, todo el estado se encontraba en crisis: “Tabasco es una parte de la República y sus habitantes tienen derecho de exigir todo aquello que contribuya a su engrandecimiento.” (*Diario del Gobierno de la República Mexicana*, 13 de Agosto de 1844).

Pensando en que la zona del sureste mexicano en donde se cultivaba el cacao durante el siglo XIX, fue el área en donde su cosecha comenzó en tiempos prehispánicos, resalta que entre un momento y otro, los cultivos decayeran. Viéndolo en un sentido histórico, Carlos Ruiz Abreu planteó en su libro *Tabasco en la época de los borbones: Comercio y mercados 1777-1811* (1997) que a finales del siglo XVI los cacaotales de la región tabasqueña podían abastecer casi en su totalidad a la Nueva España. Sin embargo, en el estudio de Enriqueta Quiroz, titulado *Circulación y consumo de cacao en la ciudad de México en el siglo XVIII* (2014) se concluyó que para finales del XVIII los cultivos apenas alcanzaban para el consumo local. Las graves caídas demográficas que causaron las epidemias de los siglos XVI y XVII, aunado al arrastre de la mano de obra para zonas mineras funcionaron como antecedentes del declive. Aun así, fue desde que entraron en

vigor los cambios de las Reformas Borbónicas en la Nueva España, que el gobierno virreinal se vio obligado a importar cacao extranjero.

Gracias a investigaciones como la de David Brading en *La España de los Borbones y su imperio americano* (1990) sabemos que las Reformas Borbónicas fueron escritas para establecer una serie de cambios administrativos en América. Durante el reinado de Carlos III (1750-1788) se implementaron los mayores arreglos políticos, sociales y religiosos que pretendían levantar a España y sus colonias del desgaste consecuente de la Guerra de Sucesión (1701-1715). Según Brading, la mayor preocupación borbona fue económica, pues de ello dependía que España recuperara su antigua abundancia. Para lograr dicho cometido, fue necesario crear un sistema de nuevas rutas comerciales, aplicando medidas defensivas para la navegación y la industria, impulsando así el mercado interno. La piedra angular durante todo el proceso administrativo fueron las colonias en América, pues sin ellas el comercio no hubiese prosperado. El problema fue que la búsqueda por el equilibrio financiero peninsular condujo a un endeudamiento para la Nueva España hacia finales del siglo XVIII.

En pocas palabras, las reformas se pensaron en un sentido de dominación política en dónde la metrópoli aprovechaba el excedente colonial a través de la imposición fiscal y los monopolios comerciales (como el del tabaco otorgado a la Nueva España). Por consiguiente, desde la nueva organización se priorizó el funcionamiento de las exportaciones, beneficiando a España pero no necesariamente a sus colonias. Para garantizar el éxito del proyecto, la corona encargó a José Campillo y Cossío, secretario de Marina, Guerra e Indias, escribir el *Nuevo Sistema de Gobierno Económico para América* (1772). En dicho documento se lee:

Acabamos de escribir dos tomos, expresando en ellos la constitución lamentable en que tiene a España el sistema de gobierno, tanto político, como económico, que en ella se observa, y los remedios más contundentes que pueden sacarla de su cruel sacrificio en las monstruosas aras del abandono, y conducirla a ser gloriosa emulación de todas las potencias. (Campillo y Cossío, 1772, Exordio I, p.11)

Una de las primeras estrategias tomadas por Cossío consistió en modificar la distribución de las mercancías debido a que sólo un décimo de los productos americanos que salían hacia Europa se quedaba en España. “[El comercio] es el que mantiene al cuerpo político, como la circulación de la sangre al natural; pero en la América, donde es el comercio un estanque general, no puede producir sino enfermedades y muertes políticas” (Campillo y Cossío, Primera parte, Capítulo 1. p. 9). Lo que pretendo destacar con lo mencionado es que las principales mercancías de las que Cossío habla eran derivadas de la agricultura. Es decir, el autor se propuso, entre otras cosas, sacar el mayor beneficio y utilidad en las regiones de cultivo, priorizando las plantaciones de mercancías más demandadas en Europa: azúcar, tabaco y cacao.

Para poder incrementar la vitalidad comercial española, José Campillo y Cossío propuso la apertura de los puertos intercoloniales, basándose en cuatro nuevos ramos que garantizarían la renovación económica. En el segundo, se planteó que los territorios americanos tuvieran nuevas rutas marítimas, terrestres y fluviales para distribuir mejor los bienes producidos. Sin embargo, lo que se priorizó en la Nueva España, además de la minería, fue el mercado del tabaco, mismo al que se le concedería un monopolio en 1769, siete años después de la publicación del *Nuevo Sistema de Gobierno Económico para América*. Como consecuencia del mismo, las plantaciones de cacao en Tabasco y el Soconusco dejaron de tener un apoyo gubernamental que impulsara la producción regional.

En el ya citado artículo de Enriqueta Quiroz (2014) se argumentó que con un estudio sobre los volúmenes de cacao registrados en la aduana de la ciudad de México, sería posible entender cómo las Reformas afectaron la producción novohispana, y determinar de dónde venía el grano consumido en la capital. El problema del análisis es que presupone una contabilidad precisa a lo largo del periodo revisado. En otras palabras, que se supiera con exactitud, año con año, cuánto cacao entraba a la ciudad y su lugar de origen, así como una estimación del contrabando, adulteraciones y falsificaciones que modificaban el volumen total de venta. Sea como fuere, Quiroz provee de datos muy interesantes con los que

podemos concluir lo siguiente: a lo largo de la primera mitad del siglo XVIII la mayoría del cacao consumido en la ciudad de México provenía de Venezuela (ya sea de Caracas o de Maracaibo), mientras que para la segunda mitad, el grano ecuatoriano (de Guayaquil) fue el que más se distribuyó entre los capitalinos<sup>20</sup>.

Considerar el lugar de procedencia del cacao distribuido por la ciudad México es importante por más de una razón. Por ejemplo, el grano que llegaba desde Guayaquil era de una variedad llamada *Forastero*, un árbol muy productivo, con un fruto de mala calidad, fácil de adulterar y de muy bajo costo. Por otro lado, el que se enviaba desde Caracas y Maracaibo era de tipo *Criollo* (el mismo que se cultivaba en Tabasco), un grano delicado y susceptible a enfermedades, pero generador de aromas y sabores mucho más intensos, razón por la cual su precio en el mercado era mayor. Aunado a esto, debido a que los puertos de desembarque eran distintos, las estrategias de mercado cambiaban según el caso: el cacao venezolano llegaba por Veracruz, un puerto con fletes elevados y desde donde se redistribuía la mercancía americana hacia Cádiz; el guayaquileño llegaba por Acapulco, con mejores precios, menos impuestos y más facilidades de contrabando.

Ya mencioné que el *Nuevo Sistema de Gobierno Económico para América* cambió las formas de producción y distribución de cacao en el mundo. Sin embargo desde 1728 el grano novohispano encontró una barrera infranqueable. Ese año, la Compañía Guipuzcoana de Caracas obtendría el monopolio del cacao, con lo que España aseguraría un abastecimiento ininterrumpido de grano de alta calidad, sin descuidar los envíos de plata y tabaco que se enviaban desde México. Tanto la expansión venezolana que se derivó de ello, así como la presencia de su cacao en Europa, generaron que menores porcentajes del mismo entraran en la Nueva España, provocando a su vez un alza general en los mercados americanos.

---

<sup>20</sup> Para más información al respecto, revisar los textos de Enriqueta Quiroz *Circulación y consumo de cacao en la ciudad de México en el siglo XVIII* (2014); de Manuel Miño Grijalva *El cacao Guayaquil en la Nueva España 1774-1812* (2013a) y *Cacao y mercado: rentabilidad y consumo del 'cacao Guayaquil' en Nueva España, 1774-1805. Una comparación con Madrid* (2013b); de Guillermina del Valle Pavón *Comercialización del cacao Guayaquil por los mercaderes del Consulado de México en la segunda mitad del siglo XVIII* (2010)



Mientras tanto, las producciones de Tabasco y el Soconusco todavía eran suficientes como para abastecer a sus respectivas regiones, pero no alcanzaban a enviar excedentes hacia el centro virreinal mexicano.

Finalmente, otra razón por la que la producción de cacao en la Nueva España se redujo a lo largo del siglo XVIII se relaciona con los índices demográficos. Según Janine Gasco (*Una visión de conjunto de la historia demográfica y económica del Soconusco colonial*, 1989) las pérdidas poblacionales en Chiapas, provocadas por distintas enfermedades, causaron que entre 1705 y 1735 la población indígena decayera en un 75%. Considerando que la mayoría de las plantaciones eran trabajadas por manos indias, los cacaotales de la región dejaron de servir para el trabajo comercial a gran escala. La autora estima que de las 15,000 cargas anuales producidas en el Soconusco, la mitad se quedaba para el abasto regional, un porcentaje variable se enviaba a Europa y Asia, y el escaso restante llegaba a la ciudad de México.

Posteriormente, con la Guerra de los Siete años (1756-1763), los comerciantes caraqueños aprovecharon el cierre temporal entre los puertos de Venezuela y Veracruz. Gracias a eso pudieron impulsar aún más su mercado europeo. Al terminar la guerra, los impuestos del cacao que entraban por el Golfo de México se incrementaron en un 5% de almojarifazgo, 1% de avería, 1% de armada y 3% de alcabala, por lo que los precios en la ciudad de México volvieron a subir. Los productores y comerciantes del Soconusco pudieron aprovechar esta situación para entrar en competencia, sin embargo las circunstancias internas no lo permitieron. Juan Pedro Viqueira aclara en *Cuando no florecen las ciudades: La urbanización tardía e insuficiente de Chiapas* (2009) que Tapachula no había logrado recuperar su densidad demográfica después de las epidemias del siglo XVII: para 1778 quedaban 1,555 habitantes, españoles en su mayoría. Además, en ese mismo año Escuintla, otra gran área productora de cacao, había sido devastada por un huracán que dañó gravemente a los árboles de la región.

En contraste, las estrategias comerciales de los productores de Guayaquil, le dieron a la región todas las posibilidades de crecimiento. Después de que el

cacao caraqueño ganaba en los mercados europeos, de que el de novohispano se perjudicaba por las epidemias, las últimas Reformas Borbónicas concedieron a los comerciantes guayaquileños la reducción de la mitad de los derechos que pagaba el cacao a la salida de sus puertos. Por si eso fuera poco, el grano que entraba por Acapulco sólo pagaba el 2.5% de almojarifazgo, más el 1% de armada, quedando exento del pago de alcabala.

Durante los últimos años del siglo XVIII, el cacao del Soconusco costaba tres reales la libra dentro de los mercados capitalinos. Sin embargo, las reformas monopólicas que privilegiaron la producción caraqueña, así como los problemas demográficos y agrícolas de la región, impidieron su crecimiento. Después del proceso descrito en los últimos párrafos puedo afirmar que a finales del siglo XVIII las redes de comercio establecidas pusieron un alto casi definitivo al cacao novohispano. Prueba de ello se encuentra en la relatoría escrita por Antonio García Redondo en 1799 (*Memoria sobre el fomento de las cosechas de cacao*)

Se cegó de repente éste manantial de riquezas: México dejó de consumir nuestros cacaos: los de Guayaquil y Caracas ocuparon su lugar por tan baratos, cuanto inferiores al nuestro, que ya no pudo costear su exportación ni entrar en competencia: aquellos iban por mar, los nuestros por tierra, y atravesando 400 leguas de caminos en muchas partes fragosísimos. Para utilizar en ellos nuestros comerciantes, debían venderlos en el 6º tanto de su capital: éste comercio ya no pude subsistir, y la provincia se perdió con la agricultura que la enriquecía. (García Redondo, 1799)

Ésta pequeña cita permite comprender por qué en los periódicos mexicanos del siglo XIX, los agricultores tabasqueños y chiapanecos pedían que se prohibiera la importación de cacao extranjero. Desde un siglo antes las políticas de la corona española privilegiaron la producción de cacao desde una zona específica, Venezuela. Por lo mismo, cuando Alexander von Humboldt se encontraba en México en 1803 escribió que casi no quedan cacaotales en Tabasco ni en ninguna otra parte de la Nueva España y que todo el grano que se usaba para consumo debía ser importado (Humboldt, *Ensayo Político de la Nueva España*, 1973). Estoy consciente de la dificultad que representa cerciorarse del

efecto real que tuvieron las protestas hemerográficas del sureste mexicano en materia de agricultura. Periódicos de 1845, por ejemplo, llegaron a informar que ese año hubo un incremento en la producción de cacao, pero no es seguro qué porcentaje del mismo se quedó dentro del país.

En el *Monitor Constitucional*, con fecha del 23 de abril de 1845, continuaban las demandas para, si no prohibir, elevar los impuestos que recibía el cacao en su entrada por Veracruz y Acapulco. El departamento tabasqueño encargado de realizar esas peticiones se mostró insistente en los periódicos porque la economía del estado dependía de éstas cosechas. Sin embargo, desde la administración nacional poco se podía hacer debido a los costos específicos de cada variedad de grano. Los cacaos que se cultivaban en el país eran de muy buena calidad, pero eso los destinaba a mercados elitistas; al no poder cubrir la demanda que exigía la clase alta del país, las importaciones desde Venezuela se volvieron necesarias. Por otro lado, el precio reducido de cacao guayaquileño era lo único que posibilitaba que el consumo entre las clases bajas continuara.

En años anteriores, se habían prohibido las importaciones de artículos como harina, jabón y algodón con el fin de que las regiones productoras en México crecieran económicamente. Con el cacao eso no era posible porque la demanda nacional no lo permitía. Además, la comunicación entre los gobiernos estatales complicó el panorama sobre el resguardo del cacao mexicano. En Puebla, por ejemplo, según un reporte publicado en el *Monitor Constitucional* fechado el 18 de Julio de 1845, se levantaría una queja en contra del estado de Tamaulipas, cuyos gobernantes habían permitido la introducción y expendio de harina extranjera en su territorio. Con ello, la producción de trigo poblano cayó hasta dejar en la ruina a muchos de sus labradores, por lo que el congreso del estado levantó una queja en contra de la nula unidad entre mexicanos. No obstante, cuando el gobierno de Puebla habló sobre el caso del cacao tabasqueño, consideraron exageradas las prohibiciones de importación.

Este artículo [del cacao] se ha hecho de consumo muy general en la república: es acaso el único que recibimos de las naciones del Sur América, con quienes nos

ligan tantos vínculos de confraternidad; y es demasíadamente sabido, que con sólo cacao de Tabasco, no puede fabricarse buen chocolate... Pero que se permita la introducción de harina extranjera en cualquier puerto de la república, es no sólo perjudicial en sumo grado, sino que tal disposición supone una ignorancia muy crasa de los verdaderos intereses nacionales... ¿Qué justicia, qué razón podrá asistir a los departamentos de Tabasco y Yucatán, para obligarnos a consumir su cacao, su sal y sus otros efectos rehusando a la vez consumir nuestras harinas, nuestro jabón y nuestros tejidos? (*El Monitor Constitucional*, 18 de Julio de 1845).<sup>21</sup>

Lo que refleja esta cita hemerográfica es que para mediados del siglo XIX, en México no se formaba una unidad política profunda. Los continuos debates en torno a la soberanía que se llevaron a cabo durante todo el siglo incrementaron los conflictos internos entre cada provincia y entre los distintos departamentos estatales. Resulta interesante que en todos los periódicos revisados sobresalió un lenguaje claro, con el uso de términos como Nación, Ciudadanía, República, Soberanía, etc., mas fue complicado encontrar muestras de una unidad nacional bajo la bandera mexicana. En ese sentido, a pesar de que el consumo diario de chocolate era necesario por razones de tradición histórica, resultaba prioritario contar con diversos tipos de cacao que privilegiar los cultivos tabasqueños o chiapanecos, pues en ambas provincias se cultivaba la misma variedad de grano.

## 2.2 Enfermedades y adulteraciones

1808 fue uno de los años más emblemáticos en la historia de nuestro país. Ese año a nivel político, José Bonaparte tomaría el trono español provocando un conflicto entre la Real Audiencia de México (el más alto tribunal de la Corona hispana en América) y el Ayuntamiento de la Ciudad de México (máxima entidad legislativa y administrativa de la ciudad). Ambos organismos tuvieron la intención de quedarse con la representación del pueblo novohispano mientras resguardaban el trono para la casa Borbona. Por consecuencia, en la Nueva España surgieron

---

<sup>21</sup> Sobre el final de la disputa tabasqueña por la prohibición del cacao extranjero, revisar *El Monitor Republicano*, con fecha del 23 de Enero de 1847. Uno de los puntos contundentes es el incremento de seis centavos de impuesto a todos los cacaos extranjeros, excepto el de Guayaquil que sería de cuatro centavos.

diversos alegatos políticos que crearon un ambiente de inestabilidad general, y cimentaron los posteriores movimientos independentistas.

Inmediatamente comenzaría la publicación de toda una serie de escritos políticos en donde se debatió cuál sería el curso de la Nueva España. En específico, se discutía sobre la soberanía poblacional (Primo de Verdad, Francisco y Juan Francisco Azcarate (1808, pp. 192-205), es decir, quiénes serían los representantes de los pobladores cuando la figura del Rey no estuviese presente. Para cualquier interesado en analizar este proceso, Álvaro Matute compiló los escritos más importantes en la *Antología de Fuentes e Interpretaciones Históricas, México en el Siglo XIX* (1984). Lo que yo busco sólo es evidenciar el caos que debió persistir durante los primeros años del siglo en la ciudad de México. Bajo un contexto como el descrito, las personas suelen recurrir a vínculos culturales capaces de proveer una relativa sensación de calma; espacios o actividades cotidianas que ayuden a sobrellevar los acontecimientos de cambio. El consumo de chocolate cumplió con esa función.

Como se revisó anteriormente, a lo largo del virreinato tuvieron lugar una serie de mecanismos socioeconómicos que colocaron al cacao como uno de los productos más demandados en la ciudad de México. Sin embargo, la limitada producción Chiapaneca y del Soconusco a finales del siglo XVIII no alcanzaba para cubrir la demanda, por lo que el abastecimiento se hacía mediante las importaciones ya mencionadas. Enriqueta Quiroz (2014) planteó que “El cacao se había integrado a la dieta cotidiana y su demanda, particularmente en la ciudad de México, respondía entonces a una necesidad de la población” (Quiroz, 2014. p.42). Podemos dar crédito a las palabras de la autora gracias a que el 27 de Junio de 1729 el conde de Orizaba escribió que la escasez de chocolate podía generar un grave perjuicio al público ciudadano (Archivo Histórico del Distrito Federal, fondo Ayuntamiento, sección Real Audiencia, Fiel Ejecutoria, Cacao, vol. 3787, exp.1, fs.1-3).

Además, a lo largo del último siglo virreinal ocurriría una explosión en el número de lugares donde se podía comprar cacao. Según Quiroz, la suma de

cacahuaterías, tiendas y almacenes registrados a principios de 1700 daba un total de 71 puntos de venta (Quiroz, 2014). Con la llegada de chocolaterías especializadas a inicios del XIX, el número ascendió a 350 establecimientos. En cada uno de ellos, las mujeres trabajaban los cacaos para formar tablillas, conservar el grano y venderlo a granel. Cada tablilla se distinguía por un grabado distintivo, mientras su costo dependía del tipo de grano utilizado. Desafortunadamente no conozco ningún estudio que muestre los cambios de precios entre una tablilla y otra, ni las imágenes concretas de cada grabado.

Sea como fuere, puedo conjeturar que las tablillas eran de tres a cinco tipos. Hechas con cacao de Guayaquil, de Venezuela (ya sea distinguiendo entre Caracas y Maracaibo o no) y de la Nueva España (ya sea distinguiendo entre Tabasco y Soconusco o no). Es necesario insistir en la distinción de los granos porque, al tener un costo específico, cada barra se asociaba una jerarquía social. En otras palabras, el reducido costo del grano guayaquileño, así como el alto precio del venezolano y novohispano, tuvieron una gran influencia en cuanto las formas de consumo, mismas que se fortalecieron durante el siglo XIX. Mientras las clases altas podían comprar cacao de alta calidad, el pueblo bajo se veía obligado a consumir una variedad específica.

En 1808, además del suceso protagonizado por José Bonaparte, algunos periódicos reportaron la propagación de una epidemia por la ciudad. A pesar de que los efectos de la misma eran difíciles de detectar, no había dudas respecto a su origen. El 9 de Junio del año en cuestión, el *Diario de México* publicó

Nada es más común entre la gente principal, y de mediana esfera, que quejarse amargamente de la enfermedad *histérico*, que a todos atormenta; examinada con reflexión venimos a concluir en que en realidad existe, pero que no puede definirse. Si yo fuera capaz de dar mi voto en la materia, no temería llamarla una verdadera indisposición del estómago, y una extraordinaria debilidad obrada en él, cuya causa primera debe atribuirse al pésimo chocolate que se vende en las chocolaterías y tiendas de México... [Donde] corrientemente se mezcla cacao Guayaquil, cuyo sabor es insufrible, con una muy mala azúcar... [y] agrégasele la misma cascara del Guayaquil, para que nada se desperdicie. (*Diario de México*, 9 de Junio de 1808)

Lo que el periódico muestra son las consecuencias poblacionales que pudo tener el consumo de un grano de mala calidad. Si bien en fechas siguientes se dejaría claro que la enfermedad “histórico” era causada por distintos tipos de adulteraciones, el dilema real era que los pobres eran los más afectados, por lo que los problemas de salud relacionados con el consumo de chocolate continuarían durante todo el siglo. Al respecto, Jeffrey Pilcher en su libro *¡Vivan los Tamales!* (2001) investigó distintos casos en donde el Consejo Superior de Salubridad levantó alertas sanitarias por el consumo de varios alimentos comunes entre las clases bajas de la ciudad.

En 1856 los mercaderes de la capital se vieron obligados a matar a los pollos dentro de los mercados para no vender carne en descomposición. Tiempo después también se regularizó la venta de dulces típicos que se pintaban de color, ya que para obtener rojos, azules y amarillos se utilizaba bisulfato de mercurio y óxido de cromo pulverizado, sustancias sumamente dañinas para el ser humano. Catorce años después, los miembros del Consejo Superior de Salubridad se valieron de ciertos rumores de envenenamiento por hongos comprados en los mercados para prohibir su venta. Según Pilcher, la acción administrativa surgió con el fin de subrayar los estigmas de suciedad vinculados a la *plebe* (Pilcher, 2001. pp. 100-102); por lo tanto, la prohibición duró hasta que los nuevos científicos<sup>22</sup> prepararan una guía donde se reconocieran las especies dañinas. Debido a que los hongos eran uno de los productos de mayor consumo entre el pueblo mexicano, las protestas no tardaron en llegar. Al verse presionados, los concejales del Ayuntamiento pidieron respuesta a los científicos, quienes, a su vez, pidieron una prórroga argumentando que el producto no estaba en temporada.

