



UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA
DE MÉXICO

FACULTAD DE FILOSOFÍA Y LETRAS

**EL CACAO COMO MEDICAMENTO EN LAS RECETAS Y
REMEDIOS NOVOHISPANOS. SIGLOS XVI AL XVIII**

T E S I S

QUE PARA OPTAR POR EL GRADO DE:

MAESTRA EN HISTORIA

P R E S E N T A :

Patricia Barriga Robles



Facultad de Filosofía
y Letras

Asesora: Dra. Patricia Aceves Pastrana

2012



Universidad Nacional
Autónoma de México



UNAM – Dirección General de Bibliotecas
Tesis Digitales
Restricciones de uso

DERECHOS RESERVADOS ©
PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN TOTAL O PARCIAL

Todo el material contenido en esta tesis esta protegido por la Ley Federal del Derecho de Autor (LFDA) de los Estados Unidos Mexicanos (México).

El uso de imágenes, fragmentos de videos, y demás material que sea objeto de protección de los derechos de autor, será exclusivamente para fines educativos e informativos y deberá citar la fuente donde la obtuvo mencionando el autor o autores. Cualquier uso distinto como el lucro, reproducción, edición o modificación, será perseguido y sancionado por el respectivo titular de los Derechos de Autor.

ÍNDICE

INTRODUCCIÓN	5
CAPÍTULO I	9
EL CACAO EN MESOAMÉRICA	
1.1 Antecedentes sobre el cacao	
1.2 Origen del cacao en Mesoamérica y sus principales usos entre los olmecas y los mayas	
1.3 El comercio del cacao hacia el altiplano mesoamericano, su control y usos por los mexicas	
1.4 Enfermedades y remedios con cacao entre los mexicas de acuerdo a los informantes de Sahagún	
CAPÍTULO II	19
INTERCAMBIOS CIENTÍFICOS, CULTURALES Y COMERCIALES EN TORNO AL CACAO	
2.1 Antecedentes sobre la teoría Hipocrático Galénica	
2.2 La naturaleza, el enfermo, sus enfermedades y la terapéutica	
2.3 El chocolate llega a Europa. Primeras publicaciones europeas del cacao	
2.3.1 Encuentros entre el chocolate y España. Costumbres y primeros libros publicados en el país	
2.3.2 Sobre el comercio entre América y Europa	
2.3.3 El chocolate en Italia, Francia e Inglaterra	
CAPÍTULO III	31
EL CACAO EN LOS TEXTOS NOVOHISPANOS DEL SIGLO XVI	
3.1 El cacao en el <i>Códice de la Cruz-Badiano</i>	
3.1.1 Remedio contra las lastimaduras de los pies	
3.1.2 Remedio contra el cansancio	
3.1.3 Remedios contra el miedo y la locura	
3.2 <i>Historia de las plantas de la Nueva España</i> de Francisco Hernández	
3.2.1 Bebida llamada <i>atextli</i>	
3.2.2 Bebida llamada chocolate	
3.2.3 Receta refrigerante y para el mantenimiento llamada <i>tzene</i>	
3.2.4 Receta para las cámaras de sangre	
3.3 El <i>Tesoro de las medicinas</i> de Gregorio López	
3.3.1 El cacao como ingrediente en una receta para aliviar la calentura	
3.3.2 El cacao como ingrediente en una receta para aliviar la disentería	
3.3.3 El cacao como ingrediente en una receta para aliviar lepra	
3.3.4 El cacao como ingrediente en una receta para aliviar llagas	
3.4 El cacao en la <i>Historia Natural y Moral de las Indias</i> de José de Acosta	
3.5 El cacao en los <i>Problemas y Secretos de las Indias</i> de Juan de Cárdenas	
3.5.1 El cacao siendo frío puede causar calor	
3.5.2 Propiedades, efectos, daños y beneficios del chocolate	
3.6 El cacao y el chocolate en el <i>Tratado breve de medicina</i> de Agustín Farfán	
3.6.1 Remedio para curar los pezones	
3.6.2 Remedio como laxante	
3.6.3 Remedio para las piedras en los riñones	

CAPÍTULO IV	55
EL CACAO EN LOS TEXTOS NOVOHISPANOS DEL SIGLO XVII	
4.1 Antecedentes	
4.2 <i>Libro en el cual se trata del chocolate</i> de Juan de Barrios	
4.2.1 Receta para el temperamento caliente	
4.2.2 Receta para el temperamento sanguíneo	
4.2.3 Receta para el temperamento flemático	
4.2.4 Receta para el temperamento melancólico	
4.3 <i>Cuestión moral si el chocolate quebranta el ayuno eclesiástico</i> de Antonio de León Pinelo	
CAPÍTULO V	63
EL CACAO EN LA NUEVA ESPAÑA EN EL SIGLO XVIII	
5.1 Antecedentes	
5.2 El cacao en el <i>Florilegio medicinal</i> de Juan de Esteyneffer	
5.2.1 El chocolate como ingrediente en una receta para aliviar el dolor de cabeza y la jaqueca	
5.2.2 El chocolate como ingrediente en una receta para aliviar la obstrucción de hígado	
5.2.3 El chocolate como ingrediente en una receta para restaurar la menstruación	
5.2.4 El chocolate como ingrediente en una receta para reconstituir las rajaduras de los pechos	
5.2.5 El chocolate como parte de una receta para aliviar la calentura de los héticos	
5.2.6 El chocolate como parte de una receta para aliviar el morbo gálico	
5.2.7 El chocolate como ingrediente en una receta para sanar las quemaduras	
5.2.8 El chocolate como vehículo en una receta para purgar	
5.2.9 El chocolate como parte de una receta para tomarse las píldoras	
5.3 El chocolate en el <i>Tratado universal de drogas simples</i> de Nicolás Lemery	
5.4 <i>Palestra farmacéutica químico-galénica</i> de Félix Palacios	
5.4.1 Electuario confortante para el estómago	
5.5 El cacao en las Farmacopeas <i>Matritensis e Hispana</i>	
5.5.1 El aceite de cacao como receta	
5.5.2 El cacao como ingrediente en una receta como emoliente	
5.6 Artículos periodísticos sobre el chocolate	
5.6.1 Debates sobre el cacao entre Desiderio Osasunasco y José Antonio Alzate y Ramírez en la <i>Gaceta de Literatura de México</i>	
5.6.2 El chocolate en el <i>Mercurio Volante</i> de José Ignacio Bartolache	
CONCLUSIONES	85
BIBLIOGRAFÍA	87
ANEXO I. EXPLICACIÓN DE ALGUNOS TÉRMINOS EMPLEADOS EN MEDICINA Y FARMACIA	95
ANEXO II. VOCABULARIO NÁHUATL	100
ANEXO III. EXPLICACIÓN DE ALGUNOS TÉRMINOS EMPLEADOS EN FARMACIA (S. XVIII)	102

Tlapocacauatl.



AGRADECIMIENTOS

La presente tesis es resultado de un trabajo de investigación que comenzó en la primavera de 2007 cuando presenté un anteproyecto sobre la Historia del Cacao en la Medicina, en la Coordinación del Posgrado en Historia de la Facultad de Filosofía y Letras de la UNAM, con la finalidad de ingresar al programa de Maestría en Historia. Fueron los seminarios de Historia de la Ciencia en México, impartidos por la Dra. Patricia Aceves Pastrana, los que me introdujeron en el conocimiento del tema y me alentaron cada día en mis estudios y esfuerzos por conocer más sobre esta maravillosa planta, por lo cual le agradezco entrañablemente sus enseñanzas y su amistad.

Agradezco los comentarios y el apoyo de mi revisora de tesis la Dra. Martha Eugenia Rodríguez Pérez, así como a mis sinodales la Dra. Ana María Dolores Huerta Jaramillo, Dr. Carlos Viesca Treviño y Dra. Ana Cecilia Rodríguez de Romo por sus valiosos comentarios y sugerencias.

Al mismo tiempo agradezco a la Dra. María del Pilar Martínez López-Cano quien durante sus seminarios me dio valiosos consejos para mejorar mi tesis. La Dra. Gisela Von Wobeser y el Dr. Ignacio del Río quienes me orientaron con sus sugerencias.

También agradezco a mis compañeros y amigos de la Maestría en Historia de la FFyL de la UNAM con quienes compartí clases, dudas, sugerencias y largas horas de estudio: Héctor García Luisjuan, Edgar Becerra, Carlos del Castillo, Cumy Roa, Patricia Cazals, y a mi amiga Adriana Calderas por su aliento para que iniciara la maestría.

La presente tesis la dedico a mis papás por haber sido siempre un gran apoyo en mi vida, por sus consejos, su cariño y su amistad.

A mis hermanos y familia por su comprensión. A Martín por su ejemplo y apoyo en todo este camino.

INTRODUCCIÓN

En México, la ciencia y la medicina tienen una larga historia de la cual tenemos noticia desde la época prehispánica. Los códices mesoamericanos son los primeros textos históricos que arrojan información sobre estos temas y por ello se consideran el punto de partida para estos estudios. Los españoles que llegaron a México en el siglo XVI trajeron consigo los conceptos sobre la ciencia y la medicina europeas, los cuales impusieron a la cultura mesoamericana por pensar que eran superiores. Sin embargo, durante el proceso de conquista, algunas características del pensamiento nahua se incorporaron dentro del nuevo acervo de los europeos, quienes se encargaron de aceptar o rechazar muchos de sus elementos de acuerdo a lo que pensaban que era correcto incluir según los cánones establecidos en el viejo continente. Fue así, como muchos conocimientos de los antiguos mexicanos se perdieron con el tiempo y el contexto indígena fue olvidado. Lo que prevaleció durante el periodo virreinal fue la medicina europea que en muchas ocasiones integró la flora y fauna indígena en sus remedios.¹

El historiador de la ciencia actualmente cuenta con algunos estudios sobre la historia de la medicina en México durante la época colonial, la mayoría de ellos enfocados en el galenismo y una menor proporción abordan la influencia en la medicina de otras corrientes científicas en los siglos XVI al XVIII.²

En este sentido y, en particular sobre el tema de la historia del cacao en la medicina, son escasos los trabajos realizados.³ La historiografía se ha orientado más hacia el papel del cacao en la historia social y cultural que en los aspectos medicinales del fruto.⁴ No obstante, existen valiosas fuentes bibliográficas novohispanas que aportan información interesante sobre el uso del cacao como componente en recetas médicas de la época colonial y que lo colocan como ingrediente medicinal con usos específicos.

En la elaboración de la presente investigación se estudiaron diversos textos científicos y médicos, algunos de ellos publicados en la Nueva España y otros de procedencia española y francesa que fueron profusamente utilizados por los profesionales del área sanitaria en México. Para tal fin, se efectuó una amplia y cuidadosa consulta bibliográfica que recorre como eje principal los tres siglos de colonia en ese país. Se trata de ofrecer una sucinta historia de los textos, y en particular de mostrar el análisis en detalle del contenido de los distintos remedios que contenían cacao y que fueron incorporados a la ciencia médica novohispana.

¹Ver los libros de medicina escritos en el siglo XVI de Francisco Hernández, *Historia de las Plantas de la Nueva España* y de Agustín Farfán, *Tratado breve de medicina*, etc. Para el siglo XVII los libros de Juan de Barrios, *Verdadera cirugía, medicina y astrología* y *Libro en el cual se trata del chocolate*, y de Gregorio López, *Tesoro de las medicinas para todas las enfermedades*. Para el siglo XVIII de Juan Esteyneffer, *Florilegio medicinal de todas las enfermedades*.

²Ver Aguirre Beltrán, Gonzalo. *Medicina y magia. El proceso de aculturación en la estructura colonial* (1980); Pérez Tamayo, Ruy, *El concepto de enfermedad* (1988); Puerto, Javier, *El mito de Panacea* (1997); Trabulse, Elías, *Historia de la ciencia en México* (1983); Viesca Treviño, Carlos, *Historia General de la Medicina en México* (2001); Viveros Maldonado, Germán, *Hipocratismos en México. S. XVI al XVIII* (2007).

³Ciertos libros mencionan brevemente el cacao en la medicina, por ejemplo: *Del cacao al chocolate* (1998) de Benítez, Alma; *Chocolate, regalo del Edén*, (2003) de Chapa, Martha; *The True History of Chocolate*, (1996) de Coe, Sophie; "El Cacao entre los Aztecas" (1967), artículo de Durand Forest, Jaqueline; *Chocolate, History, Culture and Heritage*, (2009) de Grivetti, Louis; *El mito de panacea*, (1997) de Puerto, Javier.

⁴*Idem*.

De esta manera, el objetivo de esta tesis es analizar los textos impresos, médicos y científicos, que tuvieron mayor uso en la Nueva España, con el fin de poner en relieve que el cacao fue incluido como un ingrediente medicinal en los remedios que fueron empleados para aliviar diversos padecimientos, muchos de ellos relacionadas con el estómago, hígado, riñones, y las fiebres, entre otros. Con este propósito se examinaron diez y siete libros que van del siglo XVI al siglo XVIII, en su mayor parte publicados en la Nueva España.⁵ El análisis de estas fuentes se presenta cronológicamente de acuerdo a su fecha de publicación, en cinco capítulos, donde se expone el uso medicinal del cacao y el chocolate a través de sus diferentes recetas, tanto como remedio o como vehículo para agregar otros medicamentos, sustancias con efectos terapéuticos, u otros ingredientes.

Los primeros libros examinados en este trabajo fueron escritos en los inicios del contacto español. Estos son la *Historia General de las Cosas de la Nueva España* de Bernardino de Sahagún y el *Códice de la Cruz-Badiano*, que contienen algunas prácticas medicinales del pueblo nahua anteriores a la conquista, y que dan cuenta de la larga tradición medicinal del cacao que se pierde en la época prehispánica.⁶

Los últimos textos examinados en esta tesis, son autoría de dos hombres ilustrados -José Antonio Alzate y Ramírez y Desiderio Osasunasco- quienes debaten entre sí, las cualidades medicinales del cacao, de la misma manera que el médico José Ignacio Bartolache. La presente tesis termina en el siglo XVIII, ya que con estas últimas publicaciones, se inicia otro período en la historia de la medicina en México.

A decir de algunos historiadores de la ciencia aún no se ha estudiado en profundidad la terapéutica ni el galenismo propios del Renacimiento y su influencia posterior en el Nuevo Mundo, particularmente en la Nueva España, así como tampoco la influencia de las corrientes médicas renacentistas.⁷ Además se ha investigado poco sobre los estudios de Carlos Linneo y sus efectos en la Nueva España. Por otra parte, resalta que fueron las ciencias exactas como la física y las matemáticas las áreas de mayor interés en la investigación de la época colonial y en donde se realizaron mayores avances. Esto se debe a que los logros y resultados de los estudios en esas áreas provienen de fenómenos explicables, repetibles y objetivos, mientras que los avances en los conocimientos médicos y biológicos son más difíciles de explicar por estar directamente relacionados a la naturaleza humana y la vida. Lo cual por sí mismo es más complejo. Aunado a ello, las explicaciones científicas vinculadas con el ser humano, la vida, la muerte o las enfermedades, involucran conceptos complejos que tenían implicaciones de tipo religioso, filosófico y psicológico, entre otras. En esa época, estos planteamientos eran más difíciles de comprender y aceptar dado que entraban en conflicto con otras áreas del conocimiento y sobre todo con la Iglesia.

El Estado Español del siglo XVI puso especial atención a las actividades científicas como medio de control político y de poder. La posesión de los nuevos territorios en el Nuevo Mundo despertó el interés por las ciencias naturales y la botánica

⁵ Los autores y los libros que se analizan en el presente trabajo son de Bernardino de Sahagún, Martín de la Cruz, Francisco Hernández, Gregorio López, José de Acosta, Juan de Cárdenas, Agustín Farfán, Juan de Barrios, Antonio de León Pinelo, Juan de Esteyneffer, Nicolás Lemery, Félix Palacios, las Farmacopeas Matritensis e Hispánica, Desiderio Osasunasco, José Antonio Alzate y Ramírez e Ignacio Bartolache.

⁶ Sahagún, B. *Historia General de las Cosas de la Nueva España*. México, Promexa, 1986. De la Cruz, Martín. *Libellus de Medicinalibus Indorum Herbis*. México, FCE, IMSS, traducción latina de Juan Badiano, 2 vs. 1991.

⁷ J.L. Fresquet Febrer y J.M. López Piñero (eds.). "El mestizaje cultural de la medicina novohispana del siglo XVI y su influencia en Europa", en *idem. El mestizaje cultural y la medicina novohispana del siglo XVI*. España, Universidad de Valencia, 1995, p. 9-24.

que conjuntaba los conocimientos científicos con los beneficios económicos a obtener.⁸ En ese sentido, era de primordial importancia el conocer y explotar los recursos naturales que ofrecían las nuevas tierras a través de su exploración. Así lo demuestra la *Historia de las Plantas de la Nueva España*, estudio sobre la flora medicinal realizado por Francisco Hernández, primer protomédico de las Indias, quien fue enviado por Felipe II a la Nueva España, por seis años, para investigar todo lo referente a las plantas, semillas, frutos y árboles que tuvieran un efecto medicinal. En ese tiempo, el galenismo era la teoría médica principal que regía los nuevos descubrimientos, aunque también hubo otras teorías en los siglos XVI y XVII, que fueron adoptadas en menor medida por los médicos y eran conocidas en la Nueva España. El vitalismo, el hermetismo y el paracelsismo fueron las “nuevas” corrientes humanistas de la llamada “Revolución Científica” que convivían en la ciencia médica junto al galenismo. Más tarde, durante el siglo XVIII, el atomismo, el vitalismo y el mecanicismo, influenciaron las investigaciones de los científicos novohispanos así como también los avances en la química moderna, la anatomía, la cirugía y la fisiología.⁹

En el Siglo de las Luces, los monarcas borbones usaron a la ciencia para fines aún más prácticos y para la mejora pública. El ideal científico del Estado era completamente utilitario e imperialista, e imponía sus decisiones a los territorios americanos olvidando las necesidades locales así como los intereses e iniciativas de sus habitantes.¹⁰ Sin embargo, la Nueva España tuvo su propio impulso a través del intercambio científico y cultural que se mantuvo durante todo el periodo virreinal, alcanzando su mayor ímpetu en la Ilustración. Este intercambio de conocimientos se consolidó aún más a través del establecimiento de instituciones y de redes de comunicación internacional por las cuales hubo un flujo de conceptos, personas, literatura, instrumentos, tecnología y demás materiales científicos.¹¹

Este contexto científico se vio reflejado en una importante literatura médica producida en la Nueva España. El caso específico del cacao y su inserción en la materia médica local, se vio favorecido por las investigaciones realizadas en México y Europa orientadas al conocimiento de sus propiedades terapéuticas, por tratarse de un producto de gran interés para los médicos y la sociedad en general. En ese sentido pueden verse los avances obtenidos en los textos elaborados en los tres siglos de dominación española.

Cuando pensamos hoy día en el chocolate, lo vemos como parte de la gastronomía, y especialmente de la repostería. Sin embargo, en su larga historia, el chocolate como golosina y como bebida caliente con leche, han sido las formas en las que ha sido menos consumido, desde que se le conoce. Durante la mayor parte de su historia el cacao fue un medicamento y el chocolate se bebió frío y en agua con otros componentes. Si bien, Europa usó al cacao como medicamento recién lo conoció, posteriormente lo transformó en una bebida de lujo y luego en una golosina. En México, desde antes de la conquista española, el cacao fue el ingrediente principal del chocolate

⁸ Calleja, Ma. del Carmen. *Historia de la Ciencia y de la Tecnología. La Farmacia en la Ilustración*. Madrid, Akal, 1992.

⁹ Aceves Pastrana, P. “Átomos y luces en los periódicos de Alzate”, en *Periodismo científico en el siglo XVIII: José Antonio Alzate y Ramírez*. México. Universidad Autónoma Metropolitana-Xochimilco, serie Estudios de historia social de las ciencias químicas y biológicas, núm. 6, 2001, p. 221-250.

¹⁰ Puerto Sarmiento, F. J. “José Antonio Alzate y Ramírez ante la ciencia española ilustrada”, en *Periodismo científico en el siglo XVIII: José Antonio Alzate y Ramírez*, p. 79-105.

¹¹ Aceves Pastrana, P., *idem.*, y E. Trabulsee “La ciencia de la Ilustración Mexicana: Alcances y límites de una tradición historiográfica” en, *Periodismo científico en el siglo XVIII: José Antonio Alzate y Ramírez*, p. 19-35.

frío y fue considerado una medicina, cuya historia se remonta a los tiempos de los olmecas y los mayas, pueblos que fueron los primeros en preparar la bebida con fines medicinales y rituales.

Esta investigación se encuentra dividida en cinco capítulos. El primer capítulo dedicado al cacao en Mesoamérica, inicia con un contexto general que incluye las características biológicas del árbol y fruto del cacao, para luego entrar al mundo mesoamericano e introducir al lector en los primeros datos históricos sobre los pueblos olmeca, maya y mexica, que dieron una importancia relevante al uso del cacao en diferentes formas: como moneda, bebida ritual y medicina; posteriormente, el capítulo analiza las enfermedades y los remedios para curarlas que empleaban el cacao, contenidos en la *Historia General de las cosas de la Nueva España* de Bernardino de Sahagún. El capítulo segundo trata sobre los intercambios científicos, culturales y comerciales del cacao; en él se expone la teoría galénica, se revisan los primeros libros publicados en Europa sobre el chocolate, y se ofrece una visión general de las relaciones comerciales de este producto entre Europa y América. El tercer capítulo estudia los remedios que contenían cacao como ingrediente, en seis textos del siglo XVI que mezclan la tradición indígena con la europea: el *Códice de la Cruz-Badiano*, la *Historia de las Plantas de la Nueva España* de Francisco Hernández, *El Tesoro de las Medicinas* de Gregorio López, la *Historia Moral* de José de Acosta, los *Problemas y Secretos de las Indias* de Juan de Cárdenas y el *Tratado breve de medicina* de Agustín Farfán. El cuarto capítulo analiza la presencia del cacao en dos textos del siglo XVII escritos por un médico y un jurista, el *Libro en el cual se trata del chocolate* de Juan de Barrios y *Cuestión moral si el chocolate quebranta el ayuno eclesiástico* de Antonio de León Pinelo. El quinto y último capítulo revisa las teorías científicas del siglo XVIII que influyeron en el pensamiento médico novohispano y posteriormente analiza las preparaciones medicinales que utilizaron el cacao y el chocolate entre sus ingredientes en los siguientes textos: el *Florilegio Medicinal* de Juan de Esteyneffer, el *Tratado Universal de Drogas Simples* del francés Nicolás Lemery, la *Palestra Farmacéutica Químico-Galénica* de Félix Palacios, la *Pharmacopea Matritensis*, la *Pharmacopea Hispana*, y dos artículos periodísticos escritos por los ilustrados novohispanos José Antonio Alzate y Ramírez y José Ignacio Bartolache.

Nuestro trabajo de investigación abarcó la revisión de las fuentes impresas primarias y secundarias depositadas en el Fondo Reservado de la Biblioteca Nacional de México, de la Universidad Nacional Autónoma de México; Biblioteca Nacional de Antropología e Historia, con sede en el Museo de Antropología; Centro de Estudios de Historia de México CARSO; Biblioteca Ernesto de la Torre Villar, del Instituto de Investigaciones Dr. José María Luis Mora; Biblioteca Rafael García Granados, del Instituto de Investigaciones Históricas de la UNAM; Biblioteca Nacional, del Instituto de Investigaciones Bibliográficas de la UNAM así como su Biblioteca Central; Biblioteca John Carter Brown en Rhode Island y la Biblioteca Richter, de la Universidad de Miami, Florida.

CAPÍTULO I

EL CACAO EN MESOAMÉRICA

Este capítulo tiene por objetivo describir el panorama cultural mesoamericano en el cual las semillas del cacao tuvieron diversos usos en la economía, en rituales sociales y religiosos y en la medicina prehispánica. En la economía los granos del cacao constituyeron un importante tributo entre los pueblos subyugados y también fueron usados como moneda de cambio en toda Mesoamérica junto con las mantas de algodón, hachas de cobre y chalchihuites (piedras jadeitas de color verde).

El cacao fue el ingrediente principal en diferentes clases de bebidas que tomaban las élites nobles y los comerciantes, y tuvo un uso medicinal dirigido a diferentes enfermedades que fueron registradas por los informantes del fraile Bernardino de Sahagún en los inicios de la conquista española. Esto nos habla de la importancia que tenía el fruto para las culturas prehispánicas y del amplio conocimiento acumulado a través de los siglos a partir de su estudio y de sus usos como bebida.

1.1 Antecedentes sobre el cacao

El cacao es un árbol pequeño que puede alcanzar los siete metros. Su talla depende mucho del medio ambiente en donde se encuentre. En una plantación, se intenta que los mismos árboles creen una cubierta y un auto sombraje y protección contra el viento para su buen mantenimiento. Alcanza su máximo desarrollo a los diez años, aunque algunos árboles pueden llegar a tener varios decenios. Principalmente se cultiva en zonas semitropicales a tropicales en una temperatura de 18 a 28.5° C. Los cacaos cultivados representan una gran variabilidad en lo que se refiere a su color, dimensiones y forma de la flor, del fruto o de su semilla. La semilla del cacao se llama “haba” o “grano”. El grano puede medir de 2 a 3 cm de longitud y se encuentra cubierto por una pulpa mucilaginosa de color blanco, sabor azucarado y ácido. Los granos de cacao se componen de un 50% de grasa; numerosos polifenoles (alcoholes aromáticos); taninos (sustancias astringentes); y de teobromina y cafeína (alcaloides que estimulan la actividad cardíaca). La teobromina es la que da el amargor a las habas de cacao. También contiene agua, ceniza, proteínas, fibra, hidratos de carbono, vitaminas y minerales.

Durante miles de años, el cacao ha sido cultivado en América y los tipos que se encuentran hoy día son variedades o mutaciones en los que han intervenido numerosos cruzamientos naturales. Sin embargo, los cacaos cultivados se dividen en tres grupos: criollo, forastero y trinitario.

El nombre de “criollo” tiene su origen cuando los españoles atribuyeron ese apelativo al cacao inicialmente cultivado en Venezuela, cuyos granos son de calidad superior. A una nueva clase de cacao introducida en Trinidad hacia 1825 se le llamó “forastero” o “trinitario”. Sus granos suministran un producto de menor calidad. Actualmente se conservan éstos nombres para designar los tres grupos de cacao cultivados pero se ha perdido su significado primitivo. El grupo criollo agrupa a los cacaos que tienen las mismas características que los antiguos cacaos venezolanos y los que antiguamente se cultivaban en América central y México. Las mazorcas de este cacao son de color rojo (verde antes de la madurez), de forma alargada y de punta acentuada en el extremo inferior. Su parte exterior es rugosa y delgada; sus granos son gruesos de color blanco. Comercialmente se trata del cacao más fino, pues es muy aromático, de ligero amargor y es usado hoy en día para chocolatería de lujo. A pesar de

ello, ya casi no se cultiva pues ha sido sustituido por el forastero o trinitario debido a que éstos son vigorosos y más resistentes a las enfermedades del árbol.

Al grupo forastero pertenecen los cacaos de Brasil y del oeste de África, Ecuador, y otros cultivos de América central y del sur. Parece que su origen fue la alta Amazonia. Sus mazorcas son de color verde (amarillo en la madurez), de forma amelonada y de exterior grueso. Los granos son aplastados de color púrpura fuerte. En la actualidad es el cacao más común en el mundo representando el 80% de la producción mundial.

A los cacaos trinitarios se les considera híbridos de mezcla de criollos con forastero amazónico. Sus caracteres son difíciles de definir, pues son polimorfos y parecidos a los grupos de los cuales provienen. Proporcionan del 10 al 15% de la producción mundial de cacao. Su calidad es intermedia entre los criollos (finos) y los forasteros (corrientes) y es una calidad variable ligada a su naturaleza híbrida.

Las flores del cacao aparecen sobre la corteza del árbol, sobre el tronco o sobre las ramas y forman unas prominencias o cojinetes florales. Se trata de flores pequeñas (0.5 a 1 cm) de color blanco que al ser polinizadas, más o menos a los seis meses producen el fruto del cacao. Las mazorcas contienen unas cinco hileras de granos que representan en general de 30 a 40 habas. El cacao se cosecha dos veces al año durante septiembre-febrero y mayo-junio. Las mazorcas se cortan de los árboles, se parten y se extraen los granos. Las cáscaras se queman. Los granos se dejan fermentar por algunos días antes de que se sequen al sol, lo cual produce numerosos cambios químicos en la semilla transformando su color de blanco/ púrpura al café.¹ Después, las semillas se tuestan y exhalan el conocido aroma del chocolate para luego ser pelada su cascarilla. Posteriormente se muelen varias veces en un metate de preferencia caliente, y por lo general se pone un fuego por debajo del mismo para que permanezca a esa temperatura. Una vez molidas las semillas se les puede dar la forma de pequeños pastelitos para ser almacenados o para preparar la bebida. Si se almacenan, pueden permanecer mucho tiempo así sin echarse a perder.

1.2 Origen del cacao en Mesoamérica y sus principales usos entre los olmecas y los mayas

La mayor parte de las especies silvestres del cacao crecen en América del Sur cerca del río Amazonas; sin embargo, los nativos de esos lugares nunca emplearon las semillas del cacao. En Mesoamérica, la planta fue domesticada y se lograron procesar las semillas de cacao para su uso. Gran parte de esa zona que comprende actualmente México, Belice, Guatemala, Honduras y el Salvador está constituida por tierras bajas y húmedas propicias para el cultivo de éste árbol.

Los olmecas debieron haber transmitido el nombre y la sustancia a los mayas del preclásico tardío (400 a. C.-100 d. C.) y estos a su vez, a los mexicas. La palabra cacao es de origen mixe-zoque aunque también existe la teoría de que puede tener origen uto-azteca. Originalmente, hacia el año 1000 a.C. se pronunciaba *kakawa*, posteriormente el término se diseminó hacia otras lenguas mesoamericanas junto con otros rasgos de la cultura olmeca.²

¹ Braudeau, J. *El cacao*, pp. 17-49.

² Macri, M. J. "Fempest in a chocolate pot, origin of the word cacao" en, *Chocolate: History, Culture and Heritage.*, pp. 17-26.

En el *Popol Vuh* o *Libro del Consejo* de los mayas hay pasajes en donde aparece varias veces la palabra cacao cuando se habla del mito de la creación del universo y de la historia simbólica del crecimiento y maduración del maíz. Hacia el año 250 d. C., los mayas de las tierras bajas entraban en la etapa llamada Clásica. Las ciudades de este periodo gozaron de un auge en el arte y la arquitectura, al igual que sostuvieron guerras incesantes entre sus ciudades. En uno de los libros que escribieron llamado *Códice Dresde* de fecha precortesiana, se abordan temas rituales vinculados al ciclo sagrado de 260 días donde se muestran varios dioses sentados sosteniendo frutos de cacao o recipientes que lo llevan en forma de bebida. El *Códice Madrid* es otro de los libros mayas donde se representan los frutos del cacao asociados siempre con las actividades de los dioses. Sin embargo, la única evidencia escrita del uso del cacao entre los mayas se halla en las vasijas encontradas en las tumbas de los personajes de la clase alta. No se sabe si el maya de clase baja tomaba alguna bebida con cacao. Asimismo, en el *Códice Madrid* se relaciona el ave quetzal con el cacao, el vínculo entre ambas figuras quizá se deba a su carácter sagrado.

Se sabe que los mayas en la actualidad aún intercambian bebidas de cacao para sellar sus votos matrimoniales, y esto es probable que se usara antiguamente en Yucatán sobre todo entre la gente de clase alta. Las bebidas con cacao eran endulzadas con miel y semillas machacadas de árboles y frutos y eran preparadas únicamente por mujeres. En Yucatán se cultivaba el árbol del cacao en cenotes y cavernas que guardaban la humedad requerida para que el árbol rindiera sus frutos.³

Diego de Landa afirma que las bebidas de cacao de los mayas eran muchas y se preparaban con pinole y maíz, y también con manteca de cacao, la cual se obtenía machacando las semillas de cacao remojadas en agua. A este respecto Antonio de Ciudad Real decía que se usaba como moneda entre los mayas y como bebida fría o caliente. La bebida preparada con cacao, miel y agua era medicinal y muy saludable. Pero también le añadían achiote, pasta rojiza de la cáscara del arbusto *Bixa orellana*, el cual le daba a la bebida un color como de ladrillo. Otro condimento muy usado para la bebida del cacao era la llamada “flor de cacao” o *Quararibea funebris*, flor aromática y de efectos psíquicos, así como la semilla molida del sapayul que proporciona un sabor de almendra amarga.⁴ De manera que:

*“El chocolate anterior a la conquista no era un único preparado para beber, era una vasta y compleja gama de bebidas, atoles, gachas, polvos y probablemente sustancias sólidas, a todas las cuales podía agregarse una gran diversidad de saborizantes...”*⁵

Al respecto, se cuenta con evidencia arqueológica como restos de cacao encontrados en vasijas provenientes de la llanura costera de Guatemala y Chiapas hacia el Pacífico, que fueron regiones de cultivo de cacao hasta finales de la colonia. Entre los saborizantes principales que se usaban en las bebidas de cacao estaban la vainilla y la “flor de oreja” empleados posteriormente por los mexicanos.

³ Vail, Gabrielle. “Cacao use in Yucatán among the Pre-Hispanic Maya”, en *Chocolate: History, Culture and Heritage*, pp. 3-15.

⁴ Coe, Sophie. *Las primeras cocinas de América*, pp. 204-209.

⁵ Coe, Sophie y Michael Coe. *La verdadera historia del chocolate*, p. 67.

1.3 El comercio del cacao hacia el altiplano mesoamericano y su control por los mexicas

Poco después del 800, inició el ocaso del periodo clásico de los mayas. En la tierra de la Chontalpa, Tabasco, los mayas conocidos como putunes comerciaban a grandes distancias los productos de sus plantaciones de cacao. Ellos controlaban desde antes de la conquista una red comercial costera que se extendía desde la Chontalpa en Tabasco hacia Yucatán y cerca del Golfo de Honduras. A principios del siglo IX, un grupo de estos mayas abrieron camino para comerciar con el Altiplano Central de México sobre una antigua ruta comercial de origen teotihuacano. Seguramente por esta ruta transportaron el cacao y otros productos tropicales como los saborizantes y plumas de aves exóticas.

Para el siglo X, los toltecas derrotaron a los mayas putunes y viajaron hasta Yucatán apoderándose de esa cultura. Gran parte de Mesoamérica sucumbió a ese pueblo iniciando así el periodo conocido como Posclásico, el cual terminó con la invasión española. Posteriormente, la hegemonía tolteca se desvaneció y su capital Tula quedó en ruinas. El área maya se redujo a pequeñas ciudades que peleaban entre sí perpetuamente por tierras y tributos.

Los principales territorios de cacao continuaban estando en la Chontalpa y en la llanura costera del Pacífico en Chiapas y Guatemala. La zona más famosa de producción era el *Xoconochco* (equivalente en náhuatl de Soconusco) que luego sería el objetivo comercial de los mexicas, ya que producía un cacao de muy alta calidad. En Yucatán era difícil el cultivo del árbol de cacao en grandes cantidades debido a la tierra caliza, a la escasa lluvia y a la ausencia de ríos en la zona. Su cultivo sólo era posible hacia Chetumal y a lo largo del río Belice. Sin embargo, la presencia de cenotes ayudó al cultivo del cacao en esa zona propiedad de linajes ricos. Se sabe también que los mayas empleaban las semillas de cacao como moneda, y al parecer los granos fueron usados así en todo Mesoamérica.⁶

El comercio iniciado por los pochtecas, mercaderes de larga distancia, se expandió hasta las fronteras más lejanas garantizando el ingreso del cacao de primera calidad proveniente del Soconusco hacia el centro de Mesoamérica. El dominio de esta región tuvo lugar durante el reinado del gobernante mexica Ahuítzotl (1486-1502) quien ganó la provincia de Xoconochco (Soconusco) principal lugar de producción de cacao de alta calidad. Otros tributos para el imperio mexica provenían de Veracruz. La región de la Chontalpa tenía grandes producciones de cacao, pero no eran entregadas como tributo a los mexica, sino que estos lo adquirían a través del comercio.

Otras regiones productoras de cacao antes de la llegada de los españoles estaban en Nayarit, Quauhtochco (Veracruz), Tabasco (Comalcalco), Acalán (Campeche), Cihuatlán (Jalisco), Colima y otros lugares de Centroamérica como Izalco (El Salvador), Izabal (Guatemala), Suchitepequez (Guatemala), Chiquimula (Guatemala) hasta Nicaragua.

