

# Cacao Historia



# Área Académica: Gastronomía

Tema: Cacao, Historia

Profesor(a):

L.G. Norma Gómez García

L.G. Tammara Ilce Guzmán López

Periodo: Julio - Diciembre 2022

# Tema: Cacao

## Resumen

El cacao tiene sus orígenes en América, sin precisar bien donde, existen leyendas sobre su origen y todas apuntan hacia Quetzalcóatl en la cultura tolteca.

Los primeros en usar el cacao fueron los Olmecas.

La bebida del chocolate se consideraba sagrada por su sabor y por las energías que aportaba, y se extendió a Europa después de la conquista.

**Palabras Clave:** Origen, Quetzalcóatl, Olmecas, Chocolate y Bebida

# Tema: Cacao

## Abstract

Cocoa has its origin in America, however it is hard to point out the exact place. There are many legends about its origin and they all mention Quetzalcoatl in the Toltec culture.

The first people that used cocoa were the Olmecs.

Chocolate as a beverage was considered sacred because of its taste and the energy it gave.

After the Conquest its popularity extended to Europe.

**Keywords:** Origin, Quetzalcoatl, Olmecs, Chocolate, Beverage

# Objetivo General

Aplicar los conocimientos teóricos y prácticos de la repostería clásica, buscando el aprendizaje y la ejecución de las técnicas básicas de la repostería, con el fin de conocer y dominar las mismas para su uso en el campo laboral.

# Objetivos Específicos

Identificar las propiedades químicas de los alimentos con base en sus características funcionales.

Identificar las propiedades organolépticas y sensoriales de los alimentos con base en sus características funcionales.

Identificar las propiedades nutricionales de los alimentos con base en sus características funcionales.

# Introducción

La historia del cacao comienza en América, también conocida como el nuevo mundo, llega a Europa en el año 1524 en unos de los barcos de los tripulantes de Cortés, los primeros en cultivar el cacao fueron los Olmecas y ellos les enseñaron a los mayas.

El cacao lo preparaban como bebida y se consideraba sagrada por las propiedades que le atribuían, los mayas gustaban de tomar de bebida calenté y los aztecas la consumían fría.

El cacao eran tan valioso que se utilizaba como moneda de cambio.

# Cacao

## ● Variedades:

Criollo

Forastero

Trinitario

Historia: Según creencias de los aztecas, el cacao era el árbol más hermoso del paraíso. Este pueblo le atribuía múltiples virtudes: calmar el hambre y sed, dar la ciencia universal y curar las enfermedades. Gracias al nuevo mundo, la primera carga de cacao llegó a España en 1524.

Equipo editorial Larousse. (2011). Larousse gastronomique en español, España: Larousse. p193.



# vocabulario de los alimentos: cacao, chocolate

La palabra española *cacao* se deriva, a través del maya y azteca, de la palabra *kakawa*, probablemente olmeca, acuñada hace 3,000 años. *Chocolate* tiene una historia más complicada. La palabra azteca (náhuatl) para el agua de cacao era *cacahuatl*, pero los españoles acuñaron para ellos mismos la palabra *chocolate*. Según los historiadores Michael y Sophie Coe, es posible que lo hicieran para distinguir la versión caliente maya, que ellos preferían, de la azteca fría: en yucatán, “caliente” se decía *chocol*, y la palabra azteca para “agua” era *atl*.

McGee, H. (2014). Métodos de cocina y materiales de los utensilios. En H. McGee (E.d.), *La cocina y los alimentos*. España: Debate. p 736.

# Historia

La historia del chocolate comienza en el nuevo mundo con el árbol del cacao, que probablemente evolucionó en los valles fluviales de la sudamérica ecuatorial.

El árbol de grandes vainas duras que, además de semillas, contiene una pulpa dulce y húmeda, y es posible que los antiguos indígenas llevaran los frutos a América Central y el sur de México como reserva portátil de energía y agua.

- Parece que los primeros en cultivar el árbol fueron los olmecas, en la costa sur del golfo de México. antes de 600 a. C.  
los olmecas les enseñaron a los mayas y ellos lo cultivaron en la península tropical de Yucatán y en América Central, y se lo vendían a los aztecas.
- Los aztecas tostaban y molían las semillas del cacao, haciendo con ellas una bebida que se servía en las ceremonias religiosas y se relacionaba con la sangre humana.
- Las semillas eran tan valiosas que se utilizaban como una forma de moneda.
- Los primeros Europeos que probablemente vieron las semillas del cacao fueron los tripuntales del cuarto viaje de Colón en 1502, que llevaron algunas a España.

En 9519, uno de los oficiales de Cortés, Bernal Díaz del Castillo, vio al emperador azteca, Moctezuma, en la mesa y describió de pasada la bebida preparada:

- De cuando en cuando traían unas como a manera de copas de oro fino con cierta bebida hecha del mismo cacao; decían que era para tener acceso con mujeres (...) más los que vi que traían sobre cincuenta jarros grandes, hechos de buen cacao con su espuma, y de aquella bebida, y las mujeres le servían al beber con gran acto.

Una de las primeras descripciones del chocolate original aparece en *la historia del nuevo mundo* (1564) por el milanés Girolamo Benzoni, que viajó a América Central y comentó que aquella región había aportado dos contribuciones excepcionales al mundo: las gallinas indias o pavos y el cavacate o semilla del cacao.

- *Recogen los granos y los ponen a secar sobre esteras; después, cuando los quieran la bebida, los tuestan al fuego en un cacharro de barro y los muelen con las piedras que utilizan para preparar pan. por último, ponen la pasta en tazones y mezclándola poco a poco con agua, añaden a veces un poco de sus especias, la beben, aunque parece más adecuada para los cerdos que para hombres.*

Los mayas condimentaban sus bebidas de chocolate con diversos ingredientes, entre ellos flores aromáticas, vainilla, guindilla, miel silvestre y achiote,

los Europeos empezaron a añadir sus propios condimentos , como azúcar, canela, clavo, anís, almendra, avellanas, vainilla, agua de rosas y almizcle.

Las primeras fábricas europeas donde se hacía la pasta de chocolate especiada se construyeron en España hacia 1580, y en menos de 70 años el chocolate se había introducido en Italia, Francia e Inglaterra.

# Bibliografía

Harol, M. (2014). La cocina y los alimentos. España: Debate

Bressanini, D. (2017). La ciencia de la pastelería. España: Gribaudo.

McGee, H. (2014). Métodos de cocina y materiales de los utensilios. En H. McGee (E.d.), La cocina y los alimentos. España: Debate. p 736.

Díaz del Castillo, B. (2015). Historia verdadera de la conquista de la nueva España. México. Tomo