Los acontecimientos descritos en *¡Vivan los Tamales!*, fueron utilizados por el autor para proponer dos procesos vinculados. Por un lado, la creciente presión

---

<sup>22</sup> La ciencia medicinal antigua se basaba en la tradición Socrática-Galénica. En ella, curación y enfermedad eran causadas por un balance (o desbalance) entre los cuatro humores del cuerpo. A mediados del siglo XIX, con el avance de la modernidad y el positivismo, la medicina se volvió científica en el sentido que hoy entendemos.

pública que terminó por obligar a las autoridades a que reabrieran el comercio de hongos. Por el otro, el juicio social contra los científicos que no pudieron dar una pronta respuesta ante los envenenamientos. Al situarnos en un momento en que la ciencia positivista (comprobación de hipótesis a partir de un método científico) acababa de nacer, es comprensible que los médicos no tuvieran los conocimientos necesarios para enfrentar la situación. Debido a ello, se vieron en la necesidad de consultar a especialistas alemanes, expertos en la diferenciación de hongos comestibles y peligrosos, para que compararan sus datos con detalladas monografías procedentes de Europa. Sólo entonces se podría hacer el estudio comparativo con las plantas mexicanas y llegar a un veredicto conclusivo.

De cualquier manera, en ningún momento los miembros del Consejo Superior de Salubridad consideraron consultar la opinión de especialistas locales. Mujeres quienes a partir de su tradición prehispánica conocían a profundidad los distintos usos de cada hongo. La razón de ello fue porque resultaba inverosímil que la solución a un problema de salud alimenticia proviniera de los indios que vendían aquello que se suponía era riesgoso. Regresando a las adulteraciones del cacao en 1808, sucedieron cosas similares, con la diferencia de que el Consejo de Salubridad fue creado hasta 1841. Para la fecha en que se publicó la nota en el *Diario de México*, cualquier comerciante que deseara elevar sus ganancias modificando los ingredientes en el cacao tenía pocas dificultades: “el objeto de estas [vendedoras] es sólo la ganancia, y para sacarla se les da un ardite que el público se enferme” (*Diario de México*, 9 de Junio, 1808).

Los periódicos, al constituir una forma excepcional como medio de comunicación, fueron la principal vía para dar a conocer las alertas sanitarias en el país. No obstante, a principios del siglo XIX un gran porcentaje de la población era analfabeta, por lo que las noticias necesitaban de la comunicación oral para ser transmitidas de manera efectiva, lo que provocó que los problemas sobre la calidad del cacao se extendieran a un ritmo indefinido. Para los historiadores esto representa un reto considerable porque no es posible saber cómo se daban las noticias en cada plática. Lo que tenemos para realizar nuestros análisis es la



fuentes hemerográficas, según la cual el inconveniente con el cacao era doble. En primer lugar, su precio. Una tablilla de chocolate con grano venezolano o novohispano podía llegar a costar entre seis y ocho reales, mientras que las fabricadas con cacao Guayaquil se compraban por medio real (*Diario de México*, 9 de Junio, 1808). “El cacao caraqueño difícilmente podía estar al alcance de todos los bolsillos capitalinos; en ese sentido, el de Guayaquil siempre fue la alternativa de consumo para los grupos más pobres de la ciudad de México” (Quiroz, 2010. p. 57). Bajo esa comparación de precios y considerando la tradición de consumo que persistía entre la sociedad capitalina (principalmente entre indígenas y mestizos pobres), es posible comprender qué tan graves resultaron las adulteraciones y las enfermedades que causaban.

El segundo inconveniente se relacionaba con un carácter propio de la modernidad por lo que será analizado en el capítulo 3. Ahora, lo que me interesa recalcar es la forma en que los periódicos documentaron un problema que afectaba principalmente a las clases bajas. En ese respecto, el *Diario de México* fue el único boletín informativo que publicó sobre el tema, dando seguimiento a la noticia por los días 10 y 16 de Junio. A partir de las gacetas y los diarios de viajeros (ver capítulo 3), sabemos que las chocolaterías en la ciudad eran cada vez más numerosas; lo que no es posible determinar es cuántas de ellas vendían un chocolate adulterado. En 1808 todavía no era común que los negocios se publicitaran promoviendo el precio de sus productos, por lo que los datos antes mencionados por el *Diario de México* sobre los costos de cada tablilla, se deben de tomar como aproximaciones. De cualquier forma, resulta de mayor provecho analítico el saber que medio real era insuficiente para que los vendedores obtuvieran una ganancia.

Convenimos que no se pueden dar ocho ni seis pastillas, o tablillas de chocolate por medio [real], componiéndose de sólo cacao, azúcar y canela, aunque el cacao sea de Guayaquil, que es el más barato, y entre en cuenta la cáscara, la azúcar más baja, y la canela en espíritu; es preciso que la pasta, o la masa se aumente con otras cosas. (*Diario de México*, 10 de Junio de 1808)

No es casual que la información procedente del *Diario de México* parezca componerse de supuestos. Los editores del periódico tenían claro que la enfermedad “histérico” que se extendía por la ciudad era causada por las adulteraciones en el chocolate, pero no tenían ninguna dato que les permitiera ser más precisos. Al saber tan poco sobre el origen de los padecimientos (y debido a que el problema se centraba en un sector social específico), no se tomaron medidas de control sanitario durante poco más de 30 años. En 1841, después de que se formara el Consejo Superior de Salubridad, pudieron comenzar las estrategias de prevención. Sin embargo, debido a la necesidad científica positivista de corroborar los datos con estudios europeos para llegar a conclusiones fehacientes, la investigación sobre los riesgos de consumo y los subsecuentes intentos de control finalizaron el 20 de noviembre de 1866. Los datos fueron publicados el tres de diciembre en el entonces mayor periódico del país, el *Diario del Imperio*.

Puedo suponer que para la fecha de publicación, la enfermedad había causado sus estragos entre los consumidores. Debido a ello, la nota periodística del *Diario del Imperio* tuvo el objetivo de extender entre la mayor cantidad de gente posible la disposición oficial reglamentada por el Consejo: “presentar un cuadro de la composición de este alimento tan importante, para evitar que con el pretexto de mejorarle, de comunicarle tal o cual propiedad, o de hacerlo más barato, se le mezclen sustancias dañosas por sí mismas” (*Diario del Imperio*, 3 de diciembre, 1866). Gracias al cuadro presentado (ver cuadro 1), todo fabricante de chocolate debía hacer sus productos partiendo desde una base común, la cual se originó desde los fuertes intereses que rigieron durante el gobierno de Maximiliano de Habsburgo (1863-1867). El gusto por lo francés del monarca extranjero provocó que la base utilizada en los chocolates de México, fuese europea.

<b>Base común en los chocolates:</b>	
<b>Sustancia grasa (manteca de cacao)</b>	52
<b>Albumina, fibrina y otra materia azoada que aún no se ha determinado</b>	20

<b>Teobromina y Cafeína</b>	2
<b>Almidón</b>	10
<b>Celulosa</b>	2
<b>Materia colorante y esencia aromática</b>	Vestigios
<b>Sustancias Minerales</b>	4
<b>Agua higroscópica</b>	10
<b>Total</b>	100

Cuadro 2. Información tomada del *Diario del Imperio*, con fecha del 3 de Diciembre de 1866

De esta forma se estableció que todos los chocolates que se vendieran en la ciudad de México tuvieran una lista común de ingredientes. Las variaciones entre cada fabricante dependían de la calidad de los componentes y de los posibles agregados con los que se preparaba, los cuales debían de especificarse: chocolate con vainilla, con almendras, chocolate medicinal<sup>23</sup>, etc. Por otro lado, la razón por la que los concejales de salubridad de Maximiliano optaron por implementar una base europea en el chocolate, no sólo se debió a la ascendencia del monarca. La preocupación real era que llegaran a México las adulteraciones que afectaban al otro lado del Atlántico. La enfermedad “histérico” pudo haber desaparecido o pudo continuar sin llamar la atención de las altas jerarquías, pero resultaba inquietante que en la capital del país se siguieran los métodos de falsificación europeos.

En Europa el público quiere que el chocolate tenga un color moreno rojizo, más subido que el que puede comunicarle el cacao, y por esto se le mezcla ocre o tierra roja, achiote, sándalo rojo, sangre de drago, polvo de ladrillo, y, cosa increíble, si no se leyera en autores muy respetables, ¡bióxido y bi-sulfuro de mercurio! Esta ya es el extremo de la ignorancia, o de la perversidad, o de las dos cosas. (*Diario del Imperio*, 3 de Diciembre, 1866)

El uso de las sustancias tóxicas descritas en la cita anterior nunca fue común en México. Las mayores adulteraciones en la ciudad se relacionaron con la

<sup>23</sup> En el *Diario del Imperio* con fecha del 3 de Diciembre de 1866 se estableció públicamente que “si el chocolate sirve de excipiente para introducir en la economía alguna sustancia con el objeto de modificar las funciones de los órganos y curar alguna enfermedad, toma ya el nombre de chocolate medicinal, y se dice chocolate con magnesia, ferruginoso, antivenéreo, etc.” (*El diario del imperio*, 3 de Diciembre, 1866. p.2)

cantidad de grasa que presentaban los chocolates. Caeríamos en un anacronismo si relacionamos el consumo de grasas con problemas de obesidad para el siglo XIX. En ese tiempo la cuestión era que el exceso de grasa en los alimentos provocaba que éstos fueran menos tolerables para los estómagos delicados, por lo que podían aparecer diversas enfermedades. Por lo tanto, supongo que a esto se debió que en 1808 la enfermedad *histérico* fuera descrita como una indisposición y debilidad estomacal. Es cierto que desde principios del siglo sabían que la manteca de cacao era benéfica para la salud, pero también estaban conscientes de que los mercaderes la mezclaban con grasas vegetales o animales que provocaban un sabor rancio y una materia nociva.

Gracias a la investigación llevada a cabo por el Consejo Superior de Salubridad, se llegó a una reglamentación oficial (con siete artículos), para la fabricación de chocolates. Aunado a esto, se hizo una revisión de todos los expendios de chocolate con el fin de determinar en cuáles se vendía producto en mal estado. Los resultados se publicaron en el periódico *La Sociedad*, con fecha del 22 de febrero de 1867: “sorprendió [a] esta corporación de no encontrar una sola [tablilla] que no estuviese más o menos mezclada con pepita de calabaza... en muchas de las muestras el aceite estaba rancio, y debía por necesidad alterar más o menos la salud de los que lo tomaban”. Dentro de la nota, es necesario destacar que las acciones del Consejo fueron tomadas “como se han hecho en todas las naciones que van a la vanguardia del progreso” (*La Sociedad*, 22 de febrero de 1867), es decir, los conflictos que afectaban el consumo del chocolate eran relacionados, social y políticamente, con discursos de modernidad.

Aun así, las publicaciones citadas del *Diario del Imperio*<sup>24</sup> y *La Sociedad* no marcaron un cambio inmediato. Debido a que para 1874 los registros de adulteración en chocolaterías seguían en aumento, el Consejo Superior de Salubridad decidió extender entre el público consumidor métodos caseros para la detección de productos alterados:

---

<sup>24</sup> La nota periodística del *Diario del Imperio* con fecha del 3 de Diciembre de 1866 fue repetida en distintos periódicos. Los de mayor divulgación fueron *El Mexicano* y *La Sociedad*.

Se toma una parte de chocolate que se hace hervir en una cantidad de agua diez veces igual a su peso. Se deja enfriar la disolución, que se echa en seguida en un filtro de papel buvard<sup>25</sup>, en cuya superficie abandona un depósito de color rojo oscuro. Cuando el chocolate está fabricado convenientemente, pasa con rapidez a través del filtro y el depósito se seca, produciendo una solución poco coherente. Si el chocolate es falsificado se filtra lentamente y el depósito es una masa viscosa lenta en secarse. En el primer caso el licor filtrado es de un rojo claro, su gusto es agradable como el del cacao; en el segundo este líquido es amarillento, turbio y de un gusto dulzón. (*El minero Mexicano*, 20 de Agosto, 1874)

Todo lo hasta ahora referido trajo como consecuencia que el 24 de Octubre de 1880, el periódico *La Patria* manifestara que el chocolate de México había decaído tanto que los capitalinos lo estaban reemplazando por el café. De hecho, desde el 12 de Julio de 1846 en *El Monitor Republicano* se argumentó que si no fuera por los bajos costos del cacao Guayaquileño, las personas de la ciudad hubieran abandonado la costumbre de beber chocolate. Sin embargo, la nota apenas abarcó unas pocas líneas. Considero que las enfermedades, adulteraciones y cambios en el sabor fueron un importante factor en el detrimento del consumo de una bebida tradicional para el mexicano. No obstante, las pérdidas entre los cultivos nacionales también causaron impacto en ese sentido. En el siguiente capítulo se analizará cómo, lo hasta ahora mencionado en la tesis, se vincula con fenómenos sociales propios de la modernidad, especificando que el consumo de chocolate se vinculó íntimamente con este proceso durante el siglo XIX en México.

---

<sup>25</sup> Un tipo de papel secante o absorbente que lleva su nombre en francés.

## CHOCOLATE Y MODERNIDAD

Este tercer y último capítulo tiene como propósito describir las características de las formas de consumo chocolatero en el siglo XIX mexicano. Para ello se van a priorizar los métodos de preparación descritos en las fuentes, así como las particularidades de cada espacio público en donde se consumía la bebida. Debido a que el tema central girará en torno a la ingesta, mencionar únicamente que algunos chocolates eran sólidos y otros líquidos no conduciría a ningún análisis provechoso. Es verdad que esa distinción tuvo implicaciones importantes que necesitan ser analizadas, sin embargo el énfasis se pondrá sobre el hecho de que cada receta era preparada con ingredientes y utensilios específicos, los cuales otorgaron al chocolate una serie de símbolos con reconocimiento social y cultural. En ese mismo sentido, el que las personas entrasen a un espacio de sociabilidad específico, como cafés, chocolaterías y restaurantes, vinculaba a la acción de consumir con un sentido de modernidad.

Sobre lo anterior, mi planteamiento es que la elección hecha por los capitalinos durante el siglo XIX, entre una variedad de presentaciones chocolateras y una variedad de establecimientos, condujo al reforzamiento de una idea abstracta sobre lo moderno. Estoy consciente de que los discursos sobre el fenómeno dependieron del momento en que fueron lanzados, por lo que los símbolos que se pudieron plasmar en el chocolate cambiaban con frecuencia. Considerando la complejidad teórica correspondiente, se estudiaron autores como James Sanders (2014), Marshall Berman (1989), David Harvey (2005), Ivonne Farah y Mauricio Gil (2013), François-Xavier Guerra (1998), Pilar González (2001), entre otros, cuyas teorías sirvieron para filtrar la información empírica utilizada (recetarios, novelas, periódicos y Guías de Viajero), minimizando las complicaciones de análisis.

Para propósitos de la tesis, los libros de cocina no se considerarán como un conglomerado extenso de recetas. Su objetivo para con el chocolate fue enseñar a

los lectores la forma correcta de preparar la bebida en el hogar (técnicas, métodos, ingredientes, etc.), con el fin de estandarizar las preparaciones mexicanas. No obstante, estos recetarios también sirvieron para promover que en las viviendas se realizaran reuniones sociales bajo normas de comportamiento cívicas (y por lo tanto, modernas), transformando así el espacio privado en público. Por otro lado, gracias a la literatura de la época uno puede imaginar cómo eran los momentos en que se servían los postres de chocolate dentro de las casas elegantes, además de leer descripciones sobre los banquetes elitistas en donde la presencia del chocolate líquido servido en jarrones de porcelana (a la usanza francesa) era obligada.

Las novelas resultaron pertinentes para mi estudio porque se basaban en referencias puntuales sobre personajes estereotípicos de cada sector social. Cada uno de esos personajes tuvo una forma particular de preparar y de disfrutar un chocolate, por lo que las descripciones evidencian la pretensión social que pudo existir a la hora de beber. En muchas casas, por ejemplo, cuando se hacían invitaciones a amigos o familiares para beber chocolate, se mostraban las tazas más elegantes que se tuvieran con el fin de posicionarse en un estrato social que no necesariamente era al que pertenecían. En las novelas también se hicieron distintas referencias a los precios del chocolate dentro de los establecimientos más populares de la capital, detallando quiénes eran los clientes más habituales y cómo era el ambiente dentro de los nuevos espacios de sociabilidad.

Finalmente, la fuente hemerográfica proveyó de más información de la hasta ahora analizada en la tesis. Gracias a los periódicos fue posible percatarse de que, a medida en que los fenómenos propios de la modernidad comenzaban presenciarse en la ciudad, la realidad social cambió de forma importante. Las noticias sobre la aparición de talleres especializados y fábricas con nueva tecnología para la elaboración de chocolates, así como el surgimiento de avisos publicitarios para atraer clientela, nos hablan estrategias modernas de mercado, reforzadas por la naciente costumbre de comer fuera del hogar. El que los capitalinos comenzaran a interesarse por los alimentos procesados y

estandarizados, nos habla de un reflejo de lo que ocurría a gran escala. Debido a ello, las Guías de Viajero proporcionaron listas enormes con la ubicación de chocolaterías, cafeterías, restaurantes, hoteles, y demás espacios públicos, en donde el consumo de chocolate (y café) se impregnaba de símbolos de una modernidad ligada, en ocasiones, a un carácter mexicano.

### 3.1 Teorías y modelos sobre la modernidad.

Al estudiar los textos de Alfonso Reyes y Luis Castillo Ledón en el capítulo 1, uno de los objetivos fue comprender por qué estos autores buscaron justificar sus ideas sobre el chocolate mediante crónicas virreinales. Para ellos fue importante darle un sentido histórico-identitario a las preparaciones chocolateras que se originaron en México porque, a pesar de que el cacao es originario de Mesoamérica, las tradiciones europeas (en especial la francesa) eran cada vez más populares. Siendo que el dato empírico más antiguo que poseían databa del siglo XVI, fue de la mano del doctor Juan de Barrios, Bernal Díaz del Castillo, Hernán Cortés, Pedro Mártir de Anglería y muchos otros, que sus argumentos fueron respaldados. En este capítulo Alfonso Reyes y Luis Castillo Ledón serán revisados nuevamente, pero con el propósito de estudiar la forma en que escribieron sobre la modernidad para explicar un fenómeno que afectaba al consumo chocolatero.

Antes de analizar detalladamente la situación con el chocolate mexicano decimonónico, es necesario establecer los parámetros teóricos utilizados para entender y definir la modernidad<sup>26</sup>. Comenzando con la propuesta de Marshall Berman, en *Todo lo sólido se desvanece en el aire* (1989), la modernidad se entiende como un proceso de continua renovación y desintegración que une y separa a los hombres del mundo (por lo tanto, no es posible establecer un momento exacto de formación). Este proceso se impulsó desde una vorágine

---

<sup>26</sup> Para una revisión historiográfica sobre las teorías de modernidad, revisar el texto de James Sanders, *The Vanguard of the Atlantic World: Creating Modernity, Nation, and Democracy in Nineteenth-Century Latin America*, (2014).



alimentada por distintas fuentes, tales como la ciencia, los sistemas de comunicación masivos, los Estados, los movimientos sociales, el mercado capitalista y la industrialización, mismas que serán entendidas como mecanismos de *modernización*. Por otro lado, el *modernismo* se define como un movimiento sociocultural que retoma las fuentes de la modernidad, materializándolas y promoviendo un gusto por lo nuevo.

En su libro, Berman presenta tres fases de modernidad<sup>27</sup>. La que me interesa retomar para el análisis de la tesis es la segunda. En 1790, con la Revolución Francesa, tuvieron lugar ciertos choques de ideas que condujeron a la formación de un público generador de cambios en su vida personal, social y política. Es en ese momento que nace un público moderno (Berman, 1989). De manera simultánea surgió una dicotomía entre el nuevo hombre y el mundo contradictorio en el que vivía. Este escenario se debe de ver de forma dinámica, desarrollándose en medida en que las personas vivían una experiencia de cambio: conforme llegaban las máquinas de vapor, las fábricas automáticas, las vías férreas, las zonas industriales, las grandes ciudades, los periódicos, etc.

A lo largo de *Memorias de Cocina y Bodega*, Alfonso Reyes (2012) ejemplificó los principios del modernismo con situaciones que nos permiten entender cómo el fenómeno afectó la vida alimentaria de las personas. “¿Quién no prefiere la electricidad o el gas doméstico a los braseros encendidos con ‘soplador’, aunque el conocimiento rápido de ahora no deje a la naturaleza, como antes, concentrar sus jugos y virtudes en la gracia del fuego lento?” (Reyes, 2012, posición 868 de 1472). Creo que con esta cita se evidencia cómo, entre los mexicanos, se desarrolló un gusto por las innovaciones que pretendían facilitar la vida de las familias. Pero eso no quiere decir que lo previamente utilizado haya desaparecido por completo.

---

<sup>27</sup> La primera fase se establece en los siglos XVII y XVIII; se caracteriza por los hombres que viven en un mundo en constante transformación. La segunda fase se extiende por todo el siglo XIX; es en donde surge el público moderno. Un público que intercambia ideas alrededor de los cambios y revoluciones que vive. La tercera fase tiene lugar en el siglo XX; en ella, el público moderno se extiende hasta apropiarse de todos los aspectos del modernismo. (Marshall Berman, en *Todo lo sólido se desvanece en el aire*, 1989)

Más adelante en la lectura, Reyes plantea otro ejemplo centrado en el chocolate: “Conforme viaja, adopta novedades en su elaboración... el chocolate corría de tierra en tierra, cambiando de fórmula y de sabor a modo de una lengua que se va esparciendo en dialectos” (posición 974-987 de 1472). Una vez más, la descripción de cambios y novedades hace referencia a la realidad que envolvía la dinámica social de un México caótico. Recordemos que *Memorias de Cocina y Bodega* es un libro que evoca el pasado del autor, mismo que lleva un contexto conflictivo basado tanto en los episodios decimonónicos del país, como en la modernización que se presentaba poco a poco. “Como todo, el advenimiento de las máquinas y usos europeos –singularmente franceses– acabaron por imponer su sello en la Nueva España” (posición 987 de 1472).

De la misma forma, David Harvey en *Capital of Modernity* (2005), muestra que la modernización no representa un quiebre radical con el estadio anterior. Muchas veces nos equivocamos al creer que un elemento moderno (pensemos en literatura, industrialización, política o sociedad modernas) significa un parteaguas total con lo anteriormente establecido. Aceptar la premisa implicaría que los nuevos chocolates del siglo XIX rompieron definitivamente con la imagen del chocolate tradicional. El quiebre existe. Sin embargo, sus elementos de transformación ya estaban latentes antes del mismo. Por ejemplo, las barras de chocolate ya eran utilizadas para transportar el producto de un lugar a otro, pero su preparación consistía en servir agua caliente para transformar las barras en bebida. Lo que lograron las innovaciones de la modernidad fue, entre otras cosas, cambiar la idea de lo que podía ser un chocolate.

