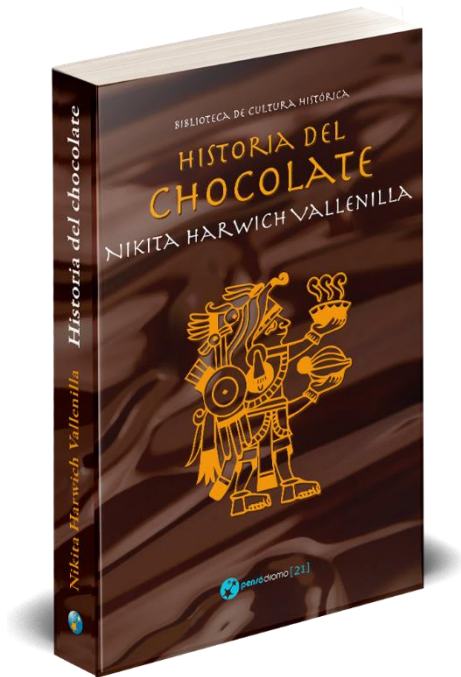


Historia del chocolate

Nikita Harwich Vallenilla

Presentación de Manuel de Cendra y Aparicio



Los orígenes del cacao y del chocolate son fabulosos.

Tenido como bebida de los dioses en el panteón mitológico de las civilizaciones maya y azteca, el chocolate pronto conquistó el favor de los hombres. Llevado a Europa por los conquistadores y misioneros españoles para su consumo como brebaje, el chocolate mantuvo un halo de misterio, que lo acompañaría por cerca de tres siglos y que contribuiría a una viva polémica con respecto a sus virtudes reales y supuestas.

Al mismo tiempo, el monopolio establecido por España sobre el comercio del cacao despertó codicias. Los holandeses, luego los ingleses, los franceses y los portugueses quisieron cultivarlo en sus posesiones del Nuevo Mundo, favoreciendo, además, un lucrativo tráfico clandestino.

En el siglo XVIII, el chocolate todavía sigue siendo un producto exótico de lujo. El siglo XIX presenciará su consagración. Su consumo se difunde en toda la sociedad, mientras el cultivo del cacao cruza el Atlántico, para extenderse a lo largo de las costas ecuatoriales de África Occidental, además de varios lugares en Asia del Sur y en Oceanía.

Es finalmente en el siglo XX cuando el chocolate, sobre todo como golosina, se deja consumir masivamente, hoy controlado por un número reducido de grandes empresas. Pero la generalización de su consumo en nada altera el enigmático poder de fascinación que posee, elemento esencial para el imaginario goloso de nuestras sociedades. ¿Medicina, droga afrodisíaca, veneno violento?

**Una cátedra imperdible para los entendidos,
desentendidos, curiosos o simplemente amantes del cacao
y su producto insignia, el chocolate.**

Nikita Harwich Vallenilla, es el historiador más importante del chocolate. Es licenciado en Historia por la Universidad de Duke (Estados Unidos), Catedrático de historia y civilización de América Latina en la Universidad de París Nanterre y Doctor en Economía por la London School of Economics. Ha sido el coordinador de la ***Enciclopedia del chocolate y de la confitería*** (2002 – 2018), obra colectiva de referencia bajo el patrocinio de la Academia



francesa del chocolate y de la confitería que representó doce años de trabajo y cuya publicación tuvo lugar a fines de octubre del 2015. Es miembro de número, desde 2002, de la Academia francesa del chocolate y de la confitería con sede en París y, desde 2012, de la Academia Europea, con sede en Londres. Es, así mismo, autor de numerosas obras y trabajos sobre la economía y los movimientos revolucionarios de América del Sur.

Presentación del libro

Corre el año 1615. La infanta española Ana de Austria, por su matrimonio con Luis XIII, introduce el chocolate en la corte francesa. Había comenzado una revolución gastronómica en Europa. Ante aquel brebaje humeante y aromático, sorprendente y desconocido, habían sucumbido los conquistadores españoles. A sus virtudes culinarias y su potencial económico se rindieron aquellos hombres y ya nada volvió a ser igual en las mesas de la aristocracia europea, primero; del mundo entero después.

*Encontrarme con la posibilidad de colaborar en la edición, por primera vez en español, del libro **Historia del chocolate** escrito por el **Dr. Nikita Harwich Vallenilla**, ha supuesto para mí doble revolución. Años atrás me había enamorado del personaje de mi tatarabuelo Matías López y López, al descubrir un visionario capaz de montar un imperio en torno al chocolate. Y hace unos meses, cuando tuve ocasión de leer el manuscrito, algo cambió en mí para siempre. El trabajo de estudio exhaustivo y concienzudo de su autor había dado como resultado el libro definitivo que los amantes de la gastronomía y los aspectos históricos del chocolate necesitaban poseer. Y yo quería contribuir a esa magna obra*

Hablar de chocolate es hablar indefectiblemente de placer, de gula, de deleite, de regalo, de convivialidad. Pocos alimentos tienen tantas connotaciones sensoriales como el chocolate. [...]

