

ARTÍCULO

POZOL, POPO, CHAMPURRADO

Cristina Barros y Marco Buenrostro

Pozol, popo, champurrado

Resumen

En este artículo se describe la manera en que se ha preparado el chocolate a partir de su creación en la época de los antiguos mexicanos. Se mencionan los condimentos que se le han agregado, tanto los originarios de Mesoamérica, como los venidos de fuera: achiote, yoloxóchitl o flor de magnolia, tlilxóchitl o vainilla, chile y canela. Se aportan datos acerca de los utensilios que han estado ligados a esta bebida de cacao, como son el metate, el molinillo, las jícaras, las mancerinas y las chocolateras y jarros. También sobre las mezclas de cacao mexicano y venezolano que se usaron en la etapa colonial y en el siglo XIX. Se hace una selección de bebidas hechas con cacao, muchas de las cuales tiene además maíz. Es el caso del champurrado, el pozol y la tanchuca. Se ubican en los lugares del país donde se consumen.

Palabras clave: cacao, maíz, chile, vainilla, achiote, canela, metate, molinillo, jícara, pozol.

Abstract

In this article the preparation of chocolate is described starting from the original methods developed by the ancient inhabitants of Mesoamerica. Different spices that have been incorporated to chocolate are mentioned, including those brought from abroad: achiote, yoloxochitl, flor de magnolia, tlilxóchitl also known as vanilla, hot pepper and cinnamon. Information concerning the different instruments that have been associated to chocolate elaboration is described: this is the case of metate (grounding stone), molinillo (a wood hand mixer), jícaras, mancerinas, chocolateras and jarros (all terms referring to different type of jars used to store and conserve chocolate). The article also describes the mixtures of cacao from México and Venezuela, that were common during colonial times and the XIX century. A selection of beverages prepared with chocolate are described, particularly those that include corn. This is the case of champurrado, el pozol y la tanchuca. The places where these beverages are prepared are also mentioned.

Keywords: cacao, maíz, chile, vainilla, achiote, canela, metate, molinillo, jícara, pozol.

Introducción

Los antiguos mexicanos alcanzaron un gran refinamiento en relación con la bebida que llamamos chocolate y cuya etimología es muy discutida. Es posible que signifique agua agria: xocoatl, o que la etimología esté vinculada con el instrumento que se usaba para batirlo o xicoli (xicoliatl o agua de xicoli). Cuando lo conocieron, a muchos españoles les pareció amargo. Recordemos además que en varias preparaciones que tenían como base el cacao, se solía utilizar el chile como condimento, lo que debió sorprenderlos.

En *La verdadera historia del chocolate*, Sophie y Michael D. Coe, mencionan que cuando los españoles descubrieron el valor que tenía el cacao en estas tierras, se despertó en ellos la codicia. Alvarado, por ejemplo, se robó en una noche tres cargas que sumaban 43 200 000 granos de cacao. Se conservaban en compartimentos de bajareque, recubiertos de barro, en el palacio de Moctezuma. Los indígenas usaban el cacao como alimento y moneda.

Desde el tiempo de los antiguos mexicanos, se utilizaban pellas o tabletas de cacao. Así lo conocieron los españoles y pronto se difundió por la península. Quizá en los conventos, las monjas mezclaron las tabletas de cacao molido con agua caliente y azúcar; luego lo habrán mezclado con leche. Los antiguos mexicanos sacaban espuma al cacao, pasando la bebida hecha con esta semilla de un recipiente a otro. También es muy probable que el mismo molinillo que se usó para ese efecto, fuera, aunque con variantes, un utensilio presente desde antes de la llegada de los españoles.

El cacao se ha seguido moliendo en metate por siglos; incluso, en varios países de Europa el molendero ofrecía sus servicios llevando consigo este instrumento. Los recipientes, en cambio, variaron, pues pronto se fabricaron chocolateras de plata y cobre, mancerinas de plata y de porcelana, así como juegos de porcelana para servir el chocolate, que en parte desplazaron a las jícara, bellamente laqueadas con pintura y aceite del insecto llamado aje, y a los agitadores y alcahuetes, que se usaban para recoger la espuma, hechos de carey o madera de los antiguos mexicanos.

Entre los peninsulares, el chocolate fue además una bebida que se tomaba con gusto, una medicina. Si los médicos indios la clasificaron como alimento "frío", entre los facultativos europeos fue "caliente". Se le consideró entre los afrodisíacos.

Si los indios aromatizaron el chocolate con vainilla, hojas de la flor de magnolia o yoloxóchitl, achiote y chile, entre otros aderezos, los europeos lo hicieron con canela, pimienta y clavo, entre otras especias. En una receta italiana del siglo XVII, por ejemplo, se condimenta con flores de jazmín, vainas de vainilla, canela e incluso con toque de ámbar gris.

La mezcla de gustos indígenas y europeos ha hecho posible que tengamos actualmente un sinnúmero de preparaciones hechas con cacao. Los europeos trataron de integrarlo a su propio gusto, mezclándole azúcar y especias distintas a las que se utilizaron aquí, como eran el achiote, la rosita del cacao, la hoja de magnolia o yoloxóchitl, y otras más. Como ya vimos, el chile fue un importante condimento del chocolate antes de la llegada de los españoles.

En muchos casos se utilizaban cacaos de estas tierras en la elaboración de las tablillas, pero también llegaban de lugares como Venezuela. Fueron muy apreciados los cacaos de Guayaquil y de Maracaibo. El delirio por el cacao entre los españoles de la Nueva España era tal, que intercambiaban plata por cacao, como registra Antonio García de León en su libro *Contra viento y marea*. Los piratas en el Golfo de México. El comercio e, incluso, el contrabando de cacao, abarcaba los puertos de Maracaibo, Caracas-La Guaira y Cumaná, en la costa venezolana, además de otros puertos menores, hasta llegar a las islas de Margarita y La Trinidad, cuyo cacao no tenía tan buena calidad.

Cuando la corona liberó algunas de las restricciones con respecto al comercio del cacao, Veracruz fue el principal centro de distribución hacia el mundo, pues ahí llegaba de Centroamérica y América del Sur, para ser reenviado a Europa, como documenta Martín González de la Vara en su *Historia del chocolate en México*. En el siglo XVIII las importaciones españolas de cacao ascendían a cerca de cuatro mil toneladas anuales.

Los cacaos venezolanos están presentes en diversas recetas mexicanas del siglo XVIII: “Modo de hacer el chocolate para vender, que salga bueno y que tenga cuenta para vender de a dos: dos libras de cacao Maracaibo, dos de Guayaquil, una de Tabasco, seis libras de azúcar, dos cajas de marquesote, y cuatro huevos. Se corta a dieciséis en libra. Y tres onzas de canela.”

En otra receta hay cacao de Tabasco, Soconusco, Maracaibo y Caracas, así como canela de Ceilán, además de azúcar. A las molenderas que iban a domicilio, se les daba de comer y se les pagaba por hacerlo. Hubo durante casi cuatro siglos, un gran aprecio por esta bebida entre la clase media y acomodada, que se prolongó hasta bien entrado el siglo XIX.

El achiote se usó con frecuencia en la época anterior a la llegada de los españoles, como condimento y colorante de la bebida hecha con cacao. El investigador Cecilio Robelo atribuyó al achiote propiedades digestivas. Recomendaba mezclarlo con el chocolate. Desde la época prehispánica se utilizó el achiote para dar al cacao color y cierto sabor, como puede verse en las fuentes de la época de contacto. Así debió ser hasta el siglo XIX, pues el mismo Robelo afirma que se usaba para darle “buen gusto, gracia y color a las tablillas” (citado por Francisco Santamaría en su *Diccionario de mexicanismos*. México: Editorial Porrúa, 1992).

Cacao y maíz

Muchas veces el cacao se mezcla con el maíz, como ocurría desde la antigüedad indígena. El médico de la corte de Felipe II, Francisco Hernández, describe varias bebidas hechas con cacao en su *Historia natural de Nueva España*. A los “físicos, consumidos y extenuados”, se les preparaba una bebida hecha con granos de cacao y de pochotl con maíz ablandado. Se servía tibia.

Champurrado

Francisco Santamaría registra un texto de 1782, en el que aparece la palabra champurrado. Se define como "bebida muy usada, compuesta de atole y chocolate." Este vocablo se encuentra más tarde en autores como Guillermo Prieto, Manuel Payno y Antonio García Cubas, entre otros.

En el *Nuevo cocinero mexicano* en forma de diccionario, que data de la segunda mitad del siglo XIX, se describe la manera de hacer el champurrado. Es muy similar al que podemos tomar hoy. En la receta se mezclan el atole común, hecho de masa como para nixtamal, desleída en agua y bien colada, con una o más tablillas de chocolate, "según las tazas que han de ser de champurrado. Se bate bien con el molinillo, se endulza y se deja hervir". Se mueve constantemente para que no se pegue.

Del estado de Sonora es el champurro o champurrado, hecho con harina de trigo tostada y cocoa, y como endulzante lleva panocha (piloncillo). Puede condimentarse con canela y clavo. Se acompaña con tortillas de manteca.

Pozol

El pozol es un alimento elaborado con maíz cocido para nixtamal y después molido, pero más grueso que para tortilla. Se le puede agregar cacao tostado sin cáscara y también molido. La pasta se mezcla después con agua. También puede agregársele chile amash y sal. Es un buen energético. Esta masa o pozol se lleva envuelta en hoja de plátano en viajes cortos, para ser usada en el almuerzo, en lugares como Tabasco y Chiapas. En algunas partes se le llama pushcagua. Se le llama así por extensión a un alimento que se lleva envuelto.