Al respecto Reyes escribió: “Y menos mal que todavía conservamos nuestro clásico chocolate, los cacaos de Moctezuma, ya amargos y en agua a la vieja moda, ya dulces y en leche a la moderna” (posición 943 de 1472). Como vemos, el estado moderno que se surge paulatinamente en un lugar determinado no se presenta sin previo aviso, como si se tratara de un objeto físico inventado por el hombre. La modernidad tiene sus orígenes en los rasgos culturales ya existentes. Su construcción misma depende de la historia particular de cada grupo

humano, en donde la realidad específica, la cultura, las estructuras socioeconómicas particulares, etc., provocan diferentes identidades modernas (Ivonne Farah, *Modernidades Alternativas*, 2013). Así como cada pasado es único, cada forma de entender y construir la modernidad será igual de singular.

Con el chocolate mexicano todo se articuló: desde la definición de los elementos de modernidad en el país, hasta la mezcla de elementos que cada grupo social y político agregaba, incluyendo la introducción de elementos extranjeros que resignificaron un producto autóctono pero sin arrebatárselo de su vínculo con el pasado prehispánico. Es aquí en donde yace la importancia del cacao y sus productos. Sin duda un sinnúmero de insumos fueron resignificados a partir de los mecanismos de modernización; de igual forma, cada sector social comprendía de manera singular aquello que consumía, dependiendo de valor simbólico que otorgaba a los ingredientes o a los utensilios para servir y preparar. Pero el chocolate destaca entre otros alimentos porque se relacionaba con una cultura que las personas atribuían a un pasado común. El chocolate fue la bebida elitista del pueblo de Moctezuma (simbolismo que literatos y editores de periódicos subrayaron constantemente) que, al cambiar con el modernismo, ganó características extranjeras sin perder esa esencia originaria.

Todo lo hasta ahora analizado se entenderá mejor retomando los argumentos teóricos de James Sanders. En su libro *The Vanguard of the Atlantic World: Creating Modernity, Nation and Democracy in Nineteenth-Century Latin America* (2014), el autor establece que para México existieron tres modelos distintos de modernidad que pudieron coexistir en distintos momentos. El primero de ellos se definió culturalmente, llevando el nombre de *Modernidad Europea*. En él se explica que las élites intelectuales mexicanas buscaron en Europa las ideas para la civilización. A partir de 1840, los pensadores del país afirmaron su admiración por una cultura en particular, viendo al viejo continente como el modelo a seguir. Esto significó una paulatina eurofilia que, a su vez, señalaba el camino del progreso en sus propios términos.

La base de la *Modernidad Europea* giraba en torno al estilo de vida. Leyes, progreso, educación y organización política fueron elementos que en México se siguieron por líneas paralelas, entre el barbarismo atrasado del campo y el emergente modernismo de las ciudades. Tomando en cuenta que para Sanders, el modelo de civilización que se intentaba aplicar en el país se entendía como un sinónimo de buen comportamiento, orden y normas europeas, sobresale que la educación fuese primordial. Dicha definición explicaría por qué buena parte de las élites mexicanas estaban deseosas por enseñar el estilo de vida de la “refinada Europa”, incluso en temas como la alimentación y las diversiones públicas.

Quiero insistir en que el estado moderno se origina en los rasgos culturales de un estadio anterior. Por ello, diez años antes del establecimiento de la *Modernidad Europea*, distintos libros fueron publicados con el fin de enseñar a los mexicanos a ser anfitriones de un banquete hogareño. Ese fue el caso de *El Cocinero Mexicano* de 1831 (2010), en cuyas primeras páginas se escribe:

De los tres métodos siguientes [para el servicio de mesa] escogerá cada uno el que le parezca bien... seguro de que lo que elija será siempre lo mejor, y de que estarán contentos los convidados, si a más de bien sazonados los guisos, hay franqueza, urbanidad y buen humor en el dueño de la casa. (*El Cocinero Mexicano*, 2010, p. 15).

Los comportamientos cívicos que se expresan en la palabra ‘urbanidad’ se traducen en la expectativa de cortesía, educación y modales por parte del anfitrión. Si bien en 1831 todavía no se definían éstas pautas como modernas, con el paso de los años, así sería.

En el libro también es posible encontrar una sección para los platillos “verdaderamente nacionales” (p. 149), donde no hay nada más que quesadillas, chalupas y chilaquiles. De hecho, la sección subtitulada ‘Almuerzos ligeros, dispuestos con tortilla o masa de maíz’ no abarca más de siete hojas. En contraste, el recetario contiene una extensa variedad de alimentos europeos con los que la moda parisina se introdujo en la literatura culinaria mexicana, dictaminando cuáles serían los platos elegantes, clásicos y refinados: sopa a la

*parisiense*, sopa al uso de *Artois*, fricasé francés, salmón a la genovesa, *blanquette de veau*, codornices en *papillote*, pato asado a la francesa, torta de *Chambéry*, crema de *Blois*, anisete de Burdeos, entre muchos otros.

Por otro lado, los grandes teatros y salones comenzaron a reemplazar a los callejones de apuestas en el centro capitalino. En esa búsqueda civilizatoria, muchos líderes mexicanos emularon vestimentas, diversiones y alimentos extranjeros, mientras emprendían mecanismos públicos para aplicarlos al resto del país. Poco a poco, el gusto culinario y el comportamiento en la mesa se convirtieron en marcadores importantes de civilización. Sin embargo, el objetivo final no se limitaba a la adopción del gusto por una *cuisine* eurófila; la imagen de refinamiento social debía de establecerse en ámbitos artísticos, científicos, gubernamentales, industriales, comerciales, y en toda la gama de actividades humanas que pudieran clasificarse como modernas. Todo debía de estar imbuido. Debido a ello, las altas jerarquías sociales promovieron la inmigración a gran escala de europeos, con lo que se pretendía un mestizaje racial que mejoraría la naturaleza del mexicano.

Ya mencionaba que la *Modernidad Europea* no fue el único modelo aplicable al país. James Sanders planteó una segunda etapa, nombrándola *Modernidad Republicana de América*, la cual fue una consecuencia de la Revolución de Ayutla (1854-1855). A partir de ese suceso, el futuro de la modernidad se pensó en términos del republicanismo y la democracia, con lo que comenzó una crítica política en contra de las monarquías europeas, argumentando que aquellas atrasaban al viejo continente. El principio del nuevo modelo fue la ciudadanía y la soberanía para todos los actores dentro de una nación. Si bien este principio se originó con la destitución de Antonio López de Santa-Anna, los argumentos prácticos del modelo entraron en un vaivén sociopolítico como consecuencia de los acontecimientos ocurridos posteriormente: la Guerra de Reforma (1857-1861) y la Intervención Francesa (1862-1867).

El contexto que se generó durante esos años causó un conflicto parcial en contra del pensamiento europeo que Maximiliano de Habsburgo intentó

implementar en el país. Aun así, gracias a la influencia del emperador se reforzaron muchos de los elementos culturales franceses como la arquitectura, la vestimenta, la alimentación y algunas de las diversiones populares. En 1864, con la caída del Imperio de Maximiliano y el “triumfo de la democracia” (Sanders, 2014), los nuevos dirigentes del país se catalogaron como iguales ante las élites europeas. La inestabilidad política que se generalizó durante este periodo suscitó en que las distintas reediciones del *Cocinero Mexicano* cambiaran continuamente su discurso. Aun así, en ninguna de ellas se profundizó en la preparación de un chocolate bebible; todas las recetas chocolateras publicadas entre 1831 y 1867 se centraron en la repostería de tradición francesa.

Para terminar de comprender la *Modernidad Republicana de América* de Sanders, es importante analizar la idea de dos espacios públicos diferenciados. En primer lugar, uno caracterizado por los salones intelectuales, los teatros y los hoteles; en segundo, un espacio caótico, propio de las calles citadinas que no reflejaban el ideal de la sociedad burguesa en construcción. Sin embargo, al retomar la teoría que François-Xavier Guerra compila en *Los espacios públicos en Iberoamérica* (1998) sobresale que, así como la modernidad ha tenido distintos enfoques que dependen de las particularidades internas de cada región, las variables locales también se ven manifestadas en los espacios. Por lo tanto, el espacio público puede ser definido como el lugar en donde se desarrolla la vida política de un país, tanto en las plazas, calles y patios, como en los salones, teatros, cafés y chocolaterías. Es dentro de cada espacio que el pueblo (con toda su diversidad) intercambia ideas y opiniones respecto a su realidad. Siguiendo las ideas de Guerra, el espacio público será considerado en la tesis como el lugar en donde se reúnen, comunican y actúan los hombres, generando un campo de legitimidad social que no existe dentro del espacio privado.

Para Céline Desramé (Guerra, 1998. pp. 273-299) el espacio público surgió como un lugar emblemático para la resolución de conflictos. Gracias a la expansión de publicaciones hemerográficas, se fomentó la creación de nuevos espacios de sociabilidad para los lectores. Toda la documentación periodística que

revisé en esta investigación nos habla de una división elitista pues los periódicos eran leídos por un sector poblacional específico, personajes que convivían, compartían y discutían la información con otros lectores dentro de los cafés o las chocolaterías de la ciudad. Ello condujo a un auge de sociabilidad que encontró nuevos círculos para expandirse: reuniones sociales ofrecidas a los aficionados del teatro, la música y la buena comida, así como de tertulias domésticas relacionadas con una propensión a la apariencia de elitismo, en donde los comensales hablaban del contexto que envolvía a su país. Sin embargo, para terminar de formar una imagen de modernidad dentro de los convites sociales, era necesario un carácter cívico que garantizara el buen comportamiento.

Las relaciones civilizadas que se llevaban a cabo en los nuevos espacios públicos garantizaban un sentido de modernidad como el planteado por James Sanders. A pesar de que el país estaba entrando en la etapa de *Modernidad Republicana*, eso no significa que el sentido civilizatorio de la *Modernidad Europea* haya desaparecido de un día para el otro. Las lecciones de civilidad que aparecieron en los recetarios nacionalistas a partir de 1831 fortalecieron los mecanismos que, según el imaginario de los grupos elitistas, dictaminaban cómo debía de ser una nación idílica. Es decir, aunque haya diversas formas de sociabilidad, sólo si ésta era civilizada podía obedecer a los cánones de la modernidad. Para explicar lo analizado en esta sección del capítulo con ejemplos más puntuales que los mencionados en referencia al *Cocinero Mexicano*, el texto de Clementina Díaz Ovando, titulado *El café: Refugio de literatos, políticos y de muchos otros vicios* (2005), resulta de innegable ayuda.

En su trabajo se observa que para el siglo XIX en México las cafeterías se convirtieron en espacios icónicos de la ciudad, pues en ellos ocurría buena parte de la vida cotidiana. Charlas, tertulias literarias, convivencia social y gabinetes de lectura, todo sucedía en los cafés. Lugares como Café Manrique, Veroly, Progreso, El Bazar, La Bella Unión, La Gran Sociedad, El Cazador o la Concordia (sólo por mencionar los más concurridos), fueron sitios de sociabilidad en donde la gente no sólo se juntaba a beber café, chocolate y ponche, o a comer dulces y

panes. En ellos era común encontrar a clérigos, militares, literatos, hacendados, políticos retirados y personajes ricos que se juntaban para leer y comentar las Gacetas y los Diarios del país. Por otro lado, también hubo establecimientos que funcionaron como el refugio de vagos, jugadores, teatreros y ociosos en general. Cada lugar atraía a un grupo de personas específico; en cada espacio público se imaginaba a un México particular.

Ya he mencionado que con la Intervención Francesa y el Imperio de Maximiliano, el país se llenó de la influencia europea. Las personas que se caracterizaban como 'gente decente' (es decir, cívica) se afrancesó en sus modas y comenzó a imitar costumbres parisinas. Gracias a ello, cafés como el de la Concordia, fundado en 1868, alcanzaron un mayor éxito al especializarse en la utilización de vajillas europeas y el servicio de postres franceses. No importaba que el gobierno de Benito Juárez haya restaurado una República Democrática, los rasgos culturales que se venían implantando en la población capitalina desde mucho tiempo atrás continuaban impulsando espacios eurófilos que se localizaban junto a los hoteles principales, teatros y demás lugares de diversión para las altas jerarquías.

Si sólo contáramos con la información de Clementina Díaz Ovando, resultaría evidente la centralidad que tuvieron las cafeterías como centros de sociabilidad. A partir de ello, podríamos suponer que la popularidad del chocolate bebible, al estar ligada al Antiguo Régimen, fue desplazada por otras bebidas estimulantes (como el café) que respondían mejor a la idea de lo moderno. Sin embargo, los periódicos, novelas y recetarios decimonónicos analizados durante mi investigación demuestran que el vínculo cultural de los mexicanos para con el chocolate posibilitó que los elementos de la modernidad, el espacio público, la sociabilidad y la civilidad se ligaran al cacao de forma particular. Es verdad que las enfermedades causadas por el chocolate adulterado (ver capítulo 2), pudieron influenciar a los consumidores para que buscaran opciones diferentes, aumentando así la ingesta de café entre los capitalinos. Sin embargo, si consideramos al chocolate como la primera bebida estimulante tomada en el país,



puedo argumentar que sin su proceso histórico particular, la aceptación social por el café y el té hubiese sido más complicada.

### 3.2 Chocolates en la modernidad

Antes de que en México se desarrollara la *Modernidad Europea*, en el viejo continente tuvieron lugar procesos históricos que cambiaron la forma en que las personas entendían el mundo. A finales del siglo XVIII, la Revolución Industrial<sup>28</sup> daría lugar a nuevos procesos tecnológicos, económicos y sociales que Francia e Inglaterra utilizarían para convertirse en potencias mundiales. Para sustentar los emergentes ritmos de producción, la economía urbana e industrializada de estas dos naciones se fundamentó en el aumento de materias primas, por lo que productos agrícolas como el cacao necesitaron ser más explotados. Así mismo, los métodos de trabajo que tenían los hombres se apoyaron en la maquinaria que terminaría por transformar la forma en que imaginamos muchos productos específicos. Por ejemplo, a pesar de que España e Italia contaban con talleres chocolateros<sup>29</sup> con cierto grado de mecanización, los franceses formaron en 1776 el primer molino hidráulico (*molino Duret*) capaz de sustituir el metate para la molienda de cacao. Por otro lado, en Inglaterra, los chocolateros de Joseph Fry & Sons dieron el paso hacia la era industrial cuando en 1789 compraron un motor de vapor Watt para impulsar sus molinos de cacao.

Hay que aclarar que el propósito de las invenciones mencionadas fue, simplemente, acelerar la producción. La idea que se tenía sobre el chocolate cambió hasta 1802 cuando un genovés de apellido Bozelli diseñó un molino especializado que permitía mezclar el azúcar y la vainilla con los granos de cacao mientras se realizaba la molienda, incorporando así distintas texturas y sabores desde el comienzo de la fabricación. Poco después de 1820 el suizo François Luis Cailler modificó el molino de Bozelli para hacerlo más eficiente, abriendo así la

---

<sup>28</sup> Autores como Thomas S. Ashton (1948), Eric Hobsbawm (1988) y Robert B. Marks (2007) son recomendados como especialistas en el tema.

<sup>29</sup> A diferencia de las fábricas que trabajaban con maquinaria a vapor u otro tipo de motores, los talleres tradicionales funcionaban con la fuerza del hombre y de animales.

primera fábrica de chocolate suizo. A partir de estas invenciones, las técnicas de fabricación se especializaron: se hicieron molinos que trituraban los granos hasta convertirlos en polvo, y prensas que lograban suficiente presión como para separar una parte del contenido graso del cacao.

Una de las máquinas de mayor trascendencia en la historia chocolatera fue creada por el holandés Coenraad van Houten en 1828. Una prensa que, al aplastar la *masa de cacao*<sup>30</sup> extraía dos terceras partes de su grasa; el resultado final es lo que hoy llamamos manteca de cacao, producto que revolucionó la gastronomía chocolatera al abrir la puerta a la repostería. Además, el producto secundario de la prensa van Houten fue el polvo de cocoa, con el que un sinnúmero de recetas nuevas fueron formadas. Para 1847 la compañía inglesa Cadbury compraría una prensa como esta para elaborar lo que llamaron *chocolate para comer*, es decir, la primera barra de chocolate que podríamos comparar con las que hoy conocemos. Sin embargo, tanto en Inglaterra como en el mundo, los consumidores habituales desconfiaban de las preparaciones industrializadas, situación que empeoró por las alertas sanitarias causadas por las constantes adulteraciones. Fue por ello que en Europa comenzaron campañas publicitarias que anunciaban que los chocolates de ciertas compañías eran los únicos verdaderamente puros (Cadbury, por ejemplo). Al respecto es importante destacar que en México, a pesar de que hubo preocupaciones sanitarias similares, no se llevaron a cabo ese tipo de campañas publicitarias por parte de ningún taller local.

Por otro lado, en Suiza, después de que François Luis Cailler patentara su molino y abriera la primera fábrica de chocolate en el país, otros artesanos siguieron su ejemplo. En 1826 Philippe Suchard inventó el primer molino *mélangeur* de su tipo, dentro de su fábrica en Neuchâtel. Esta máquina era capaz de mezclar masa de cacao, azúcar y canela o vainilla, mientras se realizaba la molienda, resultando en una pasta de chocolate crudo. Gracias a la efectividad de máquinas suizas similares, dos de las más grandes compañías del mundo, Nestlé

---

<sup>30</sup> Arthur Knapp (1920), al explicar el proceso para manufactura de chocolate, denomina a la masa de cacao como *cacao mass* o *nib*. Dicha masa es esencial para la fabricación de cualquier producto que se derive de los granos de cacao.

y Lindt, encontraron las herramientas para seguir innovando. En 1875 Daniel Peter (yerno de François Louis Cailler) y Henry Nestlé formaron la primera barra de chocolate con leche, con lo que lograron que sus productos fuesen reconocidos en todo el mundo.

Todo el proceso industrial brevemente descrito fue relevante porque permitió que las personas se adaptaran a una presentación sólida (no bebible). De igual forma, las invenciones tecnológicas que llevaron a la formación de dulces, golosinas, galletas y muchos otros postres, ligaron al chocolate con la misma idea de modernidad y progreso que las élites mexicanas estaban buscando. Por lo tanto, para obtener el deseado estatus que la modernidad confería, el gobierno del país dio los permisos necesarios para que ciertos comerciantes de renombre importaran maquinaria europea, renovaran sus talleres artesanales y formaran la industria de chocolates mexicanos (ver cuadro 3). Uno de ellos fue Manuel Gutiérrez de la Rosa, quien en 1853 adquirió el primer molino mecánico que llegó al país, pidiendo al gobierno un privilegio de uso exclusivo por seis años. Sin embargo, fue Pedro Munguía quien sobresalió históricamente.

Debido a la dificultad que representó obtener información sobre las nuevas fábricas, tuve que recurrir a las memorias de la familia Munguía, fundadores de la Fundación Merced y herederos de las mayores chocolaterías de México. En su libro *Fundación Merced. Historia de un Legado* (2013), María García Flores-Chapa habla sobre cómo el espíritu modernista del siglo XIX se impregnó del sentimiento republicano juarista, y sobre cómo, dentro de la fábrica *La Cubana*, se buscaron esos mismos ideales.

Al poco tiempo, abren sus puertas en un alto edificio que cuenta con un elegante expendio... No sabemos cuál fue el motivo que impulsa a don Pedro Munguía a incursionar en el negocio del chocolate; queremos pensar que es su gran visión y característico espíritu nacionalista lo que lo alienta a optar por un producto totalmente mexicano (García Flores-Chapa, 2013, pp. 17).

Como se observa en la cita, a lo largo de la memoria se plasmaron dos aspectos característicos del chocolate mexicano de finales del siglo XIX: el nacionalismo y

la modernidad. Más allá de la elegancia con la que se describe el establecimiento del señor Munguía, la narrativa de la autora recurre a detalles alegóricos que explican el cambio de vida hacia lo moderno. Tal y como mencionaba Marshall Berman en *Todo lo sólido se desvanece en el aire* (1989), los hombres modernos tuvieron que cambiar el mundo en el que vivían para adaptarlo a su nueva realidad. Dentro de *La Cubana* había luz eléctrica, molienda con maquinaria industrial, comensales leyendo el periódico y conversando sobre acontecimientos que los unían en un espacio común; clientes comprando pasteles, dulces, entablillados o bebidas, promoviendo con su consumo la presencia de chocolates dentro de espacios públicos y privados.

Cuando murió Pedro Munguía, su hijo Flaviano Munguía García se separó del negocio familiar. Con su parte de la herencia compró la fábrica competidora *La Flor de Tabasco* (fundada por Ignacio Koch Ferrer en 1867) y la anunció en los periódicos como la más antigua de México, dando inicio a una batalla publicitaria que siguió por el resto del siglo. La nueva fábrica se encontraba en lo que Berta Tello definió como una zona residencial de clase media alta, con viviendas elegantes y cómodas (*Santa María la Ribera*, 1998); una colonia que se desarrolló gracias al establecimiento de tranvías urbanos, edificios públicos, fábricas y la estación del ferrocarril Buenavista. Esto quiere decir que la zona en donde se construyó *La flor de Tabasco* siguió el crecimiento mismo de las colonias, el cual se direccionaba con el empuje de la modernidad. Al poco tiempo, las fábricas tecnológicamente más avanzadas (y que contaban con la publicidad en medios de comunicación periodística) eliminaron de la competencia a los pequeños talleres que trabajaban con metate.

Gracias a la publicidad dentro de los periódicos, las mayores fábricas impulsaron sus negocios y encontraron numerosos comensales. Por otro lado, los talleres artesanales estaban tan inmersos en la vida pública que, al no tener la capacidad comercial (o financiera) fueron desapareciendo. Un ejemplo claro es el molino que en los mapas se sitúa en la calle de Cordobanes (al norte de la catedral), el cual ganó tal reputación entre los capitalinos que los diarios

	<b>Industria chocolatera en Europa</b>	<b>Industria chocolatera en México</b>
<b>1776</b>	En Francia, Duret inventa uno de los primeros molinos hidráulicos para moler cacao.	
<b>1789</b>	La compañía inglesa Fray & Sons compró una máquina de vapor para impulsar sus molinos de chocolate.	
<b>1802</b>	Un genovés de apellido Bozelli diseña un molino especializado que mezcla azúcar y vainilla al mientras se realiza la molienda del cacao.	
<b>1826</b>	François Louis Cailler crea un molino mecánico para su fábrica en Suiza.	
<b>1828</b>	Invención de la prensa van Houten en los Países Bajos. Con ella se logra separar la cocoa de la manteca del cacao.	
<b>1841</b>		Establecimiento de primeras fábricas de chocolate en México. La principal fue la fábrica de vapor Don Diego Moreno y Compañía.
<b>1847</b>	Invención del “chocolate para comer” en Inglaterra por parte de chocolatería Cadbury.	
<b>1853</b>		Introducción de maquinaria europea para la

		elaboración industrial de chocolate en México. Manuel Gutiérrez de la Rosa compra un molino y solicita privilegio exclusivo en México.
<b>1866</b>	Cadbury lanza al mercado su <i>esencia de cocoa</i> . Poco después crean las primeras cajas de chocolates.	
<b>1870</b>		Se establecen las principales fábricas chocolateras mexicanas: <i>La Concha, La Norma, La Flor de Tabasco, La Cubana y La Locomotora</i> .
<b>1875-79</b>	Henry Nestlé y Daniel Peter crean la barra de chocolate con leche. (1875) Rudolphe Lindt, también suizo, inventó el molino especializado <i>conche</i> , mejorando drásticamente la calidad de la fabricación chocolatera gracias a la técnica <i>fondant</i> . (1879)	La industria mexicana crece durante el Porfiriato con 15 fábricas en la capital, 2 en Querétaro, 1 en Tabasco, 3 en Mérida, 2 en Jalapa, 1 en San Luis Potosí, 1 en Durango y varias en Puebla.
<b>1920</b>		Crecimiento generalizado de la industria chocolatera extranjera dentro del país.