En la comparativa con cualquier otro alimento, en cuanto a las pasiones que levanta el chocolate, gana siempre este último. Sea porque tiene magia, sea porque tiene misterio, sea porque tiene leyenda, sea por sus excelencias sápidas, pocos alimentos hay capaces de provocar la sensualidad, el delirio gustativo, las emociones, los sentimientos... No conozco a nadie que en sus recuerdos no tenga una tableta de chocolate, una tarta de chocolate, una taza de cálido chocolate entre las manos... El chocolate está unido a la felicidad.

*El **Dr. Nikita Harwich Vallenilla** conquista al lector desde los primeros párrafos. Un libro escrito con exquisito rigor y documentado con paciencia. Una crónica emocionante que abarca los principales aspectos históricos en torno al árbol del cacao, el crecimiento de su producción y su comercialización. Pero también un relato gratificante cargado de succulentas pequeñas historias y jugosas anécdotas, con una esmerada investigación sobre la evolución de su consumo desde el exótico bebedizo inicial. [...]*

Manuel de Cendra y Aparicio
V Marqués de Casa López

ÍNDICE

Presentación

Prólogo a la edición española

Primera parte - La bebida de los dioses

I. El chocolate y el mundo prehispánico

II. El descubrimiento del cacao y del chocolate

III. Los ciclos de producción del cacao durante el período colonial americano

IV. La difusión del chocolate en el mundo

V. El imaginario del chocolate

Segunda parte - El horizonte industrial

VI. Instrucciones para el uso

VII. Nuevas tecnologías, nuevos desarrollos

VIII. Nuevos horizontes

IX. Las grandes industrias

X. Crisis de expansión

Tercera parte - El tiempo del chocolate

XI. La producción de cacao desde 1945

XII. Los mercados del chocolate desde 1945

XIII. «Me vuelve loco el chocolate *Lanvin*»

XIV. El futuro

Principales fuentes y bibliografía

Índice de nombres

“Comer chocolate se ha convertido en un verdadero fenómeno social”

Nikita Harwich Vallenilla

Fuente efímera de riqueza, su cultivo sin discernimiento ha causado a menudo verdaderas catástrofes económicas en los países que lo producían; sus consecuencias a nivel ecológico apenas comienzan a ser evaluadas. ¿Habrá Quetzalcóatl logrado, allende los siglos, su venganza en contra del mago que lo había engañado?

El mito de Quetzalcóatl

Quetzalcóatl fue estimado y tenido por dios, y lo adoraban de tiempo antiguo en Tulla, y tenía un cu [templo] muy alto con muchas gradas y muy angostas que no cabía un pie. Y estaba siempre echada su estatua y cubierta de mantas, y la cara que tenía era muy fea, y la cabeza larga, y barbudo. Y los vasallos que tenía eran todos oficiales de artes mecánicas y diestros para labrar las piedras verdes que se llamaban chalchihuites, y también para fundir plata y hacer otras cosas. Y estas artes todas hobieron origen del dicho Quetzalcóatl. Y tenía unas casas hechas de piedra verdes preciosas que se llaman chalchihuites, y otras casas hechas de plata, y más otras casas hechas de concha colorada y blanca, y más otras casas todas hechas de tabla, y más otras casas hechas de turquesas, y más otras casas hechas de plumas ricas [...]

Y hay una sierra que se llama Tzatzitépetl, hasta agora así se nombra, en donde pregonaba un pregonero para llamar a los pueblos apartados, los cuales distan más de cient leguas, que se nombra Anáhuac, y desde allá oían y entendían el pregón, y luego con brevedad venían a saber y oír lo que mandaba el dicho Quetzalcóatl.

Y más dicen, que era muy rico, y que tenía todo cuanto era menester y necesario de comer y beber, y que el maíz era abundantísimo, y las calabazas muy gordas [...]. Y más tenía el dicho Quetzalcóatl todas las riquezas del mundo de oro y plata y piedras verdes que se llaman chalchihuites, y otras cosas preciosas, y mucha abundancia de árboles de cacao de diversos colores, que se llaman xochicacáhuatl. Y los dichos vasallos del dicho Quetzalcóatl estaban muy ricos y no les faltaba cosa ninguna, ni había hambre ni faltaba maíz. [...]