El primer europeo que supo de esta red comercial fue Cristóbal Colón, durante su cuarto viaje al Nuevo Mundo en 1502. Él y su tripulación se encontraron con una gran canoa que traía esclavos de Honduras, que estaba llena de gente del área maya y de mercancías que incluían bolsas de cacao. El hijo de Colón, Fernando, posteriormente escribió sobre ese encuentro diciendo que los mayas traían semillas de cacao (llamadas *almendras* por los españoles) en la canoa y ellos se dieron cuenta de que era muy apreciado por esas personas por considerarlo muy valioso.⁷

⁶ Coe, S. y Michel Coe., *Idem.*, p. 76-88.

⁷ Dreiss, M. *Chocolate, Pathway to the Gods*, p. 95

Los mexica le otorgaron al cacao un gran valor, como símbolo de poder, riqueza y gloria, lo que prevaleció desde la conformación del imperio, y durante sus conquistas militares y la expansión de su comercio a zonas lejanas del centro del Valle de México. Los mexica no sólo se hacían del grano a través del comercio, sino también lo recibían como tributo anual en un equivalente a 980 cargas de cacao. Cada carga tenía alrededor de 24 mil granos y un peso aproximado de 25 kilogramos. Los mexica también lo empleaban como moneda aunque de muy baja denominación, pues un manto de algodón costaba entre 80 y 100 granos, el mismo valor que el de una canoa llena de agua dulce para beber.

El *Códice Mendoza* enlista cinco provincias localizadas en los actuales estados de Guerrero, Chiapas, Oaxaca, Veracruz y Puebla que pagaban tributo en cacao al rey mexica Moctezuma junto con otras mercancías como piel de jaguar, mantas de algodón, plumas de aves, piedras finas o chalchihuites, tecomates o recipientes para beber el cacao, entre otras.⁸ El sistema de tributos subsistió después de la conquista ya que fue adoptado por los españoles para sus propios beneficios durante el siglo XVI; y con ello, el cacao continuó como un tributo pagado por los indígenas a sus nuevos patrones. Los recién llegados se apropiaron de las tierras y las haciendas donde se producía el fruto, en muchos casos despojando a sus antiguos dueños del producto.

Fray Bernardino de Sahagún menciona la falsificación que se hacía de esas monedas, pues había gente que se dedicaba a rellenar con tierra las cáscaras vacías:

*“El que trata en cacao suele tener gran copia de ello, y tener heredades de cacao, y lo lleva afuera a vender, o lo compra junto para vender por menudo. El que es buen tratante en esta mercadería, las almendras que venden son todas gordas, macizas y escogidas, y vende cada cosa por sí, aparte las que son gordas y macizas y aparte las que son menudas y como huecas, o quebradas y parte el ripio de ellas; y cada género de por sí, las de Tochtepec, las de Anáhuac, las de Guatemala, las de Guatulco, las de Xoloteco, ora sean blanquizas, o cenicientas o coloradas. El mal tratante vende las falsas, porque las cuece y aún las tuesta para que parezcan buenas, y a las veces échalas en agua para que parezcan gordas, y hácelas como cenicientas o pardas, que son las mejores almendras; para engañar tiene también este modo, para adobarlas, que las que son nuevas para que parezcan gordas, suélelas tostar en la ceniza caliente, y después las envuelve con greda o con tierra húmeda, para que las que parecían menudas, parezcan gordas y nuevas, y otro modo tienen para engañar, que en las cáscaras de las almendras mete una masa negra, o cera negra, que parece ser semejante al meollo de ellas, y algunas veces los cuescos de aguacates los hacen pedazos, y redondeánlos, y así redondeados los meten en las cáscaras vacías de las almendras. Y las que son menuditas, o pequeñitas, todas las mezcla o las envuelve con las otras almendras que son cenicientas o frescas, y aún con las otras bastardas que parecen ser también cacaos, o tienen por nombre quauhpotlaxtli, todo lo cual hace para engañar a los que compran.”*⁹

No se sabe que variedad de cacao servía como moneda, pues al parecer sólo una variedad se usaba para ello; sin embargo, al paso del tiempo todas llegaron a usarse como moneda. El tamaño del grano pudo constituir un factor, se piensa que los granos más pequeños eran los que tenían mayor sabor y se usaban para las bebidas, mientras que los granos más grandes con menos sabor, eran más prácticos como moneda.¹⁰ Si bien desde el siglo XVI, la moneda metálica entró a la Nueva España aunque de manera escasa, el cacao siguió usándose como moneda hasta el siglo XIX. Sin embargo, con la conquista española los sistemas de comercio de los pochtecas se alteraron y cambiaron a manos de los españoles a través de sistema de la encomienda. La que consistía en una concesión temporal de tierra de la corona española a los conquistadores llamados

⁸ Coe, S. *Op. Cit.*, pp. 153-154.

⁹ Sahagún, B. *Historia general de las cosas de la Nueva España*, p. 549.

¹⁰ Dreiss, M. *Op. Cit.*, p. 101.

encomenderos. Estos últimos, explotaban la tierra junto con los indios que vivían en ella, quedándose con las ganancias derivadas de la producción del cacao.

De esta manera, el fruto continuó siendo parte central del comercio español. El tributo bajo el dominio de los conquistadores fue un sistema de cuota, mediante el cual los productores de cacao enviaban a España una cantidad fija de semillas de cacao.¹¹ Se conocían cuatro variedades de cacao, tres de las cuales se usaban para acuñar. La especie *Theobroma bicolor* aunque era empleada para bebida de la clase baja, era más utilizada como limosna.¹²

El consumo de cacao para los mexicas no era sencillo ya que lo usaban de diferentes maneras en la preparación de varias bebidas, aunque en ocasiones consumían las semillas crudas o tostadas en forma sólida. El “Conquistador Anónimo” relata que los granos eran triturados y que el polvo se ponía en unos vasos con agua; luego se revolvió de un lado a otro y se batía bien con una cuchara, apartando hacia un lado la espuma producida. La bebida se batía dos veces, la primera al prepararla y la segunda al tomarla. El cronista oficial de las Indias Occidentales, Gonzalo Fernández de Oviedo, comentó en 1535 que el aceite de cacao era un gran remedio para las llagas o heridas de la piel, sobre granos, hinchazones y apostemas. Además mencionó al agua de cacao como una bebida sanísima tomada en ayunas contra la ponzoña de víboras.¹³

Los cronistas como Diego Durán o fray Juan de Torquemada decían que los mexicas bebían el cacao frío, mientras que los mayas al parecer lo tomaban caliente. Fray Bernardino de Sahagún explica que en la bebida, no sólo mezclaban el cacao con granos de maíz cocido, sino que le agregaban miel, vainilla y alguna planta o flor que añadiera olor. De esa manera obtenían una bebida coloreada de rojo, naranja, negro o blanco.

“La que vende cacao hecho para beber muélelo primero en este modo, que la primera vez quiebra o machuca las almendras; la segunda vez van un poco más molidas; la tercera vez y postrera, muy molidos mezclándose con granos de maíz cocidos y lavados, y así molidas y mezcladas les echan agua, en algún vaso, si les echan poca, hacen lindo cacao, y si mucha, no hace espuma, y para hacerlo bien hecho se hace y se guarda lo siguiente: conviene a saber, que se cuele, después de colado se levanta para que chorree y con esto se levanta la espuma, y se echa aparte, y a las veces espésase y mézclase con agua después de molido, y el que lo sabe hacer bien hecho vende el cacao bien hecho y lindo, y tal que sólo los señores le beben, blando, espumoso, bermejo, colorado y puro, sin mucha masa, a las veces le echan especies aromáticas, y aún miel de abejas y alguna agua rosada; y el cacao que no es bueno tiene mucha masa y mucho agua, y así no hace espuma sino unos espumarajos.”¹⁴

Éste fraile menciona que las bebidas confeccionadas con cacao podían incluir: Gran oreja o *hueinacatzli* (*Chiranthodendron pentadactylon*), *tlilxóchitl* (vainilla, de tlilli, negro, y de xochitl, flor, es decir, flor negra, que es la *Vanilla planifolia*), *mecaxóchitl* (flor de cuerda), *eloxochitl* (*Magnolia dealbata*), *teonacatzli* (oreja divina, flor odorífera de la planta *Cymbopetalum penduliflorum*), que al parecer era el principal saborizante de estas bebidas para los mexicas. El *hueinacatzli* tiene afecciones cardíacas y catárticas y el *eloxochitl* es un tónico o estimulante, por lo que se indicaban para los males relacionados al corazón. En la cosmovisión nahoa el centro del pensamiento era el corazón, por lo que las funciones farmacológicas de ambas plantas aumentaban la capacidad de su contracción muscular e iban en relación directa con la actividad mental.

¹¹ Young, A. *The Chocolate Tree. A Natural History of Cacao*, p. 30.

¹² Coe, S. *Op. Cit.*, p. 155.

¹³ *El Conquistador Anónimo*, México, ed. América, 1941, p.31. Y ver de Fernández de Oviedo, G. *Historia general y natural de las Indias*, 1ª ed. Sevilla, J. Cromberger, 1535, ed. facsimilar, Condumex, 1979, Libro VII, Capítulo XXX.

¹⁴ Sahagún, B. *Op. Cit.*, p. 561.

No debemos olvidar que también usaban el achiote y los chiles que agregaban color y sabor agradables.¹⁵ Los informantes de Sahagún decían que la bebida de cacao de alta calidad se llamaba *tlaquetzalli* y el producto de baja calidad se mezclaba con nixtamalli y agua, es decir, se hacía un atole de maíz con cacao. La única técnica conocida en Mesoamérica para preparar las bebidas del fruto era vertiendo el líquido de una vasija a otra para producir espuma, ya que el molinillo apareció posteriormente en la época colonial. Sin embargo, se usaban cucharas de concha de tortuga u otros utensilios para revolverlo.

La bebida del cacao estaba limitada a la elite mexicana, a la casa real, a los señores, a la nobleza, a los pochteca y a los guerreros. Los únicos plebeyos que podían probarlo eran los soldados en batalla y entre los consumidores no estaban los sacerdotes debido a que debían llevar una vida más austera. La bebida se ingería hasta terminar los alimentos junto con tubos humeantes de tabaco.¹⁶ Como recipientes para la bebida se empleaban jícaras pintadas por dentro y por fuera, llamadas *xicalli* en náhuatl, que no eran copas de oro o plata como lo afirmaban algunos cronistas.

1.4 Enfermedades y remedios con cacao entre los mexica de acuerdo a los informantes de Sahagún

La medicina náhuatl representaba un amplio y profundo conocimiento del cuerpo humano y la naturaleza unido al mundo de las deidades. Los informantes de Fray Bernardino de Sahagún fueron indígenas que reportaron al español el conocimiento sobre la naturaleza de estas tierras, su relación con las enfermedades y su curación. En la magna obra del fraile *Historia General de las Cosas de la Nueva España* quedó consignada la riqueza de los conocimientos de los indígenas del centro de México.

Dentro de este texto, en el Libro X –De los vicios y virtudes desta gente indiana y de los miembros de todo el cuerpo interiores y exteriores, y de las enfermedades y medicinas contrarias y de las naciones que han venido a esta tierra; capítulo XXVIII, de las enfermedades del cuerpo humano y de las medicinas contra ellas”, en el párrafo de las enfermedades y medicinas del pescuezo y garganta, Sahagún recomendaba para la enfermedad de la tos y para expeler las flemas:

“frotarse la garganta con el dedo, y beber el agua de la raíz llamada tlacopópotl, o beber el agua que haya estado con cal mezclada con chile, o beber el agua cocida de los ajonjos de la tierra, o el agua de la raíz que se llama pipitzáuac... con la cual expelerá las flemas por abajo, o por la boca, o beberse el agua de la hierba llamada yiztaquiltic... y después de esto se frotarán como está dicho, y beber agua hervida con chile que se llama chilpozonalli, y el agua de la hierba nombrada chipilli, o del palo nombrado coatli, o un poco de vino, y guardarse de beber cacao y comer fruta, y guardarse de beber pulcre amarillo que llaman aocli, y guardarse del aire y del frío, y arroparse y tomar baños.”¹⁷

Se observa que entre las contraindicaciones estaba el no beber cacao, tal vez por ser tomado como frío y dañar la garganta. En el mismo capítulo, en el párrafo de las enfermedades y medicinas contrarias de los pechos, costado y espaldas, Sahagún comentó sobre las niguas que nacen en las espaldas y en este caso también recomienda

¹⁵ Durand Forest, J. –El cacao entre los aztecas” en, *Estudios de Cultura Náhuatl*, pp. 163-167. Para la sinonimia de las plantas ver de J.L. Díaz, *Usos de las plantas medicinales*. México, IMEPLAM, Monografías científicas II, 1976.

¹⁶ Coe, S. *Op. Cit.*, pp. 124-125.

¹⁷ Sahagún, B. *Op. Cit.*, p. 573.

que los enfermos que padezcan estas lesiones debían abstenerse de beber cacao, atole o vino, y de comer ciertos alimentos:

“Las niguas que nacen en las espaldas, que en la lengua se llaman qualócatl, curarse han no lavándose ni bañándose, algunos se curan con la hierba que llaman toloa, secada al sol y hecha polvo, puesta en los dichos nacidos, y si con esta se ablandaren, echarse han los polvos de la raíz que se llama iztacpatli, y si con esto no sanare, cortarlo en cruz y sacarse han de dentro ciertas sabandijas a manera de aradores, y juntarse han las hierbas aquí nombradas, molidas, mezclándose con el cisco y cal, y poniéndolas encima, y sobre todo se han de poner una bilma de ocótzotl, y algunos curan esto con la pena del maguey cortando un pedazo a manera de parche, y poniéndola en el nacido, y tomar un poco de oxítl y ponerlo en la propia boca del nacido, de suerte que poniendo fuego sobre el oxítl quede quemado el nacido, y hecho esto se pondrá una bilma de ocótzotl mezclado con la hierba nombrada yiauhitli. Y su comida del enfermo serán tortillas tostadas, y huevos, y guardarse de comer chile y carne, y de beber atole caliente, y cacao, y vino; su bebida será agua fría, o el agua del aguayacan.”¹⁸

Pasando a las enfermedades que sí requerían curarse con cacao, el fraile mencionó en su libro una receta hecha de cacao condimentado con las especies más usadas entre los mexicas, añadiendo chile y hule o *ulli* (en náhuatl) para tratar a los enfermos que escupen sangre. Sobre el *ulli*, Sahagún dice que es una resina negra muy medicinal, usada para casi todas las enfermedades; la que al ser bebida con cacao era provechosa para el estómago, para los intestinos, para los pudrimientos interiores y para las cámaras.

“Los que escupen sangre se curarán bebiendo el cacao hecho con aquéllas especies aromáticas que se llaman tilixóchitl, mecaxóchitl y hueinacaztli, y con cierto género de chile llamado chiltecpin, muy tostado y mezclado con ulli, y también esto que está dicho se podrá beber con el vino, pero no ha de llevar ulli, o beberá el agua del palo llamado tlapalezquáuitl, o el panecito que se llama ezipatli, que se hace de diversas hierbas moliéndolo y revolviéndolo con el agua.”¹⁹

En las enfermedades del estómago, vientre y vejiga, Sahagún prescribe una bebida de cacao con cal y chile tostado (no dice cuál) para curar las cámaras blancas o cámaras con sangre, que eran evacuaciones o diarrea con sangre:

“Las cámaras de materia blanca, o materia revuelta con sangre, curarse han tomando las hojas de una mata llamada cihuapatli, y cocerlas, revolviéndose primero con el cisco y con la clara de huevo, y después de esto así cocido, se ha de beber esta agua, o beber el cacao mezclado con el agua de cal; pero el agua de esta cal, ha de ser hecha de un día para otro y echar también en el propio cacao un poco de chile tostado; comerá el enfermo las tortillas de granos de maíz cocidos, no muy lavados, o tortillas tostadas, guardarse de todas las carnes cocidas y asadas, y si le diere muy grande deseo podrá sorber el caldo, echándole alguna sal.”²⁰

Para la estranguria, considerada una enfermedad, se aconsejaba beber la raíz remojada del *amaxtlátl* dentro del cacao:

–Para la enfermedad de la estranguria será necesario beber el agua de la raíz nombrada amáxtlatl, y esta agua se beberá también en cacao o en el vino mezclado con chile y pepitas, o el agua tan solamente.”²¹

¹⁸ Sahagún, B. *Op. Cit.*, p. 574.

¹⁹ Sahagún, B. *Idem*.

²⁰ Sahagún, B. *Op. Cit.*, p. 575.

²¹ Sahagún, B. *Idem*. La estranguria se refiere al acto de orinar de manera frecuente y dolorosa. Actualmente se sabe que no es una enfermedad sino un síntoma asociado a una infección. La *amaxtlátl* es la raíz de la hierba *Rumex mexicana*, R. *Patientia*.

Para los dolores de la vejiga se debían moler varias raíces como el *cacamótic*, el *iztacquáuitl* y la *iztacaxipatli*, todas mezcladas con el cacao. Siendo todas ellas plantas medicinales usadas para los males de la orina.

–Para la enfermedad de la vejiga molerse han estas raíces aquí nombradas y el agua de los polvos que se sacare se ha de beber, y revolverse también en el cacao o en el vino, pero será necesario primero que beba esta agua, que sea el enfermo jeringado con los polvos de la raíz que se llama cacamótic, o beberá el agua de palo iztacquáuitl, que se cría en Quauhtitlan, o beberá el agua de los polvos de la cola de cierto animalejo nombrado tlaquatzin, que sea un poco de la cola del macho y otro poco de la hembra, todo mezclado, o beberá el agua de la raíz nombrada iztacaxipatli, y esto en vino.”²²

Más adelante, en el párrafo de las enfermedades contrarias y medicinas contrarias, se recomienda para los niños una bebida hecha con la corteza del árbol llamado *iztacquáuitl* cocida con un poco de cacao molido para detener las cámaras o la diarrea en los niños y adultos. También se incluyen otras recetas para el tratamiento de niños y adultos que usan la raíz de *tzipipatli*, las semillas de *chian* y de *chiantzótzol*, así como el *axin* mezclados con otros ingredientes:

*“La correncia de las cámaras sucede a los niños, o a los ya grandes, la cual se remedia con el agua cocida de cierta raíz llamada tzipipatli, bebiéndose y también será bueno que la beba el ama que cría a la criatura o niño que tuviere esta enfermedad, y si fuere en los grandes beberá el atole hecho de cierta semilla que se nombra chiantzótzol mezclado con la torta de cierta semilla que se llama chian, y después para que el enfermo lo pueda beber con algún gusto echará encima algunas gotas de chile molido, pero si fuese niño beberlo ha sin chile, o beberá el agua de la corteza de un árbol que se llama iztacquáuitl, el cual árbol se da y cría en el pueblo de Quauhtitlan, cociéndose con un poco de cacao molido, y si esto no bastare para estancar la correncia y cámaras, cocerse ha en cantidad como de tres onzas o cuatro de axin y echarle han una medicina al enfermo, o beber esta agua del axin muy bien cocida, y si no la quisiere beber, beberá a lo menos el caldo de una gallina.”*²³

En el libro XI *–de las propiedades de los animales, aves, peces, árboles, hierbas, flores, metales y piedras y de los colores”*, en su capítulo VI de los árboles y sus propiedades, dice Sahagún sobre el árbol y el fruto que emborracha:

*“el árbol donde se hace el cacao llaman cacaoaquáhuil, tiene las hojas anchas y es acopado, y es mediano, el fruto que hace es como mazorcas de maíz, o poco mayores, y tienen de dentro los granos de cacao; de fuera es morado de dentro encarnado o bermejo. Cuando es nuevo, si se bebe mucho emborracha, y si se bebe templadamente refrigera y refresca.”*²⁴

Vale la pena mencionar que la mazorca del cacao recién cortada del árbol y abierta con un machete, contiene unas cinco hileras de granos de cacao envueltos en un jugo que al dejarse fermentar produce alcohol, de donde viene probablemente la idea de que por beber ese jugo la gente se emborrachaba.

El árbol del cacao y su fruto fue registrado por Sahagún en diferentes pasajes de su libro. Como ya vimos en dos padecimientos se contraindica su ingesta, uno cuando el enfermo tenía tos y el otro cuando tenía niguas en la espalda. Por otro lado, estaba indicado tomar la bebida del cacao condimentada con otros ingredientes en el caso de escupir sangre y cuando se buscaba aliviar el estómago o detener las cámaras de sangre, todo esto derivado de una enfermedad intestinal. También se recomendaba en dos enfermedades relacionadas con la vejiga y para los dolores en la micción. Las bebidas con cacao fueron incluidas en estas recetas como medicamento, alimento o vehículo de los preparados de plantas medicinales. Ello denota la importancia que los mexicas le

²² Sahagún, B. *Op. Cit.*, p. 575. El *cacamotic* es del género *Ipomoea Purga/Mexicana/Jalapa*.

²³ Sahagún, B. *Op. Cit.*, p. 576.

²⁴ Sahagún, B. *Op. Cit.*, p. 643.

otorgaban al cacao en la terapéutica que ejercían, resultado de siglos de una práctica que implicaba al fruto y los saberes y costumbres de los habitantes del México prehispánico. Con la llegada de los españoles en el siglo XVI, el conocimiento de la medicina náhuatl se agregaría al de la medicina occidental de los conquistadores, quienes la re-significaron para adaptarla a sus conceptos médicos, al mismo tiempo que la despojaron del contexto original que le dio origen.

Comentario final

El cacao proviene de un árbol que crece en zonas húmedas y templadas, probablemente originario de América del Sur, en la Amazonia. Sin embargo, en esas tierras no fue domesticado y fue el hombre mesoamericano quien lo hizo y explotó su fruto para su beneficio. El primer pueblo en hacerlo fue el olmeca, seguido de los mayas, quienes lo cultivaron a mayor escala y le dieron una importancia que no desaparecería a lo largo de la historia.

El pueblo maya empleó el cacao para diferentes bebidas, ya fueran frías o calientes, pero siempre limitadas a la clase alta, para usos rituales relacionados a sus deidades o con fines más prácticos, en ceremonias civiles como coronaciones de reyes o matrimonios de la nobleza. Más allá de esto, usaron los granos como moneda, práctica que se difundió por toda Mesoamérica, así como para el pago a los tributos que debían ofrecer. Los mayas fueron los primeros que llevaron el cacao por las rutas comerciales por ellos establecidas hacia el centro de México. Posteriormente, los mexicas con su predominio militar pudieron conquistar y afianzar su hegemonía en las principales zonas productoras del árbol, como el Soconusco, en el actual estado de Chiapas.

La profundidad del conocimiento maya en torno al fruto se conservaría, ya que los mexicas heredaron de ellos los usos y costumbres del cacao; además de que perfeccionaron su conocimiento como bebida de élite y como bebida medicinal. El conocimiento médico que llegaron a desarrollar los mexicas en relación al cacao implicó la elaboración de diferentes productos mediante su combinación con otras especies vegetales, ya fuera para condimentarlo o bien para potenciar sus usos. Las principales flores, raíces, cortezas y frutos con que se condimentaban y aromatizaban las bebidas de cacao pervivieron durante más de trescientos años.

Los libros médicos de los siglos XVII y XVIII, reportan los usos de los ingredientes que acompañaban al cacao, lo cual habla de la larga tradición que éste tuvo en la medicina y como alimento. Por tanto, el cacao puede considerarse como un elemento terapéutico inserto dentro de un proceso de larga duración de la medicina mexicana, que se inicia en el México prehispánico alrededor del 400 a.C., se difunde al mundo occidental en el siglo XVI y se continúa hasta el siglo XIX. Todavía resta mucho que decir del cacao y sus componentes medicinales ya que en la actualidad se realizan estudios modernos en torno a ellos.

CAPÍTULO II

INTERCAMBIOS CIENTÍFICOS, CULTURALES Y COMERCIALES EN TORNO AL CACAO

Este capítulo tiene por objetivo presentar un panorama general de la teoría hipocrática-galénica que se conoció en la Nueva España en el siglo XVI. Esta teoría que había dominado Europa por siglos prevaleció durante todo el virreinato y fue el marco conceptual empleado en los estudios de todos los elementos naturales americanos. El cacao fue analizado desde esta teoría médica por los españoles, dando lugar a conceptos y prácticas que fueron aplicados en la terapéutica de los enfermos. Asimismo se revisan los intercambios comerciales y culturales entre Nueva España y Europa.

2.1 Antecedentes sobre la teoría Hipocrático Galénica

La tradición hipocrático galénica tuvo gran influencia durante todo el medioevo hasta bien entrado el siglo XVIII. Esta doctrina asociaba la enfermedad sobre todo al medio ambiente y empleaba los conceptos de contaminación e impureza para explicar sus causas. La combinación de ecologismo y humoralismo dominó las interpretaciones de enfermedad, la gente profana y docta, pensaba que la salud venía del equilibrio de los cuatro humores –bilis negra, bilis amarilla (o roja), sangre y flema- cuya alteración causaba la enfermedad, un estado que el medio ambiente podía afectar. Las condiciones y los cambios ambientales podían afectar el metabolismo con resultados perniciosos. En la salud influían el clima, los niveles de agua y la presencia o ausencia de “miasmas”.*

Las terapias y las medidas preventivas habituales confiaban en reajustar los desequilibrios observados cambiando el humor mediante sangrías, purgas y vómitos o manteniendo aberturas o lesiones. En este sistema humoral era tan importante la prevención o profilaxis como el tratamiento o terapéutica. Para estar sano se debía seguir esas normas y evitar el agotamiento, el acaloramiento, el exceso de comida, excederse en consumir energías y deseos inmoderados. Estas eran las creencias populares de la gente. También se tenía la idea que la enfermedad era una invasión del organismo o una forma de contaminación. Se aceptaba la inmoralidad y el vicio como causas de enfermedad, tanto individual como colectiva, como era el caso de los brotes epidémicos.

Comprender las ideas de la época sobre salud y enfermedad permite entender mejor la lógica de los remedios usados en donde se recomendaban elementos terapéuticos como el cacao. El restablecimiento del equilibrio perdido se basaba en las contraposiciones caliente/frío y húmedo/seco y esto era tomado en cuenta para determinar la enfermedad y el remedio; pero también se adjudicaban las mismas características a los elementos de la naturaleza como la flora y la fauna. Asimismo, las personas pensaban que podían expulsar la enfermedad de su cuerpo transfiriéndola a otros objetos o animales y que la obstrucción o escasez de sudor, orina, deposiciones y sangre también podían causar enfermedades.¹²

Galeno fue hijo de Nipón, personaje de gran cultura, y de su padre heredó la pasión por el conocimiento. Estudió tres años en Pérgamo y viajó por varias partes en

1.Lindemann, M. *Medicina y sociedad en la Europa moderna*. Madrid. 2001. p. XX.

*La bilis amarilla tenía la cualidad de ser caliente y seca y correspondía al temperamento colérico. La bilis negra, fría y seca, se traducía al temperamento melancólico. La flema, fría y húmeda, correspondía al temperamento flemático y la sangre, caliente y húmeda, daba el temperamento sanguíneo.

un transcurso de nueve años. En el año de 157 d. C. regresó a aquella ciudad en donde permaneció como médico de gladiadores por tres años. Luego estuvo en Roma como médico de Marco Aurelio hasta el 200 d. C.

Los escritos de Galeno ocupan 22 volúmenes con 2.5 millones de palabras. Escribió 9 libros de anatomía, 17 de fisiología, 6 de patología, 14 de terapéutica, 30 de farmacia, 16 sobre el pulso, entre otros. En sus obras se pueden encontrar respuestas para cada fenómeno. Su pensamiento sintetiza el saber antiguo, el cual aportó varios esquemas generales, que posteriormente fueron copiados e interpretados por muchos estudiosos como Avicena. Su palabra fue dogma en la medicina hasta la época de Vesalio (1543).

Galeno combinó las ideas humorales de Hipócrates con las teorías pitagóricas de los cuatro elementos y agregó el concepto de *pneuma*. Su principal doctrina patológica se basa en el balance de naturales, no naturales y contranaturales. Durante una enfermedad en el cuerpo se alteran: 1) las funciones vitales (cuya consecuencia es la enfermedad), 2) la causa de la enfermedad, 3) los síntomas o causas. También agregó el concepto de *diátesis* (tendencia natural); *pathos* (alteraciones pasajeras) y *nósons* (alteraciones que persisten). Para éste médico la enfermedad era un estado del cuerpo que afectaba a uno o más de sus componentes (elementos, humores, y otros más).

Las cosas no humanas las agrupó en aire y ambiente; comida y bebida; trabajo y descanso; sueño y vigilia; excreciones y secreciones y movimientos o afectos del alma. Estas cosas podían causar una enfermedad. Rechazaba las sensaciones de la enfermedad o la parte subjetiva del paciente, pues la enfermedad misma es independiente del enfermo. —En este sentido, Galeno es el primer ontólogo de la historia al afirmar que la enfermedad es una cosa, distinta del cuerpo donde se encuentra, pero tan real y objetiva como ese mismo cuerpo y formada por los mismos elementos, aunque invisible a causa de su propia intensidad”.²

Siguiendo a Hipócrates y a Aristóteles, Galeno se preocupó por las causas de las enfermedades y las dividió en: 1) externas, que incluyen los alimentos descompuestos o las emociones, y las cuestiones físicas como los venenos, la acción patógena del viento o del sol, 2) internas, que están determinadas por la constitución de cada individuo, 3) y continentales, conjuntas o inmediatas que resultan de la combinación de las dos causas anteriores.

Usando esta teoría médica, en la Nueva España se inician los primeros estudios de la flora y fauna del territorio desde un punto de vista científico y medicinal. El doctor Juan de Barrios y Francisco Hernández, entre otros, estudiaron al cacao y al chocolate como remedio para algunas enfermedades desde el siglo XVI. A partir de entonces y de acuerdo a la teoría hipocrática-galénica, el cacao se va a caracterizar por ser un elemento de característica mixta, pero predominantemente frío, seco y terroso; aunque también caliente, húmedo y relacionado al aire, debido a que las diferentes partes del fruto se componían de ambas facultades. Bajo la mira de estos conceptos humorales se estudió el cacao y se le adjudicaron sus cualidades médicas; en el siglo XVII y XVIII aumentaron los trabajos sobre el cacao que engrosan el bagaje de conocimientos sobre sus propiedades medicinales.

² Pérez Tamayo, R. *El concepto de enfermedad*, pp. 119-125.

2.2 La naturaleza, el enfermo, sus enfermedades y la terapéutica

Para los hipocráticos la naturaleza tenía dos facetas; una de tipo universal o macrocósmica y otra individual o microcósmica. La primera se refería al orden del universo y a sus fenómenos; la segunda, al ser humano con sus individualidades. Ambas naturalezas estaban totalmente relacionadas, pero sobre todo, la macrocósmica controlaba a la naturaleza humana. En la primera, las acciones ocurren libremente y son independientes de cualquier cosa, pero al afectar al hombre, debía ser bien entendida por un médico, ya que de acuerdo a su estudio cuidadoso podía pronosticar una enfermedad. Los vientos, el aire, el calor, el frío son elementos de una naturaleza fuera del control del hombre, y al mismo tiempo lo afectan y podían producirle una enfermedad. Es decir, el entorno físico como el clima, estaciones del año y geografía influían en un desequilibrio corporal. Naturaleza y enfermedad estaban íntimamente relacionadas con el individuo.

Las enfermedades debían describirse, diferenciarse y clasificarse para ser explicadas según los conceptos de los griegos, es decir, se veían como una unidad nosológica. La enfermedad era consecuencia de un desequilibrio del cuerpo. Los elementos que determinaban si se estaba enfermo eran calor, frío, acidez, salinidad, dulzor, entre otros, los cuales presentaba el enfermo como signos. En este caso, no sólo se desequilibraba la naturaleza del enfermo, sino también el equilibrio con su entorno. Siguiendo estas ideas, tenemos que la terapia hipocrática afirmaba que el estado enfermizo era resultado de un desequilibrio dinámico en una persona, o bien, por el desequilibrio entre el ser humano y el cosmos. El primer estado era atendido y curable por el médico, el segundo, no podía ser aliviado, ninguna acción humana podía restablecer el equilibrio perdido, ya que la naturaleza macrocósmica había provocado la enfermedad e ir en contra de ella era romper con sus dictados. Por consecuencia venía la muerte del individuo y, en este sentido, la enfermedad adquiere un dictado divino.

El conocer el origen de la enfermedad era trascendental para el médico, pues una vez sabiéndolo, podía identificar la enfermedad y proceder o no a remediarla. Se debía conocer entonces el origen de su procedencia y la duración del padecimiento. Al preguntarse sobre sus causas, el médico se preocupaba por su prevención, es decir, la medicina hipocrática estaba más interesada en prevenir que en curar. Tenemos entonces, que la enfermedad podía proceder de la naturaleza, es decir, de causas externas o bien proceder de la misma constitución del cuerpo humano o de su genética. La armonía y su curación se buscaban en lo caliente, frío, seco o húmedo, que podían haber sido los mismos elementos que causarían la enfermedad. En esta búsqueda por restablecer la salud o el equilibrio del cuerpo el médico también buscaba una alimentación adecuada a la naturaleza de cada individuo, de ahí la importancia de conocer la complejidad del enfermo. La dieta que se recomendaba a éste debía serle de utilidad, por lo tanto, debía ser muy práctica y eficaz para lograr curarlo con mayor rapidez.

La terapéutica que aplicaba el médico tendía a liberar al enfermo de su mal para restablecer su estado natural, de acuerdo a su naturaleza y a sus circunstancias. Así el médico era un auxiliar de la naturaleza, misma que regresaba el equilibrio al ser humano, siempre y cuando su enfermedad no fuera mortal. La terapia aplicada era variada, según el paciente y la enfermedad de que se tratara, pues tanto uno como el otro tenía idiosincrasia propia. Debido a ello, para curar un padecimiento a veces se usaban factores semejantes a la patología y a veces sus opuestos. Se pensaba que los remedios podían ser opuestos o semejantes a la enfermedad, pero también podían ser los causantes de la misma. Es por tanto una terapéutica basada en semejanzas y en

contrarios y el médico debía ser flexible y prudente aplicando el remedio según cada caso en particular de acuerdo a la patología del enfermo.

Por otro lado, la dieta o régimen de vida era un procedimiento terapéutico de vital importancia empleado en los sanos a manera de profilaxis, y en los enfermos, como cura. Procuraba, antes que nada, conservar la salud de las personas y para lograrlo debían conocerse las propiedades de los alimentos y bebidas a fin de mantener la salud o restaurarla; además, sumado a la dieta estaba el ejercicio corporal que recomendaba el médico al enfermo. Para los hipocráticos, el remedio o la medicina era el elemento que tenía la capacidad de restaurar la salud del enfermo y regresarlo a su estado natural. Un medicamento podía estar en forma de una infusión, píldora, pomada o en sustancias diversas, así como en los alimentos. Es decir, cualquier cosa que restaurara la salud, era considerada medicamento.³

2.3 Elchocolate llega a Europa. Primeras publicaciones europeas del cacao.

En el curso del siglo XVI el cacao se arraigó a las costumbres de la Nueva España como alimento y medicina bajo nuevas formas y sabores. Estos usos no eran del todo nuevos pues provenían de la tradición prehispánica maya y mexicana que con el paso del tiempo se irían adaptando a las preferencias de la sociedad novohispana. Los españoles recién llegados a México conocieron el fruto bajo sus aspectos medicinales y explicaron sus cualidades dentro de su propio marco conceptual para comprender sus funciones terapéuticas y bajo esta forma pasó al Viejo Mundo:

–Para los invasores era una medicina, un remedio del sistema humoral al cual todos se adherían. No es sorprendente descubrir que bajo esa guisa viajó el chocolate por Europa, de corte en corte, de una mansión nobiliaria a otra, de monasterio en monasterio.”⁴

Recientes investigaciones sobre el tema dicen que no se sabe exactamente cuando llegó el fruto a Europa. Se especula que Hernán Cortés pudo haber sido el primero en llevar algunos granos de cacao ante el rey Carlos V, pero no se conoce ninguna evidencia documental que avale dicha hipótesis. Tampoco se menciona en ningún documento que el conquistador haya llevado algún producto vegetal ante el rey en su regreso a España. Sin embargo, es muy probable que entre los numerosos viajes que los misioneros y los frailes católicos hicieron al Viejo Mundo llevaran consigo granos de cacao. La primera evidencia en Europa es de 1544 cuando unos dominicos presentaron a un grupo de indígenas mayas ante el príncipe Felipe de España; al mismo tiempo le llevaron algunos regalos entre los cuales se encontraban unos recipientes con alguna bebida de cacao.⁵

Es posible que antes de esa fecha haya habido encuentros entre la corte española y el cacao pero no se tiene evidencia documental de esos eventos. Es casi seguro que el cacao llegó a Europa vía España y ya entrado el siglo XVII se esparció con sus usos culinarios y medicinales por otros países como Italia, Francia, Inglaterra, Holanda, entre otros. El cacao llegó a los Estados Unidos de América también en el siglo XVII, al que fuera el primer asentamiento español; la ciudad de San Agustín en la Florida, según lo demuestra la más reciente investigación al respecto.⁶

³ Viveros Maldonado, G. *Hipocratismo en México*, pp. 19-47.