Cuadro 3. González de la Vara, Martín, "Los orígenes de la industrialización del chocolate (1810-1920), en *Historia del chocolate en México*, Maass Ediciones, México, 1992. pp. 57-82

anunciaron la apertura de un segundo taller con maquinaria moderna, localizado en el callejón del Arquillo (oeste de la catedral). El nuevo taller fue *La Norma* de Manuel Gutierrez de la Rosa, mientras que el primero desapareció rápidamente. Ya lo decía Alfonso Reyes, poco a poco el avance de la modernidad terminaba por reemplazar a los métodos tradicionales.

Ya he establecido que una sociedad moderna se planteaba a sí misma como una sociedad cívica. Siguiendo la postura de François-Xavier Guerra y de Céline Desrame en *Los espacios públicos en Iberoamérica* (1998), la civilidad es caracterizada, entre otros factores, con un buen comportamiento ejercido dentro de los espacios de sociabilidad, discusión e intercambio de ideas. Es por eso que los símbolos de lo moderno pueden ser encontrados dentro de los espacios públicos que había en la capital mexicana. Durante el siglo XIX todo taller o fábrica de chocolate en la ciudad contaba con uno o varios locales donde se vendía chocolate preparado (indistintamente de la presentación que se le diera); para distinguirse entre la competencia y atraer a un mayor número de comensales cívicos, los dueños de las chocolaterías se anunciaron tanto en los periódicos como en las Guías de Viajeros y Forasteros publicadas después de 1852. Si bien la publicidad de los diarios estaba destinada a clientes de cualquier esfera social, las Guías apuntaban a los extranjeros que llegaban a la ciudad, por lo que en sus listados sólo aparecían las tiendas más elegantes.

El contraste planteado entre las dos fuentes no debería de suponer una jerarquización social entre los establecimientos. El hecho de que la información en los periódicos fuese más accesible por el público general nos habla de estrategias de mercado, no de elitismo entre los locales. Es por ello que todas las chocolaterías que aparecen en las Guías también fueron publicitadas en los diarios. Al retomar los datos de ambas fuentes fue posible crear un mapa en donde se ubicaran las tiendas más populares en la ciudad en donde se vendía chocolate, localizándolas entre los mayores tetaros, plazuelas, mercados y toda clase de espacios públicos que marcaran cuáles eran las zonas de mayor sociabilidad.

Al respecto, resulta significativo aclarar que después de 1852 las Guías cambiaron de editor a cada nuevo número, por lo que la información recopilada en cada una variaba significativamente. La edición del General Juan Nepomuceno, titulada *Guía de Forasteros y Repertorio de Conocimientos Útiles* (1852), incluía teatros, paseos públicos, mercados y librerías, pocas panaderías, fondas y cafés, pero ninguna chocolatería. Es cierto que en los cafés y fondas era posible comprar chocolate, pero no eran negocios especializados en él.

Dos años después, Mariano Galván Rivera sacó su *Guía de Viajeros en la Ciudad de México* (1854), dedicada a Antonio López de Santa Ana. En éste libro se registraron once expendios dedicados exclusivamente a la venta de chocolate; si bien cabe la posibilidad de que entre una publicación y la siguiente abrieran once negocios, lo más probable es que Juan Nepomuceno no creía que las chocolaterías fuesen relevantes para los forasteros a los que él escribía. Por otro lado, en 1858 Marco Arrónis publicó su *Manual del Viajero en México* (1858), en donde, una vez más, no se enlistó ninguna chocolatería. Sin embargo, dentro del listado de panaderías, el autor realizó una distinción entre las mexicanas, españolas y francesas, situación relevante porque los chocolates decimonónicos también se dividían de esa forma.

En el capítulo 1 hablé sobre la preocupación que tuvo Alfonso Reyes por establecer las diferencias entre las principales preparaciones de chocolate bebible de finales del siglo XIX y principios del XX. Al respecto mencioné que las memorias de Reyes se escribieron bajo un contexto nacionalista posterior a la Revolución, cuando los cambios de la modernidad ya se habían realizado. Es por ello que las descripciones sobre la bebida francesa (aromática y avainillada), la española (espesa y sin espuma) y la mexicana (descendiente de los banquetes de Moctezuma) fueron plasmadas privilegiando a la de nuestro país. No obstante, en la época en que las Guías de Juan Nepomuceno, Mariano Galván y Marco Arrónis se publicaron, el interés intelectual puesto sobre el chocolate se enfocaba en realzar una posición social. Antes de 1858 le élite capitalina lanzó los discursos con los que promovieron el modelo civilizatorio que Sanders llamó *Modernidad*



*Europea*; con ello, los dirigentes mexicanos fomentaron un modelo cultural orientado a lo francés, argumentando que ese modelo traería consigo el estilo de vida y buen comportamiento que se esperaban de una nación competente.

En pocas palabras, la buena conducta, producto de una buena educación, garantizaba la imagen de un grupo de personas civilizadas y modernas. Hay que aclarar que la educación que planteo no pertenecía a las aulas y las escuelas, sino que se vinculaba con la literatura y el arte que los grupos elitistas podían acceder con mayor facilidad. Más allá de los recetarios, escritores como Guillermo Prieto (1818-1897)<sup>31</sup> son un ejemplo claro de esto. En el primer tomo de *Memorias de mis Tiempos* (1906, publicación póstuma. Edición analizada: 2006) el autor escribió sobre sus vivencias entre 1828 y 1840; en esa parte de su obra, además de subrayar la valía de las costumbres gastronómicas mexicanas, las utilizó para establecer distinciones jerárquicas entre las clases sociales: “Fungían como bebidas, para gente muy principal, el vino tinto cascarrón; para el común de mártires el pulque y para la plebe infantil el pulque o el agua” (Prieto, 2006. p.15).

Guillermo Prieto categorizó los alimentos que las personas consumían a partir de las descripciones de cada comida, la hora en que se servían y la manera en que se ingerían. Casi todos sus argumentos al respecto sirvieron para mostrar distinciones sociales reflejadas en la gastronomía del país. Con el chocolate, se vuelve claro que, de entre las bebidas prehispánicas, sólo ésta podía considerarse un referente de estatus: “-¡Ya ves! Yo me privo del chocolate, porque él no sabe beber atole” (Prieto, 2006. p.52). El diálogo citado sucedió entre dos señoras que sirvieron como sus benefactoras mientras él era niño, y lo que muestra es la forma en que ciertos alimentos netamente mexicanos se diferenciaron a partir de su aceptación mundial. El atole permaneció como una bebida de consumo local/nacional, mientras que los cambios históricos del chocolate lo categorizaron como una bebida con significados más amplios.

---

<sup>31</sup> Guillermo Prieto es frecuentemente alabado en la poesía por *La Musa Callejera* (de 1883) y el *Romancero Nacional* (de 1885); escribió ensayos de carácter histórico que hoy en día son utilizados por los investigadores nacionalistas, entre los que destacan *Apuntes para la Historia de la Guerra entre México y los Estados Unidos* (de 1848) y *Lecciones de Historia Patria* (de 1886).

Para la primera mitad del siglo XIX no podemos separar el consumo chocolatero y el simbolismo elitista. Por lo mismo, Prieto no se preocupó por comparar las preparaciones mexicanas, españolas y francesas; ultimadamente, la élite a la que él se dirigía podía consumir las tres bebidas sin restricciones económicas, sociales ni culturales. Lo que hizo fue hablar con detalle sobre un *chocolate a tres tantos* (el platillo se servía en tres tazas distintas: una con canela, una con azúcar y una sólo con cacao), una receta exclusiva de las casas elegantes, con la que se presumía de algo que carecían las familias populares. Cuando digo que la ingesta se relacionaba con el elitismo, no quiero decir que las clases bajas no bebieran chocolate. A lo que me refiero es que el chocolate de los pobres era parte de “la vil prosa de la alimentación diaria” (Prieto, 2006. p.287) y provocaba la enfermedad *histérico* que se analizó en el capítulo 2, mientras que el de los ricos acompañaba postres sofisticados como los bizcochos de Ambriz o los huesitos de manteca del Espíritu Santo<sup>32</sup> (Prieto, 2006. pp. 284-285).

Guillermo Prieto no fue el único literato decimonónico que creía en el elitismo del chocolate. En la novela *Los Bandidos del Río Frio* (1983), Manuel Payno (1820-1894)<sup>33</sup> creó una narrativa histórica post-independiente, cubriendo temas sociales, políticos y económicos, todo enmarcado en la vida cotidiana de los mexicanos entre 1810 y 1840, por lo que no sorprende la inclusión de cuestiones gastronómicas. A tal grado es el detalle literario que, con su lectura, uno puede recrear la base alimenticia de un rancho próspero: maíz en diversas presentaciones, chiles, tomate, leche, carne y bizcochos, todo en una compra que podía durar media semana. Además, Doña Pascuala (esposa del rancho Don Espiridión), siguiendo una costumbre adquirida por un cura, se permitía el *lujo* de un chocolate con gorditas calientes con manteca.

Desde el momento en que las personas vieron que la bebida en efecto era un lujo, tuvieron lugar distintos mecanismos de pretensión social: “Solían sacar

---

<sup>32</sup> Ambriz y Espíritu Santo fueron dos de las panaderías más importantes de la época. Su clientela habitual era la de personajes acomodados.

<sup>33</sup> Manuel Payno es otro de los grandes nombres de la historia cultural mexicana. Recordado frecuentemente por sus colaboraciones en periódicos como *El Siglo Diez y Nueve*, *El Ateneo Mexicano* y *El Federalista*, su mayor reconocimiento es por la autoría de *Bandidos del Río Frio*.

para el chocolate, cuando había visitas, dos mancerinas de plata maciza, que habían comprado en el Montepío” (Payno, 1983. p.11). Se vuelve claro con éste ejemplo que había una necesidad por aparentar opulencia en cada tertulia dentro del hogar, situación que se explotaba gracias al valor simbólico conferido al chocolate. Dentro de la *Modernidad Europea* de Sanders, se plantea que en la primera etapa de lo moderno tuvieron lugar una búsqueda de valores civilizatorios con la que, entre otras cosas, se emularon modas culturales extranjeras. Con ayuda de recetarios como el *Cocinero Mexicano*, el gusto culinario y el comportamiento en la mesa se convirtieron en marcadores de civilización y estatus social. Por lo tanto, a mayor constancia de convites, cada anfitrión reforzaba su imagen de mexicano moderno.

Así mismo, dentro de los cafés, chocolaterías, bizcocherías, panaderías, hoteles, restaurantes y en todo espacio de sociabilidad, el consumo de chocolate se hacía con el mismo alarde. Aunque en *Los Bandidos del Río Frio* se relatan dos casos específicos, ambos fueron enfocados a la costumbres de la “gente decente”: “En la tarde otra vez a la Alameda cuando anochece, al Café del Cazador [uno de los establecimientos más frecuentados entre las clases altas], donde por un real tomaba, a las ocho, su chocolate con rosca de manteca” (Payno, 1983. p.85). “La familia de la casa de enfrente era la más puntual. La señora y dos jóvenes de 16 y 20 años, y el esposo de más de cincuenta ejerciendo con provecho su profesión de abogado. Acostumbraban tomar todos los jueves chocolate” (Payno, 1983. p.324).

Las Guías de Viajeros de Juan Nepomuceno, Mariano Galván y Marco Arrónis fueron importantes porque mostraron a los inmigrantes europeos (invitados por las élites que buscaban establecer una *Modernidad Europea*) a qué sitios podían ir a sociabilizar. Sin embargo, la aparición de chocolaterías en sus listados fue casi inexistente. Por otro lado, en las ediciones de Juan N. del Valle, que llevaron el título de *El Viajero en México* (1859 y 1863) encontramos una de las fuentes más ricas en información para el periodo. La primera edición contiene un listado de casi 130 chocolaterías y bizcocherías (sin distinción entre ambas),

mientras que la segunda, que fue dedicada al emperador Maximiliano de Habsburgo, contenía 110 chocolaterías nuevas. Al analizar las fuentes con detenimiento, sobresalió que la mayoría de los negocios se extendieron entre el centro de la capital metropolitana y la alameda central, y desde ahí hacia el sur de la ciudad.

Es verdad que hubo otros puntos importantes a lo largo del mapa capitalino (ver mapas 1 y 2), pero la zona mencionada coincide con el espacio en donde se instalaron los principales teatros y hoteles de prestigio. Además, por ahí también transcurrían varios paseos importantes por los que transitaba buena parte de la vida social y cosmopolita de la Ciudad de México. Por otro lado, incluir en los mapas todos los expendios de chocolate sería innecesario. Basta con definir el área geográfica por la que se expandieron y catalogarla según el público lector que cada fuente tenía. Es necesario aclarar que el símbolo dentro de los mapas no necesariamente coincide con la locación exacta del negocio; no es posible determinar a qué altura y en qué lado de la calle estaba el número del local registrado en Guías y periódicos<sup>34</sup>

Ya he mencionado que los editores de las guías decidían qué información incluir en cada uno de sus libros, por lo que no es posible saber cuándo ocurrió la explosión de chocolaterías que *El Viajero en México* muestra. Es poco probable que entre 1858 (fecha de publicación de la Guía de Marco Arrónis) y 1859 (fecha de la primera edición de Juan N. del Valle) más de 100 establecimientos dedicados exclusivamente a la compraventa de chocolate preparado hayan sido inaugurados en los alrededores de los centros de sociabilidad más concurridos. Lo que el material empírico muestra es que las personas, sin distinción de clase, estaban interesadas por alimentarse fuera del hogar.

En 1808 los periódicos informaron sobre las enfermedades que el cacao adulterado causaba entre la población (ver capítulo 2). En las mismas notas del

---

<sup>34</sup> En el mapa de chocolaterías se observa que, en ocasiones, los símbolos correspondientes a las distintas categorías se empalman. Ello indica que el mismo negocio se registró tanto en periódicos como en Guías.

*Diario de México* se hablaba de cómo las mujeres ya no querían moler el grano en sus casas, por lo que preferían en la calle:

De este chocolate se gasta en muchísimas casas de México, donde hay mujeres con enaguas que podrían molerlo; pero varias de éstas y a algunas señoritas he oído decir: ¡moler chocolate en mi casa... no lo permita Dios!... es un moletero de paciencia... y de que se pone la molendera a entablillar... ¿quién será capaz de aguantar aquella ruidera tan enfadosa? No, no, venga de la chocolatería, háganlo allá, y bebámoslo acá. (*Diario de México*, 9 de Junio, 1808).

Es decir, desde principios del siglo XIX comenzó el reflejo de ciertos mecanismos que se volvieron propios de la modernidad. Las tiendas en donde las mujeres iban a comprar el cacao molido terminaron por comprar la tecnología que llegaba de Europa para hacer sus molindas de manera más eficiente, atrayendo así a una mayor clientela. De igual forma, las personas quisieron abastecerse de productos manufacturados con métodos no tradicionales, a pesar de la desconfianza inicial que había hacia los alimentos industrializados y el poco control sanitario que existía. Por último, la naciente tendencia de comer fuera del hogar, ya sea en restaurantes, fondas o cafés que, con el tiempo, se llenaron de clientes nacionales e internacionales.

Lo anterior evidencia mecanismos de modernización realizados por hombres que transformaron el mundo en el que vivían (Berman, 1989). Sus acciones cotidianas terminaron por construir hábitos sociales sin precedentes en los que el chocolate fungió como protagonista. Por ello resulta tan interesante que la contextualización de un párrafo citado de un periódico de 1808 arroje tanta información. Aun así, no podemos perder de vista que los cambios planteados sucedieron de forma paulatina, cobrando una mayor fuerza con la influencia europea provocada por el imperio de Maximiliano; fue en ese periodo en que se consolidaron las modas parisinas que obligaban a los chocolateros a importar maquinaria industrial para la fabricación de postres y golosinas. Si bien ese paso hacia la modernidad fue inevitable, eso no fomentó que los chocolates mexicanos se dejaran de promover. El producto nacional mantuvo el suficiente prestigio social como para competir con las recientes predilecciones gastronómicas.

Sé que es difícil comprobar el comentario anterior sin el establecimiento de una cronología que determine el momento exacto en que una determinada tendencia se encontraba en boga. Los datos analizados hasta ahora nos dicen que en la década de 1860 (con el segundo imperio mexicano) se reforzó la influencia francesa en el país; por otro lado, hacia principios del siglo XX autores como Alfonso Reyes promovieron el consumo de chocolate nacional. La incógnita que queda es si el prestigio social atribuido al producto mexicano estuvo presente a lo largo de todo el siglo XIX o fue una preocupación posterior a la intervención francesa y el subsecuente relativo rechazo de lo francófilo.

Para responder a la pregunta quiero insistir en que todos los procesos históricos tienen lugar porque sus características ya estaban presentes en un momento previo. Por ejemplo, antes del imperio de Maximiliano llegaron a México importantes obras literarias francesas que mostraron cuáles eran las principales modas parisinas. Ese fue el caso de *La Fisiología del Gusto* de Jean Anthelme Brillat-Savarin (primera edición en México: 1852. Edición analizada: 2010). Este libro, como su nombre lo indica, fue una reflexión fisiológica que meditaba sobre la forma correcta de consumir algún alimento; su propósito fue analizar las preferencias gustativas de las personas con base en estudios científicos, mezclando ciencia, literatura y alimentación. Sobre el cacao, Brillat-Savarin escribió que la riqueza natural mesoamericana excedía a la de sus metales preciosos. En contraste, su discurso para con el chocolate no reconocía el pasado prehispánico porque su preparación consistía en una mezcla exclusiva de pasta de cacao, azúcar y canela. Si el azúcar fue introducido por los españoles entre los siglos XV y XVI, antes de eso ninguna bebida podría llevar el nombre de chocolate (Brillat-Savarin, 2010, p. 128).

Sea como fuere, al autor no le interesaba hacer una obra que influenciara los hábitos de consumo en México. Su propósito específico fue comparar los distintos tipos de chocolate que había en Europa para darle preferencia al francés. Según sus argumentos, la bebida española era espesa y, aunque tenía un sabor agradable, los fabricantes lo habían dejado de hacer correctamente; por otro lado,

la bebida italiana llevaba un cacao demasiado tostado, muy amargo y poco nutritivo. La única receta que valía la pena era la francesa: con un cacao de calidad, un tostado y una molienda delicadas, la cantidad exacta de azúcar y el toque aromático de la vainilla, “de suerte que para elaborar exquisito chocolate es necesario resolver numerosas ecuaciones muy sutiles, de las cuales nos aprovechamos, sin averiguar cuánto trabajo su resolución acarrea” (Brillat-Savarin, 2010, p. 135).

Al hablar sobre los métodos de preparación americanos, el autor francés aclaró que ese sistema “no está en armonía con nuestras costumbres ni gustos” (Brillat-Savarin, 2010. p. 137). Él no habló nunca de una receta particular. Sus argumentos giraban en torno a una secuencia de pasos para confeccionar una taza que no perjudicara los ingredientes seleccionados por el consumidor. Por ello, en términos discursivos podemos comparar dicha información con los datos que arrojan los últimos recetarios mexicanos del siglo XIX, en especial el *Nuevo Cocinero Mexicano en forma de Diccionario* (2007, facsimilar de 1888), edición final del ya citado *Cocinero Mexicano* de 1831.

En contraste con la primera edición, éste recetario cambió radicalmente sus argumentos gastronómicos. Mientras el libro de 1831 apenas mencionó al chocolate en postres como helados, cremas y bizcochos, el diccionario dedica una sección sumamente extensa a la bebida en sí misma, especificando que “Esta es la bebida propia del país, y con la que de preferencia al té y al café, se desayunan generalmente los Mejicanos, tanto los ricos, como los de mediana fortuna y los pobres” (*Nuevo Cocinero Mexicano en forma de Diccionario*, p. 257). Aunado a lo anterior, siguiendo el mismo modelo que *La Fisiología del gusto*, el *Nuevo Cocinero en forma de Diccionario* no proporcionó recetas exactas, sino métodos de preparación. Los editores del libro estaban familiarizados con la gran variedad de ingredientes que, con el paso de los años, se le habían agregado al chocolate. Por lo tanto, para evitar hacer un volumen inacabable con todas las recetas conocidas hasta el momento, se optó por el establecimiento de una base común (mexicana), mientras se explicaba la elaboración general.

De esa forma cada mexicano podía decidir cómo preparar su propio chocolate. La base en cuestión era la siguiente: el cacao debía de estar sano (con lo que se insistía en las precauciones contra los adulterados), se debía de procurar una mezcla de distintos granos (Tabasco, Soconusco y Caracas. Se aclara que el único grano que no podía entrar en la mezcla, debido a su calidad, era el de Guayaquil, mismo que se dejaba para el consumo de los pobres) y se debía de cuidar el grado de tueste (para lo cual, expendios de cacao tostado se encontraban por toda la ciudad, aunque, una vez más, se recordaba del peligro de las falsificaciones) (*Nuevo Cocinero Mexicano en forma de Diccionario*, pp. 257-260).

Con el fin de evitar la pérdida de espacio analítico dentro del capítulo, en el Anexo de Recetarios de ésta tesis agregué una transcripción los métodos de preparación descritos en el *Diccionario* y en la *Fisiología del gusto*. Lo que me interesa ahora es indagar en los objetivos reales del recetario en términos de modernidad e identidad. Todo se originaba a partir del miedo generalizado que había en la población capitalina por las adulteraciones en chocolaterías y otros establecimientos. Por ello, los editores vieron pertinente el enseñar a la gente cómo se podía tostar el cacao en casa, con qué materiales, qué cosas evitar y en cuáles poner atención.

El momento de tiempo en que el grano comienza a despedir su aceite; porque si se aparta antes, quedará crudo y descolorido, dando mal aspecto al chocolate y haciéndolo indigesto; pero si por más tiempo se deja sobre el fuego, se quemará en parte el grano y comunicará al chocolate su aspereza o acrimonia" (*Nuevo Cocinero Mexicano en forma de Diccionario*, p. 258).

Con la misma claridad se explican los procesos para cribar el grano (pulverizarlo para retirar la cáscara), molerlo (en metate), incorporar el resto de los ingredientes (almendras, vainilla o canela) y formar la masa para las tablillas de chocolate.

