

porque el cacao con agua y sin dulce, es muy amargo, y así lo tomaban los mexicanos.

La primitiva fórmula del chocolate, venía a ser lo que más tarde llamaríamos *cacao frío* o *espuma de cacao*. «Mezclaban con el cacao varias yerbas, especias, chiles, miel, agua rosada, granos del *pochottl* o ceiba, y especialmente maíz. Conocían varios métodos para preparar la bebida; pero siempre en frío y así se tomaba. Lo general era moler el cacao y demás semillas, desleir la pasta en agua, separar una parte y ponerla en mayor cantidad de agua, batir el líquido y pasarle varias veces de un vaso a otro, dejándole caer desde alto, para que formase espuma». Se servía, transformado casi en espuma a fuerza de batirse, en unas grandes jícaras (*xicalli*, «vaso de calabazo»), al final de la comida. El emperador Moctezuma II lo tomaba en abundancia. Bernal Díaz refiere, al describir el servicio de mesa de aquel suntuoso monarca, que, al estar comiendo, de cuando en cuando le traían «unas como copas de oro fino, con cierta bebida hecha del mismo cacao».

El Padre Clavijero, hablando del cacao es un tanto explícito, y casi nos da la fórmula dosificada que para preparar el chocolate tenían los mexicanos. «Con el cacao—asienda—formaban varias bebidas comunes, y entre ellas las que llamaban *chocolatl*. Molían igual cantidad de cacao y de semilla de *pochottl*: ponían todo junto en una vasija, con una cantidad proporcionada de agua; allí lo meneaban y agitaban con el instrumento de madera, llamado *molinillo* en español: hecho esto, ponían aparte la porción más oleosa que quedaba encima. En la parte restante mezclaban un puñado de pasta de maíz cocido y lo ponían al fuego hasta darle cierto punto, y después de apartado le añadían la parte oleosa y esperaban a que se entibiase para tomarlo. Los mexicanos—agrega—solían perfumar su chocolate y las otras bebidas de cacao, o para realzar su sabor, o para hacerlas más saludables, con *tlixochitl* o vainilla, con flor de *xochinacaztli*, o con el fruto del *mecaxochitl*, y las dulcificaban con miel, como nosotros hacemos con azúcar.»

Conocido el chocolate por Hernán Cortés y sus compañeros, a fines de 1519, en que a su llegada lo tomaron en la misma corte de Moctezuma, deben haberlo transmitido a España, con los instrumentos para su elaboración, hacia 1528 en que el Conquistador volvió a la Península.

En un principio, fué del exclusivo uso de los españoles. Populorizaronlo en Madrid las señoras, y sobre todo los frailes, al grado de que bien pronto pasó a Flandes; el viajero Francisco Carletti lo introdujo en 1606 a Florencia, y antes de 1642 se conoció en Francia, llevado, según unos, por religiosos iberos, y según otros, por Ana de Austria, esposa de Luis XIII, habiendo sido la primera persona en tomarlo, el arzobispo de Lyon, cardenal Alfonso Luis Plessis, hermano mayor de Richelieu.

Propagado por toda Europa, no obstante que por algunos años se le tuvo como medicamento, llegó a ser su uso tan común que, más conocido que el café, era el alimento tomado en el desayuno, y el Viejo Continente consumía cada año veinte millones de libras de cacao.

LUIS CASTILLO LEDÓN

(E Chocolate).

### 39.—La nivelación de la papa y del maíz

La papa o patata (*solanum tuberosum*), el dón más precioso, según la expresión de Bomaré, que ha hecho la América al Antiguo Continente, se cría en las más grandes elevaciones del globo. A todas partes adonde el hombre ha subido su industria, le ha seguido esta planta benéfica. Menos delicada que el trigo, no ha temido los

rigores del frío ni los hielos eternos de la Zona Tórrida, y no conocemos hasta dónde llega su resistencia; quien sabe si, como el musgo lichenés y demás criptogamias, produciría con utilidad y lozanía en el término superior de la vegetación de nuestro globo bajo de la línea. Si no conocemos los límites de la región que ama la papa con preferencia, sabemos que el inferior no pasa de los países medianamente templados: de 24 pulgadas barométricas hacia abajo no se vuelve a ver esta planta preciosa, y está confinada dentro de 747 toesas sobre el mar, y el término de las nieves perpetuas entre los trópicos.

El maíz (*zea maiz*), el grano más importante del Nuevo Mundo, y sin contradicción más útil que el trigo y la cebada, es también la planta cuya vegetación tiene límites más extensos. No teme el frío como el plátano y la caña de azúcar, ni el calor como la papa; se le ve tanto al lado del trigo y la cebada en los pueblos elevados, como al del cacao y yuca en los ardientes; en todos los lugares donde hay hombres hay maíz. Desde Riobamba, la población más elevada que conocemos, hasta Cartagena y Guayaquil, en todas las temperaturas posibles, en todas las presiones atmosféricas, nos acompaña esta planta preciosa, este recurso de nuestras necesidades, esta fuente inagotable de composiciones deliciosas y variadas. Sobre la costa, en donde el hombre no ha podido connaturalizar el trigo, o más bien en donde un enemigo poderoso no le permite habitar, produce dos veces al año, y se eleva su caña a cinco o seis varas; en los países templados no se eleva tanto, y su fruto viene a los ocho meses; en los fríos y elevados apenas sube una vara, y aun menos, y no viene sino a los doce o trece meses. Es tan constante esta ley, que el maíz puede muy bien indicar por aproximación el grado de temperatura y la elevación del suelo, por el tiempo que dilata en producir y por la altura de su caña.

FRANCISCO JOSÉ DE CALDAS

(Obras).

### 40.—Yo escucho el canto de la América

Yo escucho el canto de la América,  
yo oigo sus múltiples canciones,  
esas de los mecánicos que son alegres y potentes,  
el carpintero canta al medir sus tablones y sus vigas,  
el albañil al partir al trabajo y al dejar el trabajo,  
desde sus botes los barqueros, los marineros en cubierta,  
desde su banco el zapatero; cantan de pie los sombrereros  
y la canción del leñador, del arador en su faena,  
el canto dulce de la madre y el de la esposa en sus labores...  
Canta la niña cuando lava, canta la niña cuando cose,  
cada uno canta lo suyo propio y nada más;  
el día canta a la luz del día. Por la noche,  
en grupos, los jóvenes, robustos, fraternales  
cantan a boca plena sus canciones vigorosas y fuertes.

WALT WHITMAN

(Trad. de A. TORRES RIOSECO)