⁴ Coe, S. *Op. Cit.*, p. 163.

⁵ *Ibidem.*, pp. 169-170.

⁶ Ver Grivetti, L. y H. Shapiro (eds.). *Chocolate: History, Culture, Heritage*. Hoboken, New Jersey, Wiley, 2009.

Por otro lado, el primer cargamento oficial de cacao del cual se tiene registro, llegó a Sevilla en 1585, muchos años después de que los españoles lo conocieran en la Nueva España y que fuera mencionado en algunos libros como el *Códice de la Cruz-Badiano* y la *Historia de las Plantas de la Nueva España* de Francisco Hernández. No fue sino hasta finales del siglo XVI cuando se inició el comercio sistemático del fruto de América hacia el Viejo Mundo. Los españoles controlaron la producción y el comercio del cacao novohispano desde fechas tempranas, monopolizando el mercado y sus precios, y convirtiéndolo en uno de los principales productos de exportación hacia España.

2.3.1 Encuentros entre el chocolate y España. Costumbres y primeros libros publicados en el país

El hecho de que el cacao primeramente fuera conocido en el continente europeo como medicamento y no como alimento fue muy significativo, pues al respecto se había iniciado en 1569, un proyecto auspiciado por el monarca Felipe II dirigido a recolectar información sobre los recursos naturales de la Nueva España. El médico del rey, Francisco Hernández, fue enviado con ese propósito abocándose a elaborar una magna obra en torno al estudio de más de tres mil plantas, minerales y animales del centro de México, entre ellas escribió un importante apartado sobre el cacao y el chocolate.

A pesar de que esos estudios no culminaron en la publicación inmediata de la *Historia de las Plantas de la Nueva España*, hubo que esperar hasta la segunda mitad del siglo XVII, para que el médico sevillano y profesor Santiago Valverde Turices escribiera *Un Discurso de Chocolate*, que fue publicado en España en 1624. En él se hace la exposición de la naturaleza fría adjudicada al cacao, explicada sobre las bases de la teoría galénica. Se argumentaba que era un eficaz emoliente y una excelente cura contra enfermedades de origen caliente, como el mal de pecho, por lo cual era una bebida sana y recomendable para el enfermo.⁷

Sin embargo, antes de que Valverde escribiera su libro, el médico andaluz Bartolomé Marradón compuso un diálogo en 1618 sobre el tabaco y el chocolate. Dicho diálogo estaba interpretado por tres actores, un médico, un indio y un burgués. El primero explicaba que el cacao es amargo y de naturaleza fría y terrosa, mientras el segundo defendía la bebida y el tercero decía que había que beberlo según la opinión de cada quien. A través del personaje del médico, el autor del *Diálogo del uso del Tabaco, los daños que cause, etc. y de chocolate y otras bebidas*, daba a entender que la bebida era medicinal, con propiedades humorales y características terapéuticas. En el diálogo, el indígena atestigua que un sacerdote español tuvo que interrumpir el oficio de la misa para sentarse en una banca y descansar, mientras bebía chocolate en un tecomate. También advirtió como otros sacerdotes llevaban chocolate a la iglesia para beberlo durante la misa.⁸ Si bien el *Diálogo* es ficticio, ofrece evidencias sobre los usos que tenía el chocolate en la primera década del siglo XVII. Demuestra que era conocido por los médicos como una bebida medicinal y que ya habían sido estudiadas sus cualidades terapéuticas. De la misma manera nos enteramos de la costumbre que tenían algunos religiosos de beberlo durante la misa, ofreciéndonos una escena de la vida cotidiana en la Nueva España.

Se cree que los primeros aficionados a las bebidas del cacao fueron los religiosos y sacerdotes, quienes en sus constantes viajes consumían y llevaban cacao a Europa y

⁷Norton, M. *Sacred Gifts, Profane Pleasures. A History of Tobacco and Chocolate in the Atlantic World*, University of Cornell, 2008, pp. 121-125.

⁸*Ibidem.*, pp. 138-139.

pronto adoptaron la citada costumbre de beberlo en la misa. El gusto por la bebida cundió entre los religiosos y en la corte española, pero fueron los jesuitas los que más difundieron su uso por todo el continente, mientras que la nobleza europea se lo servía en elegantes recipientes haciendo de su consumo un acto exclusivo y de lujo. Se trataba de un producto costoso en Europa por lo que sólo podían beberlo ciertos sectores sociales.

En un principio no existieron diferencias entre las formas en que se preparaba la bebida en Nueva España y la península española, ya que en ésta última también se tomaba a temperatura ambiente con especias como la vainilla o el achiote y se endulzaba con azúcar (en tiempos prehispánicos se endulzaba con miel de abeja). De cualquier forma, gustaban de su sabor en tazas de porcelana europea hasta que apareció la “mancercina” en el siglo XVII, cuyo nombre derivaba del virrey marqués de Mancera, virrey del Perú entre 1639-1648. Se dice, que durante una recepción, el virrey observó cómo una dama escurría la jícara del chocolate sobre su vestido y para evitar esos accidentes mandó hacer con un orfebre un platito de plata, en cuyo centro había un armazón circular para contener la taza de chocolate y depositar a su alrededor gustosas galletas.

Con el paso de los años, se fueron añadiendo a la bebida del cacao otras especies e ingredientes como pimienta, anís, ajonjolí, canela, huevo, ámbar y otras más, las cuales dieron a la bebida gran variedad de sabores, y según el gusto podía tomarse en agua fría o tibia.

En 1631, el doctor Antonio Colmenero de Ledesma natural de la villa de Escija en Sevilla escribió un libro llamado *Tratado sobre la naturaleza y cualidad del chocolate* que trata de los aspectos medicinales del mismo. El libro tuvo por lo menos nueve ediciones durante el siglo XVII en varios idiomas como francés (1634), inglés y latín (1640) e italiano (1667). El autor expone la composición y preparación de la bebida de acuerdo a ciertos ingredientes y las formas de beberla según las costumbres que se tenían en las Indias. De acuerdo a Colmenero de Ledesma la bebida era muy conocida en ese entonces en las cortes de España, Italia y Flandes y se le consideraba como sana y buena para tomar. Para el médico no se trataba de un elemento simple sino de uno compuesto ya que aparte de las cualidades de frialdad y sequedad de que se componía también tenía otras, que eran de humedad y calor provenientes de la parte grasosa del cacao. El *Tratado* también analiza las especias que se mezclan en el cacao como la canela, el chile, el *hueinacaxtli* y el *mecaxóchitl*. El objetivo del libro era ofrecer diversas recetas según convinieran al enfermo, además señala que la mejor forma de elaborar el chocolate es usando un metate para moler los granos del cacao, lo que implica usanzas mesoamericanas todavía presentes para esa fecha.

2.3.2 Sobre el comercio entre América y Europa

A finales del siglo XVI, anualmente la Nueva España exportaba miles de libras de cacao como parte del comercio con España. Para entonces, ya existía una industria del cacao y estaba reglamentada para aquellos que quisieran comprarlo y venderlo. La Nueva España era el epicentro de una importante zona económica a la cual pertenecía Cuba, Santo Domingo, Puerto Rico, Trinidad, Margarita (las Islas de Barlovento), Guayana, Cumaná, Caracas, Maracaibo, Cartagena de Indias, toda la costa atlántica de Centroamérica, la Luisiana y Florida.

Del lado del Pacífico, Acapulco era el lugar de partida de naves hacia Guayaquil, el Callao, Chile y las Filipinas. La Nueva España compraba el cacao de Caracas, Maracaibo y Guayaquil, cuyo único objeto era el de abastecer el consumo interior. Los

mercaderes novohispanos permanecían en su lugar en espera del cacao procedente de otros territorios, nunca fueron al exterior a buscar nuevos mercados. Por esta razón, los comerciantes de Caracas imponían los precios en la feria del cacao en Veracruz fomentando la escasez del producto que ellos mismos transportaban desde esa zona.

El cacao era el único fruto que se comerciaba desde Venezuela hacia Nueva España y era el producto más valioso después de los metales preciosos. Ese país era también el que principalmente abastecía a Europa de cacao, al mismo tiempo que se ganaba la mejor reputación. En este sentido, Venezuela captó la atención no sólo de España, sino de Inglaterra, Francia, Holanda y Dinamarca como colonia productora sin tener otro competidor del mismo nivel.

En la Nueva España, por ser artículo de primera necesidad y de uso general, el cacao comenzó a importarse desde el siglo XVI. Al no ser suficiente la producción interna proveniente de Tabasco o el Soconusco, este virreinato se vio obligado a traerlo de Venezuela y Guayaquil. Los novohispanos eran amantes de la bebida del cacao, desde la nobleza hasta los más pobres, pasando por las órdenes religiosas. La gente humilde consumía los cacaos que se consideraban de baja calidad mientras que la clase pudiente tomaba los mejores. Los primeros provenían de Guayaquil que eran de la especie forastero y se tenían tanto en América como en Europa por cacaos amargos teniendo que añadir mucha azúcar a la bebida para hacerla más agradable. Esto no incrementaba su precio pues el azúcar no era nada caro. El gusto popular de la época era el de una bebida muy endulzada mientras que el gusto de la clase pudiente era con poca azúcar. El cacao de Guayaquil era mucho más barato que el de Caracas, y según las ideas de la época, ~~aguantaba~~ más azúcar”, y era conocido como cacao labrado. Es así que el gusto de la clase alta era el de tomar el cacao lo más puro posible, es decir, con una mayor cantidad de cacao proveniente de Caracas, Maracaibo, Tabasco y Soconusco.

Se pensaba que si se endulzaba mucho se desvirtuaba mientras que al hacer lo contrario resultaba de mejor calidad y sabor. Como ya se dijo, podían añadirse especias, según el gusto y el ~~humor~~” de cada persona, de acuerdo con las indicaciones médicas de la época.

Según el investigador Eduardo Arcila Farías, las relaciones comerciales regulares entre Venezuela y la Nueva España iniciaron en 1622. Si bien se ha dicho que las relaciones mercantiles irregulares o eventuales iniciaron en el siglo XVI, el comercio regular del cacao inició en el siglo XVII, que es cuando aparecen los primeros registros de la Tesorería de Caracas de salida de navíos con cargas del fruto, a pesar de que la Corona nunca dio una autorización especial para el inicio de esas actividades, pues en ese entonces no se infringía ninguna regla.

Para el siglo XVII, el comercio de aquella región con la Nueva España era mucho mayor que el que sostenía con España. Entre 1620 a 1650 Caracas envió a la Nueva España 35, 500 fanegas de cacao, mientras que a España casi 300. Para finales de ese siglo e inicios del XVIII, los novohispanos consumieron 322,264 fanegas de cacao, mientras que los españoles recibieron 71,300. Por otro lado, España era excelente compradora de cueros y tabacos venezolanos, pero se quedaba corta en la compra de cacao. Esa es la razón por la cual el cacao que llegaba al Viejo Mundo era tan escaso y caro y por lo tanto sólo lo podían consumir las clases altas.

En la segunda década del siglo XVIII, el panorama mercantil cambió entre la metrópoli y Caracas. Con la llegada de las Reformas Borbónicas, Venezuela se vio beneficiada con la venta del cacao a través de la Real Compañía Francesa que abastecía a Francia. Asimismo, la metrópoli creó el asiento de la Compañía Guipuzcoana de comerciantes vascos, lo que ayudó a monopolizar e incrementar el comercio entre España y Caracas entre 1730-1740. Para mediados del siglo XVIII, el comercio de

cacao entre la metrópoli y Caracas descendió debido a una política de precios que los dejó por debajo de los costos de venta del cacao. Sin embargo, entre 1760 y 1770 aumentó considerablemente, siendo el periodo de mayor exportación hacia España. A finales del siglo XVIII, la Nueva España concedió a Guayaquil el comercio entero de cacao hacia Acapulco, al mismo tiempo que descendió el comercio entre Venezuela y ese virreinato. Por otra parte, las exportaciones de cacao de Caracas hacia la metrópoli se incrementaron, ya que Venezuela pugnaba por un libre comercio con otras naciones europeas.

Según los registros de la Real Hacienda de Nueva España, la exportación del cacao de Maracaibo era de poca monta, fue hasta el último cuarto del siglo XVIII cuando aumentó debido a que las exportaciones de Caracas a Veracruz disminuyeron. La proporción de este cacao que iba dirigida a los novohispanos, era mayor que la que se dirigía a España. La época de mayor florecimiento del comercio con Maracaibo fue durante los primeros años del siglo XIX, cuando se exportó más cacao a Veracruz. Sin embargo, con la llegada de la Independencia el comercio languideció y se extinguió ya que apenas se remitieron unas cuantas fanegas. Por otro lado, cuando disminuía la llegada del cacao de Caracas ascendía el de Maracaibo y el de Tabasco que también proveía al centro del virreinato. Otras provincias que surtían cacao a Veracruz eran Trinidad y Cumaná (Venezuela); Nueva Granada y Santo Domingo, pero en muy pequeñas cantidades.⁹

El caso del comercio con Guayaquil se remonta a 1634 cuando la Corona española lo prohíbe entre los Virreinos del Perú y Nueva España, pero las disposiciones no se respetaron y continuó el comercio de manera ilegal por medio del contrabando. Guayaquil surtía al mercado novohispano cuando este aumentaba su demanda de cacao, a la vez que disminuía su capacidad de producción. Una de las teorías del porqué hubo este descenso en la producción de cacao novohispano se atribuye al declive de la mano de obra indígena, ya fuera por la mortandad o por la migración de la fuerza de trabajo a zonas mineras y/o salineras.¹⁰

Para las mismas fechas, el consumo europeo del grano iba en incremento y era cubierto con la producción sudamericana, pues la novohispana era insuficiente. Debe señalarse que la inercia de las redes comerciales entre las colonias americanas fue el motor que provocó el comercio del cacao entre ellas, más que las iniciativas de la Corona por promover alguna especialización productiva para las diferentes regiones. Por tal razón, los acuerdos o prohibiciones que emanaban de la Corona siempre repercutían en el comercio y en la economía de los lugares implicados y de alguna manera también afectaban a Europa.

El comercio de cacao venezolano hacia el epicentro del comercio novohispano tuvo diversas fluctuaciones durante todo el periodo colonial, sin embargo es indudable el papel central que tuvo la Nueva España como principal comprador del fruto durante siglos, debido al alto consumo de todos los sectores de la población novohispana. Lo que manifiesta la preferencia en esa época por el cacao venezolano.

España y otras naciones europeas también eran asiduas consumidoras de cacao, pero dada la escasa importación del fruto que encarecía su costo, se mantuvo la costumbre de beber el cacao sólo al gusto de la clase alta. El incremento en el consumo del chocolate ocurre a mediados del siglo XVII, con la aparición de las cafeterías en Europa.¹¹

⁹ Arcila Farías, E. *El comercio entre Venezuela y México en los siglos XVII-XVIII*. Ver caps. 1-5.

¹⁰ Hernández Jaimes, J. *El fruto prohibido, el cacao de Guayaquil.*, p. 47.

¹¹ *Idem.*, p. 54.

2.3.3 El chocolate en Italia, Francia e Inglaterra

La llegada del cacao a otras partes como Italia, Francia y al resto de Europa se puede ubicar ya entrado el siglo XVII. Se tienen varias hipótesis sobre la llegada del cacao a Italia, la más conocida es que Catalina de Austria, hija de Felipe II de España y esposa de Carlo Emanuel I duque de Saboya de 1580-1630, lo importó a ese país. Otra hipótesis parte de que Francesco d'Antonio Carletti, comerciante florentino, escribió un informe sobre sus viajes a plantaciones de cacao en América, donde describió su cultivo y producción así como el uso del molinillo. A su regreso a Florencia en 1606, Don Francesco entregó el informe a Fernando I de Medici, pero este trabajo no fue impreso hasta 1707.

Otra referencia del chocolate en Italia es la del médico romano Paolo Zacchia cuyo libro escrito en 1644 *De'mali hipochondriaci* habla sobre el chocolate como remedio, mencionando que fueron los portugueses los que llevaron el fruto a Italia a manera de medicina. Argumentaba que la bebida era muy caliente y debía tomarse con cautela, sin embargo, reconfortaba el estómago y ayudaba a la digestión.

Según la hipótesis de la antropóloga Sophie Coe, el chocolate se dispersó por el centro y norte de Italia a través de una red religiosa de monasterios, conventos y órdenes sacerdotales que vinculaban a Europa con América Latina. Señala que los jesuitas fueron un grupo muy activo en la difusión de la bebida debido a la afición que tenían por ella; y a ese gusto se sumaba la defensa del chocolate como bebida y no como alimento. Al respecto, en el siglo XVII, países católicos como España y Francia entraron en una polémica, que duró más de dos siglos, sobre si el chocolate quebrantaba el ayuno eclesiástico. Se argumentaba que si la bebida era un alimento y por lo tanto nutría, los católicos no la podían consumir desde la medianoche hasta la santa comunión, tampoco debían hacerlo durante los días de ayuno que incluían los cuarenta días de la Cuaresma. En relación a ello, debe mencionarse el libro de Antonio León Pinelo publicado en Madrid en 1636, el cual aborda la cuestión de si el chocolate quebrantaba el ayuno. Aunque el libro abarca sobre todo cuestiones teológicas, incorpora los textos de dos reconocidos médicos de la Nueva España, Juan de Barrios y Juan de Cárdenas, para respaldar su teoría de que el chocolate no corrompía el ayuno.¹²

En el caso de la historia del chocolate en Francia, se tienen varias alternativas. Una se origina cuando Ana de Austria (1601-1666), hija de Felipe II, casada con Luis XIII de Francia, llevó el chocolate a ese país. Otra proviene de sus atributos medicinales, y de que los reyes y cardenales se preguntaban por el valor terapéutico de la bebida. Así, el cardenal Giulio Mazarini fue un gran degustador del chocolate y en 1659 otorgó la patente a David Chaliou para preparar y vender cacao en todo el país bajo la forma de licor, tabletas o cajas. El chocolate en Francia también era visto como bebida salutífera, nutritiva, digestiva y propia de la aristocracia.

En 1671 el farmacéutico de Lyon Philippe Sylvestre Dufour (1622-1687) escribió *Traitez nouveaux curieux du café, du thé et du chocolate, ouvrage également necessarie aux medecins & a tous eux qui aiment leur santé*. Este libro tuvo varias ediciones y debatía sobre los usos terapéuticos del chocolate y de los otros estimulantes té y tabaco, que también se estudiaban en la época como productos medicinales. Al parecer, por las recetas del siglo XVII, el francés gustaba de beber chocolate dulce y perfumado, mientras que el español y el novohispano lo preferían más amargo.¹³

El primer encuentro del chocolate con los ingleses fue también en el siglo XVII a través de los piratas que surcaban las costas de la Nueva España y de las islas del

¹² Coe, S. *Op. Cit.*, pp. 179-183.

¹³ *Idem.*, pp. 197-207.

Caribe; al parecer, ellos no mostraron el menor interés por el fruto cuando lo conocieron en esos viajes. Alrededor de 1650, el cacao llegó a Inglaterra y fue de inmediato aceptado por los miembros de la sociedad que podían comprarlo, ya fuera confeccionado como bebida o como tableta sólida para ser diluida. Las cafeterías inglesas fueron los primeros establecimientos en donde se vendió chocolate a precios económicos, así como también café y té. Se trataba de una sociedad abierta a recibir los nuevos productos que llegaban de todas partes del mundo. Sin embargo, el té traído de China era la bebida más cara, seguida del chocolate, de precio intermedio y luego del café, traído del África. Estos tres productos llegaron a Inglaterra casi al mismo tiempo, a mediados del siglo XVII, y primeramente fueron vistos como bebidas medicinales por lo que tuvieron su referencia en el sistema galénico. El té y el café por ejemplo eran “calientes y secos” y fueron usados contra el catarro, dolores de cabeza, asma, palpitaciones, entre otros males.

En Inglaterra, una de las primeras publicaciones sobre el chocolate fue *The American Physician*, de William Hughes aparecida en 1672. El autor explicaba al público inglés lo que era la bebida y las formas que se conocían para prepararla y tomarla. Por su parte, el ya mencionado Philippe S. Dufour, decía que el chocolate era muy conocido por los ingleses pues lo incluían en su dieta y en sus medicinas. Explicaba que era común beberlo en agua y algunas veces preparado con huevo y leche y endulzado con azúcar.

El doctor Henry Stubbes, en su libro *The indian nectar or a discourse concerning chocolate* publicado en 1662 estaba al tanto del chocolate y de sus propiedades medicinales y recomendaba a las personas de naturaleza fría beberlo con pimienta, canela, nuez moscada y clavo.¹⁴ Este médico, al igual que muchos otros de su época, pensaba que el chocolate tenía propiedades afrodisíacas.

En este sentido podría pensarse que el cacao que bebían los mayas prehispánicos durante las ceremonias matrimoniales podría haber significado algo más que un simple brindis de festejo. También existe la leyenda de que el Tlatoani Motecuhzoma atendía a todas las mujeres de su harén gracias a las grandes cantidades de cacao que bebía. Al respecto, el médico real Francisco Hernández mencionó una receta del chocolate que estimulaba el apetito venéreo (ver capítulo III), que se preparaba con flores que contenían alcaloides como la *yolloxóchitl* o la *eloxochitl* del género *Magnolia*.

En algunos textos europeos del siglo XVII se menciona la cualidad afrodisíaca del chocolate y esa era una de las razones por la cual se debatía en quitarlo de la mesa durante el ayuno católico así como erradicarlo del consumo entre los religiosos. Sin embargo, la bebida ya era tan popular que estas medidas no tuvieron éxito. En la Nueva España en el convento de religiosas de Santa Teresa se prohibió por completo ya que pensaban que producía placer entre las monjas.

El chocolate era usado como pócima de amor según lo demuestran algunos documentos de la Inquisición novohispana. Ciertas hechiceras usaban el chocolate para verter ingredientes que pensaban eran mágicos y podían tener efectos románticos. De esa manera se usaron ciertas plantas, cabello humano, sangre de menstruación, carne y huesos humanos, gusanos, etcétera.

Estudios químicos modernos, realizados por la doctora Gilda Flores Rosales, indican que los ácidos grasos del cacao estimulan la producción de endorfinas, las cuales regulan la respuesta del placer y del estado de ánimo. Al mismo tiempo promueven la síntesis de estrógenos los cuales generan hormonas femeninas. Por su parte, los carbohidratos del cacao, activan la producción de serotonina un

¹⁴*Idem.*, pp. 210-223.

neurotrasmisor que actúa sobre los estados de ánimo y hace que uno se sienta bien. La anandamida que también contiene es un neurotransmisor que produce placer. La feniletilamina, que se produce al fermentarse el fruto, es una sustancia que sintetiza el cerebro durante un estado amoroso y secreta dopamina y norepinefrina, dos anfetaminas que producen euforia, conocido como “arrebato sentimental”, mientras que la pérdida de dicho estado genera ansiedad. La dimetilxantina, alcaloide de los granos maduros del cacao es diurética, relajante muscular y estimulante, y se activa cuando una persona está enamorada.

Entre otras propiedades del chocolate sabemos que gracias al hierro y al magnesio que contiene ayuda a las anemias, a los calambres musculares y a la fragilidad capilar.¹⁵

Comentario final

El cacao viajó de la Nueva España hacia España a mediados del siglo XVI como lo muestra el encuentro que hubo entre los religiosos dominicos y el príncipe Felipe II de España. A partir de entonces, parece ser que el fruto fue aceptado por los españoles, pues lo incorporaron a su cosmovisión como medicina nutritiva, para reparar las fuerzas, reforzar el sistema humoral y contra las enfermedades calientes, entre otros usos. La bebida era preparada en ese reino a semejanza de como se hacía en la Nueva España y de acuerdo a sus propiedades terapéuticas según el sistema humoral. Como la medicina y la alimentación estaban muy unidas en ese entonces, una receta para preparar chocolate, con achiote y vainilla, podía ser un medicamento o también podía ser un alimento propio para nutrir.

Seguido de aquél país y entrado el siglo XVII, Francia, Italia y posteriormente Inglaterra, protagonizan el segundo encuentro con el cacao. Además de los comerciantes, los religiosos de diferentes órdenes, fueron los que se encargaron de darlo a conocer por los mencionados países de Europa, sobre todo los sacerdotes jesuitas quienes eran muy afectos a esta bebida y tenían acceso a ella. Otro sector que lo bebía con cierta frecuencia era la clase alta de aquellos países, la cual podía darse el lujo de beber chocolate pues en era una bebida cara. Sin embargo, en Inglaterra el chocolate se puso al alcance de todos sin importar su clase social.

España mantuvo el monopolio y regularizó la producción del cacao, así como su abasto entre la metrópoli y sus colonias. No obstante, la piratería fue una constante en el comercio interoceánico entre los ingleses y holandeses.

En América, el cacao se cultivaba principalmente en las provincias de Caracas y Maracaibo (actualmente Venezuela); en Guayaquil (puerto de Ecuador) y en la Nueva España en el Soconusco, Colima, Michoacán, Oaxaca, y Tabasco, principalmente. El cacao favorito de los novohispanos era el de Soconusco y el que venía de Caracas, que eran los de mejor calidad, pero también los más costosos. Sin embargo, en la Nueva España se consumía también el de Guayaquil, de menor precio y de inferior calidad por su amargor.

En Europa, los primeros libros sobre el chocolate fueron publicados en España durante el siglo XVII y en su mayoría hablan de sus cualidades medicinales y nutritivas. La bibliografía que va apareciendo a mediados o a finales de ese siglo en otros países europeos como Francia, Italia e Inglaterra, también denota las cualidades terapéuticas del cacao. Las recetas contenían al principio casi los mismos ingredientes que se usaban

¹⁵ Flores Rosales, Gilda. “Chocolate: mitos y realidades”, en *Avance y perspectiva*, IPN, México, v.22, enero-febrero, p. 6, 2003.

en el Nuevo Mundo, como vainilla y achiote, además de que se podían agregar hierbas de origen nahua. Posteriormente, se fueron añadiendo otros ingredientes que ya se conocían en Europa como la pimienta, la nuez moscada, clavo, canela, huevo, jerez y ámbar. En aquellas recetas algunas veces se aconsejaba moler el cacao en metate y para obtener espuma usaban el molinillo o el vaciado de olla a olla.

Al ser el chocolate una bebida y un alimento compuesto (por poseer una naturaleza dual, fría y caliente), se debatió en círculos religiosos sobre si se debía consumir en el ayuno católico. Se pensaba que si era un alimento, debía quedar prohibido. Sin embargo, como se demuestra en el libro de Antonio de León Pinelo, se concluye que el chocolate no quebrantaba el ayuno. Algunas órdenes religiosas lo prohibieron en la Nueva España, como la de Santa Teresa, mientras que otras lo consumían habitualmente, es el caso de los jesuitas.

El estado de mejoría que produce el cacao, sobre todo en el género femenino, se ha discutido por siglos. Los estudios realizados a partir del siglo XX indican que el chocolate ayuda a disminuir o a quitar malestares relacionados al período menstrual, a la menopausia, a la histeria, al desamor, a la soledad o a la ansiedad. Es por ello que se ha bebido como afrodisiaco, alimento o medicina.

CAPÍTULO III EL CACAO EN LOS TEXTOS NOVOHISPANOS DEL SIGLO XVI

El presente capítulo analiza seis textos novohispanos del siglo XVI que presentan las propiedades del cacao, así como la preparación y uso de remedios medicinales que llevan como ingrediente al cacao. Encabeza el análisis un códice de mediados del siglo XVI, el cual constituye el primer texto médico escrito después de la conquista española; la segunda obra escrita por el protomédico Francisco Hernández, texto que fuera posteriormente revisado y ampliado por fray Francisco Ximénez, muestra un amplio estudio del árbol y del fruto del cacao; le sigue el libro de medicinas de Gregorio López; el libro de la autoría del jesuita José de Acosta analiza el chocolate medicinal; el quinto texto expone las propiedades más importantes del cacao por su autor Juan de Cárdenas; cierra el capítulo la obra del médico Agustín Farfán, que incluye tres remedios que contienen este fruto.

A partir del análisis de los remedios propuestos en las obras mencionadas se busca mostrar que el cacao y el chocolate fueron conocidos y usados por los médicos desde los inicios de la conquista española por lo que pasaron a formar parte de la terapéutica novohispana. La lectura de estos primeros textos refleja que en ellos se encuentran entremezclados los conocimientos de la medicina indígena y europea; con la salvedad de que los conocimientos indígenas fueron traducidos e incorporados a la medicina europea, otorgándoles una re-significación de acuerdo al marco conceptual de la medicina hipocrático galénica.

3.1 El cacao en el *Códice de la Cruz-Badiano*

El *Códice de la Cruz-Badiano* mejor conocido en latín como *Libellus de Medicinalibus Indorum Herbis*, es un antiguo herbario o libro sobre hierbas, plantas y flores usadas en medicina; en palabras de su autor, es un opúsculo acerca de las hierbas medicinales de los indios. Los conocimientos incluidos en esta obra provienen de la tradición prehispánica náhuatl y fueron recopilados y consignados en la misma lengua por el indígena Martín de la Cruz, profesor del Colegio de Santa Cruz de Tlatelolco, quien había aprendido medicina de manera autodidacta por “puros procedimientos de experiencia”, según él mismo declara en la primera foja del libro, ya que para esas fechas todavía no se fundaba la Universidad en México. Martín de la Cruz era un indio principal y noble, natural del barrio de Santiago de Tlatelolco y pertenecía a una vieja tradición médica indígena. Este personaje se hallaba próximo al virrey Antonio de Mendoza, quien lo reconoció como médico y le otorgó una licencia para ejercer públicamente medicina, sin embargo, su práctica quedaba limitada a los indios, en especial a los niños educados en el citado Colegio. El mismo virrey, en 1550, le otorgó una merced para tener una jaca y “andar en ella”, canonjía limitada sólo a los españoles. La última referencia que se tiene de Martín de la Cruz es de 1555, cuando el virrey Luis de Velasco le concedió tener una ballesta y cargarla en el campo en razón de ser herbolario y de tener que hacer sus recolecciones de hierbas para curar.¹

Don Francisco de Mendoza, hijo del primer virrey, solicitó a De la Cruz escribir el *Códice* para llevárselo al príncipe Felipe en España, en ausencia del rey Carlos V. Así, don Francisco viajó con el herbario y con algunas plantas del Nuevo Mundo tales como la zarzaparrilla y el jengibre para regalo del rey. El objetivo de ese viaje era

¹ De la Cruz, Martín. *Libellus de Medicinalibus Indorum Herbis*. México, FCE, 1991, pp. VI-XI, y en C. Viesca: “Y Martín de la Cruz, autor.”, *Estudios de Cultura Náhuatl*, UNAM, México, p. 479-498.

recomendar a los indios del Colegio de Santa Cruz ante el monarca y recabar fondos para su socorro, además de obtener concesiones comerciales de la Nueva España al Viejo Mundo y viceversa, con especiería y plantas medicinales. En 1553 es reconocido el Códice por el rey y se ordena el envío de fondos al Colegio para su ayuda con un monto de 800 pesos de oro anuales; asimismo se decreta la fundación del Hospital de Naturales en la ciudad de México. La traducción del Códice del náhuatl al latín fue concluida en 1552 y estuvo a cargo del xochimilca Juan Badiano, quien fuera alumno y profesor del mismo Colegio. Posteriormente y, antes del siglo XVII, el libro pasó a Italia, donde el cardenal Barberini lo incorporó a sus libros y lo ingresó al fondo de la Biblioteca Apostólica.²

El herbario también es un recetario médico porque da las fórmulas, los ingredientes y a veces, las cantidades de los remedios. Está destinado a curar ciertos padecimientos con diversas plantas mexicanas, con un total de ciento ochenta y cinco imágenes que están bellamente ilustradas a color en el texto. En ocasiones se aprecia la tradición médica indígena junto con la europea, sobre todo en el uso de los términos para describir alguna enfermedad, como podagra, glaucoma, escrófula, estruma, mentagra, condiloma y lepra. También encontramos en los remedios alusiones a vómitos o purgas para expulsar humores que desequilibraban la salud del enfermo.

El *Códice de la Cruz-Badiano* es quizá el texto de medicina más antiguo de América que se conozca hasta ahora, por eso es importante considerarlo para esta investigación. En el *Libellus* se encuentran elementos de hechicería y magia, sin embargo, no se puede concluir que la medicina náhuatl fuera solamente mágica. La mezcla de recursos racionales con los mágicos se manifiesta más de una vez en el hecho de que los médicos europeos usaban la piedra bezoar o piedras preciosas para prevenir o curar enfermedades, situación que también encontramos en el Códice.

Es indudable que los conocimientos mesoamericanos de la flora y la fauna influyeron en los conquistadores recién llegados. La medicina náhuatl prehispánica es poco conocida por lo que resulta difícil explicar de manera precisa sus conceptos teóricos, su terapéutica y las enfermedades que conocían. Habría que considerar que esa medicina estuvo ligada a un pensamiento religioso y a una determinada geografía que es necesario tomar en cuenta para poder entender la teoría médica de los antiguos mexicanos. Está fuera de duda que esa medicina estaba basada en una visión del universo en donde los seres de los cielos, del inframundo y de los rumbos de la superficie de la tierra actuaban sobre el hombre, quien era el centro del universo al mismo tiempo que su propio cuerpo era considerado un microcosmos en donde las entidades anímicas tenían efectos. El Códice tiene también una presencia velada de los seres sobrenaturales de la religión indígena, si bien en ninguna parte habla explícitamente de los dioses y de su relación con las enfermedades, esta se adivina leyendo entre líneas.

En esta medicina ocupa un lugar destacado la bipolaridad frío y caliente dentro de un sistema de elementos positivos y negativos que rigen al universo, a sus seres y a la naturaleza. Dentro de estas ideas, el cuerpo humano tenía un equilibrio identificado como la salud, y para mantenerlo en ese estado era importante cuidar la alimentación que incluiría alimentos fríos y calientes. Las enfermedades provenían del medio ambiente, y al igual que los alimentos y medicinas, podían tener uno u otro estado. De

² La versión del latín al español del Códice fue publicada por el Instituto Mexicano del Seguro Social en 1964, y se debe a Ángel María Garibay. Para la presente investigación se consultó la edición conjunta del mencionado instituto y del Fondo de Cultura Económica de 1996. Sin embargo, para la reproducción de la imagen del árbol del cacao se digitalizó la copia original del códice resguardada en el INAH.

acuerdo a la enfermedad, se aplicaba el remedio, al igual que en la teoría médica europea de entonces.

Estos conceptos de bipolaridad se asemejan a la teoría hipocrática de los cuatro humores, sin embargo, la medicina nahua indígena no curaba con contrarios. Los expertos aún debaten sobre las influencias entre una y otra teoría, y sobre el mestizaje medicinal de los primeros años de la conquista aún queda mucho por decir. El historiador puede tomar de la antropología la teoría y el método para tratar de reintegrar las plantas a su contexto cultural prehispánico e indagar el conocimiento que los indígenas tenían de ellas, a fin de conocer para qué las empleaban y bajo qué conceptos.

En el *Códice* existen por lo menos dos sistemas de clasificación para explicar las enfermedades; uno indígena y otro hipocrático-galénico. El libro está dividido en trece capítulos organizados con la disposición anatómica de los órganos o partes del cuerpo afectadas, que inician partiendo de la cabeza hacia abajo hasta llegar a los pies. Este modelo es el mismo que estaba en boga en la Europa del siglo XVI, atendiendo la disposición de Galeno y sus obras, así como las obras médicas medievales y las prevesalianas. Así mismo, en el *Códice* los encabezados de las distintas partes del libro se estructuran de acuerdo con las enfermedades a tratar y no inician con los remedios para curarlas, como era la costumbre europea que copiaba al médico romano Dioscórides. Debe señalarse que las páginas del libro llevan también escrito el nombre o nombres de las plantas dibujadas en ellas, por lo que le confiere la categoría de herbario.