Por último, se hizo hincapié en la forma de convertirlo en bebida pues "la impericia de las recamareras, o de los encargados de hacer el chocolate, suele ocasionar que se beba detestable, aunque él en sí sea bueno y aún superior, y



esto depende que se lleve a la mesa falta de conocimiento, o pasado de punto, muy espeso y aún quemado” (*Nuevo Cocinero Mexicano en forma de Diccionario*, p. 260). La puntualidad con la que se describe cada procedimiento hace pensar en que, si los lectores los seguían paso a paso, el resultado final sería un chocolate mexicano estandarizado, común para toda la población y hecho en casa. Llegó un punto en la historia de la bebida en que dejaron de importar el tipo de grano y los ingredientes utilizados; para ligar al chocolate con los mecanismos propios de la modernidad, lo único significativo (desde éste libro) fueron los métodos de preparación, es decir, los utensilios y los pasos para elaborar la bebida dentro del hogar. Aprovechando la creciente popularidad de fiestas y tertulias en casa, el *Diccionario* siguió promoviendo una comida distintiva, acompañada de modales correctos y cívicos que garantizaran la imagen de ciudadanos modernos. De esa forma, el hogar pasó de ser un espacio exclusivamente privado a tener momentos en que funcionara como público.

En el capítulo 1 hablé sobre los textos literarios de Alfonso Reyes y de Luis Castillo Ledón (*Memorias de Cocina y Bodega* y *El Chocolate*). El análisis que desarrollé en la primera sección de la tesis se basó en cómo estos autores hablaron sobre la historia de la bebida y sobre cómo llegó a Europa, insistiendo en la superioridad de la preparación que llamaban ‘original’. Sin embargo, como consecuencia de la falta de fuentes con la que contaron, toda referencia a lo prehispánico se hizo a través de fuentes coloniales. Para determinar el éxito de sus objetivos hay que tomar en cuenta que cuando los libros salieron a la luz, las ideas contenidas en el *Nuevo Cocinero Mexicano* y en la *Fisiología del Gusto* se habían extendido entre la población capitalina, por lo menos en las clases media y alta. Por lo tanto, Reyes y Ledón conocían a profundidad las características de todas las preparaciones que se elaboraban en la capital mexicana.

Debido a ello, Luis Castillo Ledón comenzó su libro narrando una ‘mala costumbre’ de restaurantes y cafés en la que, si se pedía un chocolate, el camarero preguntaría si se prefiere a la española o a la francesa. Para criticar dicha actitud, el autor escribió la colección de recetas históricas previamente

analizadas, y así explicar cómo se hacía el chocolate que, ante todo, debía de seguir llevando el nombre de 'mexicano'. En la obra *El Chocolate* se especifica con exactitud que la preparación ideal de la bebida se hacía según la costumbre de los hogares (algo que podríamos llamar chocolate mexicano hogareño): cacao, azúcar, canela, pocas almendras (o ninguna) y abundante espuma. Pero no sería posible recrearla sin la implementación de la tecnología correcta:

La fabricación había de experimentar grandes modificaciones con el advenimiento de máquinas europeas, especialmente francesas, aunque el mejor modo de manufacturarlo seguiría y seguirá siendo moler el cacao ya tostado y las demás substancias, en el utensilio indígena llamado metate, para luego dar a la pasta la forma de tablillas cuadradas o redondas (Castillo, 1917. p. 15).

Luis Castillo defendió constantemente lo que describía como el 'Legado de Moctezuma'. Si bien en su obra criticó fuertemente a todo cronista y doctor europeo que atacara a la bebida mesoamericana entre los siglos XVII y XVIII (ver capítulo 1), resultó irónico que las pruebas utilizadas para contradecir esos comentarios negativos provinieran de especialistas franceses como Brillat-Savarin. En otras palabras, a pesar de que *El Chocolate* fue la obra que con más ahínco defendió a la bebida mexicana, para hacerlo necesitó de escritores españoles del siglo XVI y de los expertos galos decimonónicos. Eso no significa que Castillo Ledón escribiera fuera del nacionalismo que envolvía su realidad como escritor post-revolucionario:

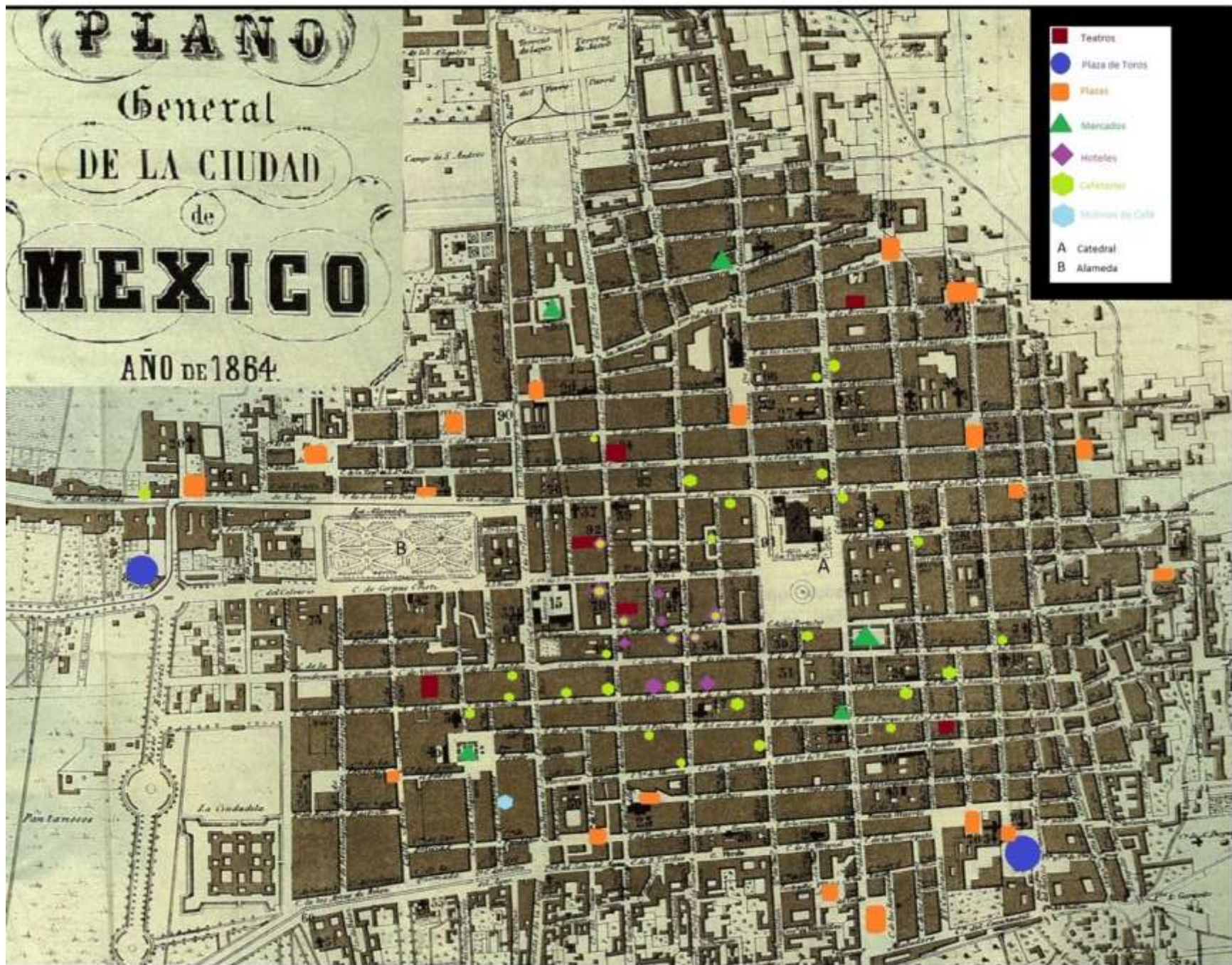
Curioso sería estudiar a través de todos los idiomas las adaptaciones que ha sufrida la palabra *xocoatl*. Desde luego, en unos cuantos (en los principales, por ejemplo) descubrimos que la voz azteca conserva sus radicales. Es así que en latín se escribe *chocolatōe*; en italiano *cioccolato*; en español *chocolate*; en francés *chocolat*; en inglés *chocolate*, como en castellano, pero pronunciándose de otro modo; y en alemán *schokolade*.

Hemos visto pues, con acopio de datos y razones, cuál es el origen del chocolate. Si el cronista hubiera entrado a algún café de los de moda en aquellos tiempos, es decir, en estos de que nos ocupamos; al Café del Cazador o al de Manrique, pongamos por caso, y el camarero le hubiese lanzado la consabida pregunta: "¿Cómo toma usted el chocolate: a la española o a la francesa?", el cronista, sin

poder tener una oleada de indignación patriótica, habría contestado en alta voz al camarero: “¡A la mexicana! ¡Pedazo de bruto, que mexicano es el cacao, mexicano el chocolate, y mexicano, mexicanísimo, su nombre!” (Castillo, 1917. pp. 27-28)

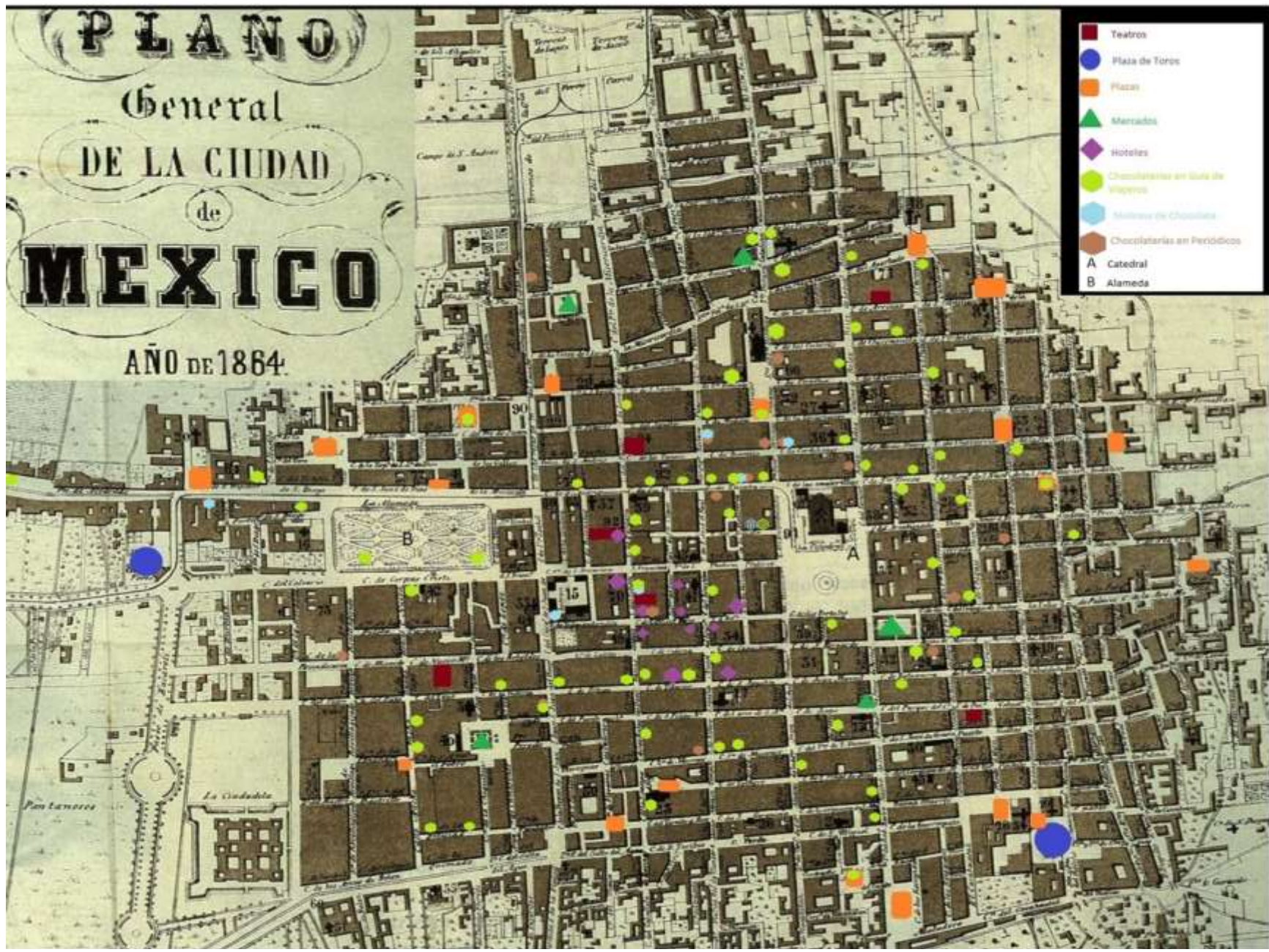
El chocolate mexicano se transformó con la influencia de la literatura, los libros de cocina, los periódicos y las Guías de Viajeros. De igual forma, los procesos históricos que definieron el siglo XIX afectaron al simbolismo de consumo que tenían los mexicanos. Algunos bebían chocolate como recuerdo de una tradición ancestral, haciendo caso omiso a los problemas de salud que acarreaban. Otros querían sentir un acercamiento a las modas parisinas dentro de establecimientos concurridos y modernos, mientras discutían sobre lo leído en periódicos. Otros más buscaron adaptar las sensaciones características de una molienda en metate en las nuevas máquinas industriales. Hubo quienes consumían chocolate para reforzar una postura elitista (o para pretender que la tenían). Muchos más quisieron experimentar con las presentaciones sólidas en postres y dulces, disfrutando de sabores que no se podían encontrar en una bebida.

Al mismo tiempo en que sucedía todo esto, el chocolate transformó los espacios públicos y privados. Aun así, no podemos pensar en que una situación fue consecuencia de la siguiente. Todo mecanismo que se presente de manera simultánea en aspectos sociales, culturales, económicos y políticos va a tener un entretrejo complejo, dificultando el establecimiento de un inicio o fin determinados. Así como ciertas características de la modernidad se presentaron mientras el Antiguo Régimen continuaba, la forma en que esas propiedades afectaron el consumo de chocolate también tuvieron un principio inexacto en la historia. Es por esto que mi interés no se centró en el establecimiento de una génesis procesual, sino en determinar que la elección de consumo hecha por los capitalinos no fue aleatoria.



Mapa 1. Cafeterías de la Ciudad de México. Plano de la Ciudad de México de 1864. Fuentes para elaboración: Periódicos y Guías de Viajeros analizadas en el Capítulo 3.





Mapa 2. Chocolaterías y molinos de cacao de la Ciudad de México. Plano de la Ciudad de México de 1864. Fuentes para elaboración: Periódicos y Guías de Viajeros analizados en Capítulo 3.

## CONSIDERACIONES FINALES

En esta tesis me propuse analizar los discursos decimonónicos que afectaron el consumo de chocolate y la manera en que lo hicieron. Si bien cada persona se decidía por una preparación específica (ya sea en bebida o postre) según un gusto particular, los distintos argumentos que la élite lanzó sobre identidad nacional y modernidad resultaron muy influyentes. Es importante destacar que pese a la inestabilidad política generalizada que tuvo lugar entre 1831 (fecha de publicación de *El Cocinero Mexicano*) y 1917 (fecha de publicación de *El Chocolate*), y el aparente caos de identidad social derivado de los frecuentes cambios políticos, hubo una relativa continuidad sobre ciertos intereses.

Cada suceso de relevancia histórica acontecido en el siglo XIX funcionó como engranaje definitorio de un discurso nacionalista que mezcló elementos tanto prehispánicos como europeos. Debido a ello, considero que en la figura del chocolate fue posible, para los intelectuales decimonónicos, fusionar rasgos culturales mesoamericanos, españoles y franceses que, hasta la fecha, siguen siendo parte dentro de nuestra identidad nacional. Es decir, el chocolate se destaca de otros elementos mexicanos porque, sin importar los procesos de cambio acaecidos entre 1831 y 1917, hubo dos factores de permanencia que posibilitaron un sentido de continuidad social.

En primer lugar, más allá del tipo de gobierno que estuviera al frente del país, resultó prioritario promover la imagen de un México diferenciado de la Nueva España. Desde el momento en que el gobierno se erigió como independiente, fue necesario formar estereotipos culturales que otorgaran a los pobladores una sensación de pertenencia y comunidad (Pérez Monfort, *Avatares del Nacionalismo Cultural*, 2000). Mientras muchos de los elementos se terminaron de estructurar

después de la Revolución<sup>35</sup>, los componentes de vinculación social de la cocina mexicana fueron incorporados desde el siglo XIX.

Hablando específicamente de la capital del país, los platillos con los que las personas se reconocían a sí mismas como mexicanas mantuvieron ciertos elementos constantes a pesar de los cambios políticos. El consumo de chocolate muestra, entre otras cosas, que aún con los alegatos elitistas que promovieron la adaptación de modas parisinas, una de las preparaciones más comunes conservó su singular forma líquida, con toques de canela y espuma. Esta receta fue significativa para los capitalinos porque tanto los ingredientes como los pasos de confección se ligaban directamente con el pasado prehispánico que compartían. De esa forma comprendemos que el vínculo creado entre la historia de un grupo humano y los insumos consumidos se forma y se fortalece con la intervención del hombre.

Los intelectuales mexicanos entendieron el pasado virreinal y precolombino del país y lo reestructuraron para fomentar el valor simbólico (y comercial) del chocolate. Los editores de los diarios más leídos en 1827 se preocuparon por publicar documentos históricos que promovieran la producción de cacao en Chipas y Tabasco. Diez años después ese conocimiento histórico fue utilizado para fomentar el consumo de cacao mexicano entre la población del país, por encima del grano que se importaba desde Guayaquil y Caracas. Para esta primera etapa, el mayor interés fue el económico: el valor comercial del grano mexicano podía justificarse si se creaba una consciencia histórica entre los hombres, la cual se promovió con las crónicas virreinales publicadas en los periódicos.

Ese interés económico también explica la poca inclusión de referencias prehispánicas. Es cierto que durante los primeros años del siglo XIX el conocimiento sobre las culturas precolombinas era limitado, pero no era fundamental para el fin expuesto. Por otro lado, el mensaje sobre el chocolate que

---

<sup>35</sup> La Música Mexicana se popularizó gracias a la radio, por lo que su formación cultural nacionalista es del siglo XX. De igual forma, la Pintura Mural, como la máxima expresión del arte mexicano, se vio impulsada por los movimientos post-revolucionarios.

dominó en la hemerografía posterior a 1870 se centraba en lo que llamaron *La herencia de Moctezuma*, dando inicio a una segunda etapa en la que se concretó un vínculo cultural con base en el pasado prehispánico. Eso no quiere decir que las fuentes de información cambiaran; los documentos transcritos siguieron siendo crónicas virreinales, pero ahora se utilizaban para modificar la relación que los capitalinos tenían con el chocolate.

Como vemos, a finales del siglo XIX los mexicanos creían que el chocolate tenía un valor con el que se identificaban. Sin embargo, el foco de atención documental seguía puesto sobre Europa, en específico sobre cómo la bebida mesoamericana había llegado al viejo continente. Así como la influencia cultural francesa que existía en el país fomentó dicha orientación intelectual, también promovió que los editores de periódicos buscaran argumentos modernos que les ayudaran a vender sus ideas. Por esa razón se apalarcaron de las modas parisinas y de las tecnologías que las propiciaban para sugerir que ninguna de las dos cosas sería posible sin el grano mesoamericano.

Debido a la cantidad de discursos que afectaron al chocolate entre el periodo planteado, Alfonso Reyes y Luis castillo Ledón concluyeron que era socialmente significativo resaltar el mérito de la preparación “original”. Si los datos empíricos que utilizaron para justificar ese valor prehispánico venían de escritores virreinales fue porque era la mayor fuente de información con la que contaban. Para todo fin práctico, mientras que el consumo de chocolate francés era cada vez más común entre los mexicanos y que las estrategias modernas de mercado exigían mecanismos específicos, el rescate de testimonios antiguos funcionó como argumento de competencia comercial.

El segundo interés que se buscó fortalecer a pesar del caos político decimonónico se vincula con la imagen de México promovida a nivel internacional. El nuevo Estado independiente debía de erigirse con la capacidad de competir con el resto de las naciones modernas, tanto en América como en Europa. Pero, debido a que



los gobiernos de nuestro país pretendían alejarse de sus vínculos con España, el modelo de progreso al que se acercaron fue el francés. Eso no quiere decir que los dirigentes mexicanos quisieran ser iguales a los galos; el fin último era formar un país moderno y Francia estaba a la cabeza en ese sentido.

A mediados del siglo XIX la educación, el estilo de vida y el buen comportamiento se tradujeron en marcadores fundamentales de civilización y modernidad. Por ello comenzó la publicación de distintos libros que enseñaran los modales adecuados para hombres y mujeres, siendo el de mayor reconocimiento el *Manual de Urbanidad y Buenas Maneras para Jóvenes de Ambos Sexos*, de Manuel Antonio Carreño, publicado en 1853. En materia alimentaria, saber cómo actuar en la mesa, qué conversaciones era correcto entablar y cómo servir los alimentos fue tan importante como saber qué comer y cómo prepararlo. En otras palabras, manuales como el de Carreño tuvieron un propósito similar al de los recetarios: civilizar.

La influencia francófila mencionada para la cocina se presentó a partir de 1831 con *El Cocinero Mexicano*. En este libro se enseñaba a preparar comidas modernas y refinadas como platillos como sopa a la *parisiense*, sopa al uso de *Artois*, anisete de Burdeos, codornices en *papillote*, pato asado a la francesa, torta de *Chambéry*, crema de *Blois*, entre otros. A pesar de que el recetario con título patriótico llevaba una sección ‘verdaderamente nacional’ en la que se incluyeron enchiladas y tamales, ninguna edición entre 1831 y 1867 profundizó en la receta para un chocolate bebible. Por lo tanto, puedo suponer que, o a los editores no les interesaba hablar de la preparación mexicana, o asumían que el grueso de sus lectores en el país eran expertos en la materia.

Los chocolates que sí se enlistaron en esos libros eran postres y golosinas preparados con maquinaria específica. Prensas especializadas que extraían la *manteca de cacao* y posibilitaban la fabricación de la *cocoa*; prensas que al ser importadas, llegaban al país como símbolos de progreso. Finalmente, a partir de los dos nuevos ingredientes los cocineros mexicanos pudieron recrear las innovaciones de la repostería francesa, popularizando alimentos que se

presentaban como modernos entre los capitalinos. Con la reedición de 1888, titulada *Nuevo Cocinero Mexicano en forma de Diccionario*, los discursos intelectuales se enfocaron en lo que ahora llamaban “la bebida propia del país” (*Nuevo Cocinero Mexicano en forma de Diccionario*, p. 257). Al eliminar la sección de postres y construir un temario alejado de las colecciones de recetas, el libro se enfocó en enseñar a las personas cómo preparar un chocolate líquido y hogareño, es decir, un chocolate mexicano.

