

Chocolate: historia de un nahuatlismo

Chocolate: The Story of a Nahuatlism

ASCENSIÓN HERNÁNDEZ TRIVIÑO Doctora por la Universidad Complutense de Madrid. Investigadora del Instituto de Investigaciones Filológicas de la UNAM. Desde 2007 es miembro de la Academia Mexicana de la Lengua. Entre sus obras pueden citarse: “De la palabra hablada a la palabra escrita. Las primeras gramáticas del náhuatl”; y *Tepuztlahcuilolli: impresos nahuas, historia y bibliografía*.

RESUMEN La palabra *chocolate*, que designa la bebida más famosa del Nuevo Mundo, está rodeada de un enigma. Se discute su etimología y su origen y no aparece en ningún texto o fuente hasta la década de 1570. Antes se usó la palabra náhuatl *cacáhuatl* (agua de cacao), para designar la bebida que tomaban los *pipiltin*. En este trabajo se hace una búsqueda de la etimología, origen y difusión de la palabra chocolate y se hace la propuesta de que se deriva de *chocóllalt*, vocablo que usa el protomédico Francisco Hernández para nombrar a una de las bebidas que se hacían con el cacao.

PALABRAS CLAVE cacao, cacáhuatl, xócoatl, chocolate, molinillo, metate, xícara, chile.

ABSTRACT The word *chocolate*, which gives name to the most famous beverage of the New World, has been enigmatic. Its etymology and origin have been the subject of discussion and there is no text or source about it until the decade of 1570. Long before, the word *cacáhuatl* was used meaning “cacao water” to name another beverage exclusive of the *pipiltin*. In this paper, the etymology, origin and diffusion of the word chocolate are investigated. The author proposes it is derived from *chocóllatl*, a word that, according to the proto-physician Francisco Hernández, referred to the beverages made with cacao.

KEYWORDS cacao, cacáhuatl, xócoatl, chocolate, molinillo, metate, xícara, chile.

Chocolate: historia de un nahuatlismo

Ascensión Hernández Triviño

INTRODUCCIÓN

La palabra chocolate, que designa la bebida más famosa del Nuevo Mundo, está rodeada de un enigma.¹ Se discute su etimología y origen y no aparece en ningún texto o fuente hasta el final del siglo XVI, concretamente hasta la década de 1570. Antes siguió usándose el vocablo náhuatl *ca-cáhoatl* (agua de cacao), a veces en composición con otras palabras, para definir las muchas clases de bebidas que se hacían con el famoso fruto. Se han dado muchas etimologías, algunas verdaderamente pintorescas y nada convincentes; otras más acertadas. Entre éstas se puede incluir la del *Diccionario* de la Real Academia Española (2001), que es la siguiente: “Chocolate. De etim. obsc; cf. nahua *chocóatl*, de *xócoc*, amargo y *atl*, agua. Pasta hecha con cacao y azúcar molidos, a la que generalmente se añade canela o vainilla. // 2 bebida que se hace esta pasta desleída y cocida en agua o en leche”. Similar es la definición del reciente *Diccionario de americanismos* publicado por la Asociación de Academias de la Lengua Española, 2011, que dice así: “Chocolate. Del náhuatl *xocoatl*, de *xococ*, ácido y *atl*, agua”.²

1 Una primera versión de este trabajo fue presentada en las *Jornadas Filológicas*, Instituto de Investigaciones Filológicas, UNAM, 9 de octubre de 2012. Quiero agradecer a los participantes de las *Jornadas* sus observaciones. Asimismo, agradezco a Bárbara Cifuentes y a Miguel León-Portilla los comentarios de una lectura final, puntual y esmerada.

2 Respeto la grafía de la palabra *xocóatl* con o sin acento según aparece en los textos consultados. En los autores anteriores al siglo XVIII está sin acentuar pero en algunos casos utilizo una edición moderna y las palabras aparecen acentuadas.

El primer registro que de ella tenemos se debe al protomédico de las Indias Francisco Hernández (1517-1587), quien habla de la bebida *chocóllatl* como “de gran provecho para tísicos, consumidos y extenuados”. He aquí el primer testimonio de la palabra que antecedió al nahuatlismo *chocolate*, objeto de este estudio. Hernández la registra en su *Historia natural de la Nueva España*, obra elaborada cuando Felipe II (1527-1598) le encargó la misión de “ir a hacer las cosas naturales de nuestras Indias”. El protomédico viajó por la región central de México durante cinco años, de 1570 a 1575 y recogió una extensa información botánica y zoológica con perspectiva médica y farmacológica, a tal grado que su obra se considera uno de los mayores logros científicos del Renacimiento.³

En este trabajo trataré de explorar el origen y significado de la palabra *chocóllatl*, es decir, de ahondar en su etimología hasta llegar al étimo, la voz náhuatl *xocoatl* (agua ácida o amarga), de *xococ* (cosa agra) y *atl* (agua), según Alonso de Molina (1510-1571) registra este vocablo en sus *Vocabularios* de 1555 y 1571. Trataré de probar esta propuesta a partir de la información que sobre ella existe en las fuentes históricas, los vocabularios y glosarios del XIX y del XX, y, en menor medida, en los datos contenidos en estudios recientes de lingüística histórica y de arqueología. Mi trabajo, de índole filológica, se centrará en la descripción que del cacao y del *chocóllatl* se encuentran en Hernández y en otras fuentes contemporáneas de él, en particular de los médicos mexicanos de fines del XVI. Asimismo tendré en cuenta el uso del vocablo por los historiadores a partir del jesuita José de Acosta (1540-1600). En diacronía, podemos

3 Francisco Hernández es considerado el “Dioscórides del Nuevo Mundo”. Una parte de sus papeles se publicó en Roma, por la Academia dei Lincei en 1648. La publicación se conoce como “edición romana”. Otra parte se publicó en Madrid en 1790 y se conoce como “edición madrileña”. Finalmente la UNAM reunió las dos ediciones en los volúmenes II y III de las *Obras completas* del protomédico con el título de *Historia natural de la Nueva España* en 1958. Esta puede llamarse “edición mexicana”, y se hizo entre 1958 y 1985, en 7 volúmenes. En la edición colaboraron los universitarios más destacados del momento. En el tomo I se publicó una extensa biografía del protomédico elaborada por el doctor Germán Somolinos D’Ardois. Una síntesis de su obra en Ascensión H. de León Portilla, “Introducción” a *Antigüedades de la Nueva España* de Francisco Hernández, 1986.

ver en el uso de la palabra *chocolatl* una tradición que corre entre los historiadores y cronistas de Indias. Adelantaré que esta tradición se opacó cuando los eruditos del siglo XIX comenzaron a buscar la etimología de numerosos indigenismos desde una perspectiva lingüística, entre ellos *chocolate*. Finalmente correspondió a Joaquín García Icazbalceta (1825-1894) recuperar la citada tradición al recoger la información filológica de las fuentes y volver al término *chocolatl*. Posiblemente fue él quien remitió a la Real Academia Española esta etimología, y así aparece en la duodécima edición del *Diccionario* (1884).

Ahora bien, antes de que viniera a México Francisco Hernández, el cacao era ya la bebida más noble y apreciada de grandes zonas de Mesoamérica y su uso se remonta, según los arqueólogos, a la época olmeca. Necesario es hacer una breve recordación de esta etapa y del esplendor que la bebida alcanzó en la época clásica y en el posclásico, en el imperio mexicano, cuando se tomaba como *cacáhuatl* (agua de cacao) entre los *pipiltin* (nobles) y los *pochtecas* (comerciantes prósperos). Es éste precisamente el momento en el que el cacao y su bebida fue dada a conocer en el Viejo Mundo a través de los impresos de los cronistas de Indias y causó admiración. Poco después, a fines del XVI, llega a España el chocolate, bebida de cacao y maíz con muchos saborizantes, generada en la Nueva España. Al popularizarse el uso del cacao, la bebida fue sometida a un análisis médico riguroso según la teoría de los humores, del cual salió airosa. Para terminar, aludiré a la difusión del chocolate en Europa, a su triunfo en el Viejo Mundo como la bebida del Barroco y a su valor como golosina y encanto en el mundo moderno. Espero que este ensayo pueda dar alguna luz a los interesados en el origen de la palabra *chocolate* y, de esta manera, enriquecer los estudios lingüísticos y lexicográficos sobre el tema con una perspectiva filológica e histórica.

LO QUE SABEMOS DE LA PALABRA

Lo que sabemos sobre la palabra está en las fuentes históricas novohispanas y en los estudios de los siglos XIX y XX. Respecto de las fuentes, la primera y más importante es, como se ha dicho, la *Historia natural* de Francisco Hernández, concretamente el libro sexto, en el cual el proto-

médico trata del árbol del cacao, el *cacahoaquáhuatl* y de las bebidas que se elaboraban con el fruto de él. Una de ellas es precisamente, el *chocóllatl*, con granos de cacao y *póchotl* en igual cantidad y de ella dice que “es muy provechosa para tísicos, consumidos y extenuados”. Poco después aparece ya transformada en *chocolate* en documentos de Oaxaca, Chiapas y Guatemala y la bebida pasa a ser objeto de estudio de varios médicos, en especial de Juan de Cárdenas (1563-1609) en su obra, *Problemas y secretos maravillosos de las Indias*, 1593. Con este nombre la usó el jesuita José de Acosta en su *Historia natural y moral de las Indias*, publicada en Sevilla en 1590. Acosta dice que “el chocolate “es un brebaje hecho de cacao que es cosa loca lo que en aquella tierra le precian”. Y añade: “es la bebida preciada y con que convidan a los que llegan los indios y los españoles, y más las españolas hechas a la tierra, se mueren por el negro chocolate” (libro cuarto, cap. 22).

Con Acosta, la palabra pasó a ser un término presente en la tradición historiográfica. La encontramos en el cronista fray Agustín Dávila Padilla (1562-1604), *Historia de la fundación y discurso de la provincia de Santiago de México*, 1596, y en fray Juan de Torquemada (1557-1624), *Monarquía indiana*, 1616. La usa también Antonio de Solís (1610-1686) en su *Historia de la conquista de México*, publicada en Madrid en 1684. En ella, afirma su autor que “al acabar de comer se tomaba ordinariamente un género de chocolate a su modo en el que iba la substancia del cacao batida con el molinillo hasta llenar la xicara de mas espuma que liquor” (libro 3, cap. 15). Finalmente, Francisco Xavier Clavigero (1731-1787), en su *Historia antigua de México* (1826), afirma que después del maíz, el grano más importante era el cacao, del cual hacían una bebida llamada *chocolatl*. Reproduce la receta inspirada en Hernández y afirma que “esta bebida es el origen del famoso chocolate que con el nombre y los instrumentos para su elaboración han adaptado todas las naciones cultas de Europa”.⁴

⁴La obra de Clavigero apareció en italiano en Cesena en 1780 con el título de *Storia antica del Messico*. La primera edición en español es la hecha en Londres en 1826 con el título de *Historia antigua de Mexico*. La cita está tomada del libro VII, cap. “Alimentos de los megicanos”.

En estos y otros historiadores se refleja la consolidación del uso del término que había acuñado Hernández al grado que puede decirse que hay una “tradición historiográfica” de uso de la palabra. Prueba de ello es que en el *Diccionario de la lengua castellana*, conocido como *Diccionario de autoridades* (1726), se recoge el término *chocolate*, y después de describir los ingredientes y la forma de prepararlo, se dice: “su etymologia es de la palabra india *chocollatl*. Lat. *Potio chocolatica*. *Balano pharmacum*”. Es muy probable que para fijar la etimología, los redactores del diccionario consultaran la obra de Hernández en su edición romana de 1648, lo cual fue muy atinado.⁵

Por lo que concierne a los estudios filológicos y lingüísticos de la segunda mitad del siglo XIX, la palabra aparece en los trabajos referentes a nahuatlismos, que no fueron pocos, dentro de un movimiento filológico orientado a elaborar monografías sobre la lengua náhuatl con el espíritu de un “Renacimiento mexicanista”.⁶ Los filólogos de este movimiento dejaron a un lado la tradición histórica y buscaron la etimología de la palabra en las lenguas náhuatl y maya con los instrumentos lingüísticos de su época. Entre ellos recordaré a Eufemio Mendoza (1840-1876), *Apuntes para un catálogo razonado de las palabras mexicanas introducidas al castellano* (1872). Mendoza afirma que es muy difícil la etimología del chocolate y que generalmente se le da el significado de “agua que gime”, por el ruido que hace al ser batida, de *choca* (llorar) y *atl* (agua). Y añade: “sería mejor para esta composición hacerla de *choca coloa* (dar vueltas, rodear), y *atl*, en cuyo caso quedaría *chocolatl* (agua que gime al dar vueltas con el molinillo). Sin embargo, duda de estas interpretaciones y propone una mucho más cercana a la realidad: “conocida la manera que tenían los aztecas de preparar el chocolate, ¿no será nuestro *xocolatl* (pronunciada *shocoatl*) lo que Molina traduce como cierta bebida de maíz? [...] En todo caso *xocoatl* significa ‘agua fermentada, ácida, picante’, de *xocoya* (acedarse, fermentarse, hacerse picante) y *atl* (agua) (Mendoza, *Apuntes*, p. 26)”.

⁵ El citado *Diccionario* fue el primero elaborado por la Real Academia Española que fue fundada en 1713 por Felipe V de Anjou (1683-1746), el primer rey borbón español y lleva el título de *Diccionario de la lengua castellana*... (Vid. Bibliografía final).

⁶ Sobre este movimiento, vid. Ascensión H. de León-Portilla, *Tepuztlahcuilolli. Impresos en náhuatl*, 1987, v. I, p. 121-123, 135 y 160.

Otro autor que ahondó en el tema fue Cecilio Agustín Robelo (1839-1916) en su *Diccionario de aztequismos, ó sea, catálogo de las palabras del idioma náhuatl introducidas al idioma castellano bajo diversas formas* (1904), el cual la deriva de *xocó-atl*, de *xócoc* (agrio) y *atl* (agua), “agua agria”, porque dice, “el cacao con agua y sin dulce es muy amargo y así lo toman los mexicanos, quienes también lo llamaban *cacauatl atl* [...]” (p. 430).