En el texto se recuperan elementos de la medicina indígena y no sólo los remedios mexicanos, como era la intención de Francisco de Mendoza al solicitar la elaboración del libro. En los primeros siete capítulos y en la mitad del octavo se sigue el orden de cabeza a pies, ojos, oídos, nariz, boca, etcétera, y el octavo se refiere a la región del pubis y de las extremidades inferiores incluyendo las grietas y lesiones de las plantas de los pies. Los dos últimos incisos de ese mismo capítulo versan sobre los remedios contra la fatiga y contra el cansancio de los que administran la República. El capítulo noveno y décimo no llevan un orden anatómico, excepto en la parte sobre problemas del recto. El capítulo undécimo trata sobre las enfermedades de la mujer y el duodécimo de los niños. Finalmente el decimotercero es sobre las señales de la cercanía a la muerte, lo que también lo ubica fuera del citado orden anatómico.

El cacao es una de las plantas incluidas en el herbario por sus efectos medicinales. Este fruto se encuentra como ingrediente de los remedios prescritos para cinco enfermedades que se localizan en los capítulos octavo y décimo del texto. Todas las recetas están compuestas de polifarmacia, es decir, contienen un gran número de componentes medicinales. El *Códice de la Cruz-Badiano*, en su capítulo octavo, –Curación de la región púbica. Hierba inguinaria. Hierba para la vejiga o halicacabo. Disuria o extranguria. Mal de asentaderas. Podagra. Dolor poplíteo. Contracción incipiente de la rodilla. Remedio de las grietas en la planta de los pies. Lesión de los pies. Contra la fatiga. Árboles y flores contra el cansancio del que administra la República y desempeña un cargo público”, hace referencia a tres diferentes enfermedades en las cuales los remedios contienen la flor de cacao (un importante condimento medicinal para la bebida) y los granos de cacao. Los cuales se incluyen a continuación.

3.1.1 Remedio contra las lastimaduras de los pies

El primer padecimiento que es interesante comentar es la lastimadura de los pies. Una enfermedad de tipo frío, según las ideas indígenas, por cuanto se localiza en la parte inferior del cuerpo. Los pies por naturaleza debían ser relativamente fríos, pero el

cansancio que llega a ellos es de tipo caliente y altera su característica natural enfermándolos. La dolencia causada por la acumulación de calor pudo haber llegado a los pies por un aire que desplazó el frío. Según la cosmovisión nahoa las enfermedades relacionadas al enfriamiento venían del aire y del dios Quetzalcóatl bajo la advocación de Ehécatl (dios del viento). La cura residía en devolverles lo frío o lo templado a los pies mediante un remedio caliente, es decir, se aplicaba un ungüento caliente a los pies enfermos que igualmente estaban calientes. Algunas de las hierbas o plantas que integran el remedio son hierbas relacionadas al aire como el *tlalehecapahtli* (medicina del aire rastrera), *xiuhehecapahtli* (medicina del aire verde) y *ehcapahtli* (medicina del aire). Otras hierbas se relacionan al agua y por lo tanto al dios Tláloc como el *achilli* (chile de agua) y el *iztauhyatl* (pericón blanco, Artemisa mexicana). Seguramente éstas últimas tenían cualidades refrescantes. Este remedio tiene las cualidades de los elementos aire y agua, mismos que refrescarían lo cálido de unos pies enfermos. Entre las hierbas se encuentra la flor de cacao o *cacahuaxóchitl* que es de filiación solar, es decir, caliente (su nombre científico de acuerdo a Linneo es *Quararibea funebris*). Ésta flor es muy aromática y tiene efectos psicotrópicos, por lo que este remedio era tal vez usado para ponerse en trance y comunicarse con la deidad, a la vez que el perfume de la flor era embriagante y mágico. Cabe mencionar que los aztecas usaban a menudo esta flor para condimentar las bebidas hechas con cacao, confiriéndoles un efecto medicinal ya que afectaban al metabolismo por sus efectos psicotrópicos.

Este remedio descrito en el *Códice* se untaba en los pies y debido al calor se pegaba en ellos. El procedimiento a seguir constaba de tres pasos. En el primero se molían ocho hierbas diferentes, flores de cacao, ramas de diversos árboles, piedras diversas y tierra de color pálido. En el segundo paso se mezclaba todo y se ponía al fuego a calentar dentro de un lebrillo; hecho esto, se metían y cubrían los pies en la mezcla que ya debía de estar espesa. Además, para pegar esta mezcla a la piel y evitar que se cayera, se envolvían los pies con un lienzo. El tercer paso se efectuaba al día siguiente cuando se recalentaba el ungüento junto con el incienso blanco, por este medio el olor y el calor que desprendía la mezcla sanaría los pies. Finalmente, se usaba la hierba *tolohuaxihuitl* y zarzas molidas. Se puede observar que los ingredientes de este remedio son prehispánicos, a excepción de las zarzas, árbol de origen europeo que produce zarzamoras. Asimismo se puede concluir que este mal de los pies se curaba por la acción de los contrarios y que algunos componentes del remedio eran analgésicos.

“Xiuhehecapahtli. Achilli. Lastimaduras en los pies”.

“Para los pies lastimados muele estas hierbas: tlalehecapahtli, coyoxihuitl, iztauhyatl, tepechian, achilli, xiuhehecapahtli, quetzalxoxouhcapahtli, tzotzotlani, flores de cacahuaxochitl y piltzintecouhxochitl, ramas de ehcapahtli e itzcuinpahtli, piedras tlacalhuatzin, eztetl y tetlahuitl, tierra de color pálido.

Cuando todo esto hayas molido junto, lo divides. Pon algo en un librilla que se coloca sobre brasas o fuego para que se caliente. Ya caliente, metes los pies en el librilla. Debe espesarse un tanto en el fuego lo que se ha de poner en los pies y, para que no se caiga, se envolverán éstos con un lienzo.

Al día siguiente se echa al fuego nuestro ungüento xochiocotzotl e incienso blanco y con su olor y calor han de sanar los pies. También se ha de aplicar a los pies semilla de la hierba llamada xexihuitl, hecha polvo, en agua caliente. Usa en tercer lugar la hierba toluhuaxihuitl y zarzas molidas en agua caliente.”³

El capítulo octavo, en el inciso que hace referencia al cansancio, menciona asimismo al árbol del cacao llamado en náhuatl *Tlapalcacahuatl*. Debe señalarse que esta parte del capítulo sólo contiene las ilustraciones correspondientes a las siete plantas registradas en el encabezado, y no trae ningún texto que explique la manera de usarlas:

³ De la Cruz, M. *Op. Cit.*, f. 37.

*“Temahuiztilli Cuahuilit. Tlapalcacahuatl. Texcalamacoztli. Cohuaxocotl. Iztac Cuahuilit. Teozcuahuilit. Huitzcuaahuilit.”*⁴

3.1.2 Remedio contra el cansancio

La prescripción que hace el *Códice* contra el cansancio está dirigida únicamente a la clase social dirigente, y dice así: *“Contra la fatiga: árboles y flores contra el cansancio del que administra la República y desempeña un oficio público”*. La fatiga es definida como caliente, ya que el calor al desplazarse hacia ciertas partes del cuerpo (en las que no debía estar) causaba los malestares resentidos. La clase social alta era la única autorizada para beber cacao y sólo en ciertas ceremonias. Según los estudios realizados sobre el tema, sólo los miembros del género masculino tenían acceso a la bebida.

El capítulo octavo expone un remedio que incluye a la almendra del cacao en su forma natural, mezclada con cortezas y hojas de otras plantas, y ciertas variedades de flores y hierbas con sus tallos. Este conjunto se exprimía con la ayuda de agua fresca de manantial durante 24 horas en una vasija de barro nueva, y después se le agregaba un madero rojo para darle color. Asimismo podía agregarse sangre de varios felinos como el *ocelotl* (jaguar) y la preparación resultante se untaba sobre el cuerpo del dirigente que se deseaba aliviar.

Como el tratamiento completo constaba de tres partes, los procedimientos empleados en las dos restantes eran los siguientes: 1) lavar con frecuencia el cuerpo del paciente con el líquido resultante de piedras preciosas y piedras de aves remojadas en agua durante una noche entera, 2) cubrir el cuerpo con el cerebro, la hiel y la vejiga de ciertos animales como el *ocelotl* y el coyote.

Este tratamiento daba al cuerpo robustez como de gladiador, quitaba el cansancio y daba bríos al corazón. Para finalizar y con el propósito de reconfortar el cuerpo se aconsejaba comer carne blanca de conejo y zorra ya fuera asada o hervida. Puede apreciarse que en la terapéutica descrita, los medicamentos combinaban varios ingredientes como flores, granos de cacao, piedras preciosas y partes de animales; todos ellos de origen indígena y ninguno europeo, lo que indica que proviene de la tradición prehispánica.

“Árboles y flores para la fatiga del que administra la República y desempeña un cargo público”.

“Cortezas de árbol quetzalilin, de las flores de eloxochitl, yzquixochitl, del almendo, con su fruto que es el tlapalcacahuatl, flores cacaloxochitl, huacalxochitl, tlilxochitl, mecaxochitl, huey nacatzli y toda clase de flores del tiempo de verano que huelan bien; las hojas de los árboles ailin, oyameitl, ocota, axocotl, hecapahtli, tlacoyzquixochitl, quauhyyauhtli, tomazquitl, auatl, tepeylin, ayauhquahuilit, et tepapaquiltiquahuilit, hierbas de estío que dan flores, con sus tallos, y se han de recoger por la mañana, antes de que se alce el viento.

Deben exprimirse en agua de manantial bien limpia, cada una por sí, en vasijas nuevas de barro, o vaso. Y eso por un día y una noche. Se agrega después huitzcuaahuilit, palo de color rojo, para que les de color. También sangre de las fieras que siguen: tlatlahuqui ocelotl, cuetlachtli, miztli, ocotochtli, yztac ozelotl, tlaco ocelotl. Cuando se ha adquirido, se junta al líquido preparado en la forma descrita arriba y se unge todo el cuerpo con esta mixtura.

En segundo lugar, piedras preciosas: quetzaliztli, eztetl, tlacalhuatzin, tetlahuitl, tierra blanca y las piedrecitas que se hallan en los buches de estas aves: huexocanauhtli, huactli y apopohtli. Échense en agua y duren allí por una noche, con que despiden un jugo agradable, y con él se ha de lavar con frecuencia el cuerpo.

En tercer lugar, se empapará el cuerpo con el cerebro y la hiel de estos animales: tlatlahuqui ocelotl, cuetlachtli, miztli, ocotochtli, coyote y con el cerebro, hiel y vejiga molidos del iztac epatl.

Ciertamente, estos medicamentos dan al cuerpo una robustez como de gladiador; echan muy lejos el cansancio, sacuden el temor y dan bríos al corazón.

⁴*Idem.*, f. 38 v.

Además, el gobernante o cualquier otro que quiera reconfortar su cuerpo, coma carne de conejo blanco y de zorrueña blanca, ya sea asada, ya sea hervida.”⁵

Entre las plantas que menciona el remedio se encuentra la *izquizóchitl* (*Bourreria huanita*), que significa flor de ezquite o maíz tierno, lo que evoca la salida a la vida. Esta flor se asociaba al dios Huitzilopochtli y a Tezcatlipoca, y se relaciona con el fortalecimiento del alma de la gente. Junto con esta flor se encuentran otras relacionadas también al maíz y al elote. Habría que adentrarse al estudio de los mitos nahuas para conocer la relación de cada planta con los dioses.

En todas las plantas, animales y piedras del remedio contra el cansancio moraban los dioses. El gobernante, al comerlas o usarlas, se incorporaba las facultades divinas y trascendía a la esfera de lo sobrenatural. Con la ayuda de plantas psicotrópicas se lograba traspasar del mundo terrenal al del dios modificando las actividades mentales del tlatoani. De ahí que vemos en este remedio plantas y flores con efectos estimulantes como *elteonacaztli*, *hueynacaztli*, *eloxóchitl*, *cacaloxochitl*. El remedio no pretendía curar una enfermedad, sino preparar el cuerpo y la mente del funcionario para ejecutar sus arduas tareas. Mente, corazón, organismo y fuerzas divinas estaban unidos en un solo remedio.

3.1.3 Remedios contra el medio y la locura

El *Códice de la Cruz-Badiano*, en su capítulo décimo, –De la enfermedad caduca o comicial. Remedio contra el miedo o poquedad de ánimo. Mente de Abdera. Vejados por el torbellino o el ventarrón. Verrugas. Fetidez de los enfermos. Mal olor de las axilas. Enfermedad del piojo y piojos en la cabeza. Para el que pasa río o agua. Para el viajero”, hace referencia a dos enfermedades; una relativa al miedo y otra a la locura, para las que se prescriben las flores del cacao como parte de los remedios para curarlas. En los contenidos de este capítulo no se sigue un orden anatómico, excepto en el caso de las hemorroides y el condiloma (región anal) y de la mentagra (mentón).

En el capítulo X se usa el *cacahuaxochitl* en padecimientos mentales y del corazón, que según la cosmovisión nahua se producían por la pérdida de calor. En esta perspectiva, el corazón era un órgano solar relacionado al calor y vinculado directamente con la razón, por lo que sus padecimientos afectaban directamente a la mente. El remedio para estas enfermedades era prescribir elementos calientes para recuperar el calor perdido y sanar el cuerpo.

La enfermedad del miedo o micropsiquia se califica como –temor”. En cuyo tratamiento se usan el laurel y el excremento de golondrina, que son componentes que están presentes en la terapéutica derivada de Dioscórides y Plinio. En el tratamiento usado, las sustancias que son de origen indígena evocan todas ellas el resplandor del oro, que es el sol. A este respecto se mencionan dos plantas, el *cacaloxochitl* (*Plumeria rubra f. typica*) y el *cacahuaxochitl* (*Quararibea funebris* –Llave- St.), que han sido poco estudiadas y de las cuales se sabe que poseen efectos psicotrópicos (que son efectos intensos que pueden inducir cambios en la personalidad provocados por una sustancia psicoactiva). Este remedio contra el temor también incluye la espuma de mar, nombre que se le daba entonces al ámbar, y que se sumaba a los componentes que

⁵*Idem.*, Cap. Octavo, f. 39v. Para abundar en el tema ver de Carlos Viesca: –Los psicotrópicos y la medicina de los gobernantes entre los aztecas”, en *Psicotrópicos de origen vegetal. Sus implicaciones históricas y culturales*. México, IMEPLAM, 1977, pp. 61-77.

evocaban el calor de los enfermos a la manera prehispánica, aunque en este caso en el contexto del sistema occidental galénico.⁶

“Cacaloxochitl. Necuxochitl. (aquí dos figuras). Remedio contra el miedo o micropsiquia.”

“El miedoso beba una porción preparada con la hierba tonatiuh ixih, que tiene brillo de oro, de la hierba tlanextia xihuitl, tetlahuitl y tierra blanquiza. Todo eso ha de beberse desleído en agua del río o del riachuelo y se le agregan flores de cacaloxochitl, cacahuaxochitl y tzacouhxochitl. Úntalo con un emplasto que confeccionarás con sangre de zorra y zorruela, sangre y excremento del gusano acuecueyalotl, laurel, excremento de golondrina molido en agua y espuma del mar.

El que fue espantado solamente por el rayo o la centella, únjase con el jugo de aquél árbol en que cayó el rayo y toda clase de hierbas que allí mismo o en sus cercanías se crían molidas. El agua en que se deslíe este ungüento tendrá que ser de sabor amargo.”⁷

La Mente de Abdera es un término empleado por Plinio y otros autores europeos para designar cualquier tipo de locura, la cual era ubicada como un mal del corazón.⁸ El remedio para contrarrestarla llevaba algunas plantas para evacuar las sustancias o ~~humores~~ que comprimían el corazón, como el *tlatlacotic*⁹ y el *cacahuaxóchitl*. Para provocar el vómito el paciente debía ingerir una infusión de la raíz de la hierba *tlatlacotic* en agua caliente. Pasados unos días y para expulsar el humor del pecho, debía beber antes de comer un jugo de flores como las del cacao junto con cortezas y raíces. Posteriormente, debía ingerir el jugo de ciertas piedras preciosas y una perla molida. De este, una parte era para beber y la otra para echarse sobre la cabeza del enfermo. Acto seguido, el paciente debía llevar en la mano una piedra del *huactli* (halcón) y hiel de lechuza. Con todo lo anterior, el enfermo recobraría la salud mental y en el caso de que no fuera suficiente, debía untársele en la parte frontal de la cabeza una mezcla de cerebro de venado y plumas de paloma molidos en agua, junto con cabellos humanos. Asimismo, el paciente debía llevar colgada al cuello una piedrecita del buche de golondrina.

“Cacahuaxochitl. Yolloxochitl. Contra la mente de Abdera”. (Aquí dos figuras)”

El que tiene así la mente beba el jugo de la raíz molida de tlatlacotic, en agua caliente, para que vomite. Pasados algunos días, beba antes de comer el jugo de las flores de yolloxochitl y cacahuaxochitl, lo mismo que las cortezas y raíces, para que expulse radicalmente el humor que tenga en el pecho. En tercer lugar, ha de tomar, molidos en agua, los pedrusquillos que se hallan en el buche de las aves xihquecholtotl y tlalpaltotl, tetlahuitl, con las piedras preciosas tlacalhuatzin y eztetl y una perla. Del líquido se han de hacer dos partes: una se bebe y la otra se le echa al enfermo en la cabeza de modo que escurra.

Hecho esto, ha de llevar en las manos una piedra que se halla en el buche del huactli y también hiel de lechuza. Con beber eso y llevar en la mano lo dicho se recobrará el sentido y volverá a la salud mental. Se ha de untar su parte frontal de la cabeza con cerebro de venado y plumas de paloma, bien molidas y puestas en agua, juntamente con cabellos humanos. En el cuello ha de llevar colgando una piedrecita que se halla en el buche de la golondrina.”¹⁰

Nótese que este remedio está compuesto en su mayor parte de ingredientes de origen prehispánico. Sin embargo, también se observa que contempla elementos

⁶ Viesca, C. *La herbolaria medicinal en México Prehispánico*, en *La Invención científica de la herbolaria medicinal mexicana*, México, Secretaría de Salud, 1993, p. 77.

⁷ De la Cruz, M. *Op. Cit.*, f. 53.

⁸ Abdera es una ciudad griega ubicada en Macedonia; su fundación mítica se le atribuye a Heracles. En Atenas era proverbial decir que el aire de Abdera causaba estupidez y, sin embargo, podían contar entre sus ciudadanos a Protágoras y a Demócrito. (ver: <http://es.wikipedia.org/wiki/Abdera>).

⁹ Conocido como *Brosimum Alicastrum*, es un árbol cuya infusión actualmente se usa como tónico para la bronquitis, asma, etc. En el Códice Badiano está prescrito para aliviar malestares del pecho, para echar flemas o vomitar.

¹⁰ De la Cruz, M. *Op. Cit.*, 53 v.

similares a los utilizados en la práctica hipocrática, como el de inducir el vómito para expulsar un humor, con la ingesta de una infusión de raíces y jugo de flores, entre ellas las del cacao. Otro elemento que nos hace recordar las teorías médicas europeas, es el uso de partes de animales sobre los pacientes, con el objeto de sacar los humores que no permitían recuperar la salud. Se debe tener presente que en el pensamiento nahua, el uso de sangre o vísceras de animales sobre el cuerpo representaba el transmitir al enfermo fuerza y energía para su pronta recuperación. Asimismo, el uso de cabellos humanos tenía una connotación mágica a semejanza de lo que ocurría en la medicina europea. Por último, un elemento claramente de origen europeo está implicado en el nombre de la enfermedad “mente de Abdera”, relacionado directamente con la teoría de los humores y el mal estado del aire causante del padecimiento. Vale la pena recordar, que esa teoría consideraba que el clima, el medio ambiente y el aire afectaban el metabolismo de cada persona; por lo que para restaurar la salud el humor nocivo debía ser expulsado del cuerpo mediante purgas o vómitos. Sin embargo, en la cosmovisión nahua los aires tenían la función primordial de barrer la tierra para preparar la llegada de las lluvias, aunque también podían provocar enfermedades y males en los individuos que se interpusieran en su camino.

Aunque la ciudad de Abdera no estaba en la Nueva España, una mala calidad del aire podía afectar en cualquier localidad la salud de sus habitantes. Nótese que tanto la micropsiquia como la locura al ser enfermedades mentales y frías, requerían que el remedio a ser aplicado fuera contrario, es decir caliente, como las flores de cacao.

Conviene señalar, que el *Códice de la Cruz-Badiano* muestra que a la llegada de los españoles, los indígenas nahoas habían logrado desarrollar un amplio y detallado sistema médico. Asimismo manifiesta, que para la fecha en que fue escrito este herbario, los españoles tenían interés en conocer y aprovechar las yerbas, plantas, frutos y flores antiguamente usados por los curanderos. Aunado a lo anterior, se pretendía dar a conocer la herbolaria indígena ante el rey Carlos V para recomendar a los indígenas de Tlatelolco. Tales fueron las circunstancias en las que el médico Martín de la Cruz recibió el encargo de escribir esta obra, que llegaría a ser leída por el príncipe Felipe; lográndose los objetivos propuestos y trascendiendo hasta los estudios más eruditos del siglo XXI.

Los remedios analizados en este apartado dan testimonio de que el cacao y otras plantas fueron usados con fines terapéuticos. En estos remedios aparecen componentes derivados de la flora y fauna de la tradición autóctona, pero la religión y los dioses indígenas no son citados explícitamente. Si bien la cosmovisión indígena era un elemento fundamental para los nahuas, ésta se desdibuja en el texto, y se busca conservar por decirlo así el núcleo duro de los conocimientos, no exento de elementos mágicos. Además, junto a los ingredientes provenientes de plantas y animales autóctonos, se recuperan algunos europeos; otro tanto sucede en la práctica del uso de los medicamentos donde también se aprecian elementos occidentales. Sin embargo, es difícil determinar hasta donde se trata de un mestizaje científico y cultural o si más bien debe considerarse como un proceso de aculturación como lo han afirmado otros autores.¹¹

En el *Códice*, las enfermedades son explicadas mediante varios sistemas de clasificación que emplean criterios diversos: de acuerdo a un orden anatómico de cabeza a pies; con base en la dualidad frío/calor; a partir de las entidades anímicas y sus efectos; por la relación de la estructura microcósmica del cuerpo humano con el universo; al tomar en cuenta el desplazamiento de sustancias y temperaturas; y al

¹¹ Viesca, C. *Op. Cit.*, p. 69.

considerar la presencia oculta de seres sobrenaturales. Todo ello nos habla de un sistema clasificatorio complejo cuyo estudio requiere del auxilio de otras ciencias como la antropología, para devolverle a las plantas su entorno cultural indígena y poder explicarlas con todos sus elementos dentro de ese contexto.¹²

Antes de continuar con el siguiente apartado también debe mencionarse el primer libro publicado, sobre medicina americana, escrito por un médico español que trabajó en las Indias Occidentales por muchos años: Pedrarias de Benavides. Su libro *Secretos de Chirugía* fue publicado en España en 1567. Sus observaciones terapéuticas no dejaron escapar al cacao cuando describe un remedio para restringir las cámaras. Éste consistía en una bebida suave de guayabas tostadas diluidas en un poco de cacao molido.¹³ Según el autor, las guayabas tenían propiedades estípticas o astringentes. El médico Nicolás Monardes consideraba a ésta fruta de naturaleza fría, mientras que para Francisco Hernández era caliente y seca, y provocaba estreñimiento y astringencia.

3.2 La Historia de las Plantas de la Nueva España de Francisco Hernández

Fray Francisco Ximénez, español natural de la villa de Luna de Aragón, del convento de Santo Domingo de México, emprende a inicios del siglo XVII la traducción de un manuscrito escrito en latín por el doctor Francisco Hernández, cuyo título era *Historia de las Plantas de la Nueva España*. Este médico había sido enviado por Felipe II a la Nueva España entre 1570 y 1577, para estudiar la flora y fauna de su territorio. Hernández llegó a Veracruz en 1571 con el cargo de Protomédico General de todas las Indias, Islas y Tierra firme del mar Océano, para entonces, quizá rondaba los 53 años. Nuestro protomédico, permaneció en la Nueva España hasta 1577, recorriendo el país en busca de sus remedios medicinales y estudiando la naturaleza y la geografía de estas tierras en una misión que no era diplomática, ni religiosa, sino científica. Ya enfermo, regresó a España pero sus trabajos no fueron publicados hasta más tarde.

El fraile Francisco Ximénez publicó en 1615, con algunas modificaciones, el manuscrito de Hernández en la ciudad de México, siendo la imprenta responsable de la edición la casa de la viuda de Diego López Dávalos. La obra se tituló *Quatro libros de la naturaleza, y virtudes de las plantas y animales que están recevidos en el uso de medicina en la Nueva España, y la Método, y corrección y preparación, que para administrallas se requiere con lo que el doctor Francisco Hernández escribió en lengua latina*.

Ximénez tradujo la obra de Hernández, del latín al español, y la complementó según su propia experiencia. La obra original depositada por Felipe II en la biblioteca del Escorial se perdió en un incendio, por lo cual la traducción de Ximénez es la primera edición en español de la obra de Hernández. En este libro describe cada planta aromática de la Nueva España: árboles, matas, frutos y hierbas de distintos sabores (amargos, salados, dulces) además de los animales y minerales usados en la medicina.¹⁴ La obra está dividida en cuatro libros dentro de los cuales el cacao es designado por su nombre náhuatl *cacahuaquahuatl*. Primero cuenta que los granos de

¹² *Idem*.

¹³ Pedrarias Benavides. *Secretos de Chirugía*, Toro, en casa de Francisco Fernández de Córdoba, 1567, p. 51v.

¹⁴ Ximénez, Francisco. *Cuatro libros acerca de la naturaleza y virtudes de las plantas y animales que tienen uso medicinal en Nueva España*., México, Biblioteca Mexicana, 2001, pp. XI-XX.

este fruto eran usados entre los indígenas como moneda de intercambio. Sobre el árbol del cacao el autor dice:

“(…) pretendemos tratar en este lugar comenzando por el mismo árbol, dado que otros han escrito diferente de lo que aquí diremos. Es pues el cacahuacuahuítl un árbol de la grandeza y hojas del naranjo, pero mucho mayores y más anchas, el fruto largo y semejante a un gran pepino, pero acanalado y rojo, el cual se llama cacahuacintli, el cual está lleno de la simiente de los granos del cacao, el cual como habemos dicho sirve en la Nueva España de dinero, y es también la materia de que se hace aquella bebida tan celebrada y tan agradable para toda la gente desta tierra, y aún para las del todo el mundo, consta el cacao de una sustancia dividida en dos partes iguales, pero bien compuestas, y entre sí de tierno nutrimento algo amargo y algo dulce y de templada naturaleza, o fría y húmeda en alguna manera (...).”¹⁵

Este médico consideraba al cacao de naturaleza templada, fría y húmeda, y de sabor entre amargo y dulce. Al fruto o mazorca del cacao lo llama *cacahuacintli* señalando que es de color rojo, probablemente se refería a la especie “eriollo” de sabor delicado y perfumado. Menciona que hay cuatro variedades de árboles: la mayor de todas y la que da más fruto se llama *cacahuacuahuítl*; la segunda es el *mecacahoatl* de tamaño mediano y el fruto era menor que el de la anterior; la tercera variedad era la *xuchicacahuacuahuítl* (probablemente significa árbol de cacao que da flor), cuyo fruto era todavía menor y por último, la llamada *tlalcacahuacuahuítl* la más apropiada para hacer la bebida, mientras que los granos de las otras servían más como moneda:

“Hállase en cuanto yo he podido investigar cuatro diferencias de este árbol, la primera se llama cacahuacuahuítl, que es la mayor de todas y la que más fruto lleva, llámase la 2 cacahuacuahuítl, que es de mediana grandeza y que produce las hojas y la fruta algo menores que las sobredichas, la 3, se llama xuchicacahuacuahuítl, menor y menor, la fruta tira por defuera la simiente algún tanto a rojo y por de dentro de la misma color que los demás, la cuarta es la menor planta de todas las de su género y por tanto la llaman tlalcacahuacuahuítl, que quiere decir cacao humilde, produce la fruta menor que todas las otras aunque no difiere en nada en el color, todas las cuales diferencias tienen una misma virtud y valen para los mismos efectos aunque la postrera sirve más para la bebida, y las otras tres son más acomodadas para los tratos y contrataciones (...).”¹⁶

Menciona un quinto tipo de cacao, llamado *quauhzapatlatli* el cual, haciéndolo bebida, suele ser bueno para las enfermedades agudas, templar el calor y sirve a los enfermos del hígado o, mejor aún, sirve para cualquier otra parte del cuerpo. Si se mezcla este tipo de cacao con goma o hule que llama *olli* y se bebe, detiene las cámaras de sangre.¹⁷

“(…) puédesse reducir al género destes árboles aquél que llaman quauhzapatlatli, pero es mayor árbol, y de mayores hojas, la fruta y simiente es más dura que las otras, y se puede comer por almendras y golosina, y se puede, tostándolo primero un poco, hacer muy buena confitura, aunque para la bebida es inútil este género de cacao. Nace en regiones medianamente calientes, en lugares agosos y húmedos, suélenlo dar a los que padecen enfermedades agudas, una bebida hecha de ésta simiente sin que le mezclen otra cosa, la cual es muy útil para templar el calor y encendimiento, y para aquellos que aflige alguna destemplanza caliente del hígado, y de cualquiera otra parte del cuerpo mezclando cuatro granos deste cacao, mezclados con una onza de aquella goma que llaman olli u ulle, y dándolo a beber al que

¹⁵ *Ibidem.*, pp. 56-57.

¹⁶ *Idem.*

¹⁷ Las cámaras de sangre son diarrea, según el doctor Juan de Barrios, es un flujo de humor de cólera, flema, melancolía, con o sin sangre (ver *Verdadera medicina...*f. 113r.). Para J. Esteyneffer se llaman cursos de sangre o disentería, dependiendo de los intestinos o tripas llagadas, con dolor del vientre, evacuación frecuente con sangre lo cual se manifiesta con calentura, desvelo, sed y falta de apetito. La cura sería refrescando el hígado, evacuando el humor nocivo y acre con algún vomitivo suave (ver *Florilegio medicinal*. p. 378).

*tiene cámaras de sangre, las detiene admirablemente, puédesse tostar un poco primero así los granos de cacao como la misma goma, por ser los granos tan pingues, que con facilidad se podría sacar del aceite si los quisiésemos exprimir y la goma es tenaz y glutinosa (...).”*¹⁸

Sin embargo, el chocolate si se toma en exceso podría traer achaques y enfermedades como las opilaciones, mal hábito y cachichimia:

*“(...) el uso demasiado de la bebida del cacao, trae consigo mil achaques, y enfermedades, porque hace opilaciones en los miembros interiores, estraga y destruye el color de la persona, y suele traer a los que lo usan demasiado a aquella enfermedad que llaman mal hábito, y cachichimia y otras enfermedades gravísimas (...).”*¹⁹

En ese entonces se hacían muchas clases de bebidas con cacao, agua, frutas, flores, maíz y yerbas entre otras cosas. Francisco Hernández distingue las bebidas simples de las compuestas y nos ofrece en su libro algunos ejemplos de cada una de ellas. Para mayor referencia sugiere al lector leer la obra del doctor Juan de Barrios quien ya antes había escrito “con mejor estilo y elegancia” sobre el chocolate en el *Libro en el cual se trata del chocolate*, publicado en 1609:

*“(...) pero porque suelen hacerse del cacao muchas bebidas así simples como compuestas y estas no se preparan y hacen de una misma manera ni con unas mismas cosas sino mezclando con ellas unas flores otras partes de plantas hechas harina y polvo, no será fuera de propósito detenernos un poco en referirlas (...).”*²⁰

3.2.1 Bebida llamada *atextli*

La bebida *atextli* o bebida “húmeda” se elaboraba de manera “simple” con cien granos de cacao bien molidos y otros tantos de maíz, o bien “compuesta,” agregando fruta y plantas de origen indígena como el *mecaxochitl* (flor de cuerda o cordoncillo)²¹, *tlilxochitl* (vainilla) y *xochinacatzli* (flor de oreja, una flor aromática). La bebida simple “resfría y mantiene” el cuerpo y la compuesta “provoca”. La preparación se hacía vertiendo toda la mezcla en un vaso para luego pasarlo a otro para levantar espuma. Se comenzaba a beber sorbiendo la parte más liviana:

“La “llaman *atextli*, que quiere decir bebida húmeda, la cual se hace simple de cien granos de cacao poco más o menos, crudos o tostados, pero bien molidos y mezclados con otra tanta cantidad de granos de maíz o *tlaoilli* que llaman los mexicanos, o cocido cuanto se pueda tomar con ambas manos abiertas y juntas a modo de *capacete* por modo y figura dispuesto o si quisieren hacer esta bebida más compuesta se podrá añadir alguna fruta y el *mecaxuchitl* y del *tlilxochitl*, de las cuales plantas tratamos en sus lugares y del *xochinacatzli* y luego se mete cuanto pareciere necesario en un vaso trasegándolo de alto a bajo hasta que se levante la espuma y las partes más pingues y oleaginosas se van a lo alto y se puede beber sorbiéndolo lo que fuere más liviano y sabroso al gusto o se pueda beber a parte con mayor regalo y suavidad esta bebida compuesta provoca y la simple resfría y mantiene notablemente.”²²

Otra forma de hacer el *atextli* era con 25 granos de *cacahuapatli* (medicina de cacao), *cacahuaquahuitl* (árbol del cacao) y maíz. Esta bebida también era “simple” pues sólo refrescaba y nutría.

¹⁸ *Idem.*

¹⁹ *Idem.*

²⁰ *Idem.*

²¹ Se sabe que sus aceites tienen propiedades antibacteriales y se usa contra la diarrea, vomito y sangrado.

²² *Ibidem.*, pp. 58-59.

“(…) hácese otra especie desta bebida tomando 25 granos del que llaman cacahuapatli y otros 25 del otro que llaman cacahuaquahuítl y un puño de maíz a la cual bebida no suelen añadir cosa ninguna de las sobredichas, porque todas son calientes, con esta solo se pretende la resfriación y nutrición.”²³

3.2.2 Bebida llamada chocolate

El chocolate en el siglo XVII, ya era una bebida muy conocida y hasta trillada desde Alemania a Constantinopla y la manera de prepararlo era variada según los gustos, según advierte Hernández, quien dice que tomado moderadamente engordaba pero si se tomaba a menudo, enflaquecía. Como la forma de hacerla dependía de cada lugar, en lo particular recomienda hervir agua, vaciarla en un vaso de barro, y luego añadir varias tablillas de chocolate, meneando el contenido con un molinillo para provocar que la espuma suba. Ésta última se aparta de la bebida y se agrega atole. Por último se vertía el chocolate en cocos labrados y se le añadía la espuma de preferencia tibia. Este chocolate hecho sólo con cacao y maíz era un remedio útil para los que padecían fiebres héticas y para los consumidos²⁴:

“(…) solo diremos como se ve, lo cual se hace desta manera, pónese a calentar un casillo de agua hasta que esté hirviendo, y luego tómase de las tablillas de chocolate lo que quisieren hacer, y enfúndenlo en un vaso de barro y échanle una parte del agua caliente, y con una manecilla de palo que llaman molinillo, lo menean muy bien, hasta que las partes pingues y oleaginosas con toda su grasa sube arriba, la cual sacan y ponen aparte, y con lo restante mezclan el atole, el cual se hace como a su tiempo diremos cuando trataremos del maíz, y luego que se ha repartido en sus tecomates que llaman a unos cocos muy labrados para el propósito, y de todo junto que esté ya para beber, vuelven a mezclar aquella grasa o nata que se apartó primero, finalmente lo beben o lo bebemos así tibio o lo dan a beber a otros, y cuando la tal bebida es simple de solo cacao, y maíz, es en extremo útil a los que padecen fiebres héticas, y a los consumidos.”²⁵

3.2.3 Receta refrigerante y para el mantenimiento llamada tzene

Para obtener esta bebida se mezclan iguales cantidades de maíz con cacao tostado, Luego se cuece y se agrega maíz cocido, hasta que la bebida esté lista. A esta bebida la llama refrigerante y no era usada como un medicamento sino para mantener la salud del cuerpo:

“(…) otro género de bebida hay, que llaman tzene, lo cual se hace de iguales cantidades de maíz, y cacao tostado, la cual se cuece con una pequeña parte de maíz cocido, hasta que se ponga en forma que se pueda beber, las cuales llamamos refrigerantes, no como medicamentos, sino como mantenimiento.”²⁶

²³ *Idem.*

²⁴ Juan de Barrios dice que la fiebre hética es: *“una destemplanza caliente y seca la cual daña los miembros solidos y sus obras. Es pasión caliente y seca, es un calor extraño, fijo y una consumción de humedades.”*(*Verdadera medicina, cirugía y astrología.*, 1607., p. 35r.). Juan de Esteyneffer dice: *“La calentura hética es una de las calenturas continuas y tercera especie de las simples. En general se trata de una fiebre lenta y continua que aumenta unas horas después de haber comido. El pulso del enfermo es de calor agudo y vivo, como que quema. Su cura es muy difícil y había que ir al origen de ella ya fuera en el corazón, pulmón, riñones, hígado, cursos o mucha evacuación de sangre. Administrando medicamentos y alimentos que refrigieren y humedezcan apoyando con purgas”.* (*Florilegio Medicinal.* 1711, pp. 508-513.)