Los dos intereses que planteo en éste cierre nos hablan de una postura política generalizada hacia el exterior: que el resto de las naciones reconocieran a México como un país diferenciado de España y poseedor de la misma capacidad de crecimiento que Francia. Cada argumento fue manejado por una élite intelectual que, sin importar los conflictos acaecidos durante el siglo XIX, tuvo el firme objetivo de salir del atraso, dejando atrás el Antiguo Régimen. Si bien los contextos históricos revisados en la tesis marcaron un cambio de ideas desde la *Modernidad Europea* hacia la *Modernidad Republicana*, (James E. Sanders, 2014) sería erróneo de mi parte considerar el proceso como un camino recto, encaminado hacia un ideal de progreso previamente definido. El material empírico revisado muestra que no fue así.

El hecho de que la *Modernidad Republicana de América* se basara en principios de ciudadanía no implicó que el gusto por lo francés y los buenos modales fuesen desplazados. Ambas posturas se imbuyeron en los espacios públicos porque dentro de ellos, las personas compartían su visión de la realidad. Con el incremento de publicaciones hemerográficas que publicitaban nuevos establecimientos de sociabilidad, sumado a los negocios que se encontraban en las Guías de Viajeros, los capitalinos pudieron satisfacer el moderno gusto de comer fuera del hogar, teniendo opciones que se acomodaran a su nivel socioeconómico.

Soy consciente de que no puedo enaltecer la figura de las chocolaterías sobre la de otros espacios públicos, pues muchos negocios en la época se innovaron con los cambios de la modernidad. Con el fin de atraer y mantener

nuevos clientes que gustaran de leer y conversar entre ellos, muchos expendios introdujeron luz eléctrica, maquinaria industrial y menús como los que conocemos hoy en día. Nada les podía faltar a los comensales que salían de sus casas para convivir con sus semejantes, y aunque las chocolaterías no sobresalieron en sí mismas, dentro de todos los espacios públicos que investigué el chocolate era servido tanto en su forma líquida como en postres y dulces.

Según Céline Desramé (Guerra, 1998. pp. 273-299), el incremento de espacios de públicos condujo a un auge de sociabilidad que promovió la formación de nuevos círculos. Gracias a las enseñanzas de los recetarios y a la popularidad de los establecimientos, los capitalinos fomentaron la organización de tertulias domésticas que hicieron del hogar un espacio público también moderno. Al respecto, el trabajo empírico brindó información en sumo interesante: cada vez que en las novelas decimonónicas se describían reuniones sociales hogareñas, el chocolate figuró como un elemento central que denotaba estatus y alarde.

Por otro lado, los postres y dulces de chocolate comestible llegaron a las reuniones de las clases bajas porque se comenzaron a fabricar con cacao adulterado, abaratando su costo. De esa forma todas las personas, sin importar su esfera social, pudieron vincular su consumo con algunos de los preceptos de la modernidad en una decisión completamente consciente.

Es decir, el que los capitalinos eligieran una preparación particular no dependía sólo del gusto por la misma. Esa elección estaba influenciada por el precio económico y por la imagen social que cada chocolate otorgaba. Más allá de si era bebible o comestible y más allá de los ingredientes utilizados, cada receta se preparaba con utensilios y métodos que daban reconocimiento social. Agregar vainilla, canela, almendras, leche o aromatizantes era algo que en cualquier chocolate se podía hacer. Pero escoger entre una molienda en metate o en prensa hidráulica, entre la espuma producida por un molinillo o el polvo de cocoa que se le ponía a los postres, entre la ingesta en el hogar o dentro de un establecimiento de la ciudad, entre la compañía familiar o la de otros comensales, servir en tazas

de porcelana o sin ellas, todas fueron decisiones realizadas conscientemente por personas que sabían los símbolos de lo que consumía.

Es en este punto en dónde resurge una de las mayores interrogantes planteadas en la tesis: ¿por qué, a pesar del trasfondo cultural que he planteado y de los discursos identitarios que justificaron dicho trasfondo, no hubo un intento por fortalecer la producción nacional de cacao durante el siglo XIX? Con la investigación realizada pude encontrar evidencias sobre las quejas que los agricultores tabasqueños y chiapanecos realizaron en los periódicos capitalinos, argumentando que sus plantaciones eran “un manantial inagotable de riqueza... que se encuentra obstruido por falta de leyes protectoras” (*Diario del Gobierno de la República Mexicana*, 13 de Agosto de 1844). La realidad fue que, pese al reconocimiento social que se le atribuía al consumo de cacao, los múltiples gobiernos que estuvieron a la cabeza del país durante el periodo estudiado privilegiaron distintas mercancías para el crecimiento económico, imposibilitando una continuidad comercial que garantizara el resguardo de un producto específico.

En la mente de los mexicanos, lo importante era consumir chocolate, no tener la capacidad para producir o transportar cacao. Para satisfacer la siempre creciente demanda de consumo, se aprovecharon los volúmenes de importación que llegaban al país desde el extranjero. En el momento en que se dejó de incentivar el traslado de productos locales, y del subsecuente descuido en los territorios de cultivo que no tuvieron los ingresos suficientes, la demanda nacional solo se pudo satisfacer con el incremento de las importaciones.

Finalmente, a nivel estatal cada gobierno parecía perseguir sus propios intereses, sin preocuparse por los problemas que otros sufrían. En Veracruz y Acapulco se aplaudía la baja de impuestos portuarios sin considerar los efectos que esto tenía en los territorios de producción. En Tamaulipas se introducían expendios de harina extranjera con ventajas comerciales sobre los cultivos de trigo poblano, dejando en ruina a sus labradores. En Puebla creían que su causa era la única justa, exigiendo que se prohibiera la importación de harinas, jabones y tejidos que pudieran competir comercialmente con los suyos. En Puebla también

creían que las peticiones tabasqueñas para la prohibición de cacao extranjero en el país eran exageradas, argumentando que un buen chocolate no se podía fabricar sólo con los cacaos de Tabasco (*Monitor Constitucional*, 18 de Julio de 1845). A raíz de todo esto, los representantes del gobierno central se enfrentaron a la decisión de priorizar ciertos productos con respecto a otros. En ese debate el maíz y el trigo, por mencionar algunos, resultaron más importantes que el cacao.

Para finalizar considero que es importante reconocer un vacío en la investigación. El conflicto Revolucionario (1910-1920) giró en torno a la posesión de la tierra campesina y el trabajo agrario, por lo que la relación entre el mexicano y el cacao tuvo, sin duda, cambios importantes. Por razones de tiempo relacionadas con la duración de la maestría, lo único que investigué para los primeros años del siglo XX fueron los textos de Guillermo Prieto y de Luis Castillo Ledón quienes escribieron memorias sobre sus recuerdos decimonónicos. Aun así, hace falta analizar la forma en que el chocolate fue imaginado, reinterpretado y utilizado por los distintos protagonistas durante la Revolución Mexicana, contextualizando según los intereses de cada grupo.

Por ejemplo, las novelas de la época describen los desayunos de los ejércitos, con la constante participación de las mujeres que servían chocolate caliente en los frentes de batalla. O la pintura mural de Diego Rivera que plasmó a un grupo de agricultores trabajando en cacaotales, evidenciando la relación entre el cacao y el indigenismo/muralismo. También sería interesante descubrir cómo se modificaron los territorios de cultivo de cacao, así como las importaciones y exportaciones de grano, en un periodo en cuyo centro analítico siempre ha estado el maíz. Por otro lado, complementar el mapa de chocolaterías decimonónicas con uno que muestre la expansión o reducción de los establecimientos durante el conflicto armado en la capital ayudaría a entender el significado del consumo de chocolate para el mexicano capitalino. Todos estos enfoques analíticos servirán como base de una futura tesis doctoral con la que pretendo continuar mis estudios sobre el tema.

## **ANEXO. RECETAS HISTÓRICAS DE CHOCOALTE. EN ORDEN CRONOLÓGICO**

**Motolinía, o Toribio de Benavente, *Historia de los Indios de la Nueva España*, Herederos de Juan Gili Editores, Barcelona, 1914. pp. 193-194 (Término de la obra: 1536)**

“Cómese [el cacao] verde desde que se comienzan a cuajar las almendras, y es sabroso, y también lo comen seco, y esto pocos granos y pocas veces...Es este cacao una bebida muy general, que molido y mezclado con maíz y otras semillas también molidas se bebe en toda la tierra y en esto se gasta; en algunas partes le hacen bien hecho, es bueno y se tiene por muy sustancial bebida.”

**Fray Bernardino de Sahagún, *Historia General de las cosas de la Nueva España*, Vol. 2, Editorial Porrúa, México, 1969. pp. 215 (Término de la obra: 1577)**

“Y acabando de comer, luego se sacaban muchas maneras de cacao, hechos muy delicadamente, como son cacao hecho de mazorcas tiernas de cacao, que es muy sabroso de beber, cacao hecho con miel de abejas; cacao hecho con uenacaztli; cacao hecho con tlilxochitl tierno, cacao hecho colorado, cacao hecho bermejo, cacao hecho negro, cacao hecho blanco. Y dábanlo en unas jícaras con que se bebía y son de muchas maneras, unas son pintadas con diversas pinturas, y sus tapaderos muy ricos, y sus cucharas de tortuga para revolver el cacao”

**Benzoni, Girolamo, *La historia del Mundo Nuevo*, Fuentes para la historia colonial de Venezuela, Carácas, 1967. pp. 168 (Primera edición: 1572)**

“Cuando es tiempo lo recogen, sacan el fruto y lo dejan secar al sol sobre algunas esteras. Para beberlo lo tuestan al fuego en un tiesto; luego, con las mismas piedras con que hacen el pan lo muelen, lo colocan en sus tazas, que son una especie de calabazas, lo disuelven poco a poco en agua, algunas veces añadiéndole un poco de su pimienta, y luego lo toman.”

**Acosta, José de: *Historia Natural y Moral de las Indias*, Editorial Ramón Anglés, Madrid, 1894. Capítulo XXII (Primera edición: 1590)**

“El principal beneficio de este cacao es un brebaje que hacen que llaman chocolate, que es cosa loca lo que en aquella tierra le precian, y algunos que no están hechos a él les hace asco; porque tiene una espuma arriba y un borbollón como de heces, que cierto es menester mucho crédito para pasar con ello. Y en fin, es la bebida preciada y con que convidan a los señores que vienen o pasan por su tierra los indios; y los españoles, y más las españolas hechas a la tierra, se mueren por el negro chocolate. Este sobredicho chocolate dicen que hacen en diversas formas y temples, caliente, y fresco, y templado. Usan echarle especias y mucho chili; también le hacen en pasta, y dicen que es pectoral y para el estómago, y contra el catarro.”

**Cárdenas, Juan de, *Problemas y secretos maravillosos de las Indias*, Editorial Alianza, Madrid, 1988. pp. 140-146 (Primera edición: 1591)**

“En esta preciosa y medicinal bebida entran, sin el cacao, especias que llaman de Castilla, y otras que acá llamamos de la tierra. Las especias castellanas son canela, pimienta, anís, ajonjolí, etc... De las indianas se echa una especia que los indios llaman gueynacaztle, así como los españoles orejuelas. Esta especia digo que se echa en el chocolate muy sabia y acordadamente, lo primero por su buen olor, pues con él da gracia de fragancia y suavidad a esta bebida. Da así mismo un muy gracioso sabor, mediante el cual entre muy más en provecho lo que se

bebe; también ayuda el gueynacaztle con su buena complexión mediante todo lo cual conforta el hígado, ayuda a la digestión del estómago, destripando toda ventosidad y malos humores.

Al gueynacaztle se sigue segundo en orden el mecasúchil, que es en la composición semejante al gueynacaztle, porque juntamente participa de alguna astricción con delicadeza de partes y no carece de buen olor, de todo lo cual le resulta no sólo calentar y consumir las humedades flemáticas, pero amigablemente confortar el hígado con mediano calor, y junto con esto da ganas de comer.

La tercera en orden y primera en suave y regalado olor es el llamado tlixichil y nuestro romance vainillas olorosas, añaden al chocolate un muy apacible y suave olor.

También se cuenta por especia el achiote. Échese el achiote en esta bebida así para darle un rojo y gracioso color, como para dar sustento y engordar al que la bebe, es una de las más saludables espacias que lleva, así para desopilar como para provocar la regla y el sudor, salvo que, porque no de mal sabor, se debe echar en cantidad muy templada, y de este modo, junto con hacer los dichos efectos, ayuda a quebrar la piedra de los riñones y despedir por la orina todo humor grueso, y vuelvo a decir que se persuaden todos los que beben el chocolate que estas especias, que se han declarado, jamás hacen daño a nadie, echándose mayormente poco de cada cosa. Suelen algunas personas, por sentirse frías de estómago o de vientre, echar al chocolate unos chiles tostados y unos granos mayores de culantro seco, llamados pimenta de la tierra, ambas son calidísimas, y así se debe echar de ellas muy poca cosa o ninguna, si el cuerpo peca en demasiado calor.

Sólo el cacao se requiere añejo, porque mientras más añejo más aceitoso y mantecoso será, aunque también repruebo uno muy apolillado y carcomido que las mujeres usan, porque este tal, como cosa podrida y corrompida, no puede hacer provecho.



Juntos pues todas las especias con el cacao, se deben tostar y si de esta suerte se tuestan se corrige mucho la parte cruda e indigesta del cacao, por donde se debe reprobear el maldito uso de los confiteros, que confitan el cacao crudo, porque pese más, y es aquello enriquecer a costa de salud ajena. Juntas pues todas y tostadas, se muelan muy bien, habiéndole quitado al cacao su cascarilla, después bien molido todo, hay diferencia en formarle, porque los que quieren guardarle para mucho tiempo lo forman en tablillas y en éstas se conserva por lo menos dos años. Los que quieren irlo poco a poco gastando, suelen cocer la dicha masa con un poquito de agua en una ollita, y así puede durar no más de ocho días, porque luego con la humedad se enmohece; otros finalmente lo hacen cada día, mayormente si es para beber con atole, porque el formado en tabletas es para beber deshecho en agua muy caliente. Otros lo toman de otras mil maneras, pero lo más común es lo que se ha dicho.

Es ya costumbre antigua al tiempo de hacer el chocolate moverlo y batirlo en tanto grado, que venga a levantar una gran espuma y en tanto se tiene por mejor el chocolate en cuanto es más espumoso. Yo confieso ser muy sano el batirlo y quebrantarlo, por cuanto con aquel continuo movimiento se adelgaza la grosedad y crudeza del cacao; pero por otra parte juzgo por muy malo beber aquella espuma, supuesto que no es más que un poco de aire, que aviente el estómago, impide la digestión y aun se suele poner, como dien, sobre el corazón y causar terribles tristezas.

Aunque es verdad que cada cual dama se precia de hacer su nueva invención y modo de chocolate, cono todo este el más usado generalmente en todas las indias es el formado en tabletas, el cual tomó origen de las damas guatemaltecas, y este asimismo es aquel que se deshace con su agua caliente y su puntica de dulce, que le da mucha gracia; otro hay que, después de molida la masa, la deshacen y baten en agua fría hasta que levante espuma y después la mezclan con esta poleada echa de maíz llamada atole, y éste es el que de ordinario se gasta y vende por todas estas plazas y calles mexicanas; otros finalmente lo suelen hacer con pinole, que es como decir echar en lugar de tole un polvo que se hace de maíz

tostado, y aun algunas personas, para más fresco, le hacen de cebada tostada y otro día entiendo que lo harán con leche de gallinas, según se usan cada día para madama gula de nuevas invenciones.

**Barrios, Juan de, *Libro en el qual se trata de Chocolate, que provechos haga, y si sea bebida saludable o no, y en particular de todas las cosas que lleva, y que receta conviene para cada persona, México, 1609***

**[Ninguna copia del presente libro ha sobrevivido hasta la fecha. El conocimiento que se tiene sobre él proviene del libro de Antonio de León Pinelo, “Questión moral de si el chocolate quebranta el ayuno eclesiástico”, Madrid, 1636. Advertencia, f117r-f122v]**

“Digo pues, que es menester considerar, que al principio que esta bebida se empezó a usar, se hacía de menos simples y cosas que el día de hoy se hace; porque los Indios antiguos de Guatemala no echaban en ello lo que hoy se echa: y no es de maravillar, porque en las comidas y bebidas, y cosas compuestas, el tiempo las va perfeccionando, hasta darles el punto de salud y gusto que hoy tiene. Y es de advertir, que siendo el Chocolate una cosa que lleva tantos simples, no se puede darle un parecer, sino que su templanza y efectos serán varios, conforme los simples y cosas que se echaren...

Las cosas de que se hace, y consta el chocolate, son estas. Cacao, Xochinacaztli, Pimenta de Tabasco, Tilxochitl, Mecaxochitl, Achiotl, Atole, Azúcar, agua tibia, y Chile. Y para que entendamos lo que hemos dichos, es menester considerar, que la mayor cantidad que lleva esta bebida de chocolate es cacao...

A estas cosas dichas suelen añadir casi siempre canela, anís, otros echan azahar seco, otros ajonjolí, almendras, y avellanas, y esto postrero no es ordinario, y no falta quien le eche ámbar y almizcle, lo cual como no es ordinario no hay que tratar de ello, que es demasía: siempre se ha de echar algún chile, pero este en poca

cantidad, que a cien granos de cacao suelen echar un chile quitada la semilla, que es la más caliente, el chile es de los anchos, que el que participa menos calor.

El modo de hacer el chocolate es, De estas seis cosas son las ordinarias de que se suele hacer el chocolate, aunque no en igual medida, porque el principal material, y mayor cantidad es el cacao, y los demás todos juntos, apenas llegan a hacer la mitad del cacao. A estas cosas dichas suelen añadir casi siempre canela, anís [...], otros ajonjolí, almendras, y avellanas, y esto postrero no es ordinario, y no falta quien le eche ámbar y almizcle, lo cual como no es ordinario no hay que tratar de ello, que es demasía: siempre se ha de echar algún chile, pero este en poca cantidad, que a cien granos de cacao suelen echar un chile quitada la semilla, que es la más caliente, y el chile es de los anchos, que es el participa menos el calor.

El modo de hacer el chocolate es, que todas estas especias juntas, más o menos de cada cosa, como cada uno le quiere, las tuesta en un vaso, o tocomal de barro, más o menos como les parece, y en cada casa hay su costumbre. Y la gente regalada ha de quitar al cacao la corteza, y un palillo que tiene dentro duro, que para todos si se puede es justo que este se quite. Esto pues todo junto hincadas las rodillas se muele en una piedra, o metate, poniendo debajo alguna lumbre, para que el aceite que en si tiene el cacao una, y humedezca los otros simples que son más secos, y cuando está muy molido poniendo las manos se forman unas tablillas, o tortillas, y las dejan secar, y de estas usan mezclándolas con agua tibia, o atole, y azúcar. Otros echan miel y agua en lugar de atole, y le menean con un palo que le llaman el molinillo a manera de rodezno, y luego con una cuchara de palo, o de plata para beberle. Y es de advertir, que con el molinillo se ha de agitar, o menear un poco, para que con la tal agitación haga espuma, haciendo que las partes aéreas, y aceitosas suban arriba, y hagan espuma, que es lo mejor y más sabroso del cacao, y así o beben unos tibio, y otros muy caliente, conforme están acostumbrados.

Digo pues, que llevando el chocolate las cosas que hemos dicho, no tenemos sino confirmarle, y aprobarle por una de las más saludables bebidas de cuantas hasta

hoy están descubiertas; porque en toda en esta bebida no se echa cosa que sea mala, y haga daño a la salud, sino todas de mucha consideración y provecho... Y es de advertir, que si el chocolate le quieren hacer con mucha brevedad, sin andar moliendo el maíz, y aguardando a colarlo, y pasarlo por cedazo, no es menester más de que el maíz se eche en remojo, en agua sola, y después que se quebrante en un metate, y ponerlo a secar, y después de seco molerlo muy bien, y cernerlo, y guardar la harina, que ésta de este modo puede durar un año, y cuando se quiera hacer el chocolate, no es menester más de tomar dos o tres cucharadas de ésta harina, y hervir el agua con ella, y de este modo se hace muy fácilmente...

Y así, la receta que conviene para los hombres, o mujeres calientes para que cada uno le pueda beber sin que les haga daño, sino que de salud, es la que diremos. Advirtiéndolo primero, que es menester que digamos, como cada uno se conocerá de que complexión, y templanza sea.

Así digo que los hombres o mujeres calientes se conocerán que lo son, en que los tales han de tener poca carne, han de ser de cabellos rubios, o bermejos, y no han de ser de cuerpos pequeños, sino un poco altos, los que fácilmente se enojan, y los que de ordinario andan con sed, y calor, los que con cosas frías sienten provecho, y con calientes daño, los que sueñan pendencias, fuegos y cosas calientes, y los que el color de la cara le tienen medio amarillo; a estos tales el chocolate que hubieren de beber ha de ser hecho desde modo. A cien granos de cacao se la ha de echar medio chile, ho se ha de echar anís, canela poca, ni almizcle, y cosas olorosas, ni miel, sino azúcar, y todo lo demás que lleva el chocolate, se puede echar, y se ha de beber con agua o atole tibio, y ha de llevar más achiote de lo ordinario.

Receta y chocolate para hombres o mujeres sanguíneas.

Los hombres o mujeres sanguíneos son los que de ordinario las mejillas de la cara tienen coloradas, los que son carnudos, os que por maravilla se agitan, y los que tienen los cabellos entre negro y bermejo, que decimos castaños, y los que tienen las carnes entre blanco y colorado, como rosado, y los que son comelones, y

mejores bebedores; los que sueñan guerras, prados, oro, y que tienen algunos flujos de sangre, y los que de ordinario se ríen, y tienen buena cara; a estos tales conviene el chocolate que hubiera de beber, que no lleve atole, sino agua, poco anís, chile, y azúcar; no ha de llevar sosas olorosas, si no es que los tales hombres o mujeres anden con algunas tristezas: y si son mujeres, se ha de advertir, que si les suele dar mal de madre, no lleve ámbar, ni almizcle, como los buenos olores sean causa de que a las mujeres les dé mal de madre, con brevedad se advierte.

Receta para los hombres o mujeres flemáticos.

Los hombres, o mujeres flemáticos son los que son gordos, los que tienen las carnes muy blandas, y los cabellos blandos, y declinantes a blancos, los que de ordinario mal cuecen, y los que son dormilones, y los que en trabajando se cansan, y los que no apetecen mucha bebida, los que sueñan baños, aguas, granizo, y nieve, y los que sienten provecho con cosas calientes, y daño con las frías, y los que tarde se enojan; a estos tales el chocolate que hubieren de beber ha de llevar todo lo que hemos dicho que lleva el chocolate, y poco, o ningún achiote, si quisieren echar almizcle, y más canela, y chile, y anís, de lo ordinario se puede echar, y hace de beber caliente todo cuanto posible fuere.

Receta para los hombres o mujeres melancólicas.

Los hombres, o mujeres melancólicos son los que son secos, morenos, o verdinegros, y muy ordinario de malas caras, los que tienen los cabellos muy negros, y ásperos, o muy bermejos, y los que suelen tener almorranas, y ventosidades, los que sueñan muertos, toros, y cosas tristes, y duermen mal; a estos tales les conviene beber el chocolate sin chile, y poco anís, y echar cosas de buen olor, como es almizcle, y beber con atole tibio.