Vino el tiempo que ya acabase la fortuna de Quetzalcóatl y de los tultecas. Vinieron contra ellos tres nigrománticos llamados Huitzilopuchtlí y Titlacahuan y Tlacahuepan, los cuales hicieron muchos embustes en Tulla. Y el Titlacahuan comenzó primero a hacer un embuste, que se volvió como un viejo muy cano y baxo, el cual fue a casa del dicho Quetzalcóatl diciendo a los pajes del dicho Quetzalcóatl: 'Quiero ver y hablar al rey Quetzalcóatl.' [...] Y entrando el dicho viejo, dixo: [...] 'Señor, veis la medicina que os traigo. Es muy buena y saludable, y se emborracha quien la bebe. Si quisiéredes beber, emborracharos ha y sanaros ha y ablandárseos ha el corazón, y acordárseos ha de los trabajos y fatigas y de la muerte, o de vuestra ida [...] a Tullan Tlapallan [...] en donde [...] después de vuestra vuelta estaréis como mancebo. Aun os volveréis otra vez como muchacho'. [...] Y el dicho Quetzalcóatl, oyendo estas palabras, moviósele el corazón [...] Y bebió [...] de que se emborrachó y comenzó a llorar tristemente, y se le movió y ablandó el corazón para irse [...]

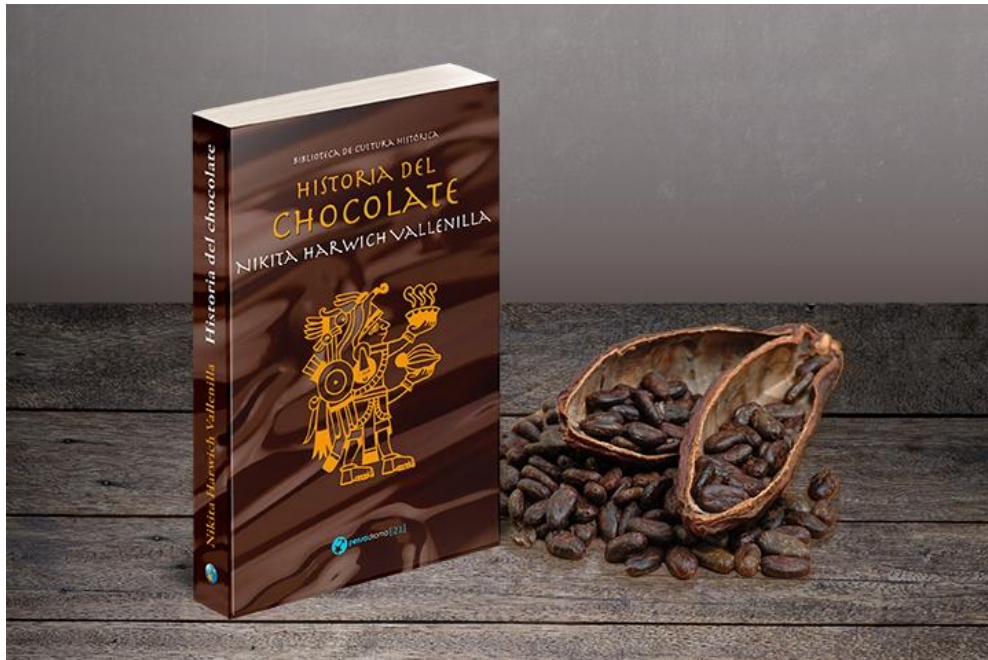
Y el dicho Quetzalcóatl [...] hizo quemar todas las casas que tenía hechas de plata y de conchas, y mandó enterrar otras cosas muy preciosas dentro de las sierras ó barrancos, y convirtió los árboles de cacao en otros árboles que se llamaban mízquitl. Y más desto, mandó á todos los géneros de aves de pluma rica [...], que se fuesen delante, [...] y comenzó a tomar el camino y partirse de Tullá, y así se fue. Yéndose de camino, el dicho Quetzalcóatl, más adelante al pasar entre las dos sierras del Vulcán y la Sierra Nevada, todos sus pajes, que eran enanos y corcovados, que le iban acompañando, se le murieron de frío. Y el dicho Quetzalcóatl sintió mucho lo que le había acaecido de la muerte de dichos pajes. [...] Y así, en llegando á la ribera de la mar, mandó hacer una balsa formada de culebras, que se llama coatlapechtli, y en ella entró y asentóse como en una canoa, y así se fue por la mar navegando [hacia el sol nascente], y no se sabe de qué manera llegó á Tlapallan.

Presentación en Madrid, viernes 14 de septiembre

Salón Internacional del Chocolate de Madrid

Galería de Cristal del antiguo palacio de Telecomunicaciones

Con la participación de: Manuela Carmena, alcaldesa de Madrid; Nikita Harwich Vallenilla; Manuel de Cendra y Aparicio, Manuel Lucena-Giraldo y Henry Odell.



Historia del chocolate, Nikita Harwich

Presentación de Manuel de Cendra y Aparicio

Colección: Biblioteca de cultura histórica

(dirigida por Almudena Blasco y Manuel Lucena-Giraldo)

Traducción de Juan Luis Delmont y José Daniel Avilán

Editorial: Pensódromo 21

ISBN: 978-84-948333-9-7 | **Páginas:** 340 | **PVP:** 25 €

Fecha de publicación: 10 de setiembre de 2018