²⁵ *Idem.*

²⁶ *Ibidem.*, p. 60.

3.2.4 Receta para las cámaras de sangre

Esta receta se hacía con flores del cacao o *cacahuaxochitl* (flor olorosa), que según dice el autor son muy olorosas y solían ponerse en ramilletes. Su raíz debía molerse para poder curar las cámaras de sangre.

Primera parte del Libro Tercero. “Verbas que tienen sabor salado y dulce”. Capítulo XII. De la que llaman “Cacahuaxochitl” o flor del cacao”.

*“Es la que dicen Cacahuaxochitl o flor del cacao, una yerba, que tiene las hojas de figura de corazón, los tallos de a palmo, las flores purpúreas, las raíces gruesas y hebrasas, aunque con alguna muestra de amargor, y que tiene calor junto con sequedad, la cual raíz molida en peso de media onza, cura las cámaras de sangre, las flores tienen extremado olor, y las ponen en los ramilletes y guirnaldas los naturales.”*²⁷

Puede afirmarse que el valor de la obra de Francisco Hernández radica en ser uno de los primeros estudios sobre la naturaleza de la Nueva España que retoma los conocimientos indígenas sobre las plantas, a los cuales añade los europeos. Esta obra debe enmarcarse dentro de la política científica del rey Felipe II y del interés de su gobierno por conocer la historia natural de sus posesiones de ultramar para los fines del poder real.

En este libro el árbol del cacao y sus frutos son ampliamente estudiados. Sin embargo, es difícil valorar hasta dónde el autor recuperó y consignó los datos de sus informantes o si dejó algo de lado. Es probable que haya sucedido así y que desechara la información que no comprendía por no encajar dentro del marco teórico del pensamiento europeo. No obstante, la información recogida sobre el cacao constituye un legado cultural invaluable sobre el conocimiento de esta planta.

Para Hernández y Ximénez, el cacao poseía cualidades terapéuticas tal como lo manifiestan las siete diferentes bebidas antes mencionadas. El chocolate o cacao molido con agua podía servir para combatir las fiebres héticas y aliviar a los consumidos; para mantener, refrescar o provocar el cuerpo; para sanar las enfermedades agudas y aquellas relacionadas al hígado; y para detener las cámaras de sangre cuando se mezclaba con hule, entre otras cosas. Al ser ingerida en exceso podía producir mil achaques y aumento de peso.

3.3 El *Tesoro de las Medicinas* de Gregorio López

En el siglo XVII apareció un libro que recupera el arsenal medicinal de la flora mexicana aplicado a una gran variedad de enfermedades. Se trata de un manual de uso práctico y formato sencillo, de lenguaje esotérico y misterioso, que recuerda al hermetismo, a la alquimia y al galenismo propios de esa época. El *Tesoro de las Medicinas para todas las enfermedades* escrito por Gregorio López, se publicó por primera vez en 1672, aunque al parecer la obra fue escrita a finales del siglo XVI.

Gregorio López nació en Madrid el 4 de julio de 1542. Llegó a la corte de Felipe II* cuando tenía 17 años para ser paje del rey. Cumplidos los 20 años deja su ciudad natal para ir a recorrer los santuarios marianos de España. En el transcurso de esos viajes le asaltó la idea de partir hacia América, lo que logra realizar y llega a Veracruz en 1562. En la capital del virreinato trabajó como amanuense en la oficina de un escribano del gobierno, luego decide dejar este empleo para ir a meditar y fundar una

²⁷ *Idem.*

ermita que él llamo Santa Fe. Durante tres años habitó con los indios del lugar, llevando una vida casi de ermitaño. A su regreso a la ciudad de México, se dirigió al convento de Santo Domingo respondiendo al llamado de fray Domingo de Salazar. Sin embargo, López no quería ser religioso, él deseaba ser anacoreta y acogerse a la vida espiritual.

Partió entonces rumbo a la Huasteca veracruzana donde vivió cuatro años al lado del padre Juan de Meza. Durante ese tiempo enseñó oraciones a sus fieles y ganó fama de misionero; pese a ello, en ocasiones fue acusado de hereje luterano por no ser religioso. Si bien fue acusado ante el obispo de Tlaxcala, fue absuelto de los cargos en su contra.

Su buena fama llegó hasta oídos del arzobispo Pedro Moya de Contreras quien movido por su curiosidad buscó conocer al ermitaño, y se hizo su amigo. López se trasladó luego al hospital de Huaxtepec en donde ayudaba a los enfermos a la vez que predicaba. Fue ahí donde compuso el *Tesoro de las Medicinas*. Después de esta etapa de su vida, Gregorio López regresó a vivir al pueblo de Santa Fe, dependiente del cabildo catedralicio de Valladolid, Michoacán, donde se dedicó a estudiar las Sagradas Escrituras, Geografía y Medicina. Según Artemio del Valle Arizpe el asceta era un buen botánico ya que mejoraba las descripciones de las plantas medicinales aumentando sus propiedades, pero a la vez su texto denotaba elementos fantásticos y mucha inventiva. Gregorio López permaneció en la ermita de Santa Fe hasta sus últimos días recibiendo visitas de importantes personajes como el virrey Luis de Velasco, quien gustaba de ir a platicar horas con el ermitaño. López murió en 1569.²⁸

Joaquín García Icazbalceta en su libro *Bibliografía Mexicana del siglo XVI*, señala que no conoce ninguna edición anterior a la de 1672 del *Tesoro de las Medicinas*, aunque opina que el libro con seguridad había sido compuesto casi cien años antes. También comenta que el libro de López es una compilación de recetas empíricas y extravagantes, en donde el autor ofrece varios remedios para una misma enfermedad. Frente a este comentario habría que decir que estas características eran comunes a los recetarios de la época.²⁹

A continuación se introducen algunos fragmentos de los remedios recomendados por Gregorio López en el siglo XVI, entre los cuales incluía al cacao y al chocolate. A partir de su lectura es posible identificar las cualidades y las virtudes del fruto para el tratamiento de ciertas enfermedades que enseguida se mencionan.

3.3.1 El cacao como ingrediente en una receta para aliviar la calentura

Hoy sabemos que la calentura es un síntoma causado por alguna enfermedad, pero para Gregorio López, al igual que para el resto de los hombres de su época, era la enfermedad en sí misma. El autor hace la diferencia entre la calentura de sangre, de naturaleza fría, que se remediaba haciendo sangrías al enfermo; y la calentura de cólera o ardiente, de naturaleza caliente, que se remediaba enfriando el cuerpo. Todo ello dentro del marco de la medicina galénica. En este contexto, el cacao era considerado de naturaleza fría, pues se recomendaba para aliviar una enfermedad de naturaleza caliente. Para tal fin, el autor aconseja beber una preparación acuosa con base en oximiél, o la flor de *oloxuchitl*** mezclada con una docena de granos de maíz y un cacao.

²⁸Valle Arizpe, A. *Gregorio López, hijo de Felipe II*. México. Cía. General de ediciones. 1957.

*Existe la hipótesis de que era hijo bastardo de Felipe II.

²⁹García Icazbalceta, J. *Bibliografía mexicana del siglo XVI*. México. 1886

“Calentura”.

“Continúa, es abundancia de sangre escalentada, también es de cólera, que está dentro del miembro noble, o cercano al corazón. Ayuda, hecha de cocimiento de violetas, con azúcar o beber zumo de verdolagas, o lavar el cuerpo con zumo de calabazas de Castilla o zumo de granadas agrias con azúcar, o comer tamarindos o zumo de limón; o beber oximiel, o la flor de el oloxuchitl, con media docena de granos de maíz, y un cacao, todo junto, y deshecho en agua, lo beba, o el zumo de siempre viva, o purgar con diacathalicón.

Nota: calentura continúa es intención del calor natural. Si es de sangre, pide sangrías de venas de todo el cuerpo, si es de cólera, que llaman ardiente, pide enfriar con los remedios que dice el autor. El número del maíz importa poco, sea más, o menos de el de seis.”³⁰

3.3.2 El cacao como ingrediente en una receta para aliviar la disentería

Actualmente se conoce a la disentería como una enfermedad infecciosa cuyos síntomas son la diarrea, a veces, con evacuaciones de sangre. Gregorio López ofrece varios remedios en forma sólida o líquida para aliviar este mal. Los líquidos que menciona son agua, vino, atole, vinagre, todos mezclados ya sea con hierbas, huevos, frutos o especias y aún con un hueso de aguacate tostado.

El remedio que sugiere se prepara con dos docenas de cacao tostado y molido que se introducía en atole o vino. Como ya vimos, en la medicina galénica, el cacao puede ser de naturaleza fría, caliente o mixta. Como la disentería era una enfermedad fría y debilitante, por la diarrea que causaba, se podía remediar con cacao vertido en atole o vino. Siendo el vino estimulante y de naturaleza caliente era recomendado para remediar el frío. Por ello, el cacao en esta receta tiene una característica mixta.

“Disenterías”

“Son cámaras de sangre, con ardor de tripas: Llantén comido, o consuelda, bebida en vino, o simiente de acederas, bebidas o membrillos, comidos crudos o pasas, sin los granos. O uolarménico, bebido con agua de llantén o huevos, cocidos con vinagre, hasta que se pongan duros y comerlos, o cera, bebida en vino, o tostar dos docenas de cacaos y molerlos, y bebidos en atole, o vino, o echarle una ventosa seca en el colodrillo; o beba un golpe de vinagre, aguado, o ponerle en la mano una piedra de sangre, o la cotrayerva, molida y bebida, en agua de llantén o tomar en ayunas una dracma de copatl, con agua de llantén o cocimiento de yolosuchitl, que esté morado y del cocimiento echarle una ayuda o epazote, molido, y hueso de aguacate tostado, y hecho polvos, bebido con agua de llantén, o canela, nuez moscada, cominos, beballo con vino, o beba cocimiento de cortezas de sauce o cocimiento de berbena en vino.

Nota: La canela, y nuez moscada, no convienen.”³¹

3.3.3 El cacao como ingrediente en una receta para aliviar la lepra

En este apartado López recomienda una preparación con cacao para aliviar las pústulas y escamas producidas en la piel por la lepra. Para ello, aconsejaba poner dentro la bebida del chocolate una cierta cantidad de azufre, que al ser tóxico producía un efecto purgante para el enfermo. En este sentido, el chocolate era el vehículo para ingerir el azufre, y la purga resultaba más fácil de tomar.

Lepra.

“Es melancolía derramada por todo el cuerpo. Zumo de palomina, bebido con suero de cabra serenado, o usar del epithimo, a menudo ojadese o los mirabolanos Indos, o raíz de guayacan, escofinada media libra, y en agua conveniente hierva a gran fuego, estando tapada, y coger la espuma que se levantara en destaparla, con ella untar al paciente con unas plumas, o beber una dracma de azufre molido en

³⁰ López, Gregorio. *El tesoro de las medicinas para todas las enfermedades*. México. Francisco Rodríguez.1672, pp. 10-10v. **Quiere decir, flor de olote y según Francisco Hernández, curaba las fiebres intermitentes y purgaba los humores biliosos.

³¹ López, G. *Op. Cit.* 19v-20.

chocolate, siempre relaja como purga, o beba el enfermo, cuanto buenamente pudiera, un golpe de agua ardiente o comer una aura cocida, y beber el caldo o tome tres o cuatro dracmas de confección Amec o una dracma de píldoras indas.”³²

3.3.4 El cacao como ingrediente en una receta para aliviar llagas

López sugiere poner sobre las llagas o úlceras, polvos de cacao quemado como secante y encima de ello untar un unguento de atutía. Tanto el cacao quemado como la atutía tendrían una acción benéfica por tratarse de agentes desecantes.

Partes vergonzosas.

*“Para llagas: polvos de cacao quemados y encima un parche de unguento de atutia.”*³³

3.4 El cacao en la *Historia Natural y Moral de las Indias* de José de Acosta

José de Acosta nació 1540 en la ciudad de Medina del Campo, España. En 1551, ingresó al Colegio de la Compañía de Jesús en esta localidad, al año siguiente pasa al Colegio de Salamanca, para luego regresar a su ciudad natal. En 1559 funda en Segovia el Colegio de los Jesuitas. De ahí pasó a la Universidad de Alcalá de Henares para estudiar Teología, Sagradas Escrituras, Derecho Canónico e Historia. En 1562 recibió las sagradas órdenes, y pasa a residir en Roma donde permanece hasta 1565. Una vez que Felipe II admitió a la Compañía de Jesús en las misiones de América, en 1571 el padre Acosta pasó a las misiones de los Andes. Después de habitar en varias misiones y aquejado por sus dolencias, en 1581 pide su traslado a España. Sin embargo antes de regresar pasa a la Nueva España. En 1586 arriba a este virreinato y reside principalmente en la ciudad de México. Durante su estadía escribe su magna obra *Historia Natural y Moral de las Indias*. Acosta fue asimismo autor de varios trabajos, sermones y de reportes anuales que enviaban las misiones jesuitas a Europa. Finalmente, en 1587 regresa a España y dedica el resto de su vida a asuntos eclesiásticos. Muere en 1600 siendo rector del Colegio jesuita de Salamanca.

Acosta inició su *Historia* en las Indias y finalizó su revisión en Génova en 1588. Para marzo de 1590 estaba terminado. Este libro cuenta con diez ediciones y fue traducido a diferentes idiomas, por lo que fue una obra ampliamente conocida entre las que se escribieron en el siglo XVI.³⁴ La idea de una “historia moral”, es decir, una historia de mores –de costumbres- era inusual en el siglo XVI. Nadie, antes de Acosta, se había atrevido a escribir una “verdadera” historia de los indios. En su opinión, el mundo indígena era bárbaro, pero era un mundo real del cual había mucho que aprender. Pensaba que la historia real de ese mundo indígena, aunque remoto, podría iluminar el proceso histórico, y los lectores europeos podrían entender algo del comportamiento humano en general así como de sí mismos. En su libro, Acosta no sólo describe sino también analiza la historia como un sistema completo de conocimientos incluido el Nuevo Mundo. Su objetivo era hacer un estudio de todo el orbe americano incluyendo a sus habitantes.³⁵

³²*Ibidem.*, p. 35v.

³³*Ibidem.*, p. 43v-44. *Atutía*: Óxido de cinc, generalmente impurificado con otras sales metálicas, que, de manera de costra dura y de color gris, se adhiere a los conductos y chimeneas de los hornos donde se tratan minerales de cinc o se fabrica latón (Diccionario de la Real Academia Española, 2008).

³⁴ Alcina Franch, J. (ed.). *José de Acosta. Historia Natural y Moral de las Indias*, pp. 5-37. Los siete libros de que se compone la obra de Acosta no especifican el tema. Únicamente los capítulos tienen títulos.

³⁵ Pagden, A. *The Fall of Natural Man. The American Indian and the Origins of Comparative Ethnology*, pp. 146-200.

La *Historia Natural y Moral de las Indias* se divide en dos partes y siete libros, subdivididos en capítulos. La primera parte trata del mundo material y de los trabajos de la naturaleza en América y la segunda parte de la antropología. Las referencias al cacao se encuentran en el Libro Cuarto, capítulo XXII, titulado “Del cacao y de la coca”. En este apartado, el jesuita menciona al chocolate como pectoral y como remedio para el estómago y para combatir el catarro. De acuerdo a la teoría europea el chocolate es de facultad mixta, mientras que el catarro es de naturaleza fría, en este caso el autor recomienda tomar chocolate para esa enfermedad. Un mal de origen frío –el catarro- se cura con un remedio contrario, es decir, caliente como el chocolate. Señala que el chocolate, según sus propias observaciones, puede beberse caliente, fresco y templado; mezclado con varias especies y con mucho chile, según el gusto; también se prepara en forma de pasta. Como el chocolate (cacao con agua) se acostumbraba tomar mezclado con muchas especies, hojas, flores, chile, etcétera, la combinación de esos ingredientes convertían a la bebida en “caliente” ya que cambiaban su facultad. El chile es el único ingrediente de origen prehispánico mencionado expresamente por el autor, ya que se sólo se limita a decir que en la preparación del chocolate se agregan especies, sin explicitar sus nombres.

Acosta señala que en Guatemala era donde más abundaba el cacao, y agrega que a muchas personas la bebida les causaba asco por la espuma que se formaba en la parte superior, y que asemejaba a las heces, pues el cacao al ser graso no alcanzaba a disolverse bien en el agua. Sin embargo, no deja de señalar, que la bebida era muy apreciada aunque siempre hubiese a quien no le apeteciera por su aspecto o su sabor. Al referirse al cacao dice lo siguiente:

*“Aunque el plátano es más provechoso, es más estimado el cacao en México, y la coca en el Pirú, y ambos a dos árboles son de no poca superstición. El cacao es una fruta menor que almendras y más gruesa, y la cual, tostada, no tiene mal sabor. Ésta es tan preciada entre los indios y aún entre los españoles, que es uno de los ricos y gruesos platos de la Nueva España, porque como es fruta seca, guárdase sin dañarse largo tiempo, y traen navíos cargados de ella de la provincia de Guatemala, y este año pasado, un corsario inglés quemó en el puerto de Guatulco, de Nueva España, más de cien mil cargas de cacao. Sirve también de moneda, porque con cinco cacaos se compra una cosa, y con treinta otra, y con ciento otra, sin que haya contradicción; y usan dar de limosna estos cacaos, a pobres que piden. El principal beneficio de este cacao es un brebaje que hacen que llaman chocolate, que es cosa loca lo que en aquella tierra le precian, y algunos que no están hechos a él les hace asco; porque tiene una espuma arriba y un borbollón como de heces, que cierto es menester mucho crédito para pasar con ello. Y en fin, es la bebida preciada y con que convidan a los señores que vienen o pasan por su tierra, se mueren por el negro chocolate. Este sobredicho chocolate dicen que hacen en diversas formas y temples: caliente y fresco y templado. Usan echarle especias y mucho chile; también le hacen en pasta, y dicen que es pectoral y para el estómago, y contra el catarro. Sea lo que mandaren, que en efecto los que no se han criado con esta opinión, no le apetecen. El árbol donde se da esta fruta es mediano y bien hecho, y tiene hermosa copa; es tan delicado, que para guardalle del sol y que no le quemé, ponen junto a él otro árbol grande, que sólo sirve de hacelle sombra, y a éste llaman la madre del cacao. Hay beneficio de cacaoales, donde se crían como viñas u olivares en España. Por el trato y mercancía, la provincia que más abunda es la de Guatemala.”*³⁶

³⁶ Alacina, F. *Op. Cit.*, pp. 256-258.

3.5 El chocolate en *De los problemas y secretos maravillosos de las Indias* de Juan de Cárdenas.

Juan de Cárdenas (1563-1609) fue un médico español nacido en Sevilla. Estudió filosofía con los doctores Hernando Ortiz de Hinojosa y Juan de Contreras y medicina con Juan de la Fuente. Llega a México en 1577 y luego regresa a España. En 1581 obtiene el grado de bachiller en artes y en 1584 el de medicina. Hasta 1588 estuvo a cargo del Hospital de San Miguel en Guadalajara. En ese año regresa a México y escribe la *Primera parte. De los problemas y secretos maravillosos de las Indias*, publicada por Pedro Ocharte en la ciudad de México en 1591. El libro está dividido en tres partes: Libro I, “Del sitio, temple y constelaciones desta tierra”; Libro II, “Del beneficio de los metales, de algunas plantas de las Indias, y propiedades del chocolate”. En los capítulos VII y VIII de éste Libro II trata con amplitud del chocolate, del atole y del humo del piciete. El Libro III, se titula “De las propiedades y cualidades de los hombres y animales nacidos en las Indias”.

En el marco de la medicina humoral, Juan de Cárdenas define al cacao como de naturaleza fría pero causante de calor en las personas. En el Capítulo VII del libro no recomienda comer los granos del cacao crudos, sino tostados, porque de no hacerlo así causaba graves daños a la salud, como “(…) restrinir el vientre, de detener de todo punto la regla, cerrar las vías de la orina, opilar el hígado y mucho más el bazo, privar el rostro de su vivo y natural color, debilitar la digestión del estómago, acortar terriblemente el aliento con un molesto cansancio, causar paroxismos y desmayos, y a las mujeres sofocación (...)” pero si se tuestan los granos y se mezclan con atole, que era agua con maíz, tenemos los efectos contrarios: “(…) vemos que engorda, y sustenta al hombre, dándole sano y loable mantenimiento. Otro si provoca la orina, es saludable remedio para toda opilación, ayuda a la digestión, despierta el apetito, socorre, y repara los males de madre, causa alegría, y pone fuerza al cuerpo (...)”. El chocolate todavía resultaba más provechoso a la salud si se le añadían especias consideradas “calientes”, por lo que el cacao con agua y con especias resultaba ser una bebida caliente.³⁷

El doctor Juan de Cárdenas decía que el fruto del cacao en estado natural era una sustancia simple y distinguía en él tres partes, las cuales las dividió de acuerdo a la teoría hipocrática en: 1) La parte fría y seca. Esta parte es terrestre, gruesa y melancólica; es la parte que más predomina en el fruto, por lo tanto, es con la cual se clasifica al cacao. Pero como se trata del cacao crudo es dañino. 2) La parte aceitosa o mantecosa que se relaciona con el aire, es caliente, húmeda y amorosa. Ésta parte era provechosa a la salud y engordaba. 3) La parte relacionada al fuego era calidísima, seca y amarga. Causaba dolor de cabeza pero ayudaba a la sudoración, llamaba a la regla y aceleraba los excrementos del vientre.³⁸

El chocolate era una bebida importante y necesaria para la salud en las Indias, y debía usarse para el buen mantenimiento. Esta bebida medicinal se mezclaba con varias especias que Cárdenas llama de Castilla como la pimienta, la canela, el anís y el ajonjolí. También podían añadirse otras especias de origen americano que eran provechosas para la salud y le daban buen sabor como el *gueynacastle*, considerada una planta de facultad caliente y seca en segundo grado, y mezclada en el chocolate podía confortar el hígado, ayudar a la digestión, extirpar ventosidades y malos humores del estómago, y provocar al mismo tiempo la menstruación y la orina. Otra planta que se agregaba al chocolate era el *mecasuchil* considerado caliente en primer grado y seco,

³⁷ León Pinelo, A. *Cuestión moral si el chocolate quebranta el ayuno eclesiástico*. México, CEH Condumex, facsímil de 1636, 1994.

³⁸ *Ibidem.*, pp. 105-107.

que consumía las humedades flemáticas y confortaba al hígado. También se agregaba el *tlixóchitl* una especie de vainilla olorosa, de naturaleza caliente y seca, que tenía la virtud de dar calor al estómago y cocer los humores gruesos. Todas estas hierbas no hacían daño pues debían ponerse en poca cantidad en el chocolate y resultaban benéficas aún para las personas que fueran de calor.

El *achiote* le confería el color rojo a la bebida, daba sustento y engordaba. Como ésta hierba era considerada de naturaleza templada, podía desopilar, provocar la regla y el sudor, ayudar a quebrar la piedra de los riñones y sacar los humores gruesos a través de la orina. Además de todo esto, algunas personas agregaban también algunos chiles tostados o culantro seco (pimienta). Al ser ambas cosas calidísimas, recomendaba poner muy poco de ellas.³⁹

Más adelante, Juan de Cárdenas se refiere al beneficio o daño que puede ocasionar el chocolate, y explica de acuerdo con Hipócrates, cómo debe de aprovecharse. En general, lo recomienda más a los jóvenes que a los viejos, a los de complejión fría, a los de falta de calor en el estómago y para los males relacionados con el frío como el asma, hidropesía, cólicos, ventosidades, entre otros. Aconseja preparar la bebida en agua muy caliente, con azúcar y especias. Sin embargo, la desaconseja a personas susceptibles de sufrir daños, como las que tienen calor en el hígado o riñones, las que sudan mucho o las que presentan calentura. Advierte que en el caso de tomarlo, deberían hacerlo con atole y pocas especias. Concluye Cárdenas que el chocolate es provechoso para la salud porque sustenta al cuerpo y expulsa los humores dañinos.⁴⁰

3.5.1 El cacao siendo frío puede causar calor

En el Capítulo VII. –«Qual sea la causa que siendo frío el cacao haga en nosotros efectos de mucho calor. Trátase copiosamente del chocolate».

“Si por ventura en este capítulo y en el siguiente me detuviera algo más de lo que en otros capítulos acostumbro así en referir las calidades y efectos del cacao como del chocolate, la causa de ello será entender que no es de poca importancia el dar aviso y noticia a todos del modo que deban guardar en usarle, sin perjuicio de su salud, y que daño o provecho de tal uso les podrá resultar, y junto con hacer esto, conseguiremos Dios mediante nuestro intento, que es declarar por que vía, y modo obre, y cause el cacao en el cuerpo humano, tan contrarios, y no pocos notables efectos, como de usarle clara y abiertamente experimentados, los cuales podemos ir contando por este orden.

Primeramente el cacao de su propia naturaleza sin tostarle, ni prepararle como cosa alguna, tiene propiedad de restriñir el vientre, de detener de todo punto la regla, cerrar las vías de la orina, opilar el hígado y mucho más el bazo, privar el rostro de su vivo y natural color, debilitar la digestión del estómago, acortar terriblemente el aliento con un molesto cansancio, causar paroxismos y desmayos, y a las mujeres sofocación, o mal de madre, y sobre todo causa y engendra unas perpetuas ansias y melancolías y saltos de corazón que parece al que le ha comido que el alma se le sale, y al cabo habemos visto muchas personas que se vienen a hinchar y dar en hidrónicos, y estos son los efectos que el cacao comido por sí solo hace. Por otra parte vemos que si el cacao se tuesta y muele, aunque no se le mezcle otra cosa que un poco de atole (que es comida bien simple) con solo este beneficio (como digo) vemos que engorda, y sustenta al hombre, dándole sano y loable mantenimiento. Otro si provoca la orina, es saludable remedio para toda opilación, ayuda a la digestión, despierta el apetito, socorre, y repara los males de madre, causa alegría, y pone fuerza al cuerpo, de suerte que podemos decir, que si por una parte causa grandísimos daños, por otra vemos que los remedia tan de veras, que los convierte en contra de lo que de por sí solo hacía de antes. Pídase pues en el presente capítulo, que propiedades, o que misterio haya encerrado en esta pequeñuela fruta del cacao, para que de ella resulten tantos daños y provechos, y todos entre sí tan contrarios.

Responden algunos a esta dificultad, que el cacao de por sí solo, mayormente comiéndose crudo causa todos aquellos daños que del decíamos, pero que tostado, y incorporado con especias calientes, como se

³⁹*Ibidem.*, pp. 108-109v.

⁴⁰*Ibidem.*, pp. 111-112.

mezcla en el chocolate, hace grandísimo provecho en todo, y en esto comparan al cacao a la víbora, que ella de por sí sola es veneno mortífero, pero mezclada con santas y cordiales medicinales, es reparo y contrahierba de todos aquellos daños y males que primero hacía. No es esta mala respuesta porque realmente mientras más corregida la malicia del cacao con especias preciosas, y muy medicinales, tanto mayores son los provechos que causa en nuestro cuerpo, pero porque habemos dicho que el mismo cacao tostado y echado por sí solo sin especia alguna en un poco de atole (cuya complexión no es ser caliente, sino muy templada) hace con todo esto efectos saludables y de mucho calor, será justo declaremos muy por entero toda la duda que acerca de esto puede haber.”

“(…) el Cacao al parecer muestra ser una sustancia simple, y sin mezcla de partes contrarias, hallamos por lo menos en él tres sustancias distintas las unas de las otras. Hallamos primeramente una parte fría y seca, gruesa, terrestre y melancólica, que es aquella a quien por predominar y sobrepujar a las otras, se le imputan todos los daños que arriba citamos, y esta es la que en buen romance se podría llamar tierra en el cacao, pues sus efectos son peores que de tierra. La segunda parte del cacao corresponde a la naturaleza del aire, y esta es esa parte aceitosa, que a modo de una grasa amarilla, nada sobre el chocolate, y está por seguir la naturaleza del aire (con quien se proporciona) es caliente y húmeda en complexión, y en el sabor es pingüe y mantecosa, en sustancia es blanda, lenitiva, y amorosa, lo que no tiene la otra parte, que llamábamos terrestre, porque aquella antes es áspera, estítica y restringente; a esta parte mantecosa se atribuye el dar sustento, y engordar, y tanto más sustento dara el cacao, o chocolate, cuanto más tuviere, y participare de la dicha gordura, por el cual respeto es de más sustento el cacao antiguo, que el recién cogido, por cuanto el antiguo tiene y participa más que el verde de la dicha parte aceitosa. Otro sí tanto más crece esta gordura, cuanto más se tuesta, convirtiéndose con el fuego la parte terrestre en aceitosa. Otra tercera parte tiene, que por ser calidísima, y muy penetrativa, corresponde, y se proporciona al fuego, y esta es la que da un saborcillo amargo, comiéndose crudo el cacao: esta asimismo es la que causa dolor de cabeza, subiéndose con gran presteza al cerebro, a esta finalmente compete por ser delicada, y sutil, penetrar por todo el cuerpo, provocando a sudor, llamando la regla, desopilando, y aún acelerando los excrementos del vientre. Sacamos pues en limpio ser el cacao compuesto de partes contrarias, y todas ellas de muy distintos efectos (...) de ser el cacao compuesto de partes contrarias, a buena razón había de tener contrarias complexiones, porque por la parte terrestre, había de ser frío y seco, por la aceitosa caliente y húmedo, y por la sutil y amarga, caliente y seco, con todo eso no es todo el cacao, sino frío y seco, porque aunque es verdad que tiene toda aquella mezcla de partes, la complexión y sustancia sólo la toma de la parte que más predomina, y por cuanto predomina sobre todas las demás la parte terrestre que es la fría, seca y melancólica, por esto llamamos y juzgamos al cacao por de esta misma complexión: aunque también digo que la tal complexión corrige mucho con las otras partes contrarias, como se ve en lo que agora diré. Si el cacao fuera solamente compuesto de la parte terrestre y estítico, fuera seco casi en tercer grado, y no lo es sino en segundo, porque la parte aceitosa, que es la húmeda, le quita el un grado de sequedad, y asimismo si había de ser frío en segundo grado no lo es sino en primero, porque las otras partes que son calientes, le quitan uno, y así viene a quedar todo el cacao frío en primer grado, y seco en segundo, y compuesto de sustancia gruesa, terrestre y melancólica.”⁴¹

3.5.2 Propiedades, efectos, daños y beneficios del chocolate

El capítulo VIII. –En el que se acaba de declarar la naturaleza, propiedades y efectos del chocolate,” Juan de Cárdenas declara:

“En cuanto a los daños y provechos que hace, oigo decir a cada uno su parecer, unos abominan el chocolate, haciéndolo inventor de cuantas enfermedades hay; otros dicen, que no hay tal cosa en el mundo, y que con él engordan y traen gana de comer, y buen color en el rostro, y si es mujer estéril se hace preñada, y la parida bebiéndole con atole tiene sobrada leche; así que no hay quien en esto tome tino al vulgo, sólo pues nos sacará de esta confusión el divino Hipócrates con aquella cifrada sentencia que dijo, no todo en todo, sino cada cosa en para lo que es, que es como decir, que no queramos aplicar una sola cosa a todos sujetos, a todas complexiones, y a todas las enfermedades, sino que apliquemos cada cosa para lo que es: cosas frías guárdalas para corregir el exceso del calor; las calientes para el exceso del frío y las templadas, para conservar lo que de suyo es templado, y de esta suerte no hallareis cosa en el mundo, que no tenga su virtud, y sea de mucho provecho. Si el chocolate lo haceis con mucha especia caliente, y lo dais a un mozo, o moza atestada de sangre, o a una persona que de suyo se abraza

⁴¹*Ibidem.*, pp. 105-107.

de calor, y más si tiene mucha demasía de cólera, y se ejercita mucho, que pensais que le dais a beber sino un disimulado tabardete, pero daldo a un hombre o mujer vieja, a un frío de estómago, a uno que no puede digerir, y está lleno de mil flemas, y ventosidades, a este tal acarreaisle con dulce la salud. Asi que ni creais el que dice mal del chocolate, ni al que dice bien del. Sepa pues uno aprovecharse de lo que bebe, quiero decir que no por solo su gusto procure su doblado disgusto, y no se diga de nosotros el refrán del tordo, que el propio estercola su muerte. Y para que en esto de usar esta bebida (cosa que ya tanto se usa en las Indias) no nos erremos, sírvanos de consejo estas dos reglas.

La primer sea, que toda persona, ahora sea moza o vieja, que en las Indias tanta y más necesidad suelen tener los mozos de calor, que los viejos, pues digo que toda persona que se sintiere en si fría de complexión, o falta de calor en el estómago, o fuera sujeta a males de frío, como es asma, perlesía, hidropesía, colica, hijada, sobra de flemas y ventosidad; todos estos con mucha seguridad le usen y para los n****tales, es mejor deshecho con azúcar en agua muy caliente, y pueden los tales añadir con seguridad las especias en más cantidad de la ordinaria, pero bueno es en esto pecar por carta de menos.

La segunda regla sea, que todos aquellos que pecaren en demasiado calor de hígado o riñones, o generalmente le tuvieren en todo el cuerpo y más si abundan en mucha sangre o cólera, y se ejercitan en mucho trabajo o si por ventura tienen calentura u otro cualquier mal de melancolía, y faltos de corazón para todos estos es la sobredicha bebida muy dañosa, y cuando estos tales por la antigua costumbre no quisiesen dejarle de beber, bébanle con atole y échenle muy poca especie, y esa antes sea de la tierra, que de España; pues la de acá parece que sólo fue criada para esto, y digo, que usada con esta advertencia será de mucho provecho a la salud, y es bastante a alargar los días de la vida, porque fuera de que da buen sustento al cuerpo, ayuda a gastar el mal humor evacuándolo por sudor, heces, y orina; y digo otra vez, que en tierra ninguna de las del mundo es más necesario el chocolate, que en esta de las Indias; porque como es húmeda y dejativa, andan los cuerpos y estómagos llenos de flema, y superflua humedad, la cual con el calor del chocolate se cuece, y convierte en sangre, lo que no hace el vino, porque realmente antes se aceda con la flema y suele ahitar más.”⁴²

En el mismo capítulo VIII, el autor menciona que el chocolate debe batirse pero no recomienda beber la espuma que se forma por ser indigesta. Lo usual en las Indias, según dice, es tomar el chocolate en forma de tabletas, las cuales se deshacen en agua caliente o fría batiéndolas hasta sacar la espuma. Después se añade maíz llamado atole, y el chocolate ahí preparado es el más vendido en las calles y plazas mexicanas. Agrega que otras personas suelen preparar el chocolate con pinole (maíz tostado en polvo), con cebada tostada o con “leche de gallinas” según el gusto.⁴³ Asegura que el chocolate más refrescante y que quita la sed, es el hecho con atole; mientras que el más cálido es el deshecho nada más en agua.⁴⁴

Las horas apropiadas para tomar el chocolate eran entre las siete y las ocho de la mañana y de preferencia en ayunas porque: “entonces el propio calor desta sustancial bebida ayuda a gastar todas aquellas flemas que de la cena y comida del día pasado han quedado en el estómago”.⁴⁵ A las personas de estómagos flacos que no podían digerir bien el chocolate, les recomendaba tomar de tres a cuatro tragos muy calientes para que les hiciese provecho y no mal. Después, las mejores horas para tomar chocolate eran las de la tarde, entre las cinco y las seis, cuando el cuerpo ya hizo la digestión de la comida del medio día. No obstante, acabando de comer podía beberse un trago caliente para darle calor al estómago, aunque del todo no era muy recomendable.⁴⁶

⁴²*Ibidem.*, cap. 8, pp. 111-112.