Suélese hacer el cacao manteca, esta es buena para los que tienen males de pecho, y no pueden hacer cámara, y para mitigar dolores: hácese también del cacao azúcar rosado, esta es buenísima comida, junto el cacao con rosas. También se suele confitar el cacao tostado, puédese comer seguramente, y dar en

lugar de azúcar rosado. Suelen también tostar el cacao, y juntarle con gragea, puédese comer, y usar de él en las calenturas para beber; suelen comer el cacao crudo, de este modo es reprobado, y no se debe de comer.

Suelen también hacer el cacao en bebida que se llama *pinoli*, o cacao frío; esta se hace quitando la corteza, y de dos maneras, la una con cacao, la cantidad que hemos dicho, y chile, y azúcar, y agua fría, esta es buena bebida para en tiempo de calor. Hácese de otra manera esta bebida, que es añadiendo maíz tostado en polvo, esta no es tan buena bebida, porque levanta la barriga; pero es buena para la gente trabajadora.

Y si alguno quisiere contradecir, que como el cacao pinole puede ser bebida fría, llevando chile: advierta, que como todos los médicos dicen, el vino aguado más enfría que el agua sola, esto se entiende que puede ser por la penetración que el vino junto con el agua hace, porque el agua sola siendo crasa mal puede luego penetrar, ni ir a todas las partes, o las más principales de nuestro cuerpo, ir más presto el vino lo hace, y le sucede por su penetración, y partes delgadas que tiene: así acontece al cacao pinole, que por las partes delgadas, y calientes que el chili tiene, penetra y hace que más presto vaya la tal bebida a las partes dichas, y por esta razón enfría, y es bebida fresca el cacao pinole, y así se puede beber sin daño”.

**Hernández, Francisco, *Cuatro libros de la naturaleza y virtudes de las plantas y animales que están recibidos en el uso de la medicina en la Nueva España*, Casa de la Viuda de Diego López Dávalos, México, 1615. Traducción: Francisco Ximénez**

“Pónese a calentar un casillo de agua hasta que esté hirviendo, y luego tómase de las tablillas de chocolate lo que quisieren hacer, y enfúndenlo en un caso de barro y échanle una parte de agua caliente, y con una manecilla de palo que llaman molinillo, lo menean muy bien, hasta que las partes pingües y oleaginosas con toda su grase sube arriba, la cual sacan y ponen aparte, y con lo restante mezclan el atole, y luego que se ha repartido en sus tecomates, que llaman a unos cocos

muy labrados para el propósito, y de todo junto que esté ya para beber, vuelven a mezclar aquella grasa que se apartó primero; finalmente lo beben o lo bebemos así tibio, o lo dan a beber a otros, cuando la tal bebida es simple de sólo cacao y maíz; es un extremo útil a los que padecen fiebres héticas y a los consumidos.”

**Colmenero de Ledesma, Antonio, *Curioso tratado de la naturaleza y calidad del chocolate, dividido en cuatro puntos*, Imprenta de Francisco Martínez, Madrid, 1631. Punto tercero. f8r-f10r**

“A cada cien cacaos se le mezclan dos chiles, de los que tengo dicho, grandes, que se llaman Chilpatlagua, y en lugar de estos de las Indias, se pueden procurar los más anchos, y menos calientes pimientos de España. De anís un puño, orejuelas, que llaman vinacaxtli, dos, y otros dos que llaman mecasuchil, si el vientre estuviere astrito. Y en lugar de éste en España, seis rosas de Alejandría en polvos. Vainilla de Campeche una, canela dos adarmes; almendras y avellanas, de cada cosa una docena; azúcar, media libra. Achiote, la cantidad que bastare para teñirlo todo. Y si no se hallaren algunas cosas de las Indias, se hará con lo demás.

Modus Faciendi.

EL cacao, y los demás ingrediente, se muelen en una piedra, que llaman Metate, hecha para este propósito. Y lo primero que se ha de hacer, es tostar todos los ingredientes, para que se puedan moler, excepto del achiote, advirtiéndole que se tuesten con cuidado, meneándolos al tostar, porque no se quemen y salgan negros. Demás de que estén muy tostados, se resuelve la virtud, y amargan. La canela, y chile se muele primero, y este se muele con el anís, y lo último el cacao; el cual se vaya moliendo poco a poco, hasta que se acabe la cantidad, y cada vez se le de dos o tres vueltas en la piedra, para que salga más bien triturado, y muélese cada cosa de por sí, y después en la vasija donde está el cacao, se echan los polvos de los ingredientes, los cuales se van midiendo con una cuchara, y luego se va sacando de aquella masa, y tornando a moler en la piedra,

o metate, debajo de la cual se le pone un poco de lumbre, después de hecha la confección, con advertencia, que no se ponga mucha lumbre, ni se caliente demasiado, porque no se resuelva lo butiroso. Y Adviértase que al moler el cacao se va mesurando el achiote, para que vaya tomando más bien el color. Los polvos de los demás ingredientes fuera del cacao, se ciernen por un cedazo, y si se le quita la cascara al cacao, es más regalado; y después que pareciera que está bien molida y incorporado todo (que se echará de ver cuando no pareciere pajilla alguna) tomando con una cuchara de esta masa, que casi estará derretida, y hacen tabletas, o lo echan en cajas, y enfriándose queda duro.

Tómanlo en las Indias de dos maneras. La una y común caliente con Atole, que era la bebida antigua de los indios... La otra bebida moderna, después que los Españoles lo usan tanto, es en dos maneras; la una deshecho el chocolate en agua fría, y sacado de él la espuma en otra vasija, y el residuo que queda se pone al fuego con azúcar, y después de caliente se echa sobre la espuma, que quedó aparte, y así se bebe. La otra es calentar el agua, y en la jícara, o tecomate, tener echado el chocolate que fuere necesario, y echar un poco de agua, y con el molinillo deshacerlo muy bien; y luego bien deshecho, echar lo restante del agua caliente con su azúcar, en el mismo chocolate, y así se bebe.

Hay fuere de esto otro modo de hacerlo, que es, echar el chocolate un una ollita en poca agua, y darle un buen hervor, hasta que esté deshecho, y luego añadirle el azúcar, y el agua suficiente, según la cantidad del chocolate, y cocerlo hasta que sale encima una grasa mantecosa, con advertencia que si se le da mucho fuego, hervirá de manera que boze y se salga. Y advierto, que este último modo no lo tengo tan saludable, si bien más gustoso, porque como se aparta la manteca de lo terrestre, que queda abajo, esto causa melancolía, y la manteca relaja el estómago y quita la gana de comer.

Hay otro modo de beber chocolate, que es frío, cuyo nombre se alzó a mayores con su principal ingrediente, y así se llama cacao, del cual usan las siestas para refrescar, y hacerse así. Destace el chocolate en un poco de agua con el molinillo, y sácanle la espuma, y este se aumenta, y es en más cantidad, cuando el cacao



es más anexo y podrido. Recógese ésta espuma en una jícara, o tecomate, y vase sacando aparte, y luego en aquel asiento que queda, le echan el azúcar, y desde en alto lo van echando sobre la espuma que se sacó aparte, y así frío lo beben.

Hay otro modo más breve para hombres de negocios, que no pueden aguardar, y más saludable, y del que yo uso, y es, que se pone a calentar agua, y entretanto que se calienta, se echa una tableta, o se raspa un poco de chocolate, y se mesura con el azúcar dentro de un jarrico, y estando caliente el agua se echa dentro, y se desata con el molinillo, y se bebe sin haberse separado ultimadamente la espuma con en los otros modos.”

**Clavijero, Francisco Javier, *Historia Antigua de México y de su Conquista*, Imprenta de Lara, calle de la Palma, México, 1884. p. 255 (Primera edición: 1780)**

“Con el cacao formaban varias bebidas comunes, y entre ellas las que llamaban *chocolatl*. Molían igual cantidad de cacao y de semilla de *pochotl*: ponían todo junto en una vasija, con una cantidad proporcionada de agua; allí lo meneaban y agitaban con el instrumento de madera, llamado *molinillo* en español: hecho esto, ponían aparte la porción más oleosa que quedaba encima. En la parte restante mezclaban un puñado de pasta de maíz cocido y lo ponían al fuego hasta darle cierto punto, y después de apartado, le añadían la parte oleosa y esperaban a que se entibiase para tomarlo. Tal es el origen del famoso chocolate, que, con el nombre y con los instrumentos para su elaboración, han adoptado todas las naciones cultas de Europa, aunque alterando el nombre y los ingredientes, según el idioma y el gusto de cada cual. Los mexicanos solían perfumar su chocolate y las otras bebidas de cacao, o para realzar su sabor, o para hacerlas más saludables, con *tlíxochitl* o vainilla, con flor de *xochinacaztli*, o con el fruto del *mecaxochitl*, y las dulcificaban con miel, como nosotros hacemos con azúcar.”

**Brillat-Savarin, Jean Anthelme (Conde de Rodalquilar, Traductor), *Fisiología del gusto. O Meditaciones de Gastronomía trascendental. Obra teórica, histórica y a la orden del día. Dedicada a los gastrónomos parisienses.* Librería de Alfonso Durán, Madrid, 1869. pp. 128-137 (Edición Facsímil, Editorial Maxtor, Valladolid, 2010.) (Primera Edición: Paris, 1825)**

“Dificultades para hacer un buen chocolate

El chocolate en España es muy bueno, pero ya no se encarga, porque todos los fabricantes no lo elaboran igualmente bien, y cuando llega malo es forzoso consumirlo tal cual se recibe.

Los chocolates de Italia no son a propósito para los franceses; en general, tuestan demasiado el cacao, lo cual produce un chocolate amargo y poco nutritivo, porque parte del grano se ha convertido al estado de carbón.

Habiéndose generalizado mucho el consumo del chocolate en Francia, todos han intentado fabricarlo; pero pocos obtuvieron productos perfectos, porque esta manufactura presenta en bastante número dificultades peculiares.

En primer lugar es preciso conocer el cacao bueno y *querer* emplearlo en toda su pureza; porque no hay saco del más selecto que no contenga alguna parte del inferior, e intereses mal entendidos a menudo dejan pasar granos averiados que deberían rechazarse por deseo de hacer bien. El tostar el cacao es, por otra parte, una operación delicada; exige cierto tacto casi vecino de la inspiración. Hay operarios que tienen este don natural y que jamás se equivocan.

También se necesita talento especial para calcular bien la cantidad de azúcar que debe ponerse en la tarea. No debe ésta ser invariable ni rutinaria, sino determinarse en razón compuesta del grado de aroma del grano y del de la torrefacción a que se ha sometido.

Cuidados no menores exigen la molienda y las mezclas, por cuanto que de su perfección absoluta depende parcialmente el mayor o menor grado de fácil digestión del chocolate.

Distintas consideraciones deben presidir en la elección y la cantidad de aditamentos aromáticos, que para chocolates destinados a servir de alimento serán diferentes de los que se consuman como golosinas. También debe variar, según la masa que tenga o no que recibir vainilla; de suerte que para elaborar exquisito chocolate es necesario resolver numerosas ecuaciones muy sutiles, de las cuales nos aprovechamos, sin averiguar cuánto trabajo su resolución acarrea.

Desde hace algún tiempo se emplean máquinas para la fabricación del chocolate, y no opinamos que esto aumente su bondad; pero disminuye mucho la mano de obra, pudiendo vender más barato los que han adoptado tal sistema. Sin embargo, suelen expenderlo ordinariamente a mayor precio, lo cual demuestra que el verdadero espíritu comercial todavía no se ha naturalizado en Francia; pues según recta justicia, las facilidades alcanzadas usando máquinas debía aprovechar igualmente a productores y consumidores.

#### Sistema oficial de hacer chocolate

Los americanos preparan la pasta de cacao sin azúcar. Cuando les apetece tomar chocolate proceden así: piden agua hirviendo, cada cual raspa dentro de su taza la cantidad de cacao que gusta, vierte encima agua caliente y también añade azúcar y substancias aromáticas variadas, según juzga conveniente.

Este sistema no está en armonía con nuestras costumbres ni gustos, y así exigimos chocolate con todos sus requisitos.

En tal supuesto, la química trascendental nos enseña que no se debe raspar con cuchillo ni machacar en mortero, porque en ambos casos la colisión seca que se verifica convierte en almidón algunas partes de azúcar y produce gusto desabrido.

Así, para hacer chocolate, esto es, a fin de prepararlo destinado al consumo inmediato, se toma cerca de onza y media [de cacao] por cada taza, lo cual se disuelve en agua suavemente, batiendo, a medida que se calienta, con una espátula de madera; todo se hace hervir durante un cuarto de hora, para que la solución tome consistencia y se sirve caliente.

‘Mire usted -me decía hace más de cincuenta años la señora d'Arestrel, abadesa del convento de la Visitación, en Belley-; cuando quieran tomar un buen chocolate, mándelo hacer el día antes en cafetera de loza y consévelo así. El reposo de la noche lo concentra y lo pone esponjoso, mejorándolo. Dios no puede ofenderse por este pequeño refinamiento, porque Él mismo es todo excelencia.’”

**Anónimo, *Nuevo cocinero mexicano en forma de diccionario*, Librería de Ch. Bouret, Paris, 1888, p. 257-260. Reproducción Facsimilar de la Colección Privada de Guadalupe Rivera, Editorial Porrúa, México, 2007**

“Después de muchas experiencias y consultas, y atendiendo al gusto más general en ésta parte, se ha podido combinar la siguiente receta, que se podrá variar según el gusto particular de cada individuo.

Soconusco.....2 lib.

Maracaibo.....2 lib.

Caracas.....2 lib.

Azúcar, de 4 a 6 libras según que unos lo quieran más dulce que otros, e igual número de onzas de canela, también según la irritabilidad de los estómagos, o el gusto de cada persona. Puede también mezclarse el Tabasco en lugar del Maracaibo pero tiene menos cuerpo el chocolate fabricado con él.

Algunos añaden bizcochos duros, almendra molida, yemas de huevo y vainilla, o alguna sola de esas cosas; pero estas materias harán una combinación sabrosa, si se quiere, y aún saludable; más ella dejará de ser chocolate, y lo será tanto menos, cuanto menor sea la cantidad de cacao que entre en la composición.

#### CHOCOLATE (MODO DE FABRICAR EL)

La primera operación es tostar el cacao y para esto será oportuno sustituir la hojalata u otra plancha delgada de hierro, como una charola, a la que se haya

quitado toda la pintura y barniz, al comal poroso que generalmente se emplea en esto, pues que el cacao pierde en él toda la parte aceitosa que embebe. El grado de tueste debe ser como para el café: el momento de tiempo en que el grano comienza a despedir se aceite; porque si se aparta antes, quedará crudo y descolorido, dando mal aspecto al chocolate y haciéndolo indigesto; pero si por más tiempo se deja sobre el fuego, se quemará en parte el grano y comunicará al chocolate su aspereza o acrimonia, aunque de los dos extremos es peor el primero, pues que la amargura de lo subido de tueste puede disimularse con el azúcar, y no se tendrá por ella que sufrirse una indigestión. Hay algunos, aunque pocos, para quinees esta amargura es agradable y gustan del chocolate quemado, debiendo convenirse con ellos en que este es útil, cuando el cacao es de mala clase; pero si este gusto se ha de llevar al modo que pierda todo su aceite, sería más sencillo y menos costoso que tomasen carbón común, bien pulverizado, seguros de que este debe de surtir los mismos efectos.

Tostado, pues, el cacao en el punto que se ha dicho, se criba o harnea para separar el grano de la cáscara. Se pone debajo del metate en que se ha de moler, un cajete con bueno lumbre, y cuando esté ya caliente el metate se comienza a moler el grano, dando una pasada igual a toda la cantidad de él: se mezcla entonces con el azúcar, machacado con un mazo, y su muelen las dos cosas juntas: en este estado, si se le ha de mezclar huevo, como lo usan muchos –y puede hacerse sin inconveniente, pues que dando buen sabor al chocolate, no lo altera, – se ponen sobre el metate las yemas solas, separadas de las claras, variando la cantidad según el gusto de cada uno; pero siendo lo más común poner tres o cuatro para cada libra de cacao: se mezcla con ellas un poco de lo molido y se sigue remoliendo todo hasta pasar toda la cantidad, con lo que el cacao quedará en su punto y perfectamente mezclado con el huevo.

Se divide la masa en libras, pesándose para esto, y se echa cada libra en los moldes de hojalata que hay a propósito, dejándose orear un poco para señalar con la tapa de divisiones, las tablillas en que debe dividirse la libra, según el corte que se le quiera dar; pero si no hay moldes, se divide cada libra en tantos trozos,

cuantas son las tablillas que se han de sacar de cada una, y se van formado estas, redondas o largas, según la forma que se les quiera dar.

Si se ha de mezclar al chocolate bizcocho, almendra, vainilla o canela, se muelen estas cosas después de haber pasado las yemas con el chocolate, haciéndose que todo quede bien mezclado, siendo lo último la canela, para que no disipe su aroma antes de mezclarse con el chocolate.

#### CHOCOLATE (MODO DE HACER UNA BUENA TAZA DE)

Se pone la tablilla con agua a la lumbre en cantidad un poco mayor que la que se necesite para llenar el pocillo en que se ha de servir; y cuando da el primer hervor, se aparta, se deshace perfectamente la tablilla, y se bate con el molinillo para que se incorpore con el agua, y se vuelve a la hornilla: cuando de dos hervores más y se quiere subir, se aparta segunda vez, y se bate: se echa medio pozuelo, se vuelve a batir y se llena entonces el pozuela, haciendo que la superficie quede cubierta de espuma.

Se hace también con leche en lugar de agua; pero entonces sólo se le da un hervor la segunda vez que se pone al fuego, para que no quede muy espeso

El chocolate hecho con agua es de mejor digestión que el de leche.”

**García Icazbalceta, Joaquín, “El cacao en la historia de México” en, *Obras de D. J. García Icazbalceta*, Tomo 1, Imprenta de V. Agüeros, México, 1896. p. 328**

**[El origen de ésta receta es complejo. Luis Castillo Ledón, en su obra *El chocolate* se la atribuye al cronista Gonzalo Fernández de Oviedo. Sin embargo, en todas las búsquedas realizadas sólo pude encontrar la referencia de García Icazbalceta, quien en su libro no cita al cronista novohispano.]**

“El chocolate, tal como ahora le usamos, no era conocido de los indios: lo que ellos tomaban venía a ser lo que hoy llamamos ‘cacao frío’ o ‘espuma de cacao’, y que aún se vende en los *tianguis* o mercados de los pueblos. Mezclaban con el cacao varias yerbas, especias, chiles, miel, agua rosada, granos del *pochotl* o ceiba, y especialmente maíz. Conocían varios métodos para preparar la bebida; pero siempre en fría y así se tomaba. Lo general era moler el cacao y demás semillas, desleír la pasta en agua, separar una parte y ponerla en mayor cantidad de agua, batir el líquido y pasarle varias veces de un vaso a otro, dejándole caer desde alto, para que se formase espuma”.

## BIBLIOGRAFÍA

### Hemeroteca:

Para esta tesis se revisaron los principales periódicos de la ciudad de México en un periodo de más de 80 años, comenzando en 1800 y terminando en 1893. Con un orden cronológico las fuentes fueron:

-1808, *Diario de México*. Ciudad de México, Distrito Federal. 9 de Junio, 10 de Junio y 16 de Junio

-1827, *El Amigo del Pueblo*. Ciudad de México, Distrito Federal. 3 de Octubre y 10 de Octubre

-1827, *El Observador de la República Mexicana*. Ciudad de México, Distrito Federal. 10 de Octubre

-1830, *El Observador de la República Mexicana*. Ciudad de México, Distrito Federal. 21 de Septiembre

1833, *El Fénix de la Libertad*. Ciudad de México, Distrito Federal. 14 de Febrero

1836, *El Mosquito Mexicano*. Ciudad de México, Distrito Federal. 6 de Septiembre

1837, *El Mosaico Mexicano*. Ciudad de México, Distrito Federal. 1 de Enero

1839, *El Cosmopolita*. Ciudad de México, Distrito Federal. 11 de Septiembre

1840, *La Hesperia*. Ciudad de México, Distrito Federal. 19 de Agosto

1841, *Repertorio de Literatura y Variedades*. Ciudad de México, Distrito Federal. 1 de Enero

1842, *El Silgo Diez y Nueve*. Ciudad de México, Distrito Federal. 19 de Febrero, 23 de Abril, 23 de Septiembre y 10 de Diciembre

1843, *Diario del Gobierno de la República Mexicana*. Ciudad de México, Distrito Federal. 10 de Enero y 11 de Febrero



- 1843, *El Museo Mexicano*. Ciudad de México, Distrito Federal. 1 de Enero
- 1844, *Diario del Gobierno de la República Mexicana*. Ciudad de México, Distrito Federal. 13 de Agosto
- 1845, *El Monitor Constitucional*. Ciudad de México, Distrito Federal. 23 de Abril y 18 de Julio
- 1846, *El Monitor Republicano*. Ciudad de México, Distrito Federal. 12 de Julio
- 1847, *El Monitor Republicano*. Ciudad de México, Distrito Federal. 23 de Enero
- 1866, *El Diario del Imperio*. Ciudad de México, Distrito Federal. 3 de Diciembre
- 1866, *El Mexicano*. Ciudad de México, Distrito Federal. 6 de Diciembre
- 1866, *La Sociedad*. Ciudad de México, Distrito Federal. 7 de Diciembre
- 1867, *La Sociedad*. Ciudad de México, Distrito Federal. 22 de Febrero
- 1874, *El Minero Mexicano*. Ciudad de México, Distrito Federal. 20 de Agosto
- 1879, *El Siglo Diez y Nueve*. Ciudad de México, Distrito Federal. 27 de Marzo
- 1880, *La Patria*, Ciudad de México, Distrito Federal. 14 y 24 de Octubre
- 1881, *La Patria*, Ciudad de México, Distrito Federal. 16 de Febrero
- 1881, *El Centinela Español*, Ciudad de México, Distrito Federal. 9 de Noviembre
- 1883, *La Patria*, Ciudad de México, Distrito Federal. 8 de Septiembre
- 1893, *La Patria*, Ciudad de México, Distrito Federal. 14 de Noviembre

### **Libros:**

-Anónimo. Cristina Barros (prólogo), *El cocinero mexicano*, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes. Dirección General de Culturas Populares, México, 2000 (primera edición: 1831)

-Anónimo, *El novísimo arte de cocinar o excelente colección de las mejores recetas para que con el menor costo posible pueda guisarse a la española, francesa, italiana e inglesa; sin omitir cosa alguna de lo hasta aquí publicado para sazonar al estilo de nuestro país... Dedicado a las señoritas mexicanas*, Imp. Alejandro Valdés, México, 1831

-Anónimo, *Tesoro de la cocina: diccionario de las familias, la cocina puesta al alcance de todas las inteligencias y fortunas*, Imprenta de Juan Nepomuceno, México, 1866

-Anónimo, *Nuevo cocinero mexicano en forma de diccionario*, Librería de Ch. Bouret, Paris, 1888. pp. 257-260 Reproducción Facsimilar de la Colección Privada de Guadalupe Rivera, Editorial Porrúa, México, 2007

-Acosta, José de, *Historia natural y moral de las indias*, Edmundo O'Gorman (Edit.), Fondo de Cultura Económica, México, 1962 (Primera edición: Sevilla 1590)

-Alzate, José Antonio, "Memoria sobre el beneficio y cultivo del cacao" en, *Gacetas de literatura de México*, Tomo 4, Oficina del Hospital de San Pedro, Puebla, 1831, pp. 35-40

-Appadurai, Arjun, "How to make a national cuisine: cookbooks in contemporary India" en, *Comparative studies in Society and History*, Vol. 30, Nº 1, Cambridge University Press, Enero 1988.

-Anderson, Benedicto, *Comunidades imaginadas. Reflexiones sobre el origen y la difusión del nacionalismo*, Fondo de Cultura Económica, México, 2013

-Anglería, Pedro Mártir de, *Décadas del Nuevo Mundo*, Edmundo O'Gorman (Edit.), Porrúa Editores, México, 1964

-Aranda Killian, Lucía, "El uso de cacao como moneda en la época prehispánica y su pervivencia en la época colonial" en, XIII Congreso Internacional de Numismática, Madrid, 2003. pp. 1439-1450

-Arrónis, Marco, *Manual del Viajero en México, o Compendio de la Historia de la Ciudad de México*, Librería de la Rosa y Bouret, México, 1858

-Ashton, Thomas S., *La Revolución Industrial*, Fondo de Cultura Económica, México, 1948

-Bak-Geller Corona, Sarah, “Los recetarios ‘afrancesados’ del siglo XIX en México. La construcción de la nación mexicana y de un modelo culinario nacional”, en Esther Katz (editor) *Modelos alimentarios y recomposiciones sociales en América Latina*, Anthropology of food, Revue interdisciplinaire d'études des phénomènes alimentaires, N° 56, Diciembre 2009.

-----, *Narrativas deleitosas de la nación. Los primeros libros de cocina en México (1830-1890)*, en Desacatos Revista de Antropología Social, núm. 43, septiembre-diciembre, 2013, CIESAS, México. pp. 31-44

-Barros, Cristina, *Los libros de la cocina mexicana*, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, México, 2008

-Baudez, Claude-François, *Una historia de la religión de los antiguos mayas*, Universidad Nacional Autónoma de México, Centro Francés de Estudios Mexicanos y Centroamericanos, México, 2006

-Beckett, S.T. *Fabricación y utilización industrial del chocolate*, Editorial Acribia, España, 1994

-Berman, Mashall, *Todo lo sólido se desvanece en el aire: La experiencia de la modernidad*, Siglo XXI editores, Buenos Aires, 1989

-Bolaños, Álvaro Félix, “Panegírico y Libelo del primer cronista de indias Gonzalo Fernández de Oviedo” en, Revista Thesaurus Boletín del Instituto Caro y Cuervo, Tomo XLV, Núm. 3, Bogotá, Septiembre-Diciembre 1990

-Bonilla, Heraclio, “Cómo España gobernó y perdió al mundo”, en Revista de Estudios Sociales, Núm. 6, Mayo, 2000. Universidad de los Andes, Colombia.

-Bourdieu, Pierre, *La distinción. Criterio y bases sociales del gusto*, Editorial Taurus, España, 1998

-Brading, David, "La España de los Borbones y su imperio americano", en Leslie Bethel (Ed.), *Historia de América Latina*, Vol. 2, Cambriedge Universtiy Press, Barcelona, 1990.

-Brillat-Savarin, Jean Anthelme (Conde de Rodalquilar, Traductor), *Fisiología del gusto. O Meditaciones de Gastronomía trascendental. Obra teórica, histórica y a la orden del día. Dedicada a los gastrónomos parisienses*. Librería de Alfonso Durán, Madrid, 1869. pp. 128-137 (Edición Facsímil, Editorial Maxtor, Valladolid, 2010.) (Primera Edición: Paris, 1825)

-Bustamante, Carlos María, *Cuadro histórico de la Revolución Mexicana*, INEHRM, Fondo de Cultura Económica, México, 1985. 7 tomos: Tomo 1: pp. III-VII; Carta primera, pp. 1-29; Carta segunda, pp. 30-65; Carta tercera, pp. 66-79. Tomo V: Carta decimosexta y última, pp. 312-340. Tomo VI: Carta primera, pp. 1-21; Carta segunda, pp. 22-43

-Camacho Ángeles, María Montserrat, *La imagen bajo la perspectiva de la cosmovisión: cuatro cosmogramas precolombinos mesoamericanos*, Tesis Doctoral Por la Universidad Autónoma de Barcelona, 2012

-Campillo y Cossío, José de, *Nuevo Sistema de Gobierno Económico para la América*, Imprenta de Benito Cano, Madrid, 1762

-Cárdenas, Juan de, *Primera parte de los problemas y secretos maravillosos de las Indias*, Xavier Lozoya (Prólogo), Academia Nacional de Medicina, México, 1978 (Primera edición: México, 1591).

-Castillo Ledón, Luis, *El Chocolate*, Departamento Editorial de la Dirección General de las Bellas Artes, Colección: Monografías Nacionalistas, México, 1917

-*Códice Florentino*, Facsímil 218-20 de la Colección Palatina de la Biblioteca Laurenziana, Archivo General de la Nación, México, 1980

- Coe, Sophie y Michael Coe, *La verdadera historia del chocolate*, Fondo de Cultura Económica, México, 1999
- Colón, Cecilia, “La Construcción de la Literatura Nacional” en, Revista Fuentes Humanísticas, Núm. 38. Primer Semestre 2009, Universidad Autónoma de México. pp. 93-100
- Cope, Douglas, *The limits of racial domination: plebeian society in colonial mexico city, 1620-1720*, Unvesity of Wisconsin Press, Wisconsin, 1994
- Corcuera de Mancera, Sonia, “La embriaguez, la cocina y sus códigos morales”, en Antonio Rubial García (coord.) y Pilar Gonzalbo Aizpuru (Dirigida) *Historia de la vida cotidiana en México*, Tomo II, Fondo de Cultura Económica, Colegio de México, México, 2005
- “Correo político económico de Guadalajara de jueves 20 de diciembre de 1810”, en *El Despertar Americano*, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, México, 2010. pp. 17-28
- Cos, José María, “Plan de Paz y Guerra” (1812), en Álvaro Matute, *México en el siglo XIX. Antología de fuentes e interpretaciones históricas*. Universidad Nacional Autónoma de México, México, 1984. pp. 219-223
- Davidson, Alan, “Europeans. Wary Encounter with potatoes, tomatoes and other New World foods” en, Foster y Cordel (Editores), *Chiles to Chocolate: food the americas gave the world*, Univesity of Arizona Press, 1992
- De Benavente, Toribio, *Historia de los indios de la Nueva España*, Editorial Porrúa, México, 1985 (Primera Edición: 1541)
- De Benites, Ana M. *Del cacao al chocolate*, Editorial Clío, México, 1998. Colección: La cocina mexicana a través de los siglos (segunda serie)
- De Dueñas Figueroa, Martha, *Xocoatl: chocolate, la aportación de México al mundo. Recetas e historia*. Editorial Diana, México, 1995

-De Talamantes, Fray Melchor, "Plan de Independencia" (1808), en Álvaro Matute, *México en el siglo XIX. Antología de fuentes e interpretaciones históricas*. Universidad Nacional Autónoma de México, México, 1984. pp. 206-208

-Del Valle, Juan N., *El Viajero en México: Completa Guía de Forasteros para 1864: Obra útil a toda clase de Personas*, Imprenta Andrade y Escalante, México, 1864

-----, *El Viajero en México, o sea La Capital de la República Recreada en un Libro. Obra Útil a todo clase de Personas*, Tipografía de M. Castro, México, 1859

-Del Valle Pavón, Guillermina, "Comercialización del cacao Guayaquil por los mercaderes del Consulado de México en la segunda mitad del siglo XVIII", *Revista de Estudios Mexicanos*, Vol. 26, Núm.2, Verano 2010, Universidad de California. pp. 181-206

-Díaz de Ovando, Clementina, "El Café: Refugio de literatos, políticos y de muchos otros ocios". En, Belem Clark de Lara y Elisa Speckman Guerra (Coord.) *La República de las letras. Asomos de la cultura escrita del México decimonónico*. Volumen 1: Ambientes, Asociaciones y Grupos, Movimientos, Temas y Géneros Literarios, Universidad Nacional Autónoma de México, México, 2005. pp. 75-88

-Earle, Rebecca, *The body of the conquistador. Food, race and the colonial experience in Spanish America. 1492-1700*, Cambridge University Press, E-book, 2012.

-"El cacao: Un fruto asombroso". *Arqueología Mexicana*. Edición Especial 45. Agosto de 2012. Editorial Raíces, S.A. de C.V., México, 2012.

-Farah, Ivonne y Mauricio Gil, *Modernidades Alternativas: una discusión desde Bolivia*, *Revista Umbrales*, Nº 24, 2013. pp. 173-202

-Gage, Thomas, *Nuevo reconocimiento de las indias occidentales*, Elisa Ramírez Castañeda (Edit.), Fondo de Cultura Económica, Secretaría de Educación Pública, México, 1982 (Primera edición: 1648)

- Galván Rivera, Mariano, *Guía de Viajeros en la Ciudad de México*, Imprenta de Santiago Pérez y Compañía, México, 1854
- García Flores-Chapa, María, "Hacer historia en una época de Guerra, 1820 a 1930" en, *Fundación Merced. Historia de un Legado*, Editado por Fundación Merced, México, 2013
- García Icazbalceta, Joaquín, "El cacao en la historia de México" en, *Obras de D. J. García Icazbalceta*, Tomo 1, Imprenta de V. Agüeros, México, 1896. pp. 323-331
- García Redondo, Antonio, *Memoria sobre el fomento de las cosechas de cacao*, Real Sociedad Patriótica de Guatemala, 1799
- Gasco, Janine, "Una visión de conjunto de la historia demográfica y económica del Soconusco colonial," *Mesoamérica*, Año 10, Cuaderno 18, Diciembre, 1989.
- González de la Vara, Martín, *Historia del chocolate en México*, Maass Ediciones, México, 1992
- González Bernaldo de Quirós, Pilar, *Civilidad y Política en los Orígenes de la Nación Argentina. Las sociabilidades en Buenos Aires, 1829-1862*, Fondo de Cultura Económica, México, 2001
- Granados, Luis Fernando, *Sueñan las piedras. Alzamiento ocurrido en la ciudad de México, 14, 15 y 16 de septiembre 1847*, Ediciones Era, México, 2003
- Guerra, François-Xavier, Annick Lempérière, entre otros, *Los espacios públicos en Iberoamérica: Ambigüedades y problemas. Siglos XVIII-XIX*, Fondo de Cultura Económica, México, 1998
- Harvey, David, *Paris, Capital of Modernity*, Editorial Routledge, Inglaterra, 2005
- Hernández, Francisco, *Historia Natural de la Nueva España*, Tomos I, II y III, México, UNAM, 1959

-----, *Cuatro libros de la naturaleza y virtudes de las plantas y animales que están recibidos en el uso de la medicina en la Nueva España*, Casa de la Viuda de Diego López Dávalos, México, 1615. Traducción: Francisco Ximénez

-Hidalgo, Miguel, "Decretos a favor de indios y castas (1810)", en Álvaro Matute, *México en el siglo XIX. Antología de fuentes e interpretaciones históricas*. Universidad Nacional Autónoma de México, México, 1984. pp. 78-79

-Hobsbawm, Eric, *En torno a los orígenes de la Revolución Industrial*, Siglo XXI Editores, España, 1988

-Humboldt, Alexander von, *Ensayo político de la Nueva España*, Editorial Porrúa, México, 1973 (Primera edición: Paris, 1822)

-Iturriaga, José N., *Pasión a fuego lento: erotismo en la cocina mexicana*, Grijalbo, México, 2006

-Juárez López, José Luis, *Engranaje culinario: la cocina mexicana en el siglo XIX*, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, México, 2012

-Kirchhoff, Paul, "Mesoamérica", en *Revista Dimensión Antropológica*, vol. 19, mayo-agosto, 2000, pp. 15-32

-Laudan, Rachel y Jeffrey Pilcher, "Chiles, Chocolate and Race in New Spain: Glancing backward to Spain or looking forward to Mexico?" en *Revista Eighteenth-Century Life*, Núm. 23, Vol. 2, Mayo, Duke University, 1999. pp. 59-70

-León Pinelo, Antonio de, *Question moral de si el chocolate quebranta el ayuno eclesiástico*, Sonia Corcuera de Mancera (Prólogo), Centro de Estudios de Historia de México CONDUMEX, México, 1994 (1° edición: Madrid, 1636).

-Lomnitz, Claudio, *La idea de la muerte en México*, Fondo de Cultura Económica, México 2006



- Long, Janet (coord.), *Conquista y comida: consecuencias del encuentro de dos mundos*, Universidad Nacional Autónoma de México, México, 2003
- Matute, Álvaro, *México en el siglo XIX. Antología de fuentes e interpretaciones históricas*. Universidad Nacional Autónoma de México, México, 1984
- Marichai, Carlos, *La bancarrota del virreinato. Nueva España y las finanzas del imperio español, 1780-1810*, Fondo de Cultura Económica, Colegio de México, México, 1999.
- Marks, Robert B. *Los orígenes del mundo moderno: Una nueva visión*, Editorial Crítica, Barcelona, 2007
- Martínez, José Luis, *Introducción a la literatura mexicana*, Universidad Veracruzana, Veracruz, 2009
- Martínez Hernández, Gerardo, "Salud y enfermedad: el cuerpo humano en la teoría humoral de la medicina" en, *Revista Metapolítica*, Núm. 74, Julio-Septiembre, 2011, Puebla, México
- Matute Álvaro, *México en el siglo XIX. Antología de fuentes e interpretaciones históricas*. Universidad Nacional Autónoma de México, México, 1984
- McAnany, Patricia A. y Satoru Murata, "America's first connoisseurs of chocolate" en, *Food and Foodways Magazine*, Vol. 15, Núm., California, 2007 pp. 7-30
- McNeil, Cameron L. (coord.), *Chocolate in Mesoamerica: a cultural history of cacao*, University Press of Florida, Florida, 2009
- Millon, René, *When money grew on trees: a study of cacao in Ancient Mesoamérica*, University Microfilms International, Michigan, 1979
- Mintz, W. Sidney, *Dulzura y poder: el lugar del azúcar en la historia moderna*, Siglo XXI Editores, México, 1996
- Miño Grijalva, Manuel, *El cacao Guayaquil en la Nueva España 1774-1812*, Colegio de México, México, 2013

-----, "Cacao y mercado: rentabilidad y consumo del 'cacao Guayaquil' en Nueva España, 1774–1805. Una comparación con Madrid", en *Revista Jahrbuch für Geschichte Lateinamerikas* (Anuario de Historia de América Latina), Vol. 46, Núm. 1, Diciembre 2013, Alemania. pp. 289-311

-Morales Damián, Manuel Alberto, *Árbol Sagrado. Origen y estructura del universo en el pensamiento maya*, Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo, Pachuca, 2006

-Morelos, José María, "Sentimientos de la Nación (1813)", en Álvaro Matute, *México en el siglo XIX. Antología de fuentes e interpretaciones históricas*. Universidad Nacional Autónoma de México, México, 1984. pp. 224-226

-Moreno Gómez, Jesús, "El cacao en el V Centenario de su descubrimiento y su inserción [chocolate] en la dieta colonial y del Viejo Mundo" en, Gutiérrez Escudero, Antonio y María Luisa Laviana Cuetos (coord.), *Estudios sobre América: siglos XVI-XX*, Asociación Española de Americanistas, Sevilla, 2005. pp. 945-966

-Motolinía, o Toribio de Benavente, *Historia de los Indios de la Nueva España*, Herederos de Juan Gili Editores, Barcelona, 1914 (Escrita en 1536)

-Nájera Coronado, Martha Iliá, "El mono y el cacao: la búsqueda de un mito a través de los relieves del grupo de la serie inicial de Chichén Itzá" en, *Revista Estudios de Cultura Maya*, Núm. 39, Centro de Estudios Mayas, Instituto de Investigaciones Filológicas, México, 2011, pp. 135-172

-Nepomuceno Almonte, Juan, *Guía de Forasteros y Repertorio de Conocimientos Útiles*, Imprenta de I. Cumplido, México, 1852. Presentación por Vicente Quirarte, Instituto Mora, México, 2006

-Norton, Marcy, "Conquests of Chocolate" en, *Organization of American Historians, Magazine of History*, Indiana, Abril 2004 pp. 14-17

-----, "Chocolate para el imperio: la interiorización europea de la estética mesoamericana" en Revista de Estudios Sociales No. 29, Bogotá, Abril 2008 pp. 42-69

-Novo Salvador, *Cocina mexicana: historia gastronómica de la Ciudad de México*, Editorial Porrúa, México, 2007

-Payno, Manuel, *Los Bandidos del Rio Frio*, Porrúa, México, 1983

-Paz, Ireneo y Manuel Tornel, *Nueva Guía de México, en Inglés, Francés y Castellano. Con instrucciones y noticias para viajeros y hombres de negocios*, Imprenta de I. Paz, México 1882

-Pérez, Juan E. *Almanaque Estadístico de las Oficinas y Guía de Forasteros y de Comercio de la República para 1876*, Imprenta del Gobierno en Palacio, México, 1875

-Pérez Monfort, Ricardo, *Avatares del nacionalismo cultural. Cinco ensayos*, Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social, México, 2000

-Pilcher M. Jeffrey, *¡Vivan los Tamales! La comida y la construcción de la identidad mexicana*, Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social, México, 2001

----- "¡Tacos, joven!" Cosmopolitismo proletario y la cocina nacional mexicana", en Dimensión Antropológica, vol. 37, mayo-agosto, 2006, pp. 87-125.

-"Plan de Iguala y Tratados de Córdoba" (1821), en Álvaro Matute, *México en el siglo XIX. Antología de fuentes e interpretaciones históricas*. Universidad Nacional Autónoma de México, México, 1984. pp. 227-233

-Prieto, Guillermo, *Memorias de mis Tiempos*, Tomo 1 y Tomo 2, Biblioteca Virtual Miguel de Cervantes, 2006

-Primo de Verdad, Francisco y Juan Francisco Azcarate (1808), en Álvaro Matute, *México en el siglo XIX. Antología de fuentes e interpretaciones históricas*. Universidad Nacional Autónoma de México, México, 1984. pp. 192-205

-Quiroz, Enriqueta, "Circulación y consumo de cacao en la ciudad de México en el siglo XVIII", en Revista Secuencia, Núm.88, Enero-Abril, 2014, Instituto de Investigaciones Dr. José María Luis Mora, México

-*Reglamento y Aranceles Reales para el Comercio de España a Indias*, Imprenta de Pedro Marin, Madrid, 1778

-Reyes, Alfonso, *Memorias de cocina y bodega*, Editorial Lectorum, México, 2012. e-book. (Primera edición: 1953)

-Reyes Vayssade, Martín (coord.), *Cacao: Historia, economía y cultura*, Editado por Compañía Nestlé, México, 1992

-Ruiz Abreu, Carlos Enrique, *Tabasco en la época de los borbones: Comercio y mercados 1777-1811*, Universidad Juárez Autónoma de Tabasco, Villahermosa, 2001

-Sánchez-Prado, Ignacio M., *Naciones Intelectuales: La modernidad literaria mexicana. De la Constitución a la Frontera (1917-2000)*, University of Pittsburgh, Pensilvania, 2006

-Sanders, E. James, *The Vanguard of the Atlantic World: Creating Modernity, Nation, and Democracy in Nineteenth-Century Latin America*, Duke University Press, Inglaterra, 2014. E-book

-Souto, Matilde y Carmen Yuste (coord.), *El comercio exterior de México 1713-1850: Entre la quiebra del sistema imperial y el surgimiento de una nación*, Instituto de Investigaciones Dr. José María Luis Mora, México, Universidad Veracruzana, México, 2000

-Stubbe, Henry, *The Indian nectar, or, a discourse concerning chocolate the nature of cacao-nut and the other ingredients of that composition is examined and stated*

*according to the judgment and experience of the Indian and Spanish writers*, Early English Books Online Editions, Londres (1<sup>o</sup> edición: 1662)

-Tello Peón, Berta, *Santa María la Ribera*, Editorial Clío, México, 1998

-Teresa de Mier, Fray Servando, “Profecía sobre la Federación” (1823), en Álvaro Matute, *México en el siglo XIX. Antología de fuentes e interpretaciones históricas*. Universidad Nacional Autónoma de México, México, 1984. pp. 243-257

-Torquemada, Juan de, *Los veinte y un libros rituales y monarquía indiana*, Vol. 3, Miguel León-Portilla, Universidad Nacional Autónoma de México, México, 1671 (Primera edición: Sevilla, 1615)

-Treviño Hernández, Ascensión, “Chocolate: Historia de un Nahuatlismo” en, *Revista Estudios de Cultura Náhuatl*, Núm. 46, Julio-Diciembre 2003, pp. 37-87

-Trujillo Bolio, Mario, *El péndulo marítimo- mercantil en el Atlántico novohispano (1789-1825): Comercio libre, circuitos de intercambio, exportación e importación*, Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social, México, 2009

-Valle, Guillermina, “Comercialización del cacao Guayaquil por los mercaderes del Consulado de México en la segunda mitad del siglo XVIII”, *Revista de Estudios Mexicanos*, Vol. 26, Núm.2, Verano 2010, Universidad de California. pp. 181-206

-Vázquez Pando, Fernando Alejandro, *La formación histórica del Sistema monetario mexicano y su derecho*, Instituto de Investigaciones Jurídicas, UNAM, México, 1998

-Viqueira, Juan Pedro, “Cuando no florecen las ciudades: La urbanización tardía e insuficiente de Chiapas”, en C. Lira Vásquez y A. Rodríguez Kuri (coord.), *Ciudades mexicanas del siglo XX. Siete estudios históricos*, Colegio de México, Universidad Autónoma Metropolitana-Azcapotzalco, Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología, México, 2009

-Yuste, Carmen (coord.), *Comercio marítimo colonial: Nuevas interpretaciones y últimas fuentes*, Instituto Nacional de Antropología e Historia, México, 1997

-Zavala, Lorenzo de, *Ensayo histórico de las Revoluciones de México, desde 1808 hasta 1830*. SRA-CEHAM, México, 1986. 2 Tomos: Tomo 1: pp. XXIII-XXXVII. Tomo 2: pp. 301-303. (Primera publicación: 1831-1832)

-Zoraida Vázquez, Josefina (coord.), *Interpretaciones del siglo XVIII mexicano. El impacto de las reformas borbónicas*”, Editorial Nueva Imagen, México, 1992