Contemporáneo del *Diccionario* de Robelo es el libro de Joaquín García Icazbalceta (1825-1894), *Vocabulario de mexicanismos*, publicado en 1905, aunque elaborado años antes.⁷ En él, el historiador y lexicógrafo se benefició de las fuentes históricas y de los estudios filológicos y ofreció una nueva interpretación, aunque muestra dudas sobre la etimología de la voz. Afirma que “el *Diccionario* la deriva de la mexicana *chocolatl*.⁸ Ésta no se halla en Molina, Siméon la toma de Clavijero y también la trae Hernández (libro VI, cap. 87)”. Piensa él que “dado que sea palabra

⁷ El título completo es *Vocabulario de mexicanismos comprobado con ejemplos y comparado con los de otros países Hispano-Americanos. Propónense además algunas adiciones y enmiendas a la última edición (12a.) del Diccionario de la Academia*. Obra póstuma publicada por su hijo Luis García Pimentel. Abarca hasta la letra G. Hay que advertir que el lema correspondiente a *chocolate* está marcada con una cruz latina, cosa que guarda un significado. Probablemente don Joaquín no tuvo tiempo de redactar un “Prólogo” a modo de “planta” en el que avisara de los signos usados en el texto, que son la cruz latina y el asterisco. Por lo que se refiere al asterisco sabemos lo que significa gracias a una carta del propio Icazbalceta dirigida al filólogo Rufino José Cuervo el 9 de noviembre de 1893, en la que le dice que las voces marcadas con asterisco ya están incluidas en el *Diccionario* de la RAE como propias de México. (*Epistolario...* 1985, tomo 15, p. 285). La noticia me ha sido proporcionada por Bárbara Cifuentes, buena conocedora de la actividad de don Joaquín en la Academia, quien piensa que la cruz puede referirse a las adiciones y enmiendas. A ella debo también el dato de que don Joaquín, como miembro de la Academia Mexicana de la Lengua, estuvo mandando información a la Real Academia Española para la elaboración de la duodécima edición del *Diccionario* de 1882. Dada la aclaración que se expresa en el título, y los datos de la carta a Caro, coincido con Cifuentes en que la cruz latina es marca de adiciones y enmiendas.

⁸ El *Diccionario* al que se refiere es el de la Real Academia Española, duodécima edición, 1884. El artículo correspondiente es: “Chocolate. (del mejic. *Chocolatl*, de *choco*, cacao y *latl*, agua) m. Pasta hecha con cacao y azúcar molidos a la que generalmente se añade canela o vainilla. // 2. V. Ladrillo, pasta, tarea de chocolate. // 3. Bebida que se hace de esta pasta desleída y cocida en agua o leche”. En la edición anterior, la undécima (1869), no se da la etimología sino sólo los ingredientes y la forma de hacerlo.

mexicana falta saber de qué elementos se forma y es aquí donde recuerda al famoso viajero Tomás Gage quien la deriva de *atle* o *ate*, ‘agua’ y de una onomatopeya del ruido que hace el líquido al ser batido con el molinillo, *choco*, *choco*”. Aduce las opiniones de otros eruditos del XVIII, y la del filólogo catalán Pedro Felipe Monlau 1808-1871. Este último la deriva de *choco* (cacao) y *late* (agua): “agua de cacao”.⁹ Aduce también la opinión de Eufemio Mendoza de que se deriva de *xocóatl*, “cierta bebida de maíz”, lo cual “no conviene mucho a nuestro chocolate; pero téngase presente que los indios le preparaban de muy diversas maneras pues mezclaban el cacao con cierta semilla de *póchotl*...” Y termina diciendo: “nada de esto satisface”. Las opiniones de Icazbalceta revelan indecisión, aunque hay que reconocer que en ellas se recupera la etimología de la palabra conservada en la tradición histórica y a la vez, acepta la nueva interpretación de los filólogos de su tiempo. Y es importante señalar que fue él quien envió la información etimológica que aparece entre paréntesis en la duodécima edición ya comentada en la nota 8.

A todas estas opiniones hay que añadir la de un destacado lingüista del siglo XX, Pablo González Casanova (1888-1936), quien en su estudio sobre “Aztequismos”, publicado en 1923, critica a “nuestros lexicógrafos por rechazar la etimología de *chocolatl* que da Clavigero y buscarla en otras bebidas de maíz como *xocoatl*” y concluye que “la etimología permanece obscura” (“Aztequismos”, 1977, p. 81). Poco después otro destacado nahuatlahto, José Ignacio Dávila Garibi (1888-1981) dedicó una monografía al tema, *Nuevo y más amplio estudio etimológico del vocablo chocolate*, 1939. Piensa él que la palabra es un nombre compuesto de un mayismo y del náhuatl *atl* (agua) y, siguiendo a Marcos E. Becerra, aduce que el mayismo está relacionado con la palabra *chakaw* (cosa caliente), la

⁹ Pedro Felipe Monlau publicó el primer *Diccionario etimológico de la lengua castellana*. (Ensayo). *Precedido de unos rudimentos de etimología*, Madrid, 1881. El artículo referente a chocolate dice así: Chocolate. *Chocolatl*, de *choco*, que en el idioma indígena de los antiguos mejicanos significa cacao y de *lattle*, agua, “agua de cacao”. Otros dicen que viene de *choco*, sonido, ruido y de *lattle*, agua porque la pasta de cacao se bate con agua hirviendo. El doctor y médico naturalista Francisco Hernández (*Historia plantarum Novae Hispaniae*, lib. VI. C. 87) dice *vocatum paratur ex granis pochote et cacahuatl*...

cual, en composición con la palabra *ha* (agua), forma *chocoba* (bebida caliente de cacao) en maya moderno.

La verdad es que en esta búsqueda se generaron diversas y encontradas opiniones, al grado de que puede hablarse de una polémica en torno a la palabra. Una síntesis de tal polémica se encuentra en el artículo correspondiente a *chocolate* en el *Diccionario de mejicanismos* (1959), del tabasqueño Francisco J. Santamaría (1886-1963), quien da como etimología de la palabra el compuesto maya *chokol* (caliente) y *a* (agua) sin más, es decir sin documentación ni comentarios lingüísticos. Completa su información con las propuestas de varios autores, algunos ya citados, como Mendoza y Robelo y otras nuevas como la de Don Joaquín Bastús, “de *choco*, que en antiguo dialecto mexicano significaba *cacao* y de *late*, agua, ‘agua de cacao’”. Además, critica la etimología que se da en el *Diccionario* de la Real Academia como “teoría del disparate”, que es la siguiente: “de *choco*, que en antiguo dialecto mexicano significaba *cacao* y *late*, agua”. Aduce también la definición que aparece en la *Enciclopedia del idioma* de Martín Alonso y la critica, pues dice que copia servilmente a la Academia, y finalmente alaba la de José Avilés Solares publicada en *Excelsior* en 1952: “de *xocolia*, acedar o agriar y *atl*, agua, bebida agriada o fermentada”. Completa la información con los pasajes de dos autores reconocidos como autoridades en el tema, que son el dominico fray Francisco Ximénez, y el jesuita Francisco Xavier Clavigero, pero sólo cita la parte en la que dan a conocer la forma de hacer el chocolate con *cacao* y semillas de *póchotl* y no rescata de ellos el vocablo de Hernández, *chocolatl*.¹⁰ Como complemento, remite al lector a la etimología que él mismo da en su *Diccionario general de americanismos*, que afirma, “está tomada de la del señor Becerra en *Investigaciones Lingüísticas*, t. II, p. 61”. Dicha etimología es la

10 Del dominico fray Francisco Ximénez vale la pena recordar que llegó a la Nueva España en 1605 y se desempeñó como lego encargado de la botica del Hospital de Huaxtepec. Consiguió la copia de la *Historia natural de la Nueva España* que el protomédico Francisco Hernández había entregado a Felipe II al terminar su misión científica en la Nueva España en 1577, la tradujo del latín y la publicó sin dibujos con el título de *Los quatro libros de la naturaleza*, México, 1615. En realidad, su información es la que proporciona Francisco Hernández. Cabe añadir que, curiosamente, Santamaría no recoge la etimología dada por García Icazbalceta, si bien califica su *Vocabulario* de “insuperable”.

siguiente: “No viene la voz chocolate del naho *shokotl*, agrio y *atl*, agua porque [...] esta bebida no tiene nada de agrio. La voz es un mayismo nahuatlizado con la terminación *tl*. De *chokol* (caliente) y *a* (agua) que indica una característica de la bebida”.¹¹ Como puede verse, Santamaría estaba empeñado en que la palabra fuera de origen maya.

Otro repertorio importante sobre la etimología de la palabra lo constituye el *Diccionario crítico-etimológico de la lengua castellana* de Joan Corominas, 1954. El famoso lexicógrafo catalán afirma que *chocolate* es palabra de origen azteca pero de formación incierta. Y agrega que, “como las primeras noticias sobre esta bebida se remontan a los antiguos mexicanos, que lo hacían a partes iguales de semilla de *počotl* y de *kakawatl* “quizá provenga de *póčotl* -*kakawa* -*atl*, bebida de cacao y ceiba abreviada por los españoles en *chocáhuatl* y alterada por el influjo de otros brevajes mexicanos como *poçolatl*, bebida de maíz cocido”. En su artículo, Corominas informa ampliamente sobre la bebida: por una parte, da noticia de las obras de algunos lexicógrafos que se ocuparon de la palabra dentro y fuera de México (Robelo, García Icazbalceta, Lenz, Friederici, Loewe); por la otra, reproduce algunas propuestas de etimología, que dice él, “revelan completo desconocimiento del náhuatl: *kakawáatl*, bebida de cacao, *šokoatl*, bebida agria, *poçolatl*, bebida de maíz cocido, cruce de *šokoatl* con *kakawáatl*, o *čokó-atl*, agua que gime. Ninguna de ellas satisface fonéticamente”, dice, siguiendo la opinión de los alemanes Loewe y Friederici. Con base en Molina, cita los varios nombres de brebajes que se forman con la palabra *atl*, y resalta que *chocolate* no está registrada por fray Alonso en sus *Vocabularios*. En suma, no encuentra una etimología aceptable porque dice él, “no es palabra genuina de los indios, sino quizá de los españoles, ya que la preparación de la bebida se hacía con ingredientes distintos que el chocolate”. Sobre la forma de hacerse sigue la opinión de Francisco Hernández en la cual se dice que uno de los ingredientes eran las semillas de *póčotl* (ceiba). Y dado que existían muchas

11 El artículo de Becerra se intitula “Sobre como hablamos en Tabasco” y se publicó en la citada revista en 1934. El *Diccionario de americanismos* de Santamaría se publicó en 1942. Además de este dato, contiene otros muchos acerca del uso de la palabra chocolate en varios países de América.

bebidas compuestas de cacao según Molina presenta en sus *Vocabularios*, insiste en que “la palabra *chocolate* puede ser un compuesto de *počo- kakáwa -atl* y que se abreviara en *choca(ca)hual*”. En verdad, no deja de ser muy interesante la propuesta de Corominas en la que entra *póchoatl* (ceiba), pero no explica el cambio morfofonético de *pochoca(ca)-huatl* hasta llegar a *chocolate*. Sin duda, Corominas conoció el vocablo de Hernández pero no ahondó en el término *chocóllatl* que el proto-médico usa.

En esta discusión es relevante la propuesta de Esther Hernández incluida en el “Glosario de los indigenismos léxicos” de su libro *Vocabulario en lengua castellana y mexicana de fray Alonso de Molina*, 1996. En el artículo referente a *cacao* se adentra ella en la búsqueda del étimo de la palabra en algunos cronistas de Indias y en los dos *Vocabularios* de Molina. Analiza las acepciones de la palabra como bebida, fruto y moneda y documenta 15 apariciones en el primer *Vocabulario*, 1555, y 54 en el segundo, de 1571, de tal forma que afirma “cacao es el aztequismo más vivo del *Vocabulario*”. (p. 71). Piensa ella que la palabra *xocoatl*, “cierta beuida de maiz”, propuesta como étimo para chocolate y que Molina traduce como “cosa agra”, se transformara en *chocolate*, si además de “beuida de maiz”, se aplicó a otra bebida por los españoles. Adelantaré que la propuesta es bastante acertada como se verá en las páginas que siguen.

Ante tal cúmulo de opiniones, puede decirse que el vocablo *chocolate* ha despertado mucho interés en los modernos filólogos y lexicógrafos. Ofrecen ellos un buen modelo de búsqueda y acercan al lector a la reflexión filológica y lingüística que tuvo lugar en los siglos XIX y XX sobre este nahuatlismo, a la vez que tocan fuentes básicas como son Alonso de Molina y Francisco Hernández. Sin duda, la aportación de los anteriores investigadores citados es fundamental; y aunque en ellos se distinguen las dos tradiciones citadas –la histórica y la lingüística– éstas no se anulan entre sí sino que se complementan, como aquí se muestra. Es más, entre las varias propuestas, algunas desatinadas, no faltan las que nos acercan al étimo de la palabra, si bien no llegan a ofrecer claramente una secuencia de su origen y difusión en México y en Europa. En fin, mucho es lo que sabemos de la palabra y hoy podemos saber más sobre la génesis de la bebida y de su ingrediente principal, el cacao, gracias a lingüistas y arqueólogos que

en los últimos años han añadido nuevos conocimientos sobre el México antiguo, sus lenguas y sus culturas.