⁴³ “Leche de gallina”: *Ornithogalum Umbellatum*: Planta de raíz bulbosa de la familia de las liliáceas.

⁴⁴*Ibidem.*, pp. 110-111.

⁴⁵*Ibidem.*, p. 112.

⁴⁶*Ibidem.*, p. 112 v.

3.6 El cacao y el chocolate en el *Tratado Breve de Medicina* de Agustín Farfán

Agustín Farfán nació en Sevilla en 1532. Realizó sus estudios de medicina en la misma localidad y en Alcalá de Henares. En 1557 sale de España y diez años después obtiene un diploma de la Universidad de México. En 1568 es nombrado protomédico y un año después se une a la orden agustina, siendo conocido como fray Agustín Farfán. A partir de entonces, sus trabajos de médico se alternan con sus inspecciones a los conventos. El doctor Farfán comúnmente prescribía hierbas indígenas como sustitutos de las drogas europeas. Las medicinas y remedios que dejó escritos, están expresados en un lenguaje simple como el usado en las recetas de cocina, entre los cuales recomienda alrededor de sesenta medicinas indígenas, incluido el uso del chocolate caliente como laxativo.⁴⁷

En 1592 publica su libro *Tratado breve de Medicina y de todas las enfermedades que a cada paso se ofrecen*. Cuyo texto está dividido en cinco libros y en tres partes principales: De Medicina, de Cirugía y de Anatomía. El apartado de la Medicina abarca los tres primeros libros; el de la Cirugía contiene el libro cuarto y el de la Anatomía el quinto. Por lo que se aprecia, el énfasis está puesto en la parte de la medicina y sus remedios. El libro estaba dirigido a toda la población de Nueva España, en especial a los pobres que vivían en los pueblos de indios y en lugares donde no había médicos ni medicinas de botica. De esta manera su objetivo era el de servir como un recetario de autoayuda en caso de enfermedad.⁴⁸

En el *Tratado breve de Medicina* encontramos tres remedios que contienen el cacao como ingrediente junto a otros elementos. Estos eran empleados como laxativo, así como para suavizar grietas y disolver piedras en los riñones.

3.6.1 Remedio para curar los pezones

Este remedio está destinado a tratar las grietas de los pezones y de los labios. El cacao aparece como ingrediente junto a otros componentes europeos como el aceite de pepitas de calabaza y almendras, el abayalde, la diapalma y por si fuera poco, heces de gallina. Este conjunto se mezclaba con cera para formar un ungüento emoliente que se untaba en la piel delicada.

Libro Segundo. De Medicina. Capítulo VII. De los empeines y grietas que nacen y se crían en cualquier parte del cuerpo.

“En los pezones de los pechos de las mujeres que crían, se hacen otras grietas, y son tan penosas y duelen tanto, que no hay madre, que ose dar aquel pecho a su hijo, aunque más lo quiera. Y muchas veces causan muy grandes calenturas, y algunas veces se cae el pezón a raíz de manera que aquel pecho jamás es de provecho para criar. Este ungüento que diré cura muy bien estas grietas y hácese de esta manera.

Tomen aceite de pepitas de calabaza y de almendras dulces de cada uno una onza. Diapalma media onza, alvayalde que llaman de tetilla dos dracmas, dos cacaos tostados muy molidos y un poco de suciedad amarilla de gallina. Todo se mezcla y con cera blanca se cuaje al rescoldo, tiendan un poco de este ungüento en una hoja de llantén y cúrese tres veces al día.

Las grietas de la boca, son penosas, y duran mucho tiempo y llámanlas comúnmente perrillas, hinchando los labios y endurecenlos como una piedra. Yo las curé de esta manera, corté con un cauterio algo agudo unos como nervios que llaman frenillos, que están debajo de los dos labios y con esto no correrá el humor a ellos. Las llaguitas del fuego se curará bien con el ungüento que dije para los pezones.”⁴⁹

⁴⁷ Numbers, R. *Medicine in the New World*, pp. 48-49.

⁴⁸ Farfán, Agustín. *Tratado breve de medicina y de todas las enfermedades*. México. Ocharte. 1592., pp. 1v-2.

⁴⁹ *Ibidem.*, pp. 121-122.

3.6.2 Remedio como laxante

Para curar el estreñimiento se aconsejaba tomar dos clases de bebidas. Una compuesta de malvas, aceite y vinagre; la cual si se tomaba caliente durante el día, también aliviaba el asma. La otra bebida era el chocolate, que al ser ingerido muy caliente y de mañana, igualmente favorecía la defecación. El tratamiento también menciona un ungüento con otros componentes, que al ser aplicado en el ombligo ayudaba a sacar las lombrices del estómago.

Libro Segundo. Capítulo 11. Para los restriñidos del vientre y para matar las lombrices.

“Muchas personas cuanto más crecen en la edad, más estreñidos se hallan del vientre, y por esta causa padecen grandes dolores en él, y muy mayores de cabeza, con algunas vaguedos y pasiones de corazón. Los tales comienzan las cenas dos veces en la semana con unos tallos de malvas cocidos y esparragados con aceite y vinagre. Son sabrosos y ablandan el vientre. El agua cocida con las malvas y en ella un poco de azúcar, hace lo mismo, mitiga los ardores de la orina. Bebida caliente entre día con miel cura el asma, ablanda el pecho en un gran catarro. Los que beben el chocolate, me certifican y es verdad, que tomándolo muy caliente por las mañanas, les hace proveer de cámara, las mujeres que (por la mayor parte) son estreñidas, pueden usar de él algunas veces, como los hombres. Las lombrices anchas como las pepitas de las calabazas salen con facilidad, si untan el ombligo cinco o seis veces con este ungüento. Tomen dos onzas de hiel de toro y media onza de acibar molido, mézclenlos con zumo de hierbabuena. Las medicinas hechas de esta manera matan y hacen salir las lombrices. Cuezan con dos puños de cebada y de atramuces y con dos manojos de iztasúyatl tres cuartillos de agua, y cueza hasta que se gaste medio cuartillo, tomen de este cocimiento colado una escudilla, hiel de toro media onza, todo se mezcle y tibia la reciba y detenga un poco.”⁵⁰

3.6.3 Remedio para las piedras en los riñones

Este remedio para las piedras de los riñones, utiliza únicamente ingredientes indígenas, como las flores de mecaxóchitl, nacaxóchitl y matlatin, así como cacao y el chile tzincuahuyo. Se trata de una bebida caliente de cacao a base de agua, flores, chiles y vainilla. Con un elemento más de origen animal, que es la cola de tlacuache. Se daba en ayunas y caliente, haciendo arropar al enfermo para que sudara y salieran los humores perjudiciales a su salud.

Libro Segundo. Capítulo XVII. Para deshacer las piedras de los riñones y para el dolor de ijada antiguo.

“Tomen un manajo de mecasúchitl y una vainilla de tlilxuchil, quince granos de nacaxuchil, cinco chiles tzinquahuyo y veinte cacaos tostados, todo lo dicho muele muy bien en un metate. Tome una escudilla de xocoatl y echen en ella tantas flores (como de nuez) de matlatin, que venden en los tianguis y esté allí desde prima noche hasta la mañana. Cuelen el agua y exprímanla y quedará como azul. Luego muelan tres nudos de la colilla de taquatzin cruda, todo lo deshacen en el xocóatl y en amaneciendo Dios en ayunas lo beban caliente seis días, como quien bebe el chocolate. Puedenlo tomar cada tres días y cuando lo tomaren esténse en la cama abrigados una hora o dos. La raíz de las flores azules que dije (llamadas matlatin) molidas y echadas en una escudilla de xocoatl, quita el calor de los riñones y los hace purgar por la orina.”⁵¹

⁵⁰*Ibidem.*, pp. 162 v.-163.

⁵¹*Ibidem.*, pp. 211-211v.

Comentario Final

Los textos analizados en este capítulo muestran que el saber indígena de las plantas prehispánicas fue incorporado al sistema médico occidental excluyendo lo que sonara mágico, religioso o propio de la cosmovisión indígena prehispánica. Es decir, hubo una aculturación de la medicina pero dentro de un nuevo contexto y con nuevos significados. En las obras estudiadas se emplean nombres en náhuatl de plantas y flores medicinales, producto de la tradición indígena local presente en los siglos XVI, sin embargo, las especies vegetales y sus usos fueron desprovistos de los aspectos culturales y religiosos del contexto indígena que les dio origen.

Los valores de los elementos de origen prehispánico se asimilaron en la cultura del conquistador bajo nuevos sentidos. El cacao adquirió otras dimensiones en la terapéutica occidental. En sociedades complejas como la nahua, los conocimientos médicos estaban ligados a varios niveles culturales como los religiosos, económicos, políticos y sociales. Futuros estudios sobre el cacao dentro del contexto médico prehispánico podrían aportar mayores conocimientos de este fruto.

La obra de Francisco Hernández, afirma que el cacao y sus preparados mantienen y nutren la salud, y pueden usarse en el tratamiento de los enfermos héticos y para detener las cámaras de sangre. Además, lo recomienda para las enfermedades del hígado y como afrodisíaco.

Gregorio López, sostuvo que el cacao es de naturaleza fría, y lo recomienda contra la calentura y la diarrea con sangre. El fruto pulverizado servía también para aliviar las llagas de la piel y el chocolate podía ser un buen vehículo para beber una purga.

Juan de Cárdenas ofrece varias recetas de cacao mezclado con ingredientes de origen nahua, lo mismo que Juan de Acosta y Agustín Farfán. Adjudica su naturaleza de origen fría, y de gran provecho para nutrir el cuerpo y curar enfermedades. Advierte que para algunas personas, el chocolate era casi una panacea pues lo curaba todo, mientras que otros no lo toleraban.

José de Acosta lo recomienda para el pecho y el catarro, lo mismo que para reparar fuerzas estomacales. Agustín Farfán incluye usa el cacao en varias recetas usando como laxativo, suavizante de grietas en la piel y para deshacer piedras en los riñones.

Estos autores pertenecieron a la tradición galénica, como lo muestra el uso, en su práctica cotidiana, de remedios dirigidos a los diferentes temperamentos. Lo anterior no impidió que todos ellos adoptaran elementos de origen prehispánicos en su terapéutica, incluido el cacao, por considerarlos benéficos a la salud.

CAPÍTULO IV EL CACAO EN LOS TEXTOS NOVOHISPANOS DEL SIGLO XVII

El objetivo del presente capítulo es analizar los estudios y las prescripciones que sobre el cacao hicieron, entre los siglos XVI y el XVII, el médico Juan de Barrios y el jurista Antonio de León Pinelo. Las fuentes estudiadas en el capítulo reafirman los usos del cacao establecidos por los estudios médicos realizados en el siglo XVI. Al mismo tiempo, los aportes efectuados por las investigaciones del siglo XVII muestran la evolución de la medicina novohispana entorno al cacao y sus usos como medicamento. Los remedios recomendados por el galeno incluyen ingredientes de origen prehispánico, lo que manifiesta su continuidad dentro de la tradición novohispana iniciada en los primeros tiempos de la conquista. Por su parte el libro de León Pinelo examina el papel del chocolate durante el ayuno eclesiástico, y describe la importancia del mismo como remedio de la época. Vale la pena señalar, que durante ese siglo el cacao tenía una alta demanda como medicina y como alimento entre la población de la Nueva España, y de algunas partes de Europa en donde ya se había introducido. El chocolate fue usado como un medicamento para reponer, mantener y nutrir al cuerpo débil, de la misma manera que era bueno para aliviar enfermedades relacionadas al hígado y contra fiebres y calenturas. De primer orden fue su importancia en la expulsión de los malos humores del cuerpo a través de la orina, heces, sudor, ventosidades, y otros. Lo que restablecía la salud y el equilibrio al enfermo de acuerdo con la teoría de los humores. También se recetaba para combatir las llamadas enfermedades frías como el asma y la hidropesía. El ungüento o manteca de cacao continuó usándose en llagas, lesiones y resequeadas de la piel.

“El chocolate por tanto, además de una bebida, era un medicamento desde la perspectiva galenista; el primer medicamento polifármaco de agradable sabor y que los enfermos acogían con gusto. No es de extrañar, por tanto, la polémica barroca sobre si quebraba o no el ayuno, porque no tenían claro si se trataba de un magnífico alimento o del primer confortativo grato, donado por la naturaleza y preparado por la terapéutica.”¹

En este contexto se continuó el debate en torno a la naturaleza del cacao. Algunos lo consideraban un elemento “simple” y de naturaleza fría, recomendado para aliviar las fiebres. Otros por el contrario lo tenían como un mixto compuesto por una parte terrosa, seca y fría; y otra grasa, húmeda y cálida.

4.1 Antecedentes.

Durante los siglos XVI y XVII prevalecieron las ideas alquimistas a través de las obras de Van Helmont (1579-1674) y de Boyle (1627-1691), aunque las ideas de Paracelso (1493-1541) todavía reinaban para entonces.

A lo largo del siglo XVII y durante el siguiente, se entremezclaron doctrinas y procedimientos variados. Cohabitaban la alquimia, los químicos racionalistas y técnicos, los aristotélicos, los herméticos y los atomistas, entre otros. Diferentes tradiciones se combinaban al mismo tiempo produciendo una variedad de invenciones

¹Puerto, Javier. *El mito de Panacea. Compendio de historia de la terapéutica y de la farmacia*. Madrid. Doce calles, 1997, p. 340-341.

plasmadas en abundante bibliografía. Lo nuevo y lo antiguo coexistieron retroalimentándose continuamente.

La iatromecánica y la iatroquímica fueron los dos grandes sistemas médicos de la época, sus nuevas interpretaciones se aplicaron en la medicina y provocaron el cuestionamiento y desplazamiento de las creencias galénicas, a la vez que modernizaron las curaciones.

La iatromecánica fue una corriente científica que postulaba las leyes mecánicas y matemáticas para explicar los movimientos animales al hacer una interpretación mecánica de la fisiología muscular. Los científicos iatromecánicos como Galileo y Harvey consideraban que la fiebre era un trastorno mecánico en el movimiento sanguíneo. La explicación humoral proponía que las fiebres agudas se debían a una anómala tensión fibrilar y las crónicas a la presencia de laxitud. En cuanto a la terapéutica, se aconsejaba la sangría para disminuir la tensión fibrilar y la quina para tonificarla.

La iatroquímica era la química médica integrada a la materia médica tradicional, la cual empleaba la destilación para extraer los principios activos de los vegetales. Algunos galenistas aceptaban algunos medicamentos químicos como el antimonio. Dentro de este movimiento, la figura principal a seguir fue Paracelso, quien se opuso a la teoría humoral y promovió el estudio de la naturaleza y de la divinidad. Este personaje planteó que la causa de las enfermedades era algo externo al cuerpo humano y por tanto aislable, lo cual permitió hacer una clasificación de las enfermedades. Asimismo recomendaba los medicamentos químicos como el azufre, antimonio o mercurio, junto a remedios empíricos o mágicos, como lo eran la aplicación de intestinos de animales u otros órganos sobre las partes dolientes de los enfermos.²

Esta teoría entra en crisis con el desarrollo de la química moderna, en especial con la obra de Boyle, que era incompatible con la iatroquímica.

La iatroquímica inglesa de influencia paracelsista, estuvo dirigida por Thomas Willis (1621-1675) quien fue un gran sistematizador de los conocimientos médicos y dio mucha importancia a la observación clínica. El planteaba que la enfermedad era ocasionada por la fermentación de las partículas que componen al cuerpo. Esas partículas se presentaban, según su pensamiento, como espíritus, azufre, sal, agua y tierra. Asimismo consideraba que la fisiología se derivaba de la circulación de la sangre.

En Francia, el centro iatroquímico por excelencia fue Montpellier, en donde el personaje más destacado fue Raymond Vieussens (1635-1715) seguidor de Descartes y Willis.

En los escritos que se analizaron en el capítulo anterior, así como los que se presentan a continuación, se observa la coexistencia de las teorías mencionadas arriba. Lo cual a la vez se manifiesta en los distintos remedios y medicamentos que recomiendan los autores en la cura de las enfermedades. Por eso no es extraño que se incluyan ingredientes químicos como el azufre, el mercurio y el óxido de zinc, al lado de otros de tipo mágico; o bien que se recurra a un lenguaje hermético.

² Puerto, J. *El hombre en llamas: Paracelso*. España. Mayol ediciones S.A. Nivola libros y ediciones. Col. Científicos para la Historia. 2001, capítulo 9.

4.2 Libro en el cual se trata del chocolate de Juan de Barrios

Juan de Barrios nació en 1563 en Colmenar Viejo, provincia de Madrid. Al parecer estudio medicina en Alcalá de Henares antes de 1581 y fue discípulo del doctor Pedro García Carnero. Después de haber obtenido su título viajó por toda España recorriendo famosas universidades y curando en varias ciudades. Llegó a México a finales del siglo XVI y para 1607 publica el libro *Verdadera Medicina, Cirugía y Astrología*. En 1609 da a conocer un libro de su autoría dedicado en su totalidad al chocolate intitulado: *Libro en el cual se trata del chocolate, que provechos haga, y si sea la bebida saludable o no, y en particular de todas las cosas que lleva y que receta conviene para cada persona, y como se conocerá cada uno de que complexión sea, para que pueda beber el chocolate de suerte que no le haga mal*. La importancia del texto para la presente investigación radica en que es la primera obra sobre el chocolate publicada en la Nueva España. Desafortunadamente, esta obra no sobrevivió al paso del tiempo y se desconoce la existencia de algún ejemplar, este texto únicamente se encuentra transcrito en el libro de Antonio de León Pinelo, *Cuestión moral si el chocolate quebranta el ayuno eclesiástico* (1636), cuya versión se consultó para el presente trabajo.

Para Juan de Barrios el chocolate era una bebida muy popular y común entre la población novohispana, que era fácil de hacer y de sazonar. Además podía sustituir cualquier comida al ser suficiente para tener una buena alimentación. Debido a la diversidad de los elementos simples contemplados en la preparación del chocolate y a lo variado de su templanza y sus efectos, el autor manifiesta que no puede dar una sola opinión de él. Así, el chocolate podía adaptarse a la complexión de cada persona (que podía ser fría, caliente, seca o húmeda), según se fueran añadiendo o quitando simples. Éstos últimos eran ingredientes básicos como flores, hierbas, pimienta, colorantes, atole, azúcar, agua y chile. El autor menciona en su libro las principales plantas y flores con que se preparaba el cacao desde tiempos prehispánicos, como lo eran el *xochinacaztli*, *tlilxóchitl*, *mecaxóchitl* y *achiotl*. Con ellos, dice Barrios, se elaboraba el chocolate novohispano del siglo XVII:

“Conviene que tratemos de las calidades de las cosas simples que esta preciosa bebida lleva porque conforme lo que lleva sacaremos en limpio cual sea su complexión y temperamento, si es caliente, o frío, que males o bienes haga, porque ésta es la condición de las cosas compuestas, tomarla de los simples, y cosas de que consta y se hace. Las cosas de que se hace y consta el chocolate son estas: cacao, xochinacaztli, pimienta de Tabasco, tlilxóchitl, mecaxóchitl, achiotl, atole, azúcar, agua tibia y chile. Y para que entendamos lo que hemos dicho es menester considerar, que la mayor cantidad que lleva esta bebida del chocolate es el cacao.”³

Para preparar el chocolate primeramente debían tostarse el cacao y las especias requeridas. El conjunto se molía hincado sobre una piedra o metate, poniendo por debajo del mismo, una lumbre para que se desprendiera el aceite del cacao y se humedecieran las especias secas o “simples”; cuando todo estuviera muy molido se formaban tablillas que se dejaban secar. Posteriormente, éstas se podían verter en agua tibia, atole, azúcar o miel, revolviendo con un molinillo hasta crear espuma “que es lo mejor y más sabroso del cacao, y así lo beben unos tibio y otros muy caliente, conforme están acostumbrados.”⁴

El doctor Barrios señala que el chocolate es una bebida saludable para viejos, niños, mujeres embarazadas, gente ociosa y demás personas que la quisieran beber. Tomándola con moderación conforta el corazón, el estómago y el hígado; deshace las

³ León Pinelo, Antonio de. *Op. Cit.*, p. 117.

⁴ *Ibidem.*, p. 109 v.

opilaciones, resuelve las ventosidades y es buena para el mal de madre, de corazón y de orina. Sin embargo, en opinión de Barrios, el chocolate no era bueno para las personas que hacen ejercicio o andan en caballo –sino que es bebida que quiere que en bebiéndola no se beba tras ella, ni coma otra cosa, ni que se haga ejercicio, sino que se estén un poco sentados, porque si se bebe, y se hace ejercicio anda nadando en el estómago, y mal se junta y pega a las paredes del estómago.”⁵

La aportación más interesante del doctor Barrios la constituyen los diversos procedimientos para la elaboración del chocolate, que compuso para la complejión de cada persona. Para tal fin menciona cuatro tipos diferentes de temperamentos en los individuos y a cada uno les corresponde un modo específico de preparar el chocolate requerido. Desde su punto de vista, los temperamentos podían ser calientes, sanguíneos, flemáticos y melancólicos. Para el médico era muy importante conocer la complejión del enfermo, ya que de acuerdo a ella podía recomendarse para cada persona, una manera específica de elaborar el chocolate a manera de conservar la salud y mantener el equilibrio de los humores.

4.2.1 Receta para el temperamento caliente

Para los individuos de temperamento caliente, de complejión delgada y cabellos claros, que por lo general siempre están sedientos, acalorados y enojados les aconseja tomar cosas frías. Juan de Barrios prescribe un chocolate hecho con 100 granos de cacao, de color rojo (por el achiote), picoso (medio chile) y oloroso (poquita canela), todo disuelto en agua o en atole tibio y endulzado con azúcar:

“Ansi digo que los hombres o mujeres calientes se conocerán que lo son en que los tales han de tener poca carne, han de ser de cabellos rubios o bermejos y no han de ser de cuerpos pequeños sino un poco altos, los que fácilmente se enojan y los que de ordinario andan con sed y calor, los que con cosas frías sienten provecho, y con calientes daño, los que sueñan pendencias, fuegos y cosas calientes y los que el color de la cara le tienen medio amarillo; a estos tales el chocolate que hubieren de beber ha de ser hecho de este modo. A cien granos de cacao se le ha de echar medio chile, no se ha de echar anís, canela poca, ni almizcle, y cosas olorosas, ni miel sino azúcar, y todo lo demás que lleva el chocolate se puede echar y se ha de beber con agua o atole tibio y ha de llevar más achiote de lo ordinario.”⁶

4.2.2 Receta para el temperamento sanguíneo

Para las personas de temperamento sanguíneo, sean hombres o mujeres, carnosas o robustas, de piel blanca o rosada y cabellos oscuros, comelonas y risueñas, les recomendaba un chocolate ligero, hecho con agua, sin maíz y sin especias de olor, pero un poco picosito y a la vez dulce:

“Receta y chocolate para hombres o mujeres sanguíneas. Los hombres o mujeres sanguíneas son los que de ordinario las mejillas de la cara tienen coloradas, los que son carnudos, los que por maravilla se ahitan, y los que tienen los cabellos entre negro y vermejo, que decimos castaños, y los que tienen las carnes entre blanco y colorado, como rosado, y los que son comilones y mejores bebedores; los que sueñan guerras, prados, oro y que tienen algunos flujos de sangre, y los que de ordinario se rien, y tienen buena cara, a estos tales conviene que el chocolate que hubieren de beber, que no lleve atole, sino agua, poco anís, chile, y azúcar; no ha de llevar cosas olorosas, si no es que los tales hombres o mujeres anden con algunas tristezas, y si son mujeres, se ha de advertir que si les suele dar mal de madre, no lleve ámbar, ni almizcle, como los buenos olores sean causa de que a las mujeres les de mal de madre, con brevedad se advierte.”⁷

⁵Ibidem., p. 120v.

⁶Ibidem., p. 121.

⁷Ibidem., pp. 121-121v.

4.2.3 Receta para el temperamento flemático

Para las personas de temperamento flemático, de piel blanca y gorditas, de cabellos muy claros, dormilones y flojos para trabajar y de buen humor, para ellos les aconsejaba beber un chocolate bien caliente, incoloro pero bastante condimentado:

“Receta para los hombres o mujeres flemáticos.

Los hombres o mujeres flemáticos son los que son gordos, los que tienen las carnes muy blandas y los cabellos blandos y declinantes a blancos, los que de ordinario mal cuecen, y los que son dormilones, y los que en trabajando se cansan, y los que no apetece mucha bebida, los que sueñan baños, aguas, granizo y nieve, y los que sienten provecho con cosas calientes, y daño con las frías y los que tarde se enojan, a estos tales el chocolate que hubieren de beber ha de llevar todo lo que hemos dicho que lleva el chocolate y poco o ningún achiote, y si quisieren echar almizcle y más canela y chile y anís de lo ordinario, se puede echar, y hace de beber caliente todo cuanto posible fuere.”⁸

4.2.4 Receta para el temperamento melancólico

Para las personas de temperamento melancólico, morenas o de raza negra, secas y de mala cara, de cabellos muy negros y que duermen mal, a ellos les recomendaba el chocolate tibio en atole sin condimentos y sin chile, pero de buen olor:

“Los hombres o mujeres melancólicas son los que son secos, morenos o verdinegros y muy ordinario de malas caras, los que tienen los cabellos muy negros y ásperos o muy bermejos, y los que suelen tener almorranas y ventosidades, los que sueñan muertos, toros y cosas tristes y duermen mal, a estos tales les conviene beber el chocolate sin chile y poco anís y cosas de buen olor, como es almizcle y beberle con atole tibio.”⁹

4.3 Cuestión Moral si el chocolate quebranta el ayuno eclesiástico de Antonio de León Pinelo

Los estudios sobre Antonio de León Pinelo debaten sobre su biografía. Los datos sobre el lugar y fecha de su nacimiento son inciertos. Se ha dicho que nació en la ciudad de Valladolid, España, pero la información más acertada indica que su origen más bien es portugués: nació en Lisboa, alrededor de 1595, y murió en Madrid en 1660. Su padre fue Diego López de Lisboa de León, judeoconverso, quien huyó con su familia, perseguido por la Inquisición, hacia Valladolid y de ahí viajó a Buenos Aires para dedicarse al comercio. La madre del autor fue Catalina de Esperanza Pinelo. Posteriormente vivieron en Córdoba (Tucumán) en donde Antonio de León Pinelo realizó sus primeros estudios con los jesuitas, para luego estudiar leyes en la Universidad de San Marcos, Lima. Obtuvo el título de Maestro en Artes (1613) y el de Bachiller (1617) y fue profesor de Derecho Civil y Canónico de la misma Universidad. En 1618 se inscribe como abogado en la Real Audiencia de Lima y en el año de 1619 recibe el título de licenciado. También realiza estudios de Geografía y Cosmografía. Fue corregidor y alcalde mayor de la Villa de San Felipe de Austria y minas de Oruro.

En Charcas ocupó el cargo de asesor letrado del Corregidor de la Villa del Potosí. En 1622 regresó a España y una vez en Madrid, se registró en la matrícula de abogados ante el Consejo de Indias y presentó memoriales sobre la defensa de sus apoderados. Tuvo un gran papel como recopilador de la legislación indiana.

⁸*Ibidem.*, 121v.

⁹*Ibidem.*, p. 122.

En 1623 publicó *Discurso sobre la importancia, forma y disposición de la recopilación de Leyes de las Indias Occidentales* y en 1628 los *Sumarios de la Recopilación de Leyes para las Indias*. Fue por ello un importante recopilador y lector infatigable de leyes y cédulas. Seguramente su disciplina en la lectura y su labor de recopilador le sirvió de experiencia para escribir el libro *Cuestión Moral si el Chocolate quebranta el ayuno eclesiástico* publicado en Madrid en 1636. Como jurista sabía cómo redactar un discurso a favor de una de las bebidas más populares en la Nueva España y de la metrópoli.

Como ya se dijo, durante la primera mitad del siglo XVII el chocolate ya era una bebida muy conocida en la Nueva España. En el Viejo Mundo, y en especial los madrileños, buscaban las novedades provenientes del Nuevo Mundo. Su interés volteaba hacia los alimentos y medicinas que despertaban su curiosidad e importancia en la salud. Dentro de las normas morales y religiosas, los españoles se permitían probar lo que estuviera permitido. Antonio de León Pinelo en su *Cuestión Moral* buscaba encontrar razones suficientes para que el lector decidiera beber chocolate durante el ayuno católico, sin que por ello quebrantara las reglas eclesiásticas. El autor escribe su obra en un contexto de contradicciones, entre el querer y el deber ser.

Uno de los debates que tenía tiempo discutiéndose en la Europa católica era el de si se debía o no consumir chocolate durante los días de ayuno que dictaba la Iglesia. El chocolate entró en ese debate porque era una bebida tan popular que fue necesario examinar sus propiedades, tanto alimenticias como medicinales, a fin de esclarecer si estaba bien tomarlo sin cometer algún pecado y exentarse del castigo. De esa manera, León Pinelo analizó en su obra las propiedades del chocolate describiendo sus partes buenas y malas. Afirmaba que para algunas personas era benéfico mientras que para otras era perjudicial. Sin embargo, se aprecia que el autor deja a sus lectores la decisión de beberlo o abstenerse de él durante el ayuno y evitar romper las normas de la Iglesia.

A lo largo de su texto, de León Pinelo va analizando la cuestión de si el chocolate es una comida o una bebida. En su exposición lo compara con otras bebidas como el pulque, el vino, el mosto, el hipocrás, la limonada, la cerveza, la aloxa y la chía; siempre sustentando sus opiniones en las de los médicos de su época. Como resultado de la comparación realizada, afirma que ninguna de las bebidas mencionadas son mejores o peores en lo que se refiere al quebranto del ayuno.

El autor, al igual que los médicos que lo precedieron, se expresa en un lenguaje hermético o metafórico, lleno de símbolos. Sin embargo, logra transmitir al lector un discurso comprensible para dar la pauta a una conclusión personal. Vale la pena señalar que en la primera parte de la obra incluye la descripción del árbol y el fruto del cacao, y comenta el uso de los granos como moneda en la Nueva España, y su validez para indios y españoles. Asimismo destaca la gran diversidad de los materiales empleados en la preparación de la bebida del chocolate:

*—en cada Provincia le añaden los que en ella son, o parecen más a propósito. I así me contentaré con referir los principales, i de los demás los que han llegado a mi noticia, que ni serán todos, ni será poco que sean los más, y de cada uno lo bastante, para que se conozca su calidad, i la parte que puede tener en el compuesto que de todos sale”.*¹⁰

Antonio de León Pinelo sustenta sus ideas con citas de José de Acosta, Francisco López de Gómara, Juan de Torquemada, Bernal Díaz del Castillo, Juan de Barrios, y Francisco Hernández. Lo que pone de manifiesto su capacidad de investigación y síntesis.

¹⁰*Ibidem.*, p. 2.

En las recetas que proporciona del chocolate enumera el uso de especias y frutos de origen mesoamericano (achiote, mecaxóchitl, vainilla, chiles, hueinacaxtle, hule, y pepitas de calabaza), al lado de ingredientes europeos (huevo, almendras, avellanas, azúcar, pepitas de melón, leche de almendras, etcétera). Define al cacao como opilativo por ser indigesto y frío, y su calidad intrínseca como fría y húmeda. En su opinión, el chocolate es una sustancia medicinal, y por ello se justifica su consumo en días de ayuno.¹¹ Como la bebida estaba dirigida a conservar la salud, debía aprovecharse su ~~–~~“materia corpórea” que alimentaba al cuerpo; para lograrlo, la medicina se valía de la destilación, extracción, molienda y lavado de las partes esenciales del fruto. La parte saludable del cacao podía aprovecharse elaborando una bebida nutritiva, un licor, un aceite o una manteca.

Los remedios obtenidos por estos procesos, se aplicaban en inflamaciones, o quemaduras, en ampollas causadas por viruelas o sarampión, en los labios, en llagas de las manos causadas por el frío, en la enfermedad llamada mal de encías, en fuegos, etc., Además, la manteca de cacao era untada para suavizar el rostro de las mujeres. El autor señala que las boticas y las botillerías estaban llenas de la esencia del cacao lista para elaborar olios, aceites y licores.¹²

Por todo lo anterior, concluye que el chocolate al ser como cualquier otro manjar o comida, podía ser bebido o comido durante los días de ayuno, con moderación y sin la presencia de ingredientes extraños como la leche de almendras y otros compuestos mixtos. De esta manera no se quebrantaba el ayuno ni era pecado consumirlo. El cacao podía beberse en agua con azúcar, frutos, granos, gomas, palos de madera, flores, y como vehículo para verter en él medicinas, pero sin exceder su consumo. Da a conocer que en México se tomaba de tres a seis veces al día, mientras que en Madrid algunos lo tomaban en menor cantidad, no por gusto, sino por su alto precio.¹³

Dado que el autor admite no ser un profesional de la medicina, añade a su libro un apéndice dirigido a ~~–~~“los curiosos”, en él transcribe los textos de dos reconocidos médicos: Juan de Cárdenas y Juan de Barrios.¹⁴

Comentario final

En el siglo XVII Juan de Barrios escribió en la Nueva España el primer libro sobre el chocolate, donde ofrece al lector cuatro recetas para elaborar esta bebida de acuerdo con el temperamento que puede presentar una persona: caliente, sanguíneo, flemático y melancólico.

Por su parte Antonio de León Pinelo afirma que el chocolate es un alimento, una medicina, y un compuesto de naturaleza fría que puede ser simple o mixto. Asimismo lo considera como sano en esencia, una bebida que alimenta al cuerpo y al alma en tiempos de ayuno eclesiástico.

En los textos revisados es aparente la coexistencia de las diversas teorías médicas de la época; así, el galenismo imperante se mezcla con elementos alquímicos, herméticos, iatromecánicos y iatroquímicos. Ello pone de manifiesto que los médicos en la Nueva España estaban al tanto de las teorías médicas del momento, gracias al intercambio cultural y científico existente entre la Nueva España y Occidente. Tal como

¹¹*Ibidem*, p. 23.

¹²*Idem*.

¹³*Ibidem*, pp. 99-101.

¹⁴*Ibidem.*, p. 105.

es patente en los diferentes conceptos, tratamientos y medicamentos utilizados para curar las enfermedades analizados en este capítulo.

CAPÍTULO V

EL CACAO EN LA NUEVA ESPAÑA EN EL SIGLO XVIII

La Nueva España en el siglo XVIII formaba parte de una red internacional de comunicación científica la cual se fue desarrollando con el paso del tiempo a través del intercambio de personas, conocimientos, libros, periódicos, documentos, instrumentos, tecnologías, etcétera. Esas conexiones permanecieron vigentes en los tres siglos del virreinato en México. Los hombres de ciencia novohispanos conocieron a través de esas vías las novedades sobre varias materias como la medicina, la botánica, la física y la química que se publicaban en el Viejo Mundo; estaban al tanto de ellas y las difundían y aplicaban en problemas de interés para el virreinato.¹

En Francia, médicos como Nicolás Lemery se preocuparon por regresar al uso de los medicamentos simples. En su obra *Tratado Universal de Drogas Simples*, mencionó al cacao para la confección de drogas útiles para curar varios padecimientos. De la misma manera, en España, el farmacéutico Félix Palacios, seguidor de Lemery, incluyó el uso del cacao en su obra *Palestra farmacéutica-químico-galénica*, lo cual se repitió en todas sus ediciones. Éstas dos últimas obras de química y farmacia fueron utilizadas en la Nueva España durante todo el siglo dieciocho. Lo cual da cuenta de la demanda que tuvieron entre los médicos y farmacéuticos de este virreinato. Al mismo tiempo, las farmacopeas que fueron mayormente usadas en la Nueva España como la *Matritensis* y posteriormente la *Hispana*, reiteran el uso del cacao en los medicamentos.

Asimismo a finales del siglo XVIII, en la prensa científica novohispana aparecieron artículos de José Antonio Alzate y José Ignacio Bartolache, en los que se manifiesta el interés por el cacao en la medicina y también la vigencia de los debates sobre sus diferentes usos.

El análisis de los textos publicados por los autores mencionados es el objetivo de este capítulo. A partir de ello se pretende mostrar que el cacao se incluyó en las fuentes científicas novohispanas, como libros y periódicos, durante el Siglo de las Luces, bajo la mirada de la ciencia médica. Además, la red internacional científica existente en la Nueva España fomentó una retroalimentación sobre su conocimiento y aplicación en este rubro.

5.1 Antecedentes. La ciencia ilustrada

La Ilustración fue un movimiento cultural que se desarrolló en Europa y América, y tuvo características universales comunes y especificidades según la región. Para delimitarlo en el tiempo, se ha fijado el siglo XVIII como el siglo de la Ilustración. En esta etapa los monarcas europeos intentan establecer un absolutismo llamado despotismo ilustrado, según la filosofía francesa creadora de la Enciclopedia. Suele decirse que esta etapa acaba con la derrota de Napoleón en Waterloo en 1815. En España este periodo se inicia en el año de 1700 con el gobierno de Felipe V, quien entroniza la nueva dinastía borbónica y terminaría con la guerra de Independencia (1808-1813) contra el invasor francés.² El siglo XVIII, en la Nueva España se inicia con

¹ Aceves Pastrana, P. "Átomos y luces en los periódicos de Alzate" en, *Periodismo científico en el siglo XVIII: José Antonio de Alzate y Ramírez*, México, UAM-Xochimilco, 2001, p. 221-222.

² Puerto, J. *El mito de Panacea.*, p. 383.

el gobierno del trigésimo tercer virrey Juan Ortega y Montañés, arzobispo primado de México, quien gobernó por un breve periodo de 1701 a 1702.³

La Ilustración es conocida como la época de la razón, prevaleciendo la ciencia sobre la creencia. La ciencia a partir de entonces, es considerada útil, así como sus aplicaciones científicas y tecnológicas, con miras hacia un futuro promisorio y hacia el progreso indefinido de la humanidad.

Los saberes se popularizan al acercarse a las élites ilustradas a través de la difusión de las enciclopedias, asimismo los nuevos conocimientos se vuelven un instrumento útil en manos del Estado, bajo su control y para su beneficio. Los déspotas ilustrados lo usarán en este mismo sentido.

Las ciencias del universo se amplían con base en la obra de Newton y Leibnitz, aparecen nuevos estudios basados en el cálculo como los de Leonhard Euler, Joseph-Louis Lagrange y Pierre Simon. Las ciencias naturales, entre ellas la botánica y la zoología, se abordan de manera diferente, ahora se sistematizan y aportan una nueva taxonomía. Aunado a esto, se llevan a cabo nuevas exploraciones científicas en Europa, pero sobre todo en América, dirigidas especialmente a la exploración y estudio de los recursos naturales y como un instrumento del poder político de los Estados.

Desde el siglo XVII venían apareciendo una serie de posturas filosóficas con una nueva forma de explicarse el mundo y la religión. Autores como John Locke, Voltaire y Denis Diderot defienden la idea de un dios expandido por un universo creador, el cual debía conocerse a través de la naturaleza. Sin embargo, la creencia en la religión continúa para las masas populares mientras que para la élite ilustrada la religión se sustituye por el materialismo escéptico y la firme creencia en la ciencia.

La agricultura y la industria son los motores de la investigación científica y de la tecnología. El pensamiento comienza a inclinarse por todo aquello que le sirviera de manera pragmática al Estado; de ahí la búsqueda de la “ciencia útil”. Todo esto ocurre dentro del marco de la Revolución Industrial.

La botánica es una de las ciencias que no se contraponía con el dogma de la religión, ya que sus sistemas de clasificación no cuestionaban los valores o las creencias católicas. De esta manera, la botánica va a ligarse con la “teología natural” en la cual se describen los vegetales según la creación de Dios. Sí, esta ciencia se vuelve útil en cuanto se puede investigar sobre ella por todo el mundo y sin oponerse al dogma de la Iglesia.⁴

Durante la Ilustración se desarrollaron grandes sistemas médicos que integran los avances científicos modernos de esa época. También se desarrolla la química animal o médica, surge el “vitalismo” (en donde el principio es una fuerza vital) en los estudios clínicos y se avanza en la anatomía y la fisiología.⁵

En el Renacimiento y el Barroco, el médico tradicional galénico remediaba las enfermedades del cuerpo bajo la óptica de que el sudor, los vómitos, la sangría y la purga evacuaban los humores, que eran los responsables de las enfermedades. En los capítulos anteriores se dijo que en el sistema galénico, las enfermedades eran exclusivas de los individuos y no existían enfermedades específicas como ahora se conciben, por ejemplo: peste, sida, gripe.⁶

³ Curiel Monteagudo, José Luis. *Virreyes y virreinas golosos de la Nueva España*. México. Porrúa. 2004. p. 10.

⁴ Puerto, J. *Op. Cit.* pp. 404-406.

⁵ *Ibidem.*, p. 318 y pp. 417-420.

⁶ Lindemann, L. *Op. Cit.*, p. XX y Javier Puerto. *El hombre en llamas*. Cap. 9. En la actualidad los medicamentos son específicos, obtenidos por procesos químicos

La terapéutica barroca al mismo tiempo que usaba la teoría galénica inicia una polémica sobre los medicamentos químicos y una crítica a los remedios llamados “mágicos”, como la piedra bezoar o el unicornio, además la terapia de la hidrología toma auge en el siglo XVIII. En Europa se produce una proliferación de farmacopeas de tipo local y regional y aparecen autores médicos en varios países que escriben sobre fármacos y sobre el uso de drogas exóticas como el café, el chocolate, la quina, entre otros.

Vale la pena recordar que desde el Renacimiento se empleaban drogas medicinales provenientes de las Indias Occidentales y Orientales. Este era el caso de la quina introducida por los españoles a la terapéutica europea. En España, algunos médicos del siglo XVII se habían ocupado de estudiar el cacao como medicamento, como lo hicieron Juan de Barrios en su *Libro en el cual se trata del chocolate* (1609); Bartolomé Marradón en su *Diálogo del uso del Tabaco, los daños que causa...y del chocolate y otras bebidas* (1618), Antonio Colmenero de Ledesma en su *Curioso tratado de la naturaleza y calidad del chocolate* (1631) y Tomás Hurtado *Chocolate y tabaco* (1645). En la etapa ilustrada, el estudio sobre el cacao y el chocolate como alimento-medicamento continúa, se publican libros del tema en España y en México, algunos de los cuales se analizan más adelante.

La terapéutica del siglo XVIII, paulatinamente fue haciendo a un lado la teoría galénica en la medicina. Primero fueron la iatroquímica y la iatromecánica las que la van a sustituir, más tarde, los sistemas médicos de Thomas Sydenham, Friedrich Hoffmann, Georg Ernst Sthal y Hermann Boerhaave. Estos médicos consideraban al cuerpo como una máquina compuesta de partes sólidas y líquidas, cuya principal virtud sería su movimiento. Además conocían la química y la fisiología de su tiempo. Para ellos, la enfermedad se originaba por un movimiento desordenado de la maquinaria del cuerpo. Las nuevas teorías en anatomía y fisiología hablaban del movimiento y de las leyes de la hidráulica aplicadas al cuerpo; el cual se pensaba como una máquina regida por las matemáticas al igual que los modelos del universo propuestos por Newton.

En este contexto, los médicos criticaban la terapéutica galénica anteriormente descrita. Sin embargo, en la práctica la siguen empleando como se observa en las farmacopeas y libros de medicina de la época.

En la Nueva España a principios del siglo XVIII, reinaba “el galenismo oficializado que ignoraba los avances logrados por la medicina en los últimos cincuenta años. Lo que se sabía acerca de ellos era fruto de la importación clandestina de libros y noticias que salvaban las barreras impuestas con el fin de aislar el mundo colonial español del resto del orbe civilizado.”⁷ La terapéutica ilustrada de acuerdo con la teoría galénica continúa usando la sangría y remedios como los purgantes y los sudoríficos, a pesar del intento de los ilustrados por ordenar y racionalizar los simples y los mixtos según las nuevas doctrinas. En esta línea encontramos el gusto por la dietética y la hidrología. En la búsqueda por restablecer la salud o el equilibrio del cuerpo, el médico también buscaba una alimentación adecuada a la naturaleza y complejidad de cada individuo. La dieta que se recomendaba debía ser útil y por tanto muy práctica y eficaz para curar. La dieta o régimen de vida era un procedimiento terapéutico de vital importancia empleado en los sanos como profilaxis y en los enfermos como cura. Para conservar la salud de las personas o restaurarla, los médicos debían conocer las propiedades de los alimentos y bebidas a fin de recomendarlos de manera eficaz.

Se pensaba que un medicamento podía estar en forma de una infusión, píldora, pomada o en sustancias diversas, así como en los alimentos, de ahí la importancia de

⁷ Viesca, C. “Medicina e Ilustración”, en *Historia General de la Medicina en México*. México. UNAM. 2001, vol. IV, p. 165-172

conocer las propiedades curativas del chocolate que tuvo un rol fundamental en la dieta medica del siglo XVIII.

Con el incremento de las expediciones científicas por el mundo, las drogas llamadas exóticas, o del Nuevo Mundo, adquieren mucha importancia y se suman al arsenal terapéutico que ya se conocía anteriormente. Esto no quiere decir que no hubiera un conocimiento previo de las plantas americanas, simplemente la política ilustrada va a fomentar y financiar esas expediciones para incorporar más plantas a las ya conocidas y encontrarles nuevas virtudes terapéuticas.

La botánica como ciencia en boga durante la Ilustración, estudia, clasifica y ordena los vegetales de acuerdo a la nomenclatura de Linneo, lo cual facilita la labor del farmacéutico, del médico y del boticario. La química, ciencia igualmente de moda, proporciona nuevas sustancias y se sistematiza; los productos químicos se van sumando a la terapéutica.

En esta época, médicos y farmacéuticos escriben sobre terapéutica y sobre la preparación de los medicamentos. Sin embargo, en paralelo, aparece una corriente que recomienda no usar ningún remedio para mejorar las enfermedades: el escepticismo que caía en el nihilismo terapéutico. Las farmacopeas aparecen de manera continua y en ellas se ordena la materia farmacéutica; los remedios galénicos se registran junto al medicamento mineral y se observa el uso de las nuevas nomenclaturas botánicas y químicas. Asimismo, prosigue la preparación de remedios “secretos” que luego serían la base de los medicamentos industriales.⁸

Finalmente, en las postrimerías de la centuria y en el marco de la sanidad donde las naciones promueven la salud y la higiene públicas, surge la vacunación contra la viruela.

5.2 El chocolate en el *Florilegio Medicinal* de Juan de Esteyneffer

Una obra novohispana muy utilizada en el siglo XVIII fue el *Florilegio Medicinal* del misionero jesuita Juan de Esteyneffer. La primera edición de este libro se hizo en la ciudad de México en 1711 y su importancia se manifiesta en las numerosas ediciones que se sucedieron. Se trata de un manual práctico y sintético que respondía a necesidades populares del siglo XVIII y que fue escrito para los habitantes de lugares remotos carentes de médicos y boticas, particularmente del noroeste novohispano. El autor señala que su libro fue redactado para los pobres anotando medicamentos caseros al mismo tiempo que fármacos de las boticas. Además, en la redacción de su obra, había tenido que observar necesariamente a la naturaleza y a la sociedad; y de esta última, sus enfermedades y carencias. En el desempeño de su labor, este enfermero misionero ayudaba a los indígenas a aliviar sus males a través del uso de remedios locales y nativos, especialmente de origen vegetal.

La obra está fundamentada también en los clásicos grecolatinos (Galeno e Hipócrates) así como en los médicos más famosos de su época. El libro tiene una forma de recetario, redactado por enfermedades y remedios e incluye un catálogo de medicamentos.

Vale la pena señalar que Juan de Esteyneffer es el nombre castellanizado del original en alemán Johannes Steinhöffer. Este fraile nació en Igalau, Moravia, parte de la actual Checoslovaquia, el 7 de marzo de 1664. Sus primeros estudios fueron de humanidades grecolatinas y luego continuó con enfermería y medicina. En 1686,

⁸ Puerto, J. *Op. Cit.* p. 430-432.

cuando tenía 22 años entró como hermano coadjutor en la Compañía de Jesús, y enseguida se desempeñó como encargado de botica. Dos años después fue enviado cerca de Austria, al colegio de Znaym, en donde se ocupó como enfermero y boticario. En 1691 se ofrece como voluntario para viajar a las Indias. En 1693 llega a México y es designado enfermero del Colegio de San Pedro y San Pablo de la capital novohispana.

Después de tres años regresa a Europa como compañero del confesor del virrey Conde de Gálvez. Retorna a la Nueva España en 1699, y parte a las misiones del noroeste de México. Primeramente estuvo en Sinaloa y luego en Sonora, Tarahumara y tal vez Baja California. Se desconoce de qué murió. Tampoco se sabe cuando comenzó a redactar su *Florilegio Medicinal* ni cuánto tiempo tardó en hacerlo. Pero él mismo señala que es fruto de su experiencia de trece años como enfermero. Seguramente combinaba su labor de médico con la de misionero. Su libro refleja una mezcla de remedios europeos de base galénica con remedios novohispanos muchos de ellos con base en elementos mexicanos.⁹

Cómo se mencionó arriba, la primera edición del *Florilegio Medicinal* fue hecha en México en 1711, le sigue la de 1719 en Ámsterdam; la tercera de 1729 en Madrid; la cuarta en 1755 también madrileña; la quinta y la sexta de 1887 y 1978 ambas elaboradas en México.

5.2.1 El chocolate como ingrediente en una preparación para aliviar el dolor de cabeza y la jaqueca.

Hoy sabemos que ambos dolores son síntomas de alguna enfermedad y no son la enfermedad en sí misma como se pensaba antes. Según Esteyneffer tanto el dolor de cabeza como la jaqueca son dolores similares. Ambos pueden tener su origen en el estómago, en el hígado o provenientes de una calentura. También señala el autor que en ambos casos pueden tener su raíz en la pituita*. La jaqueca parece ser más difícil de curar, al ser dolor más constante e intenso que parece martillar: “como si golpearan a uno con un martillo”.

La cura de la jaqueca debe darse de acuerdo a la parte que envía los “vapores”, si el dolor aparece en el lado derecho de la cabeza, es de calor y se asocia con el hígado, se cura con cosas frescas, lo cual implica no beber vino, tomar pocas especias y poco chocolate. Al parecer, el chocolate es considerado de naturaleza caliente (por ser grasoso) por lo que se aconseja tomarlo poco. En cuanto al dolor de cabeza, el autor piensa que si proviene del lado derecho es de naturaleza o humor caliente; por el contrario, si el dolor se localiza del lado izquierdo es de origen frío y hay que tomar cosas calientes. En este punto como se puede observar, está presente el principio de los opuestos proveniente de la doctrina galénica. Por otra parte, para curar el dolor antiguo y rebelde de cabeza, debe hacerse un polvo de zarza y otros elementos, como queda expresado en el preparado que se recomienda, el cual debe tomarse en ayunas o antes de la cena dentro de un caldo o de un chocolate. Esto quiere decir que la bebida del chocolate es el vehículo para ingerir el polvo medicinal, y al mismo tiempo esta bebida es benéfica para el enfermo. Tenemos entonces que para el dolor de cabeza se recomienda tomar el polvo medicinal dentro del chocolate, y en cambio para la jaqueca se aconseja tomarlo poco.

A continuación se reproducen fragmentos originales del texto relativos a lo anteriormente expuesto:

⁹ Anzures y Bolaños, M. C. *Florilegio Medicinal*. Academia Mexicana de Medicina. México. 1978. p.41-42. *Ver anexo I.

Libro Primero. (De medicina). Capítulo I. Del dolor de cabeza.

“Los santos que según el dogma notado en las advertencias, se podrán invocar (de los cuales, como abogada universal, es la Santísima Virgen), se especificarán en los márgenes, los particulares abogados para tales enfermedades, como: San Juan Crisóstomo, Santo Domingo Loricano, Santa Liduvina, que son abogados para el dolor de la cabeza.

Externo. En el dolor de cabeza, así como hay variedades en las causas, también hay diferencia en los dolores o efectos, y consiguientemente, según aquella variación, se varían también los medicamentos. Se diferencia el dolor de la cabeza en ser interno o externo. Externo es cuando, al tocar la parte doliente, o levantando los cabellos, se siente más dolor. Y tal dolor es más fácil de curar que el interior, por ser sólo intercutáneo.

Interno. El interior se distingue del dolor exterior cuando, al tocar por defuera aquella parte, no se aumenta su dolor porque está debajo del cráneo. Y muchas veces se extiende su dolor hasta las raíces de los ojos, aunque algunas veces duele por fuera y adentro.

Diferencia según la parte de la cabeza. También se diferencia el dolor según su origen de donde dimana, como cuando duele la parte anterior de la cabeza, comúnmente se origina del estómago, o de la madre por sus indisposiciones. Cuando duele el lado derecho es por la destemplanza del hígado. Cuando duele el lado izquierdo es del bazo. Cuando el cerebro, o la parte posterior, suele provenir de los riñones. Cuando duele la cabeza es comúnmente de la calentura presente que ocupa todo el cuerpo.”

Diferencia según el humor y complexión. Señales de la pituita. Otra diferencia hay, según el humor que predomina o peca, y de la complexión de la persona. Cuando es de la pituita, entonces se padece fluxión del humor pituitoso, que cae al estómago, con desgana, hastío, crudezas, y algunas veces con vómitos de flema de crudezas. Tienen la cara comúnmente descolorida y como entumida; no se siente calor extraordinario en la cabeza; la persona se halla como floja para cualquier cosa o ejercicio, con mucho sueño, y este algunas veces es pesado. La orina blanca y cruda, y en tal disposición es el dolor, que se siente en la cabeza obtuso, como peso grave que oprime”¹⁰

*“Para el dolor antiguo y rebelde de cabeza. Para el dolor antiguo y rebelde de la cabeza se podrá tomar por tiempo de un mes o más, del polvo siguiente. Tome 3 onzas de cáscara de zarza, de anís media onza, semilla de culantro, y de las cáscaras de las cabezas de las adormideras –de cada uno el peso de 2 tomines- de azúcar blanca onza y media, todo junto bien molido y cernido por un cedazo. De ello se tomará cada día por la mañana, en ayunas, y también una hora antes de cenar, por cada vez una cucharadita en algún caldo o **chocolate**, o en agua de zarza”¹¹*

Libro Primero. (De medicina). Capítulo II

De la jaqueca o hemicránea.

“San Eusebio Samosateno es abogado para la jaqueca. Lo que es la jaqueca. La jaqueca o hemicránea no se diferencia del dolor de la cabeza sino sólo en cuanto ocupa no más que la mitad de la cabeza con dolor habitual y constante, la cual comúnmente padecen los que abundan de crudezas en el estómago, o los que padecen de destemplanza del hígado, que derrama mucha cólera en el ventrículo, y esto hace mucho más efecto en los que tuvieren caliente la cabeza del estudio u otros negocios graves, por lo cual está mucho más dispuesto de recibir los vapores que de allí suben.

Auméntase accidentalmente dicho dolor con el ruido, gritos, claridad de la luz o del sol, y con olores fuertes. Y por cuanto tiene sus raíces muy hondas y fijas, ya de la pituita lenta, ya de flatos crasos, es difícil de arrancarse o curarse. Algunas veces proviene o se mezcla la sangre sutilizada, y unos espíritus fuertes, que hieren las arterias de las meninges (así se llaman las telas del cerebro) con un dolor como si golpearan a uno con un martillo.¹²

Cura general. Su cura es como queda dicho en el capítulo antecedente, atendiendo en particular la parte que envía los vapores. En varias ocasiones se ha observado que, doliendo la cabeza del lado derecho, comúnmente es de calor, y se cura con cosas frescas, no beber vino, ni usar de muchas especies y de poco chocolate. Cuando duele la mitad izquierda de la cabeza es comúnmente de frío o del bazo, entonces convienen cosas algo calientes, las cuales se podrán elegir de los medicamentos dichos en el capítulo antecedentes”¹³

¹⁰ Esteyneffer, J. *Florilegio Medicinal*. Madrid. Joaquín Ibarra ed., 1711. Libro 1. Cap. 1. p. 157-158.

¹¹ *Ibidem.*, pp. 166-167.

¹² *Ibidem.*, Cap. LXXXV, pp. 168-169.

¹³ *Ibidem.*, p. 169.

5.2.2 El chocolate como ingrediente en una preparación para aliviar la obstrucción del hígado

El autor explica que cuando se obstruye el hígado es porque se han tapado las venas cercanas a ese órgano. Pero la misma obstrucción puede estar originada por la pituita, por lo cual, para aligerar al hígado, recomienda tomar un caldo hecho a base de varias legumbres durante el desayuno, en el lugar del acostumbrado chocolate, ya que esta bebida se considera que obstruye este órgano. Sin embargo, a pesar de ello, se recomienda beber el chocolate dos horas después de tomado el caldo de legumbres.

Libro Primero. (De medicina). Capítulo XLII.

De la obstrucción del hígado.

“Santa Clara de Montefalco es abogada contra la obstrucción del hígado. Definición. Entablazón. La obstrucción u opilación del hígado es cuando se obstruyen o tapan los conductos de las venas que están en él o cerca del hígado, ya con flemas gruesas y viscosas, ya con otros humores o ventosidades, como ahora se dirá en sus señales. En esta tierra por acá dentro la llaman vulgarmente entablazón.

*El sitio o lugar en donde se halla la obstrucción del hígado, bazo o de las venas mesaraicas. En estar obstruido el hígado o el bazo o las venas mesaraicas, tienen casi las mismas señales, sólo se distinguen por el sitio o lugar en donde se hallan. Como cuando es la obstrucción del hígado, entonces se hallan las señales, que más abajo se pondrán en el lado derecho inmediatamente debajo de las últimas costillas, en distancia de una palma de la mano del paciente, desde el espinazo en adelante hacia el vientre, y este es el lugar en donde se aplican las unturas o los defensivos del hígado. Cuando es la obstrucción del bazo, entonces se hallarán dichas señales al lado izquierdo debajo de las últimas costillas al mismo tenor, como queda dicho del hígado”.*¹⁴

*“Cura de la obstrucción originada de la pituita y ventosidades. Siendo causa la pituita de la obstrucción del hígado, usar hasta en las mismas viandas o guisos de las hierbas que desobstruyen, adelgazando y limpiando las flemas gruesas y viscosas, como comer caldos de los guisos u olla en los cuales se han cocido juntamente raíces de perejil o de hinojo, o de apio, o de espárrago, o de grama, o con la hierba fumaria, o pimpinela, o flor u hojas de las borrajas, o culantrillo de pozo, o de la doradilla. Coger unos puñitos de lo que de estos hubiere a la mano y guisar con ello la olla del medio día. Y mejor fuera beber una escudilla de caldo semejante para desayunarse, aprovechará mucho mejor que el **chocolate**, bien que de allí a dos horas podrá seguir el dicho chocolate, y este caldo conduce a todo género de obstrucción, aunque ligera”.*¹⁵

5.2.3 El chocolate como ingrediente en un remedio para restaurar la menstruación

Cuando a las mujeres se les detenía la regla, Esteyneffer recomendaba aplicar una cataplasma o emplastro sobre los riñones y caderas por varios días, aunque también se les podía sangrar por los tobillos para ver si comenzaba su regla. Después de sufrir una sangría de tobillos se ponía una cataplasma hecha con claras de huevo, incienso y agua rosada. Para conseguir el mismo efecto, también aconsejaba beber en ayunas, un chocolate mezclado con las flores de las nueces.

Libro Primero. (De medicina). Capítulo LXIII.

Del flujo demasiado de los meses.

*“Santa Marta, Santa Consorcia son abogadas contra el flujo demasiado de los meses. Como se conoce ser demasiado flujo. El flujo demasiado de los meses se entiende cuando no solamente excede en el tiempo o en la cantidad, o cuando más veces al mes repite, sino también cuando es juntamente con pérdida de fuerzas, con poca o ninguna apetencia de comer, o con mal color en la cara, o con hincharse los pies, o con desmayos. Cuando fuere el flujo de sangre continuo y de mucho tiempo, que por sí solo lentamente baja unas veces sangre pura, otras serosa o como con material, en tal caso suelen estar roídas las venas, o juntamente ulceradas. Este tal flujo no cede fácilmente las medicinas”.*¹⁶

¹⁴*Ibidem.*, pp. 327-328.

¹⁵*Ibidem.*, p. 330.

¹⁶*Ibidem.*, pp. 424-425.

“De la esterilidad. San Joaquín es abogado contra la esterilidad. Contra la esterilidad sólo por seguro añadiré a este capítulo lo siguiente: cuando la esterilidad se origina del demasiado calor de los riñones de la mujer de complexión caliente, usar de unas purguillas o ayudas en buen tiempo, como es la primavera. Y si fuera muy sanguínea o no le viniere bien la regla, sangrarla de los tobillos al tiempo que ahora se dijo de la detención de la regla, y después se le pondrá sobre los riñones y cadera esta cataplasma o emplasto: tome la clara de uno o dos huevos bien batida, echarle bastante polvo del incienso fino y un poco de agua rosada, y aplicarlo, tendido sobre un lienzo a los riñones y caderas los días después que se pasó el tiempo de la regla por tres, cuatro o más días. Es de mucho fruto y seguro. También para el mismo efecto es bueno tomar por unas mañanas en ayunas con **chocolate** del polvo de las flores de las nueces grandes que caen del árbol de maduras”.*¹⁷

5.2.4 El chocolate como ingrediente para reconstituir las rajaduras de los pechos

En este caso, la manteca de cacao es un emoliente y reconstituyente de las llagas formadas por resequedad de la piel en zonas delicadas del cuerpo. Aquí se observa otra aplicación del cacao combinado con otros elementos suaves y grasos.

Libro Primero. (De medicina). Capítulo LXX.

De las paridas y de la leche y pechos.

“Santa Agueda y Santa Marta son abogadas para las enfermedades de los pechos. Enfermedades de las paridas. El modo de curar las enfermedades de las paridas es el mismo, como queda dicho, de las preñadas, observando que cuanto más tiempo hubiere del día del parto, más bien se podrán usar los medicamentos para sus enfermedades; y siendo muy corto el tiempo y las enfermedades no fueren peligrosas, mejor será solo mantener a la enferma que curarla.

*“Rimas o rajaduras del pezón. Para las rimas o fisuras tome aceite de almendras dulces, enjundia de gallina a fuego manso derretida, con un poco de cera blanca, y untar las llagas varias veces tibio. También es buena la manteca de cacao para las rimas del pecho”*¹⁸

5.2.5 El chocolate como ingrediente en un medicamento para aliviar la calentura de los héticos

La calentura de un ~~hético~~” es una fiebre ~~lenta~~ y continua” que va en aumento después de haber comido. Se recomienda al enfermo darse unos baños con agua tibia para disminuir la fiebre, lo cual debe estar seguido por una unción de mantequilla por todo el cuerpo. Se le aconseja tomar algún alimento reparador de fuerzas como un caldo, leche, huevo o chocolate. Aquí, el chocolate está considerado como bebida energética y reparadora.

Libro Primero. (De medicina). Capítulo LXXXII.

De la calentura hética.

*“San Teodosio es abogado de los héticos. La calentura hética es una de las calenturas continuas y la tercera especie de las simples (...) por tener su cura y guarda muy diferente de otras calenturas continuas, se pone al final de todas ellas. Definición de la hética. Orina de hético. En general es calentura hética una fiebre lenta y continua, que no tiene creciente ni menguante, solo se aumenta algo dos o tres horas después de haber comido. La orina en la hética adelantada tiene por encima como aceite, al modo de telaraña, con asientos como harina, y esta es señal de colicuación (...)”*¹⁹

“Baños. Los baños conducen también en esta enfermedad, ora sean de leche o de agua dulce y tibia, con la hierba de malvas en el invierno, y en el verano con cebada y almendras o piñones molidos. Después del baño, enjuagándose con baños tibios, untarse con mantequilla fresca bien lavada todo el cuerpo, especialmente las espaldas, riñones y el pecho, luego un poco después tomar una taza de caldo de sustancia. En todos estos baños de los héticos se atiende a que el agua sea bien templada, ni fría, ni caliente. El buen tiempo del baño es por la mañana, después que haya regido del cuerpo o por sí o con

¹⁷*Ibidem.*, p. 428.

¹⁸*Ibidem.*, p. 444.

¹⁹*Ibidem.*, pp. 511-512.

alguna ayuda o calilla, o como dos o tres horas después que se haya desayunado con algún caldo, leche, o yemas blandas de huevo o chocolate. El rato o tiempo de estar en el baño es hasta tanto que el paciente sienta refrescarse el agua del baño que, al entrar, había reconocido tibia”.²⁰

5.2.6 El chocolate como ingrediente en un preparado para aliviar el morbo gálico

El morbo gálico era considerado una enfermedad difícil de erradicar, de cualidad “maléfica y venenosa” para la cual había que tomar remedios específicos y de larga duración. El jarabe que se aconseja ingerir es con base en la zarza y en la hoja de sén y debe tomarse en ayunas por más de una semana o “unas dos horas después del chocolate”. Lo que indica el efecto benéfico que proporciona el chocolate por ser reconfortante para el que padece este mal.

Libro Primero. (De medicina). Capítulo LXXXVI.

Del morbo gálico.

“San Rafael es abogado contra el morbo o humor gálico. Definición. La definición del morbo gálico es difícil por lo muy vario, como se halla no tanto en su causa como en sus efectos. En común es de maléfica y venenosa cualidad, ya así se discurre sólo por sus conocidos remedios específicos. Señales. Las señales del morbo gálico de la primera especie son cuando caen los cabellos, o pelos de la barba o de las cejas, sin otra enfermedad. La segunda especie cuando hay purgación de materia, que llaman en griego gonorrea, y suele ser esta materia de mal olor y de varios colores; también suele haber granos o manchas coloradas o amarillas en la cara o en el cuerpo, las cuales no sanan ni se curan sin que cese la raíz de la enfermedad. La tercera es cuando hay grandes dolores de cabeza y en las articulaciones o coyunturas, así de día y mucho más de noche, llagas dolorosas en la garganta, boca, partes genitales o en las ingles, y también se suelen extender en lo demás cuerpo. Lo más grave es cuando el humor llega a roer los mismos huesos y nervios con desvelos y calenturillas”.²¹

“Jarabes de la zarza y cómo tomarlos. Los jarabes de la zarza, o zarzaparrilla se hacen de diferentes maneras. La más común y selecta se hace como se sigue: tome una libra de la zarza; partir cada raíz con un cuchillo por medio, según el largo de la raíz, y después cortarla por pedacitos, sobre los cuales en una olla capaz se echan como veinte cuartillos de agua hirviendo, y así tapada la olla se deja estar en infusión por veinticuatro horas. Luego a fuego manso en la olla tapada y barreada se cuece suavemente hasta consumirse la mitad, que quede como en diez cuartillos, lo cual se colará con un paño. Este licor colado se pondrá otra vez a cocer con dos onzas de la hojasén y con tres o cuatro puños de las hierbas siguientes que se pudieren hallar, como es el culantrillo de pozo, la doradilla, la palomina, la escabiosa, las raíces de las borrajas, las raíces de perejil, del orozuz, del polipodio, de unas semillas de cártamo – que así se llama en latín- o el azafrán de los pobres, cuyas semillas tienen alguna semejanza del maíz chico; de todo lo que se hallare se machacará o se majará con la dicha hojasén, y se coserá como queda dicho hasta que quede como en seis o siete cuartillos, lo cual se exprimirá recio por un paño. Y volviéndole a añadir al licor últimamente colado como dos libras de azúcar, se volverá a cocer y a despumar hasta el punto de un jarabe que quede como en cuatro o cinco cuartillos ya hecho jarabe. De este jarabe tomará el paciente por siete, ocho o nueve días seguidos, cada vez según los días que quisiere tomarlos, la séptima, la octava o la nona parte de ellos. El tiempo más conveniente es tomarlos por las mañanas en ayunas o unas dos horas después del chocolate; pero en tiempo o en tierra muy calurosa será mejor tomarlos a las cinco o seis de la tarde, habiendo comido como cinco horas antes. Y tomando el jarabe como queda dicho se procurará sudar arropado moderadamente por una hora poco más o menos, según las fuerzas del paciente, y sosegado el sudor, mudar la camisa con otra sahumada”.²²

5.2.7 El chocolate como ingrediente en una receta para sanar las quemaduras

Los remedios para las quemaduras son exteriores y deben acompañarse de una dieta especial. El médico también podía aconsejar purgas y sangrías. Para la cura externa y aliviar el ardor de las llagas o ampollas, se podía preparar un aceite de clara de huevo revuelto con un poco de chocolate.

²⁰*Ibidem.*, p. 933.

²¹*Ibidem.*, pp. 526-527.

²²*Ibidem.*, pp. 528-529.

Libro Segundo. Parte II. De las heridas.

Capítulo XXXIII. De las quemaduras.

*“San Lorenzo, San Floriano y San Erasmo son abogados para las quemaduras. En las quemaduras de fuego, de agua caliente, de aceite caliente, de pólvora, o del rayo, no siendo grandes no necesitan más que de los medicamentos o apósitos exteriores, como se dirá más abajo; pero en las quemaduras grandes conviene atender a la dieta y a los medicamentos generales, como son las purgas y sangrías”.*²³

“Preservativos de las ampollas. Para preservarse, después de haberse quemado, el que no haya ampollas, o por lo menos no tan fuertes, y para defenderse de la inflamación, luego que la persona se ha quemado aplicar a la parte quemada tierra mojada con agua. O en lugar de la tierra tome del bolo o del barro colorado y deshecho en agua; o untarse con mantequilla por sí sola o con aceite mezclado, o aplicar unos paños como defensivos, mojados en ello, algo picados. O aplicar lentejuela del agua, o culantro verde medio cocido, o bledo verde, o acelgas, o verdolagas, o hierba mora solo majada y así fresca aplicada. O tome yema y clara de huevo batido junto, o sola la clara de huevo batida y puesta con unas hilas, algodón o lana.

O tome sola la clara de huevo como dos partes y una parte del aceite de comer, batirlo junto muy bien y untar con ello con una pluma de gallina muchas veces el lugar quemado, sin amarrar lienzo, ni cosa alguna, continuándolo hasta que por sí se caigan las costritas.

*El aceite que se hace de clara de huevo con un poco de chocolate en polvo y todo revuelto, es útil; o tome una libra de cal viva y apagar con bastante agua de llantén y agua ordinaria la dicha cal, y bien asentada la cal se cuele el agua por un paño tupido de lana, y esta tal agua se mezcla con aceite rosado o con mantequilla fresca o con tuétano de vaca derretido y se unta varias veces con una pluma lo quemado”.*²⁴

5.2.8 El chocolate como vehículo en un medicamento para purgar

En este preparado la purga en forma de polvo se vierte en el chocolate, el cual además de servir como vehículo, también esconde el mal sabor que seguramente tendría la purga.

Libro Tercero. Catálogo de los medicamentos y el modo de componerlos.

“Purgas para el humor pituitoso o flemático. Purgas en polvo. La hojasén purga suavemente la flema tomando (en los que son fáciles para obrar) en peso de un tomín, sin los palitos que suele tener, molido en polvo, cernido y revuelto con agua cocida de orégano, o con otra de las hierbas mencionadas para los susodichos jarabes, o en una taza o escudilla de caldo claro sin sal, ni manteca, o en una taza de chocolate claro y sin atole. En personas más robustas o más tardos en obrar, podrá tomarse del dicho polvo de la hojasén en peso de un tomín y medio o de dos tomines”.*²⁵

5.2.9 El chocolate como parte de un remedio para tomarse las píldoras

Esteyneffer reconoce que las píldoras preparadas con los tres ingredientes* tienen muchas virtudes para varias enfermedades pues dan fuerzas a los débiles y ayudan a sentirse bien del estómago. Las personas que deseaban tener buena salud debían tomárselas en ayunas, antes de su chocolate matutino, y después por la tarde. En este caso no se quita el chocolate de la dieta del enfermo por ser un alimento benéfico y reconfortante.

Libro Tercero. Catálogo de los medicamentos y el modo de componerlos.

“Virtudes de la píldoras de los tres ingredientes. Las virtudes de estas píldoras son tan generales y excelentes para varias enfermedades, que solo con ellas en estas tierras, en donde hay falta no solo del recurso de las boticas, sino también de plantas, como en algunos parajes particulares acaece, se podrá suplir con ellas, curar y preservarse de muchas enfermedades, de las cuales se especificarán algunas. Conservan estas píldoras de los tres ingredientes a los miembros principales y más nobles en su vigor, y los confortan hallándose debilitados, alegran los espíritus, consumen el humor salado y mordaz,

²³Ibidem., p. 657.

²⁴Ibidem., p. 658.