Si nos vamos a los estados del Sur, por ejemplo a Oaxaca, encontramos que en La Chinantla se prepara pozol, con hueso de mamey asado y molido, lo que le da un tono almendrado. Se le pone canela y azúcar, y se envuelve en las hojas de un árbol conocido en Chiapas como pozol agrio. Pero además, hay pozol hecho con cacao o con pataste, que es como se le llama a un cacao silvestre. Si estas pastas o masas se fermentan, aumentan sus cualidades nutritivas, pues aunados a los valores alimenticios propios del maíz y el cacao, el proceso de fermentación del primero incrementa la presencia de aminoácidos (licina, triptófano), así como de vitaminas como la niacina y la riboflavina.

En el mismo Chipas o en Tabasco, los campesinos suelen llevar en sus caminatas una jícara para hacer el pozol, mezclado con agua. Así resisten duras jornadas de trabajo al rayo del sol. El chorote tabasqueño está dentro de esta familia de bebidas. Se prepara en frío con maíz cocido, granos de cacao tostado y molido. Suele endulzarse con miel o azúcar. Puede añadirse pulpa de coco o, como hacían los antiguos mexicanos, diversos chiles tostados y molidos. También de

Tabasco es el tascalate hecho con tortilla molida y cacao, que se bate en frío. Otro caso en el que se mezclan el cacao y el maíz, es en algunos pinoles.

Popo

Esta bebida refrescante, que se consume en el área de Tlacotalpan, Veracruz, es muy refinada y nada pide a las espumas de la cocina contemporánea. Sus ingredientes suelen ser cocolmea, una planta trepadora (*Smilax cordifolia*), cacao, arroz, cáscara de yuca, raíz de chupipe, también una planta trepadora, y azúcar. Los ingredientes se muelen bien, para lograr una pasta que se bate con el molinillo hasta obtener una abundante espuma, que es lo que se servirá.

Tanchuca

Se trata de otra bebida de maíz del sur del país, especialmente de los estados de Yucatán y Tabasco, que se condimenta con anís y chocolate. El bupu oaxaqueño es una espuma de atole blanco (insistimos, no hay nada nuevo bajo el sol en materia de espumas), hecho con canela, cacao y pétalos de flores, como la llamada cacaloxúchitl, la gieshuba y otras que crecen en el Istmo, usadas desde la época anterior a la llegada de los españoles.

Un buen chocolate de tablilla

En numerosos lugares del país se sigue consumiendo chocolate. Salomón García recuerda que, hacia los años cincuenta, la merienda en su natal Pichucalco era sencilla. Unos preferían el chocolate amargo, hecho con tablillas de pasta de cacao puro, disueltas en agua o en leche, y otros el chocolate dulce, leche o café con leche. Desde luego lo acompañaban con chilindrinas, glorias, hojaldras, rosquitas de sal entorchadas (trenzadas), galletas de agua bien infladas y cazuelejas.

Para elaborar buen chocolate, se recomienda que la tablilla se ponga en agua. Cuando dé el primer hervor habrá que apartarla de la lumbre y deshacerla perfectamente, batiéndola con el molinillo. Se vuelve a la lumbre y cuando dé dos hervores más, se aparta y se bate hasta hacer espuma. Si se hace con leche, sólo se le da un hervor la segunda vez. Esto tiene por objeto que el chocolate no hierva de continuo, pues pierde su aroma. El chocolate en agua se digiere mejor.

Utensilios chocolateros

El chocolate ha estado acompañado, como ya vimos, de algunos utensilios que sirven ya sea para moler el cacao, ya para batir la bebida, ya para servirla. En la población yucateca de Dzityá se aprovechan las maderas regionales, en especial el guayacán, para hacer molinillos y chocolateras. Si bien esta madera es oscura en las capas interiores, en las partes más jóvenes es amarilla. Las chocolateras son alargadas y suelen tener un orificio en la tapa para colocar el molinillo, que es más sencillo y de otro estilo, que los que se hacen en algunos lugares del centro del país. Los estados de México y Michoacán, por ejemplo, son famosos por sus molinillos decorados y con varios anillos. Éstos permiten sacarle buena espuma al chocolate.

También se hacen ollas de barro para el chocolate, que pueden ser para varios litros o, incluso, individuales, como las que se elaboran en algunas poblaciones de Michoacán. Los jarros vidriados en tonos naturales o pintados con diversos colores, son otros bellos utensilios vinculados con el chocolate y otras bebidas de cacao, que muestran la importancia que tiene éste entre nosotros.

Bibliografía

García de León (2004) *Contra viento y marea. Los piratas en el Golfo de México*. México: Plaza y Janés, 206 pp.

González de la Vara, Martín (1992) *Historia del chocolate en México*. México: Maass Ediciones.

Santamaría, Francisco J. (1992) *Diccionario de mexicanismos*. México: Editorial Porrúa, 350 pp.

Sophie D. Coe y Michael D. Coe (1999) *La verdadera historia del chocolate*. México: Fondo de Cultura Económica, 396 pp.