Tal es el caso de las investigaciones basadas en la lingüística histórica. Y dentro de ellas, los trabajos, por una parte de Lyle Campbell y Terrence S. Kaufman, y, por otra, de Karen Dakin y Søren Wichman. Los dos primeros, en un trabajo sobre los olmecas, “A Linguistics look at the Olmecs” (1976), proponen que la palabra *cacao* es de origen mixe-zoque, mientras que los dos últimos, en “Cacao and Chocolate” (2000), piensan que *cacao* y *chocolate* son de origen náhuatl.¹² En ambos trabajos se utiliza la lingüística histórica para buscar en las palabras citadas sus cognadas en lenguas hermanas y llegar a la protolengua. Por lo que se refiere a la segunda propuesta, los autores basan su argumentación en que cacao proviene de la raíz protonahua **ka-pa* (cáscara dura) y afirman que los nahuas, cuando entraron en contacto con el cacao, establecieron una similitud con los huevos pequeños, de pájaros, *kawa*. En cuanto a la palabra chocolate, *čokola: -tl* (batidor de bebida), afirman ellos que está presente en varios dialectos del “náhuatl del este” como *čikola:tl*, palabra que está compuesta de *-atl* y la forma *čikol-* (pequeño batidor), en la que entra la raíz *či-* instrumento puntiagudo, “batidor”; por lo tanto, concluyen ellos que esta forma se originó en el “náhuatl del este” y fue difundida por los teotihuacanos en Mesoamérica en el siglo I d. C., lo cual es un dato importante para pensar que aquel pueblo hablaba náhuatl. Cabe añadir que los autores, además de la información extraída de la lingüística histórica, tienen en cuenta datos arqueológicos e históricos de tal manera que presentan su argumentación en un amplio contexto cultural mesoamericano. En suma, a partir de este artículo de 2000, la polémica siguió y está viva en la revista *Ancient Mesoamerica*: en 2007 Terrence Kaufman y John Justensen publicaron “The History of the Word for Cacao in Ancient Mesoamerica” y, en 2011, Karen Dakin contestó con comentarios académicos. A la polémica se han sumado

12 Ambos trabajos están publicados en *Ancient Mesoamerican*, en 1978 y 2000 respectivamente. Es interesante recordar que Terrence S. Kaufman en un trabajo anterior, a pesar de que comprueba la presencia de cognadas de *kakaw* en casi todas las lenguas de la familia mayense, afirma que la palabra es de origen náhuatl. Vid. “Materiales lingüísticos para el estudio de la familia de idiomas mayanos”, 1964, p. 97.

destacados lingüistas, lo cual supone un esfuerzo único de penetrar en diversas lenguas mesoamericanas y en su evolución histórica, todo ello dentro de un amplio contexto cultural y arqueológico.¹³

LOS MILENIOS DEL CACAO

Sabido es que el árbol del cacao vive en tierras húmedas y calientes de gran parte de América. Su nombre botánico es *Theobroma cacao*, alimento de dios, alimento divino, dado por Carlos Linneo (1707-1778) en 1753. El nombre refleja la naturaleza de esta semilla con la que se elabora una bebida única en la que el sabor amargo conquista nuestro paladar y produce un placer que lleva al deseo repetido, a la seducción y a la adicción, quizá por sus efectos terapéuticos. Por su sabor y porque es una planta que no se puede cultivar en gran escala, el cacao es muy apreciado y caro. En realidad, el cacao crece en gran parte de la América tropical y ecuatorial pero sin duda es en Mesoamérica donde se puede documentar como una bebida ya lograda. Los primeros testimonios se encuentran en vasijas olmecas de San Lorenzo (siglo I a. C.) en forma de depósitos o sedimentos de teobromina, un alcaloide como la teína y la cocaína (figura 1).¹⁴

Para nosotros, el mundo maya es el espacio y el tiempo en el que el cacao entra como objeto de representación artística y forma parte de los grandes momentos de la vida. Abundan toda clase de vasijas para guardarlo, vasos cilíndricos para beberlo y vasos estilo códice, en los que se representan ceremonias de la vida cotidiana de los señores con la bebida espumosa y sus recipientes especiales. En algunos de ellos está presente el glifo de la palabra *cacau* (*kakaw*) compuesta de tres signos: el primero es una estilización de la aleta del pez y corresponde al valor silábico de *ka* (pez); el segundo es la representación de un pez de perfil, con el valor silábico *ka*; el tercer signo representa el valor silábico de *waaj* (tortilla, maíz), según la lectura de David Stuart hecha a partir de un vaso de una tumba

13 La polémica puede consultarse en *Ancient Mesoamerica*, 2011.

14 Para más datos sobre el cultivo y las propiedades del cacao, *vid.* Nisao Ogata, 2011, p. 54-59.

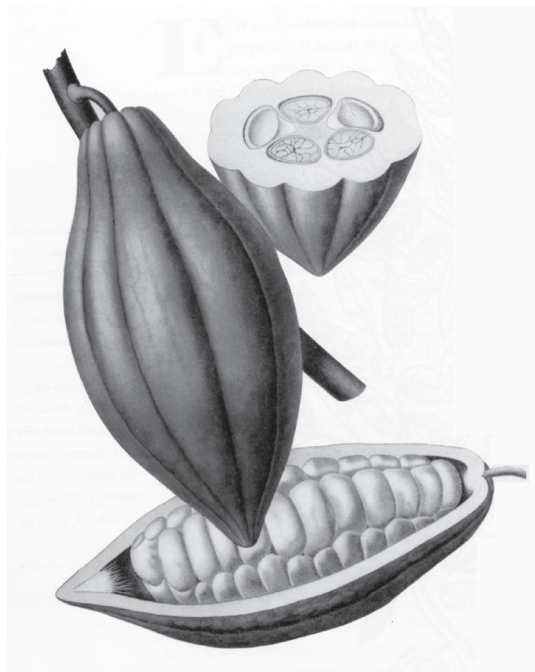


Figura 1. Semilla de almendra de cacao

del periodo clásico de Río Azul, Guatemala.¹⁵ Cabe añadir que, a partir de la lectura de Stuart, se han hecho otras lecturas en vasos y recipientes de cerámica. El glifo se encuentra también en el *Códice de Dresde* en forma de doble aleta de pez con el signo correspondiente a tortilla. El valor silábico de la aleta de pez está presente en el silabario que fray Diego de Landa (1524-1579) incluyó en su crónica, *Relación de las cosas de Yucatán*, terminada ca. 1566 (figuras 2, 3 y 4).

15 La lectura del glifo hecha por Stuart ha sido muy comentada. Vid. Sophie y Michael Coe, *La verdadera historia del cacao*, 1999 y J. M. Hoppan, “Maestros del cacao: los mayas”, 2011. Antes de esta lectura, el citado Marcos Becerra propuso que la palabra cacao “provenía del maya *kaj*, amargo y *kab*, jugo; después se nahuatlizó en *kakahuatl*”. (Becerra, “Sobre como hablamos en Tabasco”, p. 61). Ahora bien en el glifo, los dos signos de pez representan el mismo morfema, *ka*. y el mismo referente, “amargo”, lo cual hace pensar que sea una forma reduplicada de *ka*. es decir, “muy amargo”, más la palabra *waaj* (tortilla, maíz). Como veremos, el cacao se tomaba con maíz entre los nahuas y en algunas partes de México; aún hoy se toma con maíz, bien sea con granos de elote o con atole.

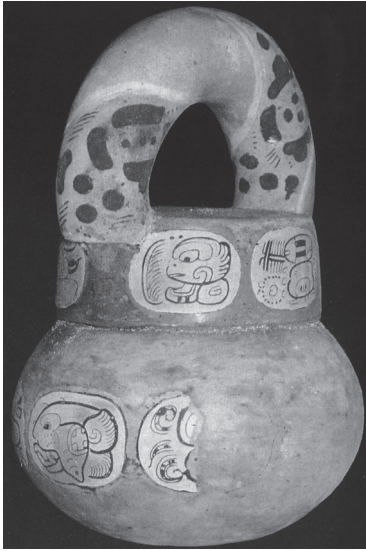


Figura 2. Glifo de cacao en una vasija de Río Grande

Figura 3. El glifo del cacao en el *Códice Dresde*

Figura 4. La sílaba ca en el silabario de Landa

Sin duda, la presencia del cacao en la pintura de los elegantes vasos del clásico maya es testimonio del alto valor que la bebida tenía entre la clase rectora de los pueblos mayas que marcaron nada menos que un periodo histórico brillante en el pasado del Nuevo Mundo. Y no hay que olvidar que el cacao adquirió también fuerte presencia en otras culturas mesoamericanas. Tanto el fruto como la bebida están presentes en pinturas de Teotihuacan, y en códices mixtecos y nahuas. En ellos abundan las representaciones de jícaras, tecomates y toda clase de vasijas para preparar la

suculenta bebida que se tomaba como el bocado final que hermoseaba las comidas de lujo.¹⁶

EL CACAO SE HACE CACAHUATL

Conocemos muy bien la presencia del cacao en la cultura de los pueblos nahuas del posclásico gracias a la abundante documentación existente tanto pictográfica como alfabética. El cacao y su bebida el *cacáhoatl* (agua de cacao) eran parte importante en la cultura de estos pueblos, en especial del pueblo mexica convertido en un imperio que llegaba hasta las tierras productoras de cacao, el Soconusco y Tabasco. En el imperio mexica el cacao era uno de los más importantes tributos y era además moneda de mucho valor como lo muestran la *Matrícula de tributos* y el *Código Mendoza*. Las varias alusiones al cacao en la *Historia verdadera de la Conquista de la Nueva España* de Bernal Díaz del Castillo (1495-1583) confirman la importancia comercial y social del cacao en la época de Moctezuma II.¹⁷ De su valor como elemento inspirador de la poesía y como bebida de sumo placer que acompaña a los momentos de gozo en la vida del ser humano tenemos muy buenos ejemplos en la poesía náhuatl contenida en los manuscritos de *Cantares mexicanos* y *Romances de los señores de la Nueva España* de Juan Bautista Pomar. De los *Cantares mexicanos* se puede recordar el poema de Xayacámach, señor de Tizatlan, Tlaxcala (segunda mitad del siglo XV):

En la estera de flores
en verdad es tu casa
habla él Xayacamach
embriaga a su corazón la flor del cacao
resuena un bello canto
él entona su canto, Tlapalteuccitzin

16 Un conjunto de representaciones del cacao en estas culturas puede verse en *Arqueología Mexicana*, v. 45 coordinado por Enrique Vela, p. 69.

17 Una síntesis sobre el cacao entre los mexicas la ofrece Martín González de la Vara en su *Historia del chocolate en México*, 1992, cap. II.

mucho perfuman sus flores
se esparcen las flores, las flores de cacao.¹⁸

En los *Romances de los señores de la Nueva España* el cacao es también protagonista. Como ejemplo recordaré el poema de Tlaltocatzin, señor de Cuauhchinanco (siglo XV), ciudad que perteneció al señorío de Tezcoco. En el poema se reflexiona sobre la brevedad de la vida con el cacao como la bebida que ayuda en los momentos de soledad y reflexión:

en la soledad yo canto
a aquel que es mi dios
en el lugar de la luz y el calor
en el lugar del mando
el florido cacao está espumoso
la bebida que con flores embriaga¹⁹

En suma, muchos eran los valores del cacao en la cultura de los pueblos nahuas y para conocerlos, nada mejor que acercarse a la obra de fray Bernardino de Sahagún. En su *Historia general de las cosas de Nueva España*, la primera enciclopedia antropológica de todos los tiempos, Sahagún registró múltiples valores del cacao y de su bebida, el *cacáhuatl* a la que llamo “agua preciosa” (*atlaquetzalli*). En la *Historia*, el cacao adquiere presencia como elemento singular de la naturaleza americana, como planta medicinal importante para la curación del mal de cámaras, como producto de venta en los mercados, como moneda, como ingrediente del ritual religioso y como alimento, el postre delicado de la comida de los señores, momento culminante de los banquetes de los *pochtecas* donde se ofrecían “cacaos hechos muy delicadamente con maíz, miel de abejas, *hueynacatzli*”.²⁰ Es más, al *cacáhuatl* se le llamaba *atlaquetzalli* (agua preciosa).

18 En *Cantares mexicanos*, edición de Miguel León-Portilla, Librado Silva Galeana, Francisco Morales y Salvador Reyes Equiguas, 2011, v. II, p. 134-135.

19 Traducción de Miguel León-Portilla, *Quince poetas del mundo náhuatl*, 2009, p. 73.

20 Una relación de la presencia del cacao en el *Códice florentino* puede verse en Pilar Máñez, *El calepino de Sahagún*, 2002, lema correspondiente a *cacáhuatl*, p. 35.

Como muestra del valor del cacao y como modelo de la lengua oral que Sahagún recogió en su *Historia*, reproduzco el texto de fray Bernardino sobre la vendedora de cacao y la traducción hecha por Miguel León-Portilla:

Atlaquetzalnamacac atlaquetzalnamacac, tecini, teatlitiani, teihiio-cuitiani cacaoateci, tlaxamania, tlapaiana, tlcuechoa, tlazontequi, tlacentlaca, tlcenquixtia, aciaoa, tlciaoa, tlapachoa, tlaamatiuhitia, tlaaiçauia, tlaacana, tlatzetzelo, tlatzetzeloazuia, aquetza, tlaacana, tlatzotzontlalia, tlapopoçonallia, tlatzotzoncui, tlatetzaoacaquetza, tlatetzaoacaacana, tlaaquechia, tlaatecuinia quinamaca, qualli iectli, ioani, tetonal tecpilatl, tlâtôcaatl, cuechtic, iamanqui, tlatzotzocuitl, tlatlahuiqui, chichic, chilatl, suchio, ueinacazio, teunacazio, tilsuchio, mecasuchio, quauhnecuio, suchaio.

La que vende el agua preciosa (*atlaquetzalli*): la que hace la mollienda ofrece la bebida que regocija a la gente. La que muele el cacao lo quiebra, machaca, pulveriza, lo selecciona, escoge, separa, lo remoja, hace que se empape, le añade agua con cuidado, lo airea, lo filtra, lo bate, lo levanta para que chorree, lo hace espumar, lo levanta, lo engruesa, lo hace pastoso, le añade agua, lo remueve. Vende buena, excelente bebida preciosa, la que pertenece al destino de los de linaje, agua de los señores, muy bien molido, suave, espumoso, rojizo, amargo, con agua de chile, con flores, con *hueynacaztli*, con *teonacaztle*, con *tlilxochitl*, con *mecaxóchitl*, y también con miel de abejas y otras flores aromáticas (Sahagún, *Códice florentino*, libro x, cap. 26).²¹

La bonita palabra usada por Sahagún, *atlaquetzalli*, se corresponde con otra igualmente bonita usada por Molina en su *Arte de la lengua mexicana* (1571). Allí y como ejemplo de diminutivo registra la palabra *atzintli*, “agua linda o beuida de cacao saludable” (f. 12r). Y es precisa-

²¹ La traducción de Miguel León-Portilla está incluida en su ensayo sobre el chocolate “*Atlaquetzalli*: agua preciosa”, *Artes de México*, n. 105, p. 16.

mente Molina quien nos ha dejado una buena información de las posibilidades del cacao hecho bebida. En su primer *Vocabulario*, de 1555, que es sólo de castellano-mexicano, recoge los siguientes lemas para bebidas de cacao:

Beuer agua, vino o cacao: *natli*.

Beuida de cacao y mayz: *cacauatl*.

Beuida de cacao solo: *atlanelollo cacaua atl*.

Beuida de cacao con axi: *chillo cacauatl. chilcacauatl*.

Beuida de cacao compuesta con flores: *xochiayo cacauatl*.
xochayo cacauatl.

Un dato nos muestra la importancia de la bebida y es la primera entrada, *natli* (mi agua), en donde beber cacao era como beber agua o vino, en decir que el cacao era bebida de mucho uso en la cultura náhuatl. Otro dato importante es el relativo a la entrada *netlanelollo* (cacao solo). No aparece en otros textos quizá porque no se bebía mucho, era muy amargo. Cabe añadir que estas mismas entradas se repiten en la parte castellana de su segundo *Vocabulario*, de 1571, además de una nueva que corresponde a *cacao*, en la que dice: “busca bebida”. En la parte mexicana encontramos:

Cacauaatl. beuida de cacao.

Cacauacentli. maçorca o piña de cacao.

Cacauachichiua, ni. contrahacer el cacao para engañar.

Cacauapinolli. beuida de cacao o la harina del.

Cacauapoçonallotl. espuma de cacao.

Cacauatl. grano de cacao.

Chillo cacauatl. beuida de cacao con axi.

Xochiayo cacauatl. beuida de cacao con ciertas flores secas y molidas.

Sin duda, entre los dos *Vocabularios* tenemos una terminología suficiente para comprender la variedad de las bebidas de cacao y su importancia cultural. A estos datos podemos sumar las entradas contenidas en el *Vocabulario* del también franciscano Maturino Gilberti (1498-1585), quien en 1559 publicó el *Vocabulario en lengua de Mechuacan*, el primero

bidireccional de América. En la entrada correspondiente a bebida, Gilberti no registra la palabra cacao en la parte castellana pero sí registra cuatro entradas correspondientes a bebidas de *cahequa*, palabra que designa el cacao en purépecha:

Cahequa: dedo pulgar o cacao que beuen.
 Beuida de cacao y mayz. *Cahequa vrucata itsimaqua*.
 Beuida de cacao solo. *cahequa hinio itsimaqua*,
 Beuida de cacao con axi. *cauas huricahequa*.
 Beuida de cacao compuesta con flores. *Cahequatsitsiquihucari*.

Éstos son los registros lexicográficos que tenemos para la bebida de cacao en la mitad del siglo XVI en la región central de México. En ellos no está todavía *chocolate*. Tal vocablo aparece en los vocabularios de lengua mixteca y mayas de fines de siglo XVI y principios del XVII cuando la palabra se hizo de uso común, como pronto veremos. Pero antes, importa ver las fuentes en español y latín que describen el cacao.

EL CACAO LLEGA AL VIEJO MUNDO

Mucho antes de que Sahagún escribiera su *Historia*, los españoles sabían de la existencia del cacao. Se dice que inclusive Colón lo conoció en su cuarto viaje, según el testimonio de su hijo menor Fernando (1488-1539) en su escrito *Historia del almirante don Cristóbal Colón*.²² El encuentro fue en la isla de Guanaja cerca de la costa de Honduras, el día 15 de agosto de 1502, cuando se topó con una gran canoa, probablemente de comerciantes mayas. Entre las muchas cosas que la canoa llevaba “había unas almendras a las que en Nueva España se les destina a servir de moneda”.²³ Poco a poco, los españoles fueron entrando en

22 La primera edición, en italiano, apareció en Venecia en 1571 con el título de *Historie del S. D. Fernando Colombo; nelle s'ha particolare et vere relatione della vita e de fatti dell'Almiraglio D. Christoforo Colombo suo padre*. Se tradujo al español y se publicó en Madrid en 1749. Una edición moderna es la hecha por el Fondo de Cultura Económica, 1947.

23 *Apud* Sophie y Michael D. Coe, *La verdadera historia del chocolate*, 1999, p. 142.

contacto con aquellas almendras, sobre todo cuando llegaron a las costas de México. Hernán Cortés habla del cacao y de los cacaguatales en sus *Cartas de relación*.²⁴ Desde entonces, todos o casi todos los cronistas de Indias han dejado testimonio de su admiración por el cacao, de tal forma que tendría sentido una antología sobre la impresión que este fruto causó en los que llegaron a la Nueva España en el siglo XVI.

Gonzalo Fernández de Oviedo (1478-1557) fue el primer cronista que describe extensamente el cacao, impresionado por el árbol y el fruto. Su descripción es en verdad detallada y de mucho interés. Lo encontró cuando llegó a Tierra Firme (Castilla del Oro) como “escribano y veedor” de su majestad en 1514 y de aquel encuentro dejó memoria en su *Historia natural y general de las Indias*, 1535-1557 (libro VIII, cap. 30). Describe el árbol, sus mazorcas, sus almendras y la bebida que con ellas se hace, bebida para los poderosos, tal y como se tomaba en Nicaragua y Nicoya; allí lo mezclaban con *bixa* (achiote), y afirma que los señores “van con la boca embarrada de lodo semirrojo, y el más embarrado va muy galán”. Una de las muchas cosas que le impresionaron del cacao fue la manteca que de él se extrae, capaz de curar heridas profundas, según él experimentó. Por ello mandó hacer manteca de dos arrobas de almendras y llevó una parte a España y le regaló una porción a la emperatriz Isabel de Portugal (1503-1539), esposa de Carlos V. Del aceite dice que es muy bueno para cocinar y que la bebida de cacao es “excelente y sanísima”.

Antes de que Oviedo publicara su obra, tenemos la primera descripción del cacao hecha por un europeo, humanista italiano enraizado en la corte de los reyes católicos. Me refiero a Pedro Mártir de Anglería (1447-1526), el primer cronista de Indias, quien se ocupó de informar en sus cartas y escritos de todas las noticias que llegaban por el “preñante océano”. En sus *Décadas del Nuevo Mundo* habla del cacao en varios pasajes. De particular interés es el momento en que los enviados de Moctezuma ofrecen a Cortés en Veracruz “un vino que los reyes y próceres beben y es distinto del que consume el pueblo [...] lo obtienen de ciertas almendras que a ellos les sirven de moneda” (*Quinta década*, libro II). En esta misma *Década* hace una descripción del cacao en la que alaba doblemente el fruto:

24 *Apud* León-Portilla, “Nahuatlismos en el castellano de España, 1”, 1981, p. 29.

Ya he dicho que la moneda corriente entre ellos es cierto fruto de unos árboles a que les dan el nombre de cacao. Su utilidad es doble, pues además 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 la reserva para dicha fabricación. Echando en agua un poco de ese polvo y revolviéndolo un tanto, resulta un 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 parte de la avaricia, ya que no se te puede enterrar ni conservar mucho tiempo! (Mártir de Anglería, *Quinta década*, libro IV).²⁵

Los ejemplos podrían multiplicarse porque, repetiré, todos los cronistas e historiadores de Indias hablan del cacao. No sucede lo mismo en la palabra *chocolate* que por fin aparece tardíamente, en la década de 1570.

LA APARICIÓN DE LA PALABRA CHOCOLATE

El primer texto donde aparece la palabra *chocóllatl* antecedente directo de *chocolate* es, vale repetir, la *Historia natural de la Nueva España* del médico toledano Francisco Hernández, formado en la Universidad de Alcalá de Henares. La obra de Hernández es la fuente más rica para conocer la naturaleza y las propiedades de la planta y también de las bebidas que con ella se preparan. Y es precisamente al describir una de las bebidas donde aparece la palabra *chocóllatl*, inmediatamente después de dar a conocer el árbol del cacao, el *cacahoaquáhuatl* (figura 5):

Es el *cacahoaquáhuatl* un árbol de tamaño y hojas como de cidro pero mucho más grandes y anchas con fruto oblongo parecido a un melón

25 La *Quinta Década* abarca acontecimientos entre 1521 y 1523 y la dedicó su autor al papa Clemente VIII (1478-1534). Las primeras tres *Décadas* se publicaron en Alcalá de Henares bajo el cuidado de Antonio de Nebrija, 1516. La *Cuarta* se imprimió en Basilea, 1521 y está dedicada a Margarita de Austria, hija de Maximiliano de Habsburgo. En 1530 estas *Décadas* y cuatro más, es decir un total de ocho, fueron publicadas en Alcalá con el título *De Orbe Novo*. Las citas de este trabajo provienen de la edición mexicana de 1964.



Figura 5. Árbol de cacao (*cacahoaquáhuatl*)

grande [...] y lleno de la semilla *cacáhoatl*, la cual sirve de moneda y para hacer una bebida muy agradable. Está formada de una sustancia negruzca dividida en partículas desiguales pero muy bien ajustadas entre sí; tierna, de mucho alimento, algo amarga, un poco dulce y de naturaleza templada o un tanto fría y húmeda. Hay, que yo conozca, cuatro variedades de este árbol: la primera llamada *quauhcacáhoatl* es la mayor de todas y la que da más grandes frutos; la segunda es el *mecacacáhoatl*, que es de tamaño mediano [...] y con fruto que sigue en tamaño al precedente; la tercera, llamada *xochicacáhoatl*, es menor, con menor fruto, y de semilla rojiza [...] la cuarta, que es la menor de todas y llamada por eso *tlalcacáhoatl* o sea chica, da el fruto más pequeño. Todas las variedades son de la misma naturaleza y sirven para los mismos usos, aunque la última sirve mejor para bebidas, en tanto que las otras son más propias y cómodas para moneda (Libro sexto, cap. 87).

A estas cuatro variedades, Hernández añade una quinta, el *quauhpatlactli*, que es un árbol más grande y con mayores frutos y semillas. De ellas dice que son dulces y pueden comerse como almendras, aunque menos buenas para la bebida. En esta larga cita, el protomédico deja muy claro lo concerniente a la naturaleza y variedades de la planta; pondera también las propiedades terapéuticas del fruto para muchas enfermedades, inclusive para la *caquexia*, es decir el estado avanzado de desnutrición. A esta puntual descripción botánica y farmacológica añade, y esto es muy importante, una detallada explicación de las bebidas elaboradas con la almendra divina, unas simples y otras compuestas. Y es precisamente en ella donde se contiene un mayor interés para el tema que aquí nos ocupa, el de la génesis y origen de la palabra *chocolate*. Veamos las bebidas y sus nombres (figura 6):

La bebida hecha con la pura semilla, el *cacáhoatl* sin agregarse ninguna cosa, suele administrarse para templar el calor y mitigar los ardores a los enfermos de gravedad. El uso excesivo del *cacáhoatl* obstruye las víceras, descompone el color y ocasiona enfermedades incurables. Pero como suelen prepararse bebidas simples y compuestas [...] hay que describirlas:

El primer género de bebida que se prepara se llama *atextli*, o sea, pasta aguada se hace simple con cien granos de *cacáhoatl*, crudos o tostados pero bien molidos y mezclados con la cantidad de grano indio que cabe en el hueco de las dos manos juntas. Pero si se quiere hacer compuesta se agregan además frutos de *mecaxóchitl*, de *xochinacatzli* y de *tlilxóchitl* molidos [...]. La propiedad de la bebida compuesta es excitar el apetito venéreo. Otro género de bebida se hace con 25 granos de cacao del árbol *cacahoapachtli* y un puñado de grano indio; no se le añaden las cosas antedichas que son calientes pues sólo se busca en esta bebida refrigerio y nutrición.²⁶

26 El *mecaxóchitl* “tonifica, calienta el estómago, perfuma el aliento, adelgaza los humores, combate los venenos, alivia los dolores de intestinos y los cólicos y provoca la orina” (libro quinto, cap. 58). Del *xochinacatzli* dice: Nada hay en los mercados indios ni tenido en más estima que esta flor con que adquiere la famosa bebida un gusto sumamente agradable, sabor y olor deliciosos” (libro décimotercero, cap. 40).



Figura 6. Plantas usadas como saborizantes de la bebida de cacao

La tercera especie de bebida llamada *chocóllatl*, se prepara con granos de *póchoatl* y de *cacahóatl* en igual cantidad y dicen que engorda extraordinariamente si se usa con frecuencia; molidos unos y otros granos se echan en una vasija y se agitan con un batidor de madera hasta que sobrenada la parte grasosa y de naturaleza aérea que separan y ponen aparte, mezclando al resto un puñado del dicho grano indio ablandado; cuando ya está lista la bebida para tomarse, mezclan de nuevo la parte grasosa que habían separado [...]. La administran con gran provecho a los tísicos, consumidos y extenuados.

Otra bebida llamada *tzone* se prepara con grano indio y *cacáhoatl* tostado en partes iguales y después cocidos en un poco de grano indio;

De la planta de *tlilxóchitl* afirma que “se suele mezclar con el cacao y junto con *chilli* sin semilla ayuda a quitar flatulencias” (libro décimotavo, cap. 10).

sirve éste como alimento refrescante, no como medicina (Hernández, *Historia*, libro sexto, capítulo 87).

Queda claro que los ingredientes del *chocóllatl* son tres: granos de cacao, semilla del *póchotl* y grano indio. Sobre el *póchotl* cabe aclarar que se trata del árbol que se designa con un nahuatlismo, *pochote*, y que se conoce en las fuentes con el nombre antillano de ceiba, en maya, *yaxchee*. De este árbol, Hernández trae varias referencias y lo describe con el nombre *itzamatl*, o papiro de navajas (*itztli-amatl*, amate de obsidiana). Entre otras cosas señala que da un fruto comestible, lleno de granillos semejantes a los del higo. Y añade “también recogí de este árbol, principalmente entre los hoaxtepecenses, el llamado maná por los árabes, muy semejante al nuestro en forma y propiedades, pero un poco más duro y glutinoso” (*Historia*, libro segundo, cap. 125).

El registro escrito de la palabra *chocóllatl* nos acerca a su nacimiento, los años en que Hernández redactó su *Historia natural de Nueva España*, entre 1570 y 1575, si bien podemos pensar que la palabra ya llevaba un tiempo en boca de los habitantes de Nueva España, pues normalmente el uso precede al registro escrito. Ahora bien, una vez que tenemos atrapada la palabra, la pregunta siguiente es de dónde surge: ¿es una palabra nueva o es una palabra derivada de una voz indígena del centro de la Nueva España? Claramente se advierte que *chocóllatl* es una palabra compuesta en la que el morfema *-atl* es el sustantivo náhuatl “agua”. Respecto de *choco*, podemos esbozar la hipótesis de que derive del mexicano *xócoc* (ácido, agrio, amargo), es decir “agua agria o amarga”.²⁷ Y antes de explicar el cambio de *xocóatl* a *chocolate* hay que hacer una digresión para explicar qué era la bebida *xocoatl* en el posclásico.

La palabra está registrada en el primer *Vocabulario* de Molina (1555), como traducción al lema de “beuida de maiz hecha en cierta manera”, mientras que la bebida de cacao y maíz se registra como *cacauatl*. En el segundo *Vocabulario* de este mismo autor (1571), ambas bebidas se registran en la parte castellana igual que en el primer *Vocabulario*. En la

27 *Xócoc* es adjetivo, de *xócotl*, amargo, que al entrar en composición con *atl*, agua, pierde el sufijo terminal *c*.

parte mexicana aparecen los dos lemas *cacauatl* y *xocoatl* con sus correspondientes vocablos en español. La bebida era de uso común y así aparece usada en fray Bernardino de Sahagún, en su *Historia general, Códice florentino*.²⁸ Pero es Hernández quien la describe en su citada obra: “Suelen también preparar con agua y maíz molido y hecho de masa, dejándolos juntos durante la noche el *xocóatl* o agua agria que se saca de ahí por la mañana y que es admirable para extinguir el dolor de la orina y para templar cualquier calor tomado en cantidad de diez onzas y en ayunas durante algunos días” (Hernández, *Historia*, libro sexto, cap. 46).

Tenemos pues que la bebida, verdaderamente sencilla, era de uso común en la Nueva España. No es extraño que los españoles nacidos aquí la aceptaran como propia, de la misma manera que aceptaron tantas comidas de la cultura mesoamericana. No tenemos el dato pero es seguro que a fines del siglo XVI, el cacao se abarató por la llegada a la Nueva España del proveniente de América Central y de Ecuador y sobre todo porque dejó de usarse como moneda.²⁹ Al abarataarse la almendra divina, se añadió un poco de *cacáhuatl* al *xocóatl* y la bebida adquirió un nuevo nombre con la terminación *-atl* de aquella otra bebida de los nobles, el *cacáhoatl*. Es decir se creó una bebida nueva, no cara, con la cual los macehuales tuvieron acceso a un ingrediente caro, el cacao de los *pilpiltin*. Y no sólo los macehuales sino también los españoles nacidos en esta tierra.

La nueva bebida, en boca de los españoles, se transformó de *xocóatl* en *chocolate* mediante un cambio de la <x> en <ch>, cambio que no es propio de la lengua mexicana pero sí de algunos nahuatlismos.³⁰ Es decir, la <x>, que tanto en náhuatl como en español representaba un fonema sibilante fricativo sordo prepalatal /š/ pronunciado [sh], se palatalizó y se igualó al fonema palatal africado sordo /č/ pronunciado [ch] de la <ch>.

28 Para el múltiple uso del cacao, *vid.* el lema “cacao” en Pilar Máynez en *El calepino de Sabagún*, 2002, p. 346.

29 Al dejar de ser moneda no era necesario almacenarlo como una reserva económica; esto significó un giro de 180 grados en el valor y uso del cacao. Para el incremento en la producción de cacao y la importancia de la Nueva España como centro mundial del comercio, *Vid.* Martín González de la Vara, 1992, p. 36-38.

30 En el español de México se registran algunos nahuatlismos con este cambio como *choquío*, “mal olor a agrio”, de *xócoc*, ácido, agrio.

La palabra además sufrió una metátesis de la <l> que se traspuso entre las vocales <e> y <o> y el cambio del sufijo absolutivo en <e>, habitual en el romanceamiento.

El resultado fue el nacimiento de un nahuatlismo de gran éxito histórico, ya que pronto pasó al español de México, de Guatemala y de otras partes de América y cruzó el Atlántico en la Armada de Indias, primero a España y después a los demás países de Europa; cruzó también el Pacífico en la Nao de Manila. Hoy día *chocolate* es palabra de uso casi universal. Un texto de finales del siglo XVI, 1591, puede darnos luz para entender el nacimiento de la palabra y las condiciones sociolingüísticas en las que se produjo. En el texto, obra del doctor Juan de Cárdenas (1563-1609), nacido en Sevilla y formado en la Universidad de México, es la *Primera parte de los problemas y secretos maravillosos de las Indias* (1591). Después de describir la bebida, es decir, el *cacáhoatl*, dice así:

Aunque es verdad que cada dama se precia hazer su nueva inuencion y modo de chocolate, con todo esto el mas vsado generalmente en todas las Indias es el formado en tabletas, el qual tomo origen de las damas guatemaltecas y este es assi mesmo aquel que se deshace con su agua caliente y su puntica de dulce que le da mucha gracia; otro hay que, despues de molida la masa la deshazen y baten en agua fria hasta que leuante spuma y despues le mezclan con esta poleada hecha de maiz, llamada atole, y este es el que de ordinario se gasta y vende por todas esas plaças y calles mexicanas (Juan de Cardenas, *Primera parte de los problemas y secretos maravillosos de las Indias*, 1591, f. 115r).

Como vemos, el chocolate es una bebida sencilla, que se logra con sólo añadir un poco de cacao al *xocóatl*, la poleada o atole de maíz, hasta que levanta espuma, es decir, es un atole achocolatado, lo que hoy se llama *champurrado*, mucho más barato que el *cacáhuatl*, si bien en la cita se deja claro que se seguía tomando el *cacáhoatl*. En ella ya no se añade el *póchoatl* del que habla Hernández pero sí algunos saborizantes como se verá en otros pasajes de la obra del propio Cárdenas. Pero lo más importante, el

texto nos habla de una bebida popular que se vende en la calle y en ella se revela un cambio social que se manifiesta en una nueva bebida y en una nueva palabra para designarla.

LA DIFUSIÓN DE LA PALABRA DENTRO Y FUERA DE MÉXICO

Una vez creada, la palabra tomó vida propia y se difundió rápidamente, tanto como la nueva bebida que los macehuales habían creado teniendo como ingrediente principal el *xocóatl* de maíz, mucho más barato que el delicado y caro *cacáhoatl* de los nobles y de los pochtecas. Y cabe suponer que de la ciudad de México, donde parece ser que se inventó la bebida, pronto pasó a otras regiones. Existe abundante documentación para la Mixteca, Chiapas y Guatemala. Respecto de la Mixteca contamos con un trabajo reciente, algo extenso, elaborado por Michael Swanton, Alejandro de Ávila y Sebastian van Doesburg, intitulado “Cacao and Chocolate: A View from the Mixteca and Beyond”, 2011. En él, los autores examinan un conjunto de documentos del siglo XVI en los que aparecen las dos palabras citadas en diversos contextos, partiendo de los testimonios en los que el cacao es representado en dibujos de cerámica y códices prehispánicos. Se centran ellos en el campo semántico del cacao que el dominico fray Francisco de Alvarado (m. 1603) registró en su *Vocabulario en lengua mixteca*, impreso en 1593. Alvarado registra diecinueve lemas que contienen diversas clases de cacao, en mixteco *dzehua*, y las acciones referentes al tostado y preparación de la almendra. En una de las entradas aparece *nduta dzehua ñuhu* (literal, “agua de cacao de tierra”) traducido como “chocolate, bebida de cacao”.³¹ Por vez primera se documenta el uso de esta palabra en la lengua mixteca.

Aducen ellos otros testimonios importantes para el uso de chocolate en Guatemala. De gran interés es una carta del jesuita Pedro de Morales de 1579, en la que se habla de un arco alegórico erigido en la ciudad de Guatemala para conmemorar un envío de reliquias por parte del papa

31 El cacao de tierra es el *tlalcacáhuatl*, el que producía el árbol más pequeño de todas las variedades y que, vale recordar, “sirve mejor para bebidas”. Hernández, *Historia*, libro sexto, cap. 87.

Gregorio XIII (1502-1585), en el que se puso un verso: “De lo ques mi propio dote / Le traygo en un tecomate / Ques cacao y achiote / Para hacer chocolate”.³² Otro de los testimonios se encuentra en la obra del franciscano Antonio de Ciudad Real (1551-1617), *Tratado curioso y docto de las grandezas de la Nueva España*, escrito entre 1580 y 1587. Ciudad Real, uno de los primeros misioneros conocedores de la lengua maya, acompañó a fray Alonso Ponce en su recorrido de la Nueva España como comisario general de la orden entre 1580 y 1587. Al llegar al Soconusco, ambos franciscanos encuentran el cacao y Ciudad Real describe con detalle tanto el fruto como el árbol. Lo alaba mucho y dice que en el Soconusco y Guatemala se dan dos cosechas al año y que cada árbol da cien mazorcas. Entre otras curiosidades dice:

Demás de moneda, el cacao se come tostado como si fuesen garbanzos y es así muy sabroso; se hacen de él diferentes bebidas muy buenas, unas dellas se beben frías y otras calientes y entre éstas una muy usada que se llama *chocolate*, hecha del cacao sobredicho [*tlalcacahuatl*] molido y de miel y agua caliente, con lo cual echan otras mezclas y materiales de cosas calientes. Es esta bebida muy medicinal y saludable (*Tratado*, cap. XXX).

A medida que Ponce y su secretario, Ciudad Real, entraban en Guatemala, iban saboreando el chocolate que les ofrecían cuando llegaban a su destino. Lo mismo sucedió cuando entraron en Zonzonate para ir a San Salvador, camino de Nicaragua. El chocolate era el premio final a las largas jornadas de viajes por montes, ríos y a veces en canoa bordeando la costa del Pacífico, lo cual nos muestra que la bebida era de uso común en la década de 1580.

Yucatán es otra región en la que se documenta pronto el uso de la palabra. Concretamente se encuentra en el *Diccionario de Motul maya-español*, escrito por el ya citado franciscano Antonio de Ciudad Real a fines del siglo XVI. En el lema correspondiente a *chacau*, “cosa caliente o

32 El verso está publicado por Beatriz Mariscal de Hay. *Apud Swanton et al., op. cit.*

calurosa”, se registra *chacau haa*, “chocolate, agua caliente”.³³ La palabra aparece también en el *Bocabulario de Maya Than*, español-maya, elaborado en el siglo XVII, en el lema correspondiente a “beuida llamada chocolate, *chacau haa*”; asimismo en el diccionario de la lengua cakchiquel de Thomas de Coto, *Thesaurus verborum* (siglo XVII), el término chocolate aparece en la entrada de “beuida generalmente”.³⁴ Noticia curiosa es que en el de *Maya Than* aparece la palabra *tzune* como traducción a “beuida echa de cacao, maiz y pepitas de zapote”. Como ya se vio, la palabra está documentada en la obra de Francisco Hernández; es una palabra náhuatl, de *tzontli* (cabellera) y el sufijo posesivo *-e* (que tiene cabellos). Quizá las pepitas de alguna clase de zapote se deshacían y daban al líquido un aspecto de cabellos.

Más allá de Mesoamérica la palabra aparece por primera vez en la obra ya citada del jesuita José de Acosta, *Historia natural y moral de las Indias*, Sevilla, 1590. Pronto se extendió a varios países europeos (España, Italia, Inglaterra Francia y Alemania), pero antes, la bebida preciosa fue sometida a un análisis médico del que finalmente salió airosa, como se verá en las siguientes páginas.

GRACIA Y DESGRACIA DEL CHOCOLATE

A pesar de la difusión y aceptación total del chocolate en la Nueva España, pronto tuvo detractores, quizá por la clasificación que del fruto hizo el doctor Hernández como “de naturaleza templada y un tanto fría y húmeda”, o quizá por el nivel tal alto de estimación y consumo de un producto de sabor delicado y dotado del placer de la seducción. El hecho es que, al mismo tiempo que se hacía popular y su consumo se generalizaba en la Nueva España, surgió una polémica en torno a esta bebida llena de gracia y ahora de desgracias: “unos abominan de él; otros dicen que no hay cosa igual en el mundo; incluso la mujer esteril se hace pre-

33 Ciudad Real llegó a Yucatán en 1573 y allí vivió 40 años. Su *Diccionario* empezó a tomar cuerpo en 1582 y lo terminó en los primeros años del siglo XVII. Hay varias ediciones de este *Diccionario*: la de Juan Martínez Hernández, 1930; la de René Acuñá, 1984; y, la de Ramón Arzápalo, 1995. *Vid.* Bibliografía final.

34 Ambos diccionarios se publicaron en el siglo XX.

ñada” (Cárdenas, f. 115r). Ante tal dilema, el doctor Cárdenas se abocó a la tarea de analizar la “naturaleza, propiedades y effectos” del chocolate en los capítulos VII y VIII de su citado libro con “ojo clínico”, según la teoría de los humores heredada de Hipócrates y Galeno. Parte él de la premisa de que el cacao, siendo de naturaleza fría, “restrine el vientre, cierra las vias, detiene la regla, opila el higado y mas el baço, priua al rostro de su viuo y natural color, debilita la digestion del estomago [...] e inclusiue causa paroxismos y desmayos, melancolia y otras cosas peores”. Ahora bien, como el cacao se tuesta y muele y mezcla con atole, “beneficia y da sano mantenimiento” (f. 106r).

El análisis de Cárdenas es penetrante y detallado y se centra en examinar cada uno de los componentes del chocolate, es decir, del cacao y de sus saborizantes. Resumiendo, respecto del cacao distingue tres partes: “una fría y seca, gruesa, terrestre y melancólica”; una segunda “azeytosa, a modo de grasa amarilla que nada en el chocolate y corresponde a la naturaleza del aire; es caliente y humeda, sustancia blanca, lenitiua y amorosa; sustenta y engorda”; la tercera parte, “calidissima que se adquiere con el fuego y es la que da un saborcillo amargo (es la causa del dolor de cabeça); es delicada y subtil y penetra por todo el cuerpo prouocando a sudor, llamando a la regla”. De todo lo cual, Cárdenas concluye que el cacao “queda frio en primer grado y seco en el segundo” (ff. 107v- 108r). En lo que se refiere a las muchas formas de elaboración resume que hay dos formas: la que se consume en tabletas y otra, “la que se mezcla con la poleada de maiz llamada atole”, que no es otra que la que él mismo describe en el texto citado anteriormente como *xocoatl*.

Respecto de los saborizantes usados, apunta que unos proceden de las Indias y otros de España (canela, pimienta, anís y ajonjolí). De estos, afirma, “no dire nada pues estan descritos en Dioscorides”. De los ingredientes indianos la orejuela (*hueynacaztli*) “da buen olor, gracioso sabor, conforta la virtud vital ayudando a engendrar espíritus de vida; ayuda a la digestion y destapa las vias; es caliente en segundo grado”. El *mecasuchil*, “rosa a modo de hebra, conforta el higado y da apetito; es caliente en segundo grado”. Finalmente el *tlilxochil*, “vaynilla olorosa, da suave y regalado olor, amiga del coraçon y da calor al estomago; es caliente y seca en primer grado”. Añade que “el achiote da vistoso y gracioso color. Todas son sa-

ludables specias, jamas hacen daño a nadie”. Y termina diciendo que “algunas personas añaden ademas unos chiles tostados y unos granos de pimienta de la tierra” (ff. 110r-112v). En suma, la disquisición que ofrece Juan de Cárdenas, apegada meticulosamente a la teoría de los humores, es un análisis de los elementos calientes y fríos con un método matemático. La conclusión es que el chocolate debe hacerse escogiendo los ingredientes adecuados para cada persona:

Si se hace con mucha specia caliente y lo days a vn moço o moça atestado de sangre [...] le days a beber vn dissimulado tabardete. Pero daldo a vn hombre o muger, a vn frio de estomago, a vno que no puede digerir, le days dulce salud. Para los frios de complexion [...] daldo con açucar en agua muy caliente y specias calientes [...]. Para los que peccaren de demasiado calor en todo el cuerpo, bebanle con atole y echen muy poca specia y que sea de la tierra y no de España (Juan de Cárdenas, *Primera parte de los problemas y secretos marauillosos de las Indias*, 1591, f. 116r y v).

Sin duda, el doctor Cárdenas era un amante del chocolate y como médico buscó los recursos adecuados para que todo el mundo pudiera disfrutar de él. Pero no todos pensaban igual. Su contemporáneo, el doctor fray Agustín Farfán (1532-1604), creía que el chocolate no era buena bebida. En su *Tractado brebe de medicina* (1592), al hablar de las causas de la retención de la regla, afirma: “estas dos cosas (comer mucho y no hacer ejercicio) hacen muy bien las mugeres de la Nueva España porque a todas horas del día y a muchas de la noche las veran comiendo golozinas. Mayormente el cacao comido y bebido y este no les ha de faltar. Otras se hartan de chocolate que es vna bebida hecha de muchas cosas entre si muy contrarias, gruesas y malas de digerir” (Libro primero, cap. 6). Sin embargo, este mismo médico incluyó varios elementos del chocolate en la receta “para deshacer las piedras de los riñones y para el dolor de ijada antiguo”. He aquí la receta resumida:

Tomen vn manojo de mecasuchil y vna vaynilla de tlilxuchil, quinze granos de nacazxuchil, cinco chiles tzinquahuyo y veinte cacaos tos-

tados [...] vna escudilla de xocoatl, flores de matlatin y esten alli desde la prima noche hasta la mañana. Cuelen el agua y quedara como azul. Muelan tres ñudos de la colilla del tlaquatzin cruda, todo lo deshagan en el xocoatl y en amaneciendo Dios, en aiunas lo beban caliente seys dias como quien bebe el chocolate (cap. 17).

Un tercer médico, Juan de Barrios (n. 1563), formado en la Universidad de Alcalá de Henares y avencidado en la ciudad de México, en su *Libro en el cual se trata del chocolate* (1609), defiende la bebida a la que califica de “preciosa” y se queja de los que la prohíben y condenan. Considera él que el chocolate, “suplanta el almuerzo y algunas otras comidas, incluyendo las de carne”. Y para mostrar la bondad de su tesis, Barrios analiza la calidad de los componentes principales de la bebida: cacao, *xochinacaztli*, *xocoxochil* o pimienta de Tabasco, *tlilxochitl*, *mecaxochitl*, *achiotl*, azúcar, agua tibia y chile. Una vez más, Barrios hace una apología del chocolate y dice que es excelente para todos: viejos, niños, preñadas, y gente ociosa; y acepta las tres recetas de Cárdenas para los tres tipos de personas: sanguíneas, flemáticas y melancólicas. Pero avisa, “lo único malo es que es bebida que en ella fácilmente se puede dar veneno”. En suma, el libro de Barrios es una apología de la bebida preciosa y contra los que dicen que estimula el acto venéreo, enfatiza: “peor es el vino y le beben los tales i en el, como dice el Apóstol esta la luxuria”.³⁵

EL CHOCOLATE Y EL AYUNO: EL ESPÍRITU DE LA CONTRARREFORMA

Un aspecto más contenido en esta polémica sobre las gracias y desgracias del chocolate lo constituye la discusión acerca de si la famosa bebida rompe o no el ayuno eclesiástico. El propio Cárdenas dedica el capítulo IX de su citado libro a plantear este problema que desarrolló ampliamente el abogado y bibliógrafo Antonio de León-Pinelo (1591-1660) unos años después, como pronto veremos. Cárdenas, aunque reconoce que el asunto es más de teólogos que de médicos, se mete de lleno en la discusión alegando que “lo mas de la gente desta tierra tiene creydo que el chocolate y otras

35 *Apud* León Pinelo, *Question moral*, p. 120r.

cosas que se beben no quebrantan el ayuno [...] pero Nuestra Santa Madre Iglesia no manda que se apague la sed con breuages de tanto sustento sino con agua”. Ante tal realidad, Cárdenas organiza un razonamiento dialéctico para esclarecer qué es mantenimiento y qué es ayuno, entendiendo éste como acto de penitencia “que reprima el ardor y las fuerças de la carne”. La conclusión es que quita la sed y el hambre de manera que quebranta el ayuno. Pero deja una puerta abierta a la tesis contraria al decir que “si algunos sienten flaqueça y desmayos, la piedad de Nuestra Santa Madre Iglesia permitira usar las tales bebidas [...] no por via de mantenimiento sino a modo de medicina y esto no en mucha cantidad sino en muy poca”.

La polémica sobre este tema alcanza su momento clímax con la publicación del libro *Qvestion moral. Si el chocolate quebranta el ayuno eclesiastico*, 1636, de Antonio de León Pinelo (figura 7). La obra de Pinelo abarca muchas facetas acerca del chocolate y acumula información sobre historiadores y naturalistas que le precedieron en el estudio del cacao y de su bebida, incluyendo cuantiosos datos sobre el modo de hacerla y de tomarla.³⁶ Su razonamiento, muy extenso y minucioso, está presentado conforme a la dialéctica escolástica: en una primera parte analiza el chocolate como bebida y recuerda que así lo tomaban los indígenas, quienes lo inventaron (f. 12r-14r). En una segunda parte, muestra que es esencialmente comida (ff. 14v-27r y 68r-94r). La disquisición discurre por varios razonamientos: de conveniencia, de posibilidad, de suposición y de tradición. Concluye que “no es bebida simple ni natural sino potable y comestible [...] y asi la usaban los indios”. En esta parte Pinelo reporta un dato muy interesante acerca de las personas, que culpan al chocolate de quebrantar el ayuno: son los “sumistas” quienes alegan que cualquier bebida que lleva mezcla de comida, quebranta el ayuno y también la bebida que sustenta” (ff. 90r-91r).³⁷ En una tercera parte sostiene que el chocolate, en pequeña cantidad, se puede usar en días de ayuno sin

36 Recoge un capítulo entero de la obra de Juan de Cárdenas y otro de la de Juan de Barrios como apéndice final bajo el nombre de “Advertencias”. Cabe añadir que, además del chocolate el libro contiene mucha información dedicada a otras bebidas de América y de España.

37 Los sumistas son los estudiosos de las *Summas*, es decir, de tratados que contenían recopilaciones teóricas y prácticas de diversas disciplinas. El nombre se deriva de las grandes summas filosóficas, religiosas y de derecho canónico de la Edad Media.

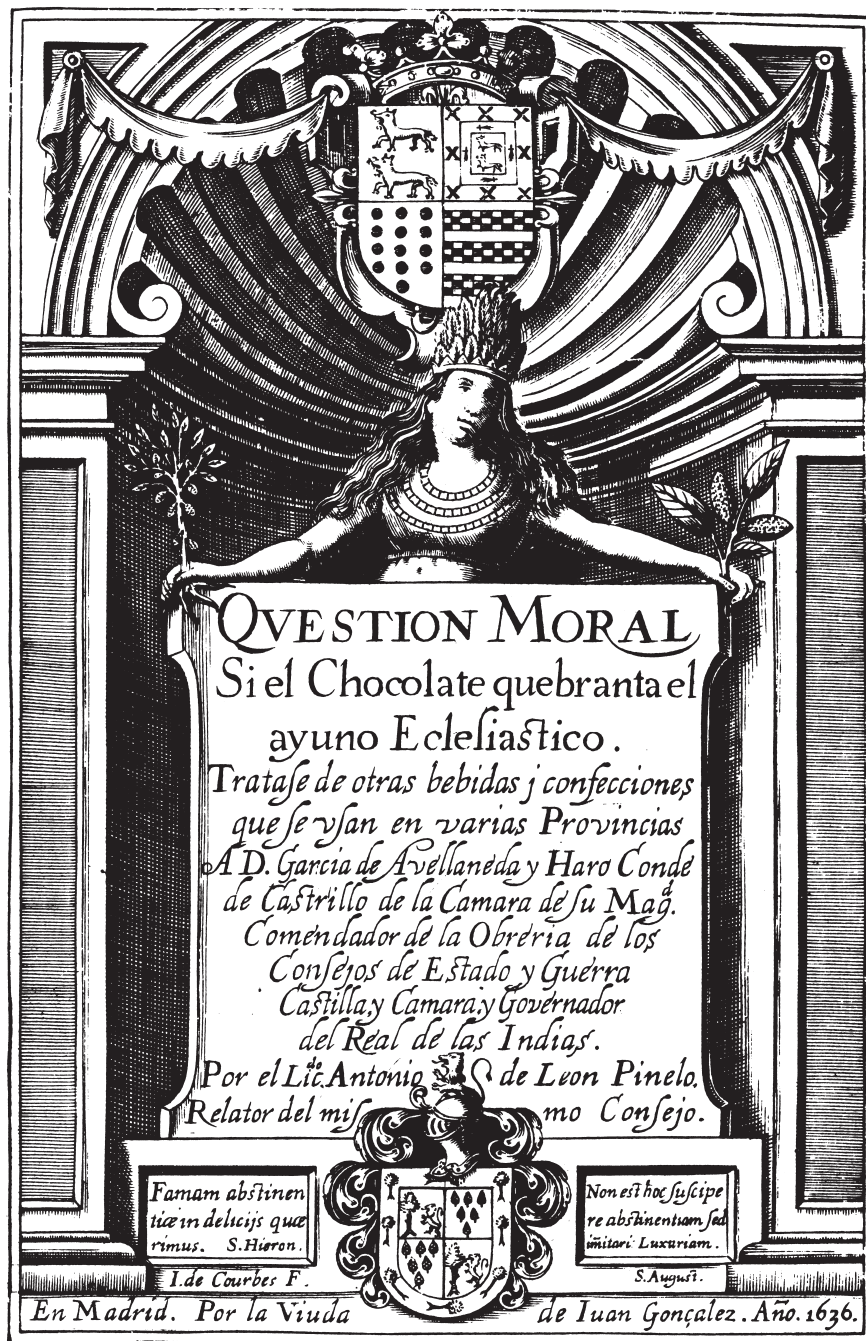


Figura 7. Portada del libro de Antonio de León Pinelo sobre el chocolate, Madrid, 1636

quebrantarle, ya que en poca cantidad se le puede aplicar el concepto de “parvidad” (f. 95–104v). Piensa él que “se debe guardar la moderación que la prudencia persuade y no repetir la bebida en un mismo día” ya que dice, “en esta corte no son menos algunas personas [...] le beben en una sola tarde quatro y seis vezes” (f. 100v).

En suma, el libro de Pinelo es un tratado sobre el chocolate en sí mismo, como bebida de gran valor y tradición cultural y como alimento que entra en la cultura católica y que es sometido a las reglas eclesiásticas relativas a la penitencia cuaresmal. Su disquisición de letrado, hecha conforme a la dialéctica aristotélica heredada de la escolástica, es digna de admirar. Finalmente, en el libro se trasluce el fondo de la Contrarreforma al someter a la bebida al espíritu de una Iglesia que regulaba todas las actividades humanas y con más razón las que dan mucho placer. Como señala Sonia Corcuera en su estudio sobre la obra de Pinelo: “no resultaba fácil para los teólogos liberar al chocolate de la carga negativa, o por lo menos de las restricciones que casi fatalmente acompañaban a todo aquello que produce placer” (Corcuera, 1994, “Prólogo”, p. xxx). Pero hay que reconocer que, tanto los médicos Cárdenas y Barrios como el abogado León Pinelo, hicieron lo posible para dotar al chocolate de gracia y bondad y presentarlo como bebida saludable para todos en cualquier tiempo y lugar.

EL TRIUNFO FINAL. EL CHOCOLATE SEDUCE A EUROPA

Caminando entre gracias y desgracias, el chocolate seducía y conquistaba, a tal grado que a mediados del siglo XVII en México se vivía una verdadera pasión por él. Hay varios testimonios que lo constatan, entre ellos el del pseudofraile dominico inglés, Thomas Gage (1603-1637). En su obra, *The English American. His travel by Sea and Land: or A Nerw Survey*, Londres, 1648, una crónica detallada de la naturaleza y de la vida cotidiana de la Nueva España, el chocolate es uno de sus protagonistas.³⁸

³⁸ La obra tuvo gran éxito y pronto se tradujo al alemán, holandés y francés. Hay varias ediciones en español. Para este trabajo he consultado la reciente del Fondo de Cultura Económica de 2001, *El inglés americano...* Gage justifica su obra porque, según él, “en los últimos cien años, nada se ha escrito sobre aquellas regiones” (2001, p. 25). A lo largo de su crónica niega siempre la bondad de todo, aunque el lector avisado, más allá de

El inglés lo conoció desde que llegó a San Juan de Ulúa en 1625 y con él viajó durante doce años por la región central de México, Oaxaca, Chiapas, Guatemala y más al sur, hasta Panamá. La taza de chocolate fue su compañera en los conventos donde vivía y en las casas donde era recibido, inclusive en familias humildes, ya que dice él “los indios, si no tienen otra cosa, beben su pobre y simple chocolate, sin azúcar ni otros ingredientes” (Gage, 2001, p. 344); cuenta él que, cuando se dormía tarde, llegó a tomar hasta cinco tazas diarias para poder trabajar (Gage, 2001, p. 274).

De particular interés es un relato en el que se muestra la pasión por el chocolate, pasión que llegó hasta la muerte. Cuenta Gage que, durante su estancia en Ciudad Real de Chiapas, vivió un conflicto singular: las damas abandonaban la misa en la catedral para tomar la taza de chocolate que les llevaban sus doncellas. El obispo, Bernardino de Salazar, las conminó, bajo pena de excomunión, a dejar tal costumbre. Como respuesta, las señoras no volvieron a la catedral y frecuentaron las otras iglesias. El obispo cayó enfermo y murió. Se dijo que fue envenenado con una taza de chocolate. “Muerte por chocolate” se podría llamar a este episodio que no es el único que conocemos. En esta misma época, 1650, está el “Caso del chocolate envenenado” en el que se narra un juicio contra el alcalde mayor de Tabasco acusado de envenenar con la bebida citada a un juez pesquisidor.³⁹ En realidad, el chocolate servía para muchas cosas, algunas muy agradables y hasta eróticas. Como por ejemplo para que una dama fabricara un “bebediso con agua de haberse lavado las partes vergonçossas” para atraer a su marido que era de “recia condición”, 1622; o para que otra dama, solicitada en confesión por un cura, fuera invitada a tomar una

la negatividad, encontrará mucha información válida. Sirva de ejemplo lo que opina de las personas criollas “que por fuera muestran un bello aspecto y por dentro son falsas y vacías”, siguiendo la opinión de su reina Isabel, quien dijo ante unas frutas de América que le presentaron “que donde crecían esas frutas, las mujeres eran livianas y todas las personas falsas y vacías” (p. 131).

- 39 El asunto es tema de un impreso sin título que dice así *Dr. Machado [...] Por aver fecho demasiado estruendo la causa que el Dotor Ioan Cano izez pesquisidor hizo y fulmino contra don Ioan Gonzalez de Castro* [Mexico, 1650?] 15 ff. En el folleto se defiende a Ioan González de Castro acusado de la muerte por envenenamiento con chocolate del lic del Corral enviado a Tabasco para investigar un caso de muerte. (Documento descrito en la *Bibliotheca Rara Mexicana*, Pars I. The Philadelphia Rare Books & Manuscript, 1992, p. 26-27).

taza de chocolate con el solicitante, el cual “la habló de amores” y después ambos “pecaron en la sacristía”, 1689.⁴⁰

Estos pasajes de la vida novohispana nos muestran la pasión de la gente por el chocolate, pasión que era compartida por clérigos, frailes y monjas. Se dice que algunas monjas poblanas habían adaptado un espacio adjunto al coro al cual llamaban el *chocolatero*, para que, acabando los rezos y cantos, se reconfortaran con una taza de chocolate. Posiblemente la existencia del chocolatero fue una buena solución al vicio de empezar el día con chocolate a juzgar por un texto del jesuita Ignacio de Paredes (1703-1762), quien exhorta en una de sus pláticas a que: “*actopa ximoteochihua, auhquin titenizaz ihuan tichocolaiz*” (reza primero, después desayunarás y tomarás chocolate).⁴¹ En fin, quizá todo esto nos explica que el mole, originario de Puebla, tenga como ingrediente importante el chocolate; no es extraño que en este guiso prodigioso quedó para siempre la “bebida preciosa” (*atlaquetzalli*), el “agüita linda” (*atzintli*), el *cacáhoatl* de la antigua Mesoamérica que la Iglesia había hecho suyo como el único placer comparable a aquel otro placer prohibido en días de abstinencias, el de la carne.

La pasión pronto se exportó a España, donde el chocolate con sus saborizantes llegaba cada año en la flota de Indias. Cuando León Pinelo escribía su obra (1636) ya era de uso cotidiano en la Corte, donde decía él que algunas personas en una tarde, “le beben cuatro y seis veces” (Leon Pinelo, f. 100). La bebida estaba de moda y no tardaron en aparecer varias publicaciones sobre ella. Así la de Antonio Colmenero de Ledesma, médico de la ciudad de Écija (Sevilla), *Tratado de la naturaleza y calidad del chocolate*, Madrid, 1631, en el que se muestra la importancia de la bebida y las muchas formas de prepararla, siempre con los ingredientes mexicanos que, al parecer, no escaseaban al otro lado del Atlántico, si bien se prescindía del maíz y de las semillas del pochote. La receta más conocida

40 Estos dos episodios sobre el chocolate se guardan manuscritos en el Archivo General de la Nación de México. Se pueden consultar en Concepción Company, *Documentos lingüísticos de la Nueva España*, 1994, p. 286 y 397.

41 Recogido por Rémi Siméon en su *Diccionario*, 1977. Es importante señalar que en el fragmento del padre Paredes se registra una nueva forma verbal en futuro: *tichocolaiz*, “tu chocolatearás”.

de Colmenero tenía como ingredientes cacao, chiles, flor de oreja, mecasúchil, vainilla, achiote y azúcar, con los añadidos de anís y cinamomo. El libro tuvo gran éxito y poco después, en 1644, se publicó una parte de él en latín en Nuremberg con el título de *Chocolata Inda Opusculum*. De 1640 es el *Panegirico al chocolate en octava rima* del capitán Diego Castro de Torres (pseudónimo del carmelita fray Gerónimo de Pancorvo), dedicado a D. Diego de Rojas y de los Ríos, correo mayor de la ciudad de Córdoba, publicado en Segovia en 1640. De esta misma época es el del P. Tomas Hurtado, *Chocolate y tabaco, ayuno eclesiastico y natural si este le quebranta, el chocolate y el tabaco al natural, para la Sagrada Comunión* (Madrid, s. a, pero de 1645) dedicado al señor fray Domingo Pimentel, obispo de Córdoba.⁴²

Hay que recordar que el chocolate no viajó solo. Llevó su propio equipaje de tres instrumentos y sus correspondientes vocablos: *metate*, *molinillo* y *xícara*. Así lo dice Miguel León-Portilla en su estudio “Nahuatlismos en el castellano de España” (1981), en el que muestra la vida y evolución de estos tres vocablos nahuas hasta llegar a ser nahuatlismos: *metate* (de *metlatl*) piedra de moler el cacao previamente calentada; el *molinillo* (de *moliniani* “cosa que se mueve o menea” castellanizado en *-illo*) para moverlo y airearlo, y la *xícara* (de *xic-tli* “ombbligo” + *calli* “receptáculo”), la taza donde se tomaba. Los tres instrumentos y sus correspondientes vocablos nahuas se adentraron en el español y los dos últimos se siguen usando (León-Portilla, 1981, p. 31 y 109-117) (figura 8).⁴³ Con el tiempo, surgieron nuevos instrumentos muy elegantes para dar esplendor a la bebida, como la taza formando cuerpo con el plato llamada mancerina en honor del virrey Marqués de Mancera (Antonio Sebastián de Toledo, 1664-1673) y, en época moderna (en España), el vaso alto y delgado para presentar la leche cuando el chocolate se servía muy espeso y había que diluirlo (figuras 9, 10 y 11).

42 La pasión por el chocolate de Oaxaca en las calles de la Villa y Corte y la proliferación de chocolateros aparece en la literatura del siglo de oro, especialmente en el teatro. Así se muestra en el libro *Oficios populares en la sociedad de Lope de Vega* de Miguel Herrero, Madrid, Castalia, 1997, p. 156- 161.

43 A estos datos cabe añadir que la palabra *molinillo* aparece por primera vez en la obra de Juan de Barrios, 1609. *Apud*, León Pinelo, *op. cit.*, f. 119v.

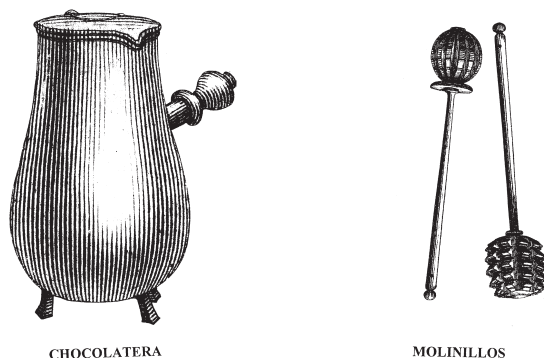


Figura 8. chocolatera y molinillos

De España pasó rápidamente a Europa por las muchas rutas marítimas y comerciales que en el siglo XVII conectaban el Viejo Mundo entre sí. En los diccionarios se manifiesta la difusión de la palabra que seguía guardando la forma y composición que los habitantes de la Nueva España le habían dado a fines del siglo XVI. Como ejemplo citaré unos cuantos títulos del siglo XVII. El lema *chocolate* se encuentra en Girolamo Vittori, *Tesoro de las tres lenguas, francesa, italiana y española*, Ginebra, Philippe Albert, 1609; John Minsheu, *Ductor in Linguas. The Guide into Tongues*, London, Ioannis Minsheu, 1617; Lorenzo Franciosini, *Vocabulario español e italiano*, Roma, Iuan Pablo Profilio, 1620; Nicolas Mez de Braidenbach, *Diccionario muy copioso de la lengua española y alemana hasta agora nunca visto*, Viena, Iuan Diego Kürner, 1670; Baltasar Henríquez, *Thesaurus utriusque lingva hispanae et latinae*, Madrid, Juan Garcia Infante, 1679; Ferrus, *Sieur de nouvelle grammaire espagnole avec un ample vocabulaire des choses plus communes et usitées dans les discours familier*. Amsterdam, Daniel Elzevier, 1680.⁴⁴

En suma, la bebida pasó a ser de uso relativamente común, aunque el cacao era caro, ya que venía de la lejana América. En la literatura de la

⁴⁴ Datos sacados del *Nuevo tesoro lexicográfico del español* (s. XIV-1726) de Lidio Nieto y Manuel Alvar Ezquerro, 2007.



Figura 9. Mancerina de porcelana. Siglo XVIII



Figura 10. Taza para tomar chocolate

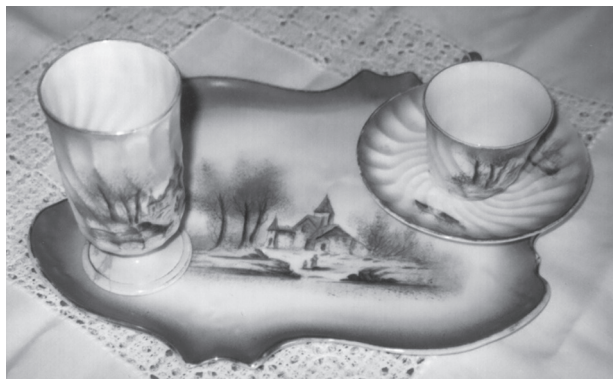


Figura 11. Instrumentos para tomar chocolate

época aparece como bebida de la nobleza y se conservan numerosas representaciones de ella en pinturas, grabados y libros. Famosa es la alegoría contenida en el libro del Cardenal Francesco Maria Brancaccio (1592-1675), *De chocolate potu diatribe*, Roma, 1664, en el que América, representada por una figura de mujer, entrega una caja con chocolate a Neptuno para que lo lleve a Europa, rodeado de caballos y sirenas que flotan en el mar (figura 12). Puede decirse que es la “Apoteosis del chocolate” como la bebida del Barroco. Y bueno es recordar que, a medida que el chocolate conquistaba el mundo, se incorporaban a él nuevos saborizantes, como las



Figura 12. Neptuno recibiendo el chocolate de América

rosas de Alejandría y el ámbar.⁴⁵ He aquí, como ejemplo, la receta de unos de sus famosos consumidores, el gran duque de Toscana, Cosme III (1642-1723): diez libras de cacao, tostado y molido; ocho libras de azúcar blanca; tres onzas de vainas de vainilla “perfecta”; de cuatro a seis onzas de canela “perfecta”; flores frescas de jazmín; dos escrúpulos de ámbar.⁴⁶ Como vemos, este chocolate tenía ingredientes muy diferentes al que se hacía en la Nueva España a fines del siglo XVI y al que se consumía en España en la época de Colmenero de Ledesma. Y así siguió siendo a medida

45 El ámbar fue un producto caro muy de moda en la cocina del siglo XVII. El médico sevillano Nicolás Monardes, (1507-1588) trae una amplia disquisición sobre él en su libro *Historia medicinal de nuestras Indias Occidentales*, 1574, ff 91-96. Afirma que no es simiente de ballena sino que es bitumen, como el petroleo y la nafta y que es de complexión seca y caliente; que viene de Florida y que sirve para manjares y bebidas, perfumes y aceites; que aprovecha a la mujer y sirve para los melancólicos y para muchas enfermedades.

46 La receta del duque está tomada del libro citado de Sophie y Michael Coe, p. 199.

que el chocolate caminaba por el mundo y pasaba el tiempo, de tal manera que en el siglo XIX, hubo también grandes cambios que le dieron las formas con las que hoy lo conocemos.

REFLEXIONES FINALES: DEL CACÁHOATL AL CHOCOLATE CON CHILE

Esta breve exposición del origen y principio del nahuatlismo *chocolate* nos lleva a un momento histórico de cambio social: el cacao deja de ser moneda, se abarata y pasa a ser bebida de todos, pipiles y macehuales y sobre todo de las mujeres: “las españolas hechas a la tierra se mueren por el negro chocolate”, como decía José de Acosta. Desaparece la antigua bebida de los nobles, el *cacahoatl*, suplantada por el humilde *xocoatl* aderezado con cacao. Surge un nuevo vocablo, *chocollatl*, que Francisco Hernández acuñó. Pronto el nuevo vocablo se transforma en nahuatlismo, se extiende y toma vida en la lengua escrita; entra en los libros impresos y se hace presente en los vocabularios y diccionarios de las principales lenguas europeas a medida que la bebida se enriquecía con nuevos ingredientes y conquistaba espacios inimaginados.

Su éxito como palabra fue enorme, pero el proceso de transformación de la almendra divina seguía siendo caro y costoso. Quizá por ello en el siglo XIX fue sometido a la fuerza y eficacia de las máquinas de la revolución industrial. El *metate* y el *molinillo* dejaron paso a admirables ingenios que separaban los componentes del cacao con facilidad y los volvían a mezclar al gusto. Vale la pena recordar unas pocas fechas: en 1828, el holandés Coenrad van Houten, logró aislar el cacao en polvo sin grasa; en 1879, los suizos Henry Nestlé (1814-1890), inventor de la leche en polvo, y Daniel Peter (1836-1919), fabricaron la primera barra de chocolate con leche.⁴⁷ Otros nombres más destacaron en este proceso con inventos de máquinas y con nuevas mezclas y rellenos hasta llegar a la reciente fusión: el chocolate con chile, que podemos adquirir en tiendas bien surtidas. Como cualquier forma de chocolate se vende en tabletas y al comerse, el

47 Datos tomados del libro de Sophie y Michael D. Coe, *La verdadera historia del chocolate*, 1999, cap. VIII. El tema está bien tratado en Martín González de la Vara, *Historia del chocolate en México*, 1992, cap. VI.

sabor a chile aparece al final, suave, excitante y seductor como debió haber sido el *cacáhoatl*.

Hoy día tenemos muchas formas de chocolate sólido, desde las antiguas tabletas del XVI hasta las chocolatinas y bombones, en los que se combinan infinidad de sabores y mezclas. Son antojos del momento tan queridos como el agua preciosa (*atlaquetzalli*), como mi agüita (*natli*, *atzintli*), como el agua de cacao (*cacáhoatl*), palabras que denotan que el cacao siempre se tomaba como bebida. Sin duda, todos podemos saborear un chocolate sin esforzarnos en prepararlo. Pero el proceso de fabricación sigue siendo el mismo: separar los componentes con la ayuda del calor –las tres materias de las que hablaba el doctor Cárdenas– para luego volverlas a juntar. Debemos a los olmecas el haber inventado ese proceso y el haber transformado un fruto amargo en una bebida nutritiva, seductora y elegante, como sigue siendo entre nosotros. Tal bebida, de cuyo nombre tenemos el primer registro como *cacau* y posteriormente *cacáhoatl*, cambió a *chocóllatl* cuando los Dos Mundos que se encontraron comenzaron a caminar juntos. En este trabajo queda claro el étimo de la palabra, el vocablo náhuatl *xocóatl*, que dio lugar al nahuatlismo *chocolate*, quizá el más universal de los americanismos que pasaron a otras lenguas.

BIBLIOGRAFÍA

Fuentes

- Acosta, Joseph de, S. I., *Historia natural y moral de las Indias*, edición preparada por Edmundo O’Gorman, 2a. ed., México, Fondo de Cultura Económica, 1962.
- Alvarado, fray Francisco de, *Vocabulario en lengua misteca hecho por los padres de la Orden de Predicadores... y ultimamente recopilado y acabado por... Vicario de Tamaçulapa*, en México, en casa de Pedro Balli, 1593, 5 ff. de preliminares sin numerar + 204 ff. r y v.
- Anglería, Pedro Mártir, *De Orbe Novo. Excusum Compluti in sedibus Michael[e]m d’Eguia. Anno Virginei partus MDXXX*, nueva edición con el título de *Décadas del Nuevo Mundo*, traducción del latín de Agustín

- Millares Carlo, introducción de Edmundo O’Gorman, México, José Porrúa e Hijos, 1964, 742 p.
- Barrios, Juan de, *Libro en el qual se trata del chocolate, que prouechos haga y si sea beuida saludable o no y en particular de todas las cosas que lleua y que receta conuiene para cada persona...*, Mexico, 1609.
- Bocabulario de Mayathan. Das Wörterbuch der Yucatekische Mayasprache. Vollständige Faksimile Ausgabe des Codex Vindobonensis S. N. 3833*, Einleitung Ernst Mengin, Gratz, Austria, Akademische Druck und Verlagsanstalt, 1972. 43 p. + facsímil, 299 ff, r y v.
- Bocabulario de Maya Than... Codex Vindobonensis N. S. 3833*, facsímil y transcripción crítica anotada, edición de René Acuña, asesoría y ayuda técnica David Bolles y Sergio Reyes Coria, México, Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Filológicas, 1993, 59 p. + facsímil de 299 ff. r y v. + 666 p.
- Cantares mexicanos*, edición de Miguel León-Portilla, paleografía, traducción y notas de Miguel León-Portilla, Librado Silva Galeana, Francisco Morales Baranda y Salvador Reyes Equiguas, México, Universidad Nacional Autónoma de México/Fideicomiso Teixidor, 2011, 3 v.
- Cárdenas, Juan de, *Primera parte de los problemas y secretos maravillosos de las Indias*, en Mexico, en casa de Pedro Ocharte, 1591, 7 ff. de preliminares + 246 ff. r y v. edición facsimilar, Madrid, Instituto de Cultura Hispánica, 1945.
- Ciudad Real, fray Antonio de, *Tratado curioso y docto de las grandezas de la Nueva España. Relación breve y verdadera de algunas cosas de las muchas que sucedieron al Padre fray Alonso Ponce en las provincias de la Nueva España siendo comisario general de aquellas partes*, edición, estudio preliminar, apéndices, glosarios, mapas e índices de Josefina García Quintana y Víctor Manuel Castillo Farreras, prólogo de Jorge Gurría Lacroix, México, Universidad Nacional Autónoma de México, 1976, 2 v.
- , *Diccionario de Motul maya-español*, edición hecha por Juan Martínez Hernández, Mérida, Compañía Tipográfica Yucateca, 1930, XIX + 935 p. (Va precedido de la publicación del *Arte de lengua maya* de Juan Coronel).
- , *Calepino maya de Motul*, edición de René Acuña, México, Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Filológicas, 1984, 2 v. (Incluye facsímil).
- , *Calepino de Motul. Diccionario maya-español*, edición de Ramón

- Arzápalo Marín, México, Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Antropológicas, 1995, 3 v.
- Clavijero, Francisco Javier, *Historia antigua de México* (facsímil de la edición de Ackermann, 1826), prólogo de Miguel León-Portilla, Xalapa, Universidad Veracruzana, 1985, 2 v. (Primera edición en italiano en 1780).
- Company Company, Concepción, *Documentos lingüísticos de la Nueva España. Altiplano Central*, México, Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Filológicas, 1994.
- Diccionario de la lengua castellana en que se explica el verdadero sentido de las voces, su naturaleza y calidad...*, compuesto por la Real Academia Española, Madrid, en la Imprenta de Francisco del Hierro, 1726, 3 v. Edición facsimilar con el título de *Diccionario de Autoridades*, Madrid, Real Academia Española/Editorial Gredos, 1963, 3 v.
- Farfán, fray Agustín, *Tractado brebe de medicina y de todas las enfermedades*, en México, en casa de Pedro Ocharte, 1592, 3 ff. de preliminares + 353 ff.r y v.
- Fernández de Oviedo y Gonzalo Valdés, *Historia general y natural de las Indias*, edición y estudio preliminar de Juan Pérez de Tudela Bueso, Madrid, Ediciones Atlas, 1959, 5 v. (Biblioteca de Autores Españoles).
- Gage, Thomas, *El inglés americano. Sus trabajos por mar y tierra o un nuevo reconocimiento de las Indias Occidentales*, traducción de Stella Mastrángelo, introducción de Eugenio Martín Torres, México, Fideicomiso Teixidor/Libros del Umbral, 2001. (Traducción de la segunda edición, de 1655. La primera, *The English American*, es de 1648).
- Gilberti, fray Maturino, *Vocabulario en lengua de Mechuacan*, en México, en casa de Juan Pablos, 1559, 1 p. sin numerar + 87 + 180 p. r y v.
- Hernández, Francisco, *Rerum medicarum Novae Hispaniae thesaurus, seus plantarum animalium, mineralium mexicanorum*, Roma, 1648. (Tesoro de las cosas médicas de la Nueva España o de las plantas, animales y minerales de los mexicanos).
- , *Francisci Hernandi. Opera cum edita tum inedita ad autographi fidem et integritatem expressa*, Madrid, 1790. (De Francisco Hernández. Obras tanto editadas como inéditas, sacadas íntegras y con arreglo a lo escrito por el autor).
- , *Historia natural de Nueva España*, en *Obras completas*, México, Universidad Nacional Autónoma de México, 1958-1985, 7 v. (La *Historia natural* ocupa los volúmenes II y III).

- Landa, fray Diego de, *Relación de las cosas de Yucatán*, introducción y notas de Héctor Pérez Martínez, 7a. edición, México, Editorial Pedro Robredo, 1938.
- León Pinelo, Antonio de, *Qvestion moral. Si el chocolate quebranta el ayuno eclesiastico. Tratase de otras bebidas y confecciones que se usan en varias provincias*, en Madrid, por la viuda de Juan González, 1636, 6 ff. de preliminares + 122 f. r y v + índice, edición facsimilar con “Prólogo” de Sonia Corcuera, México, Centro de Estudios de Historia de México Con-dumex, 1994.
- Molina, fray Alonso de, *Aquí comiença vn vocabulario en la lengua castellana y mexicana*, en Mexico, en casa de Iuan Pablos, 1555, 8 ff. de preliminar + 259 f. r y v., edición facsimilar con “Estudio preliminar” de Manuel Galeote, Universidad de Málaga, *Anejo 37 de la Revista Analecta Malacitana*, 2001, LXIII p. + facsímil.
- , *Vocabulario en lengua castellana y mexicana y mexicana y castellana*, en México, en casa de Antonio de Spinosa, 1571, 3 ff. de preliminares r y v + 121 r y v. La segunda parte tiene su portada + 1 foja de preliminares + 162 ff. r y v., edición facsimilar con “Estudio preliminar” de Miguel León-Portilla, México, Editorial Porrúa, 1971 LXII p. + facsímil.
- , *Arte de la lengua mexicana*, México, en casa de Pedro Ocharte, 1571, 3ff. s.n. + 82 + 35ff. r y v.
- Monardes, Nicolás, *Primera, segunda y tercera parte de la historia medicinal de las cosas que se traen de nuestras Indias Occidentales que sirven en medicina*, Sevilla, en casa de Alonso Escribano, 1574, 5ff s. n.+ 206 ff, r y v.
- Solís, Antonio de, *Historia de la conquista de México, población y progresos de la América Septentrional*, nueva edición adornada con grabados, Madrid, Imprenta y Librería de J. Gaspar, Editor, 1885.
- Ximénez, fray Francisco, *Quatro libros de la natvraleza y virtudes de las plantas y animales que estan receuidos en el vso de medicina de la Nueva España.... Con lo que el doctor Francisco Hernandez escreuio en lengua latina*, en México, en casa de la viuda de Diego López Dávalos, 1615.

Estudios

- Becerra, Marcos E., “Sobre como hablamos en Tabasco”, *Investigaciones Lingüísticas*, México, Instituto Mexicano de Investigaciones Lingüísticas, marzo y abril de 1934, tomo II, n. 1, p. 59-64.

- Campbell, Lyle y Terrence S. Kaufman, "A Linguistics Look at the Olmecs", *Ancient Mesoamerica*, Cambridge University Press, 1976, 41, p. 80-89.
- Coe, Sophie and Michael D. , *La verdadera historia del chocolate*, traducción de Marco Antonio Pulido Ruiz, México, Fondo de Cultura Económica, 1999. Primera edición en inglés, *The true history of chocolate*, Thames and Hudson, 1966.
- Corcuera de Mancera, Sonia, "Prólogo" a la edición facsimilar del libro de León Pinelo, *Qvestion Moral. Si el chocolate quebranta el ayuno ecesias-tico*. Vid. León Pinelo.
- Corominas, Joan, *Diccionario crítico-etimológico de la lengua castellana*, Madrid, Editorial Gredos, 1955-1957, 4 v. (Biblioteca Románica Hispánica).
- Dakin, Karen y Soren Wichmann, "Cacao and Chocolate. A Uto-Aztec perspective", *Ancient Mesoamerica*, Cambridge University Press, 2000, 11, p. 55- 75.
- , "Comments", *Ancient Mesoamerica*, Cambridge University Press, 2011, p. 6-10.
- Dávila Garibi, José Ignacio, *Nuevo y más amplio estudio etimológico del vocablo chocolate y de otros que con él se relacionan. Con un apéndice*, México, Tipografía de Emilio Pardo e Hijos, 1939.
- Diccionario de Americanismos*, Madrid, Asociación de Academias de la Lengua Española, 2010.
- Diccionario de la lengua española*, 21a. ed, Madrid, Real Academia Española, 2001.
- Epistolario de Miguel Antonio Caro, Rufino José Cuervo y otros colombianos con Joaquín García Icazbalceta*, Mario Germán (ed.) Bogotá, Publicaciones del Instituto Caro y Cuervo, Archivo Epistolar Colombiano, 1985, t. 15.
- Friederici, Georg, *Amerikanischen Wörterbuch und Hisfswörterbuch für den Amerikanisten*. Hamburg, Gram, de Gruyter, 1960.
- García Icazbalceta, Joaquín, *Vocabulario de mexicanismos comprobado con ejemplos y comparado con los de otros países Hispano-Americanos. Proponense además algunas adiciones y enmiendas a la última edición (12a.) del Diccionario de la Academia. Obra póstuma publicada por su hijo Luis García Pimentel*, México, Tipografía La Europea, 1899.
- González Casanova, Pablo, "Aztequismos. Ensayo etimológico de los mexicanismos de origen azteca", *Boletín de la Universidad Nacional de México*, México, Secretaría de Educación Pública, 1923, t.1, p. 387-437. Reproducido en Pablo González Casanova, *Estudios de lingüística y filología nahuas*, edición de Ascensión H. de León-Portilla, México, Universidad

- Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Filológicas, 1977, p. 79-126.
- González de la Vara, Martín, *Historia del chocolate en México*, México, Maass Ediciones, 1992.
- Hernández, Esther, *Vocabulario en lengua castellana y mexicana de fray Alonso de Molina. Estudio de los indigenismos léxicos y registro de las voces españolas internas*, Madrid, Consejo Superior de Investigaciones Científicas, 1996 (Biblioteca de Filología Hispánica, 15).
- Hernández de León-Portilla, Ascensión, “Introducción” a Francisco Hernández, *Antigüedades de la Nueva España*, Madrid, Historia 16, 1986 (Crónicas de América, 28).
- Herrero, Miguel, *Oficios populares en la sociedad de Lope de Vega*, Madrid, Castalia, 1997.
- Hoppan, J. M., “Maestros del cacao: los mayas”, *Artes de México*, septiembre de 2011, n. 103, p. 29-36.
- Kaufman, Terrence S., “Materiales lingüísticos para el estudio de las relaciones internas y externas de la familia de idiomas mayanos”, en *Desarrollo cultural de los mayas*, edición de Evon Z. Vogh y Alberto Ruz, México, Universidad Nacional Autónoma de México, 1974.
- Kaufman, Terrence S. y John Justeson, “The History of the Word for Cacao in Ancient Mesoamerica”, *Ancient Mesoamerica*, 2007, 18, 193-297.
- León-Portilla, Miguel, “Nahuatlismos en el castellano de España”, *Boletín de la Academia Mexicana de la Lengua*, enero-junio de 1981, n. 1, p. 23-36 y julio-diciembre de 1981, n. 2 p. 109-128. Recogido en Miguel León-Portilla, *Obras*, México, Universidad Nacional Autónoma de México/El Colegio Nacional, t. VI, p. 207-238.
- , *Quince poetas del mundo náhuatl*. México: Editorial Diana, 1994.
- , “Atlaquetzali: agua preciosa”, *Artes de México*, marzo de 2011, n. 105, p. 35-39.
- Máynez, Pilar, *El calepino de Sahagún: un acercamiento*, México, Fondo de Cultura Económica, 2002.
- Mendoza, Eufemio, *Apuntes para un catálogo razonado de las palabras mexicanas introducidas al castellano*, México, Imprenta del Palacio, 1872.
- Mundo maya. Esplendor de una cultura*, editor Enrique Vela, *Arqueología Mexicana*, México, Editorial Raíces, junio de 2012, edición especial 44.
- Navarro, Tomás, *Manual de pronunciación española*, 22a. ed., Madrid, Consejo Superior de Investigaciones Científicas, Instituto Miguel de Cervantes, 1980.

- Ogata, Nisao, “Domesticación y origen del cacao en América”, en *Artes de México*, septiembre de 2011, n. 103, p. 54-59.
- Robelo, Cecilio Agustín, *Diccionario de aztequismos, o sea Catálogo de las palabras del idioma náhuatl, azteca o mexicano introducidas al idioma castellano bajo diversas formas*, Cuernavaca (Cuauhnahuac), Imprenta del autor, 1904.
- Santamaría, Francisco J., *Diccionario general de americanismos*, México, Editorial Pedro Robredo, 1942, 3 v.
- , *Diccionario de mexicanismos. Razonado, comprobado con citas de autoridades; comparado con el de americanismos y con los vocabularios provinciales de los más distinguidos diccionaristas hispanoamericanos*, México, Editorial Porrúa, 1959.
- Siméon, Rémi, *Diccionario de la lengua náhuatl o mexicana. Redactado según los documentos impresos y manuscritos más auténticos y precedido de una introducción*, traducción de Josefina Oliva de Coll, México, Siglo XXI, 1977.
- Swanton, Michael, Alejandro de Ávila y Sebastian van Doesburg, “Cacao and Chocolate: A View from the Mixteca and Beyond”, *Ancient Mesoamerica*, Cambridge University Press, 2011. 10, p. 18-23.