²⁵Ibidem., p. 742. * Ver anexo III.

confortan el estómago y no dejan en él juntarse los humores o vapores a que suban a la cabeza y ocasionen dolores en ella, u ofuscación de los ojos, o zumbidos de los oídos. Y por la misma causa son buenas para la digestión, corrigen las bascas y ayudan a la gana de comer (...)"²⁶.

"Las personas a quienes entre año bastaba tomar una de estas píldoras para tener buen régimen, tomen el primer día una por la mañana en ayunas, como una hora antes del chocolate, y otra a la tarde como media hora antes de cenar, la cual cena estos días será ligera, como un gigotico, con su dulce y agua".²⁷

Se puede apreciar la variedad de los medicamentos en los que se receta el chocolate en el *Florilegio Medicinal* que fue un manual dirigido a los pobres. En sus páginas se aprecia que los remedios medicinales son preparados de acuerdo a las teorías tradicionales, ya que no aparecen los nuevos avances del momento. Casi de manera simultánea empezaron a llegar a la Nueva España textos más modernos como el de Nicolás Lemery, y de otros destacados científicos que aportaron nuevos planteamientos y metodologías para la investigación científica.²⁸

5.3 El chocolate en el *Tratado Universal de Drogas Simples* de Nicolás Lemery

Nicolás Lemery nació en Rouen en 1645. Al quedar huérfano de padre estudió farmacia con Pierre Duchemin su tío materno. Posteriormente viajó a París y fue admitido en el laboratorio de Glaser quien era un químico en el Jardín del Rey de plantas medicinales. Viajó por Francia hasta Montpellier donde trabajó para el farmacéutico y químico experimental Verchant. Más tarde comenzó a dar cursos de química y tuvo alumnos muy destacados de la escuela de Montpellier. Estudió entonces medicina para luego regresar a París en donde tuvo amistad con ilustres personajes. Con su diploma de farmacéutico estableció una oficina en la calle Galande en donde volvió a dar cursos de química, pero debido a los conflictos religiosos de la Reforma, tuvo que cerrar su oficina de farmacia y emigrar por un tiempo a Inglaterra. Luego regresó a Francia a la Universidad de Caen para concluir sus estudios de medicina y en 1699 es admitido por la Academia de Ciencias; de 1700 a 1712 presenta en esta institución una serie de Memorias sobre química, farmacia, medicina y geología. Su primera obra fue el *Curso de Química* (1675) aplicado a la farmacia y a la medicina, libro que a decir de sus contemporáneos se vendió como "obra de sátira o de galantería", alcanzando más de veinte ediciones y siendo traducido a varios idiomas. Sus principios químicos demuestran la influencia de Van Helmont y Lefebvre. Escribió también la *Farmacopea Universal* (1697) y el *Tratado de las Drogas Simples* (1698). Éste último enfatiza la idea de que los médicos y farmacéuticos deben de conocer las drogas simples para evitar los fraudes y adulteraciones. Sus obras de terapéutica y química fueron conocidas y utilizadas en México a finales del siglo XVII, en todo el siglo XVIII y aún en el XIX. Estos textos fueron consultados por más de una centuria y permanecieron resguardados dentro de las librerías y bibliotecas de destacados novohispanos entre ellos médicos, farmacéuticos, hombres de ciencia y clérigos.²⁹

La química de Lemery muestra claramente los rasgos de la filosofía moderna del último tercio del siglo XVII. En ella se manifiesta el mecanicismo, el cartesianismo, y se impugnan las ideas de los astrólogos y alquimistas sobre los metales y su relación con los planetas, así como la influencia que estos podrían tener sobre las partes del

²⁶ *Ibidem.*, p. 760.

²⁷ *Ibidem.*, p. 761.

²⁸ Aceves Pastrana, P. "La introducción de la filosofía moderna" en, *Historia General de la Medicina en México, Medicina Novohispana*, vol 4, pp. 111-118.

²⁹ Aceves Pastrana, P. "Átomos y luces en los periódicos de Alzate", *Op. Cit.*, pp. 225-226.

cuerpo humano. En sus textos también tienen amplia cabida la espargiria, los medicamentos minerales y las drogas –exóticas” como la quina, la ipecacuana, el tabaco y el chocolate propias del Nuevo Mundo.³⁰ En su obra se entremezclan las concepciones aristotélicas sobre los cuatro elementos (agua, aire, fuego y tierra) así como los principios paracelsistas (sal, azufre y mercurio). Lemery fue un científico que refleja la heterodoxia del pensamiento de su época.³¹

5.3.1 El cacao como droga simple para el estómago y el pecho

Para Lemery el cacao era una droga restauradora que fortifica el cuerpo, y da energía a un estómago débil, y a la vez, provocaba la salida de la orina, lo que recuerda el equilibrio del cuerpo expectorando los malos humores en búsqueda de la salud. Bajo la forma de pomada recomienda el cacao para suavizar la piel.

“Cacaos:

Es una especie de almendra que es la base del chocolate a quien le da el nombre es un árbol que crece en América llamado de cacao, fuerte cubierto de frutos como aquellas del naranjo, pero más largas y puntiagudas. Amargas y de color amarillo enrolladas como de filamento largos, lanuginoso, verde, amarillo de punta. Parecen bollos de cáscara como el melón. Cada fruto contiene veinte o treinta granos gruesos como los de los pistaches que los cierran y todos ellos son cubiertos de una película y al mismo tiempo están separados. Los divide una substancia tierna con varias partículas diversas, oleosas, nutritivas dejándolos en la boca.

Virtudes: El cacao fortifica el estómago y el pecho, provoca la orina y calma la tos.

*Los cacaos contienen un aceite que se espesa, blanco y semejante a la grasa de un olor y gusto de cacao sirve de pomada para pulir la piel, sino se retira se vuelve dura. Es fortificante y resolutive, se aplica sobre la región del estómago cuando está débil”.*³²

*“El chocolate debe escogerse nuevo y de cualquier manera que sea tomado es restaurador y propio para repeler las fuerzas abatidas y para excitar el vigor. Resistente a la malignidad de los humores, fortifica el estómago, el cerebro y las demás partes vitales. Suaviza las ferocidades demasiado acres del pecho, excita la digestión y mata los humores del vino”.*³³

5. 4Palestra Farmacéutica Chímico-Galénica de Félix Palacios

El farmacéutico Félix Palacios y Bayá nació en Corral de Almaguer, Toledo en 1677 y murió en Madrid en 1737. Fue visitador general de las boticas de S.M. en Córdoba, Jaén, Juaque y abadía de Alcalá la Real. Fue examinador del Real Tribunal del Protomedicato y perteneció a la Sociedad Médico-Chímica de Sevilla, institución precursora de los intentos modernizadores de la ciencia. Fue representante de la corriente –inovadora” de las nuevas ideas químicas y contrario de las galénicas y propuso la aplicación de medicamentos químicos en la terapéutica. Escribió la *Palestra Farmacéutica Chímico-Galénica* (1706) y tradujo al español en 1703 el *Curso Químico* de Nicolás Lemery. En su *Palestra* opone los medicamentos modernos o iatroquímicos a los galénicos. Palacios también fue el autor de la *Farmacopea triunfante de las calumnias e imposturas que en el Hipócrates defendido ha publicado el doctor don Miguel Boix* (1713).

La *Palestra* fue editada ocho veces durante el siglo XVIII y fue el libro de farmacia más conocido, en toda esa centuria, en la Nueva España, al ser un tratado de

³⁰ García Herranz, Francisco. *Discurso de la Universidad Central*. Madrid. Imprenta Preciados. 1865.

³¹ Bertomeu Sánchez, J. R. y A. García Belmar. *La revolución química. Entre la historia y la memoria*. España. Universidad e Valencia. 2006, pp. 15-29.

³² Lemery, Nicolás. *Traite Universal des drogues simples*, Paris. Laurent D’Houry. 1714. pp. 151-152.

³³ *Ibidem.*, p. 228.

amplia consulta para los médicos y farmacéuticos. La *Palestra* junto con el *Curso de Química* alcanzó la venta de más de siete mil tomos en su primera edición. Ambas obras significaron el abandono de arcanos, quintas esencias y en general de los medicamentos utilizados por los galénicos, y a cambio se introducen los medicamentos químicos y el uso del análisis químico. Sin embargo, vale la pena aclarar que para finales del Siglo XVIII, estos textos ya estaban obsoletos en Europa.³⁴

La *Palestra* de Palacios denota la gran influencia de la obra de Lemery y está dividida en cinco partes en las que se presentan los principales procedimientos utilizados en la farmacia y el modo de preparar los fármacos más comunes. Además incluye láminas con los hornos, vasos e instrumentos necesarios para las operaciones químicas-farmacéuticas.

Palacios afirmaba que había dos géneros de farmacia, la galénica y la química, mediante las cuales se elaboraban medicamentos para curar enfermedades. Siendo la farmacia química la que daba mayores reglas para obtener medicamentos exaltados y esenciales. Al igual que Lemery, mantenía un punto de vista mecanicista sobre la naturaleza de los cuerpos al atribuir que sus propiedades provenían de las formas geométricas de las partes que los constituyen.³⁵

5.4.1 Electuario confortante para el estómago

Esta preparación tomada de la *Palestra Farmacéutica Químico-Galénica*, que contiene chocolate, ofrece un remedio para mejorar la digestión de las personas al tiempo que repone las fuerzas perdidas durante largas enfermedades. El autor aconseja tomarla por las mañanas y por las tardes después de comer y acompañando a la ingesta de leche, para que esta última sea mejor aprovechada. Palacios asimismo sugiere agregar al electuario, ámbar gris con azúcar fresco y recién hecho.

El electuario es un preparado confeccionado con varios “simples” con un toque dulce y el resultado final es una composición mixta de sólidos con líquidos. En el texto se observan términos de la medicina galénica cuando se menciona que éste electuario corrige “el fermento acre” del estómago refiriéndose al humor acre que lo corrompe. El añadir otros ingredientes como el bálsamo blanco, el ámbar gris y el jarabe de kermés también fortificaba el estómago, corazón y cerebro, entre otras de sus virtudes.

Modo de preparación del electuario:

“Ingredientes: *Electuarium Analepticum, R. Pul. Confect. Chocolata, Amygdalarum dulc., Sacchari albi, Butyri dulces insulsi, ana., Conserv. Rosar. Rubr., Syrup. Succ. Kermes, Balsam. Albi., Syrup. Balsami., Misse. Fiat. Electuarium S.A*”

“Método: Se toma el chocolate mejor, y más electo, se reduce en polvos junto con el azúcar, las almendras se limpian de sus cortezas o cascarillas se machacarán en un mortero de piedra, hasta que se reduzcan en pasta, se le mezcla poco a poco la manteca de vacas reciente y la conserva de rosas nubias y en estando bien incorporados y unidos se le añade el bálsamo blanco hecho polvos sutilísimos, después los jarabes de kermes y de bálsamo y al fin los polvos de chocolate y azúcar y en el mortero se mueven por mucho tiempo y se guarda para el uso.

Virtudes: Éste electuario es un gran confortante para el estómago, corrige el fermento acre de él y dispone las linfas de las primeras vías a hacer una propia disolución de los alimentos. Sirve en los valetudinarios o convalecientes que se han enflaquecido por largas enfermedades y en todos aquellos que en faltos de partes balsámicas en la masa de la sangre no se nutren como deben. Su dosis es de ½ onza por la mañana, tomando encima leche, y esto se puede repetir por la tarde, cinco horas después de haber comido.

³⁴ Aceves Pastrana, P. *Química, botánica y farmacia en la Nueva España a finales del siglo XVIII*, México, UAM-Xochimilco, 1993pp. 95-96.

³⁵ *Ibidem.*, p. 99.

*Este medicamento es de gran útil para tomar la leche con seguridad, y para que no se corre, ni corrompa en el estómago, pues con sus partes balsámicas, le preserva de corrupción y al mismo tiempo corrige las sales dañosas de las linfas de las primeras vías. A los que no les hace daño el olor se les puede mezclar medio escrúpulo de ámbar gris remolido con un poco de azúcar. Se ha de advertir que siempre que se ha de usar este medicamento se haga reciente, porque si se guarda se enrancia, y altera, de modo que hace más daño que provecho”.*³⁶

5.5 El cacao en las Farmacopeas *Matritensis* e *Hispana*.

En este apartado se estudian las farmacopeas *Matritensis* e *Hispana*, las cuales eran textos oficiales españoles que en sus distintas ediciones fueron consultados en México por los médicos y farmacéuticos hasta los inicios del siglo XX. En la actualidad se reconoce que una farmacopea, en el moderno sentido de la palabra, representa las formas farmacéuticas que tratan de asegurar la uniformidad en la clase, calidad, composición y potencia que los medicamentos aprobados, o por lo menos, tolerados por los representantes de la medicina dentro de una unidad política dada y que han sido hechas obligatorias dentro de dicha unidad especialmente para los farmacéuticos por las autoridades competentes”.³⁷

La primera obra farmacéutica fue *De Re Medica* de Dioscórides, la cual contiene una serie de productos vegetales con propiedades medicinales. Traducida al castellano se encuentra bajo el nombre de *Acerca de la materia medicinal y de los venenos mortíferos* (1546). Al mismo tiempo, ciertos libros de médicos árabes como los de Akrabaddin de origen medieval se pueden considerar precursores de las farmacopeas. La primera de ellas de origen español es la *Farmacopea Apotecarium Barchinonensis* editada por el Colegio de Boticarios de Barcelona. Sin embargo, no fue sino hasta el siglo XVIII que aparecieron las farmacopeas como textos legales escritos por un solo organismo para unificar los conceptos en torno a los fármacos. Anteriormente hubo otras obras que pretendieron tener el mismo objetivo pero carecieron de un carácter nacional ya que cada región o reino producía sus propios textos como recetarios, antidotarios, dispensarios, entre otros.

En España la primera farmacopea nacional fue la *Pharmacopea Matritensis*, que tuvo cinco ediciones entre 1739 y 1823: las cuatro primeras en latín y la quinta en castellano. La primera edición fue publicada por el Real Tribunal del Protomedicato, en ella se recoge la tradición heredada de los siglos anteriores sobre los usos y virtudes de las drogas americanas, como los bálsamos y las raíces, a los cuales se les atribuye acción febrífuga (contra la fiebre) y antivenérea. En 1794 apareció en Madrid la tercera edición de la farmacopea española llamada *Pharmacopea Hispana*, cuya cuarta edición, del mismo lugar, fue de 1797. Se observa que las ediciones de 1739 y 1762 no usaron la nomenclatura de Linneo y sólo la edición de 1823 en castellano utiliza la nomenclatura química de Lavoisier.³⁸

La primera edición de la *Pharmacopea Hispana* se caracterizó por ser una obra concreta y clara, que simplificó las fórmulas y valoró de forma cuidadosa los medicamentos simples. Como novedad incluyó los medicamentos químicos y las drogas americanas para curar las enfermedades o eliminar los síntomas. Vale la pena mencionar que la primera *Farmacopea Mexicana* apareció hasta 1846.³⁹

³⁶ Palacios, Félix. *Palestra farmacéutica químico-galénica*, Madrid, Joaquín Ibarra, 1763, pp. 339-340

³⁷ Calleja, M. C. *Historia de la ciencia y de la técnica. La farmacia en la Ilustración*, Madrid, Akal, 1992, p. 24.

³⁸ Aceves Pastrana, P. *Op. Cit.*, p. 101.

³⁹ Puerto, J. *La terapéutica ilustrada.*, pp. 45-47.

La elaboración de las farmacopeas nacionales en Europa se continuó durante todo el siglo XIX y junto a ellas se produjo una cascada de farmacopeas locales o regionales escritas por autores reconocidos, que no siempre fueron médicos. En estos libros se puede apreciar el esfuerzo por racionalizar la terapéutica sustituyendo lo más anticuado por lo moderno. Lo moderno eran los medicamentos químicos, a la vez que se fue incorporando la nueva nomenclatura botánica y los fármacos americanos. Sin embargo, las clasificaciones variaban según la farmacopea ya que no hubo un sólo criterio para organizar los fármacos.

Cabe señalar, que al lado de las farmacopeas nacionales, aparecen en el siglo XVIII formularios hospitalarios, farmacopeas militares y las llamadas farmacopeas universales, que intentaron reunir los remedios utilizados en todas las naciones, la más conocida fue la redactada por Nicolás Lemery en 1690.⁴⁰

La *Farmacopea Matritensis*, incluyó a los vegetales americanos dentro de sus “simples” galénicos incorporados a la teoría médica de la época, como es el caso del cacao. Los fármacos simples se encuentran en la primer parte de la obra llamada “De Simplicibus Officinalibus et eorum collectione exiccatione, repositione & duratione”:

*“Simplicia, quae in nostra regiones nascuntur, suis nativis locis fun. Colligenda, vegetiora y floridiora, tupote praestantiori virtute praedita. Exotica vero juxta regulas designatas tertio capite elignatur.”*⁴¹
(Traducción del autor) Las sustancias simples, vegetales y florales, que en nuestras regiones nacieron tienen que estar recogidas en sus lugares nativos por sus virtudes inherentes superiores. Las exóticas están discutidas por reglas designadas en el tercer capítulo.

En la *Farmacopea Matritensis* se encuentra una gran variedad de frutos destinados a las curaciones y entre ellos el cacao.⁴²

5.5.1 Preparación del aceite de cacao

La *Pharmacopea Matritensis* registra la manera de preparar el aceite de nuez moscada. El procedimiento seguido para elaborar este aceite, también podía ser usado para confeccionar el aceite de cacao y el extraído de otras semillas de diversas plantas. Cabe mencionar que las otras plantas mencionadas son digestivas, antioxidantes y aromáticas como el anís, hinojo, eneldo, trigo y cannibus; mientras que el beleño tiene la propiedad de mitigar el dolor de la enfermedad. Se puede inferir que éste preparado de aceite de cacao era usado para aliviar padecimientos externos de la piel y la vez resultaba ser un aceite aromático.

“Nucis Moschatae mediocriter pulveratae. Libram unam. Supra cribrum inversum, & coopertum, vaporum aquae ferventis per horae semiquadrantem expone, ut penitus humescat & calesita, tunc sacco denso inclusa praelo calido prompte exprimatur, & stillabit oleum crassum, usui servandum. Hoc oleum interné & externé adhibetur, interné pro alivi fluxu compescendo, in infatibus com pulvere ultitur, externé intestinis roborandis & ventriculo prodest.”

*“Simili modo parantur olea: Nucleorum cacao, seminis anisi, foeniculi, carvi, anethi, hyosciami, papaveris albi, canncibis & similium.”*⁴³

(Traducción del autor) Nuez moscada medio molida. Pon una libra de las nueces en un cedazo cubierto sobre agua hirviendo a vaporar por quince minutos y cuando estén húmedas y tibias por adentro, ponlas en un saco denso caliente y directo, exprime y destila el aceite denso que hay que guardar para usar. Este

⁴⁰ *Ibidem.*, pp. 76-78.

⁴¹ *Pharmacopea Matritensis*. De Simplicibus Officinalibus, 1762. Pars prima, Cap. II, p. 3

⁴² *Ibidem.*, Parte primera. Capítulo II. Medicinas simples. Frutos, p.12

⁴³ *Ibidem.*, Parte 5ta. Capítulo 1. “De Oleis” p. 306.

aceite se usa internamente y externamente—internamente es tratamiento para aliviar flujo excesivo y pulso irregular de infartos; externamente beneficia retortijones de intestinos y estómago.

De modo similar se preparan aceites de los granos de cacao, semilla de anís, hinojo, carvus, eneldo, amapola blanca, beleño, cannibus y trigo.

Posterior a la *Farmacopoeia Matritensis* de 1762 apareció la *Farmacopea Hispana* de 1794 elaborada por el Real Tribunal del Protomedicato en colaboración con el Colegio de Boticarios de Madrid. Esta fue la primera farmacopea en el mundo que adoptó la nomenclatura de la química moderna basada en reconocidos químicos como Lavoisier, Berthollet, Fourcroy y Guyton de Morveau, además de que suprimió una gran cantidad de fórmulas galénicas.

En su edición de 1794 se encuentra un medicamento emoliente preparado con base en el cacao. La segunda edición fue de 1797 y la tercera de 1803 a cargo de la Junta Superior Gubernativa de Farmacia.⁴⁴

Por último conviene mencionar que ya en el México Independiente, la Academia Farmacéutica de México, publicó en 1846 la primera *Farmacopea Mexicana*, que fue también fue el primer código nacional de América Latina. En esta Farmacopea, el cacao está incluido entre los “medicamentos simples más usuales”.⁴⁵

5.5.2 El cacao como ingrediente emoliente

La grasa del cacao se extrae del fruto para hacerla aceitosa y ser untada sobre la piel para aliviarla. No se mencionan hierbas u otro ingrediente y su forma de presentación era en píldoras.

“*Olea Expressa*”: “*Oleum (Butyrum) Cacao. Fructus cacao leviter torrefactos, et mundatos quot volueris.*

Tere, et per setaceum trajice. Meteriem calefactam, et sacco exceptam torculo comprime; expressum oleum aëri expone, concretumque in pastillos redige”.⁴⁶

(Traducción del autor) Aceite exprimido: Manteca de cacao. La cantidad que quieras de los frutos limpios de cacao levemente tostados.

Muélelo y pásalo por cernidor. Calentarlos y exprimirlos. Extraer el aceite y ponerlos para que se cuajen en píldoras.

Se observa que los preparados de cacao incluidos en las farmacopeas *Matritensis* y la *Hispana* no dan mayor información sobre cómo y en qué casos debían aplicarse estos preparados.

5.6 Artículos periodísticos sobre el chocolate

La prensa ilustrada en la Nueva España tiene sus antecedentes en los siglos anteriores, ya desde el siglo XVI se encuentran manifestaciones periodísticas como la *Relación del espantable terremoto que ahora nuevamente ha acontecido en las Indias en una ciudad llamada Guatemala* de 1541 o *El panegírico indiano* de 1599.⁴⁷ Durante el siglo XVI el periodismo novohispano se inició con la circulación de sucesos e informaciones sociales y administrativas a través de las llamadas Gacetas, Noticias o Diarios en los que se

⁴⁴ Calleja. *Op. Cit.*, p. 25.

⁴⁵ Academia Farmacéutica de México. *Farmacopea Mexicana*, México, 1846, pp. 22, 80.

⁴⁶ *Pharmacopea Hispana*. Cap. VIII, p. 69.

⁴⁷ Saladino García, A. *Ciencia y prensa durante la ilustración latinoamericana.*, México, UNAM, p.67

informaba sobre curiosos sucesos. Asimismo, en 1693, apareció el primer *Mercurio Volante* auspiciado por Carlos de Sigüenza y Góngora.

El periodismo ilustrado se interesó en especial por los temas científicos y tecnológicos. En el periodismo del siglo XVIII se pueden reconocer tres fases. La fase inicial abarca la primera mitad de la centuria y se concentró más en dar a conocer noticias administrativas. La siguiente fase, desarrollada en la segunda mitad del siglo, se caracteriza por una prensa de temáticas variadas en las que la ciencia y la tecnología dominan, siendo el punto de partida de la divulgación científica y de la profesionalización de la actividad periodística. La tercera fase, ubicada a principios del siglo XIX, enfatiza los contenidos sociales y políticos.⁴⁸

La principal influencia de la prensa novohispana ilustrada provino de las publicaciones europeas y fue fomentada por la existencia una red científica local de comunicación con fuertes vínculos en el exterior. Así lo manifiestan tanto los artículos publicados como los autores y los suscriptores de estos periódicos del Siglo de las Luces. Tema en el que ahondaremos a continuación.

5.6.1 Debates sobre el cacao entre Desiderio Osasunasco y José Antonio Alzate en las *Gacetas de Literatura*

En la segunda mitad del siglo XVIII, destacaron en la labor periodística sabios como el presbítero José Antonio Alzate y Ramírez y el doctor José Ignacio Bartolache, quienes dedicaron mucha de su obra a difundir el conocimiento científico y cultural, sin olvidar su labor pedagógica que se reconoce en su deseo de difundir noticias útiles y para el beneficio de la sociedad, a un público amplio. Al respecto, hay que señalar que el mayor número de lectores se ubicó entre los criollos ilustrados y no en las masas analfabetas. Por otro lado, el uso del español y no del latín en estas publicaciones ayudaría a promover aún más los niveles de divulgación. La ciencia para los ilustrados era una manera de dar respuesta a los fenómenos sociales y naturales, con explicaciones nuevas y diferentes a las anteriormente ofrecidas por la teología. En este contexto, las matemáticas fueron el lenguaje básico adoptado por la ciencia, ya que por su precisión y su universalidad podían ofrecer usadas para responder a diversos tipos de cuestionamientos y fenómenos. Las ramas científicas más fomentadas durante la Ilustración fueron aquellas que tenían un sentido más práctico y un uso inmediato como la botánica, la física, la química y la mineralogía. Las investigaciones en esas áreas se aplicaron a la alimentación, comercio, medicina, e industria, entre otras. De esta manera, no es extraño que Alzate expresara su interés científico por la botánica en varios artículos en los que se refiere a los beneficios del cacao y del chocolate en la medicina. De la misma forma, el médico Bartolache también estudiaba la influencia sobre el sistema nervioso del chocolate como bebida estimulante y como una de las causas del llamado “mal histérico”. Así, la ciencia y el periodismo ilustrado se entrelazan para el bien común, dándose una justificación mutua para existir como quehaceres sociales.

Sobre José Antonio Alzate y Ramírez Santillana se sabe que nació en Ozumba el 20 de noviembre de 1737. Como su padre Juan Felipe de Alzate era dueño de una panadería, José Antonio tuvo todas las facilidades para estudiar filosofía en San Ildefonso y recibir en 1753 el grado de bachiller en Artes por la Real y Pontificia Universidad de México. Para 1756 recibe el grado de bachiller en teología y se consagra a los estudios para ser sacerdote. De 1761 a 1766 se incorpora al Arzobispado de México como presbítero domiciliario y comienza a dedicarse al estudio de las ciencias.

⁴⁸*Ibidem.*, p. 68.

En adelante se relacionaría con el Ayuntamiento de México para realizar varios trabajos como el proyecto para desaguar la laguna de Tezcoco.

Para 1768 apareció el primer número de su *Diario Literario de México* y en 1772 inicia la edición de los *Asuntos varios sobre ciencias y artes*, periódico que fue suspendido en 1773 por el virrey Bucareli debido a las polémicas que suscitó su estudio. Más tarde hizo varias *Memorias* ordenadas por el Estado, como la dedicada a la grana cochinilla que concluyó en 1777. También trabajó en la comisión para la búsqueda de azogue y elaboró un mapa de las minas exploradas. Asimismo se ocupó de las ruinas de Xochicalco y de un proyecto para construir un canal de México a Totolcingo. En 1785 escribió los *Consejos útiles para socorrer a la necesidad*. Para 1786 le solicita al virrey Bernardo de Gálvez el nombramiento de director del Tribunal de Minería, cargo que se le negó y fue otorgado al español Fausto de Elhuyar. Entre 1784 y 1787 se publicó la *Gaceta de México* bajo la imprenta de Valdés y en ese último año Alzate inicia la edición de *Observaciones sobre física, historia natural y artes útiles*.

Cabe mencionar que en 1789 Alzate fue nombrado corresponsal de la Academia de las Ciencias de París, del Jardín Botánico de Madrid y de la Sociedad Vascongada. Además, gracias a una herencia recibida comienza la edición de sus *Gacetas de Literatura de México* que publica de 1788 a 1795. Murió en la ciudad de México de una hidropesía sofocativa el 2 de febrero de 1799.⁴⁹

Con relación al tema de la presente tesis, en 1790 Alzate publicó en sus *Gacetas de Literatura* el artículo “Satisfacción a un amigo” para debatir las afirmaciones expuestas por Desiderio Osasunasco sobre el chocolate, libro que este último publicara el 16 de mayo de 1789, con el título *Observaciones sobre la preparación y usos del chocolate*.

En su argumentación, el autor de las *Gacetas de Literatura* hace gala de un amplio conocimiento de las teorías médicas y cita a Baumé, Parmentier, Rozier, Boyleau, Bomare, Macquer, Ximénez y Hernández para respaldar sus cuestionamientos a Osasunasco. Era una práctica común empleada por Alzate el citar publicaciones extranjeras para respaldar sus puntos de vista y los artículos que escribía.

Alzate califica al autor de *Observaciones* de “nuevo historiador del chocolate”. Al parecer Osasunasco no era médico, sino como él mismo reconocía un “aficionado a la medicina”, cuyo interés lo indujo a publicar un libro sobre el chocolate y sus efectos en la salud. En su texto, Desiderio propuso una receta para confeccionar el chocolate, según su propia experiencia, que incluía la cantidad de azúcar y las especies como la vainilla, que debía contener la bebida. En opinión del autor, el cacao muy tostado y aromático era beneficioso para los flemáticos y perjudicial para los sanguíneos o biliosos, para lo cual aconsejaba primero desquebrajar los granos de cacao para luego remojarlos en lejía, vinagre o zumo de limones o naranjas con agua.

“En este concepto, habiendo sabido que algunos hacían labrar el cacao antes de molerlo, no desprecié la noticia, y confieso a Ud. Con ingenuidad que este medio es muy útil para despojarlo de alguna parte de su acrimonia; pero posteriormente he descubierto otro mucho más eficaz que voy a comunicarle, porque consigo puede contribuir a la salud, según lo que yo estoy experimentando en la mía.

Este medio consiste en quebrar el cacao, sin tostarlo, para quitarle la mayor parte de la cáscara, tierra y demás materias extrañas que contenga, en cuya disposición se pone en una olla u otra vasija de barro vidriada, echándole una porción de lexia alcalina suficiente para cubrirlo bien.

Esta lexia se puede preparar de varios modos, empleando por ejemplo, una onza de tequesquite (natrum) o de potasa, y en falta de estas materias una onza de cal viva y cuatro de cualquier ceniza que no se haya lavado antes, para cada seis cuartillos de agua. Al cabo de diez o doce horas se derrama la lexia, y lavando el cacao con agua limpia se derrama también esta, la cual se reemplaza luego con otra, agregando medio cuartillo de vinagre, o su correspondiente cantidad de zumo de limones o naranjas

⁴⁹ Aureliano, R. et al. *Índice de las gacetas*. México. Instituto Mora, 1996, pp.13-35.

agrias a cada seis cuartillos de agua. En esta última se mantiene el cacao otras tres o cuatro horas, y luego se vuelve a labrar en dos o tres aguas distintas para ponerlo a secar al sol."⁵⁰

Alzate le replicó cuestionando la acidez que esta receta provocaría en los estómagos débiles. Señalaba también que el uso del álcali en este proceso reduciría la parte útil del cacao, la cual era la manteca de cacao, y que era la parte grasosa y nutritiva del cacao. Le hace ver a Osasunasco que al usar álcali para quitarle al cacao sus partes perjudiciales, lo que en realidad hacía era quitarle al cacao sus partes virtuosas (la manteca). Además, le impugnaba a Osasunasco el usar en la confección del chocolate, zumos de cítricos que contenían ácidos muy diferentes unos de los otros. Con sorna señala que Osasunasco no era químico para saberlo, ni tampoco para recomendarlo.

Durante la polémica Alzate también hace ver que los indios molían la cáscara del grano de cacao y la mezclaban con anís para confeccionar su propio chocolate.

Otro punto de desacuerdo fue la cantidad de azúcar que debía agregarse para endulzar el chocolate. Osasunasco proponía una relación de dos libras de azúcar por una de cacao. Mientras que Alzate afirmaba que ~~no~~ "no hay leyes en el gusto" sobre la manera de endulzar la bebida. Osasunasco defendía y recomendaba el uso de especias en el chocolate. Alzate por el contrario, las rechazaba y afirmaba que los médicos habían advertido que era mejor no usarlas por ser la causa de enfermedades crónicas.

*"¿Quién ha impuesto leyes al gusto? Cada cual se acomoda a lo que pide su gusto, la habitud y también la necesidad de sólo gastar aquello que se posee y nada más, aunque nuestro autor se declare a favor de las especias y cite a Beaumé y a Bomare lo cierto es que los buenos médicos reconocen por origen de tanta enfermedad crónica el uso de las especias por lo que el célebre Boylean cuando se avistaba con su cocinero decía: ahí viene mi emponzoñador. Creo que las especias, por sus acrimonias debían hallarse depositadas en las boticas, de donde las estrajese para usos médicos la mano hábil de un profesor."*⁵¹

No obstante los desacuerdos anteriores, ambos autores coinciden en el método para fabricar o labrar el chocolate. Los dos aceptan que no se debe calentar mucho el metate cuando se muele el cacao y que solo debe hacerse al momento de agregar el azúcar, pues esta ayuda a mantener los aromas del cacao para que no se evaporen. En concordancia con lo que entonces se pensaba.

Osasunasco propone beber chocolate después de tomarse una purga y para fundamentarlo menciona a un médico guipuzcoano cuyo nombre omite. Alzate por su parte, dice que nada de esto es novedad, pues ya desde tiempos inmemoriales se conocía esta práctica. Para concluir, Alzate con tono sarcástico, se burla de Osasunasco tachando su método de inútil y molesto.

*"Más ya que según lo dicho el método que propuso el autor de las observaciones, no sólo es inútil, sino gravoso y molesto, expondré a usted una u otra advertencia, pero apoyada en fundamentos sólidos. Supongo que el chocolate no es alimento para todos, pues a algunos perjudican su uso, pero los más no pueden pasarse sin él, lo mismo se experimenta respecto a la leche, al pescado, etc., etc."*⁵²

Alzate aconseja al lector conservar para su consumo a la manteca de cacao, como la única parte buena y nutritiva de la semilla. Propone extraer siempre los aceites y la manteca de los granos frescos, pues de otra manera se haría acre o agria la bebida y eso perjudicaría a la salud. También aconseja no seguir la receta de Osasunasco en

⁵⁰ Osasunasco, Desiderio. *Observaciones sobre la preparación y usos del chocolate.*, México, Felipe Zuñiga y Ontiveros, 1789, p.1.

⁵¹ Alzate y Ramírez, J. A. *Gacetas de Literatura de México.* Puebla. Of. Hospital de S. Pedro 1831. p.238.

⁵² *Ibidem.*, p. 240.

cuanto al uso de lejía, vinagre o cítricos sea cual fuera el temperamento de la persona y la fortaleza o debilidad de su estómago. El chocolate así preparado, sería nutritivo para todas las personas.

*“En lugar pues, de preparar el cacao con legía, con vinagre, etc., hubiera sido más conveniente advertir a los que tienen estómagos fuertes o débiles no usen de cacao añejo o del picado porque entonces se devora un material que no es sustento útil, sino pernicioso a la salud a causa de su acrimonia ”.*⁵³

Finalmente, se puede concluir que tanto Osasunasco como Alzate leyeron a autores novohispanos y europeos que eran reconocidos por sus teorías médicas en relación al chocolate. Alzate, como era su costumbre al contradecir a otros autores, presume de tener la verdad sobre la mejor forma de preparar el chocolate para el bienestar de las personas. Aunque ambos difieren en sus recetas básicas sobre los ingredientes que debe tener la bebida, coinciden en afirmar que el chocolate es una bebida medicinal y saludable a todas las personas. Se observa en lo anterior, que los dos continúan la tradición de considerar al cacao como benéfico para la salud, por lo que su conocimiento es digno de ser discutido, analizado y publicado dentro del mundo científico.

5.6.2 El “mal histérico” en *El Mercurio Volante*, según José Ignacio Bartolache.

José Ignacio Bartolache Díaz de Posadas nació en Guanajuato el 30 de marzo de 1739 de familia humilde y abuelos españoles. Se traslada a la Ciudad de México donde estudia filosofía en el Colegio de San Ildefonso y luego teología en el Colegio Pontificio Seminario, sin embargo poco tiempo después fue expulsado por consultar obras “modernas” contrarias a las ideas del Colegio. Más adelante, Joaquín Velázquez de León lo instó a estudiar medicina, graduándose en 1772. A decir en la biografía elaborada por Alzate, Bartolache dio a conocer en las aulas de medicina a Boerhaave. Bartolache también fue un apasionado de las matemáticas y en 1768 sustituye a Velázquez de León en la cátedra de astrología y matemáticas en la Real y Pontificia Universidad. En 1769 publicó sus *Lecciones Matemáticas*, donde expuso el método científico. En el mismo año, realizó observaciones astronómicas con Alzate y para 1771 hizo otro tanto con Velázquez de León, al observar el paso de Venus por el disco solar. El 17 de octubre de 1772 publicó el primer número del *Mercurio Volante con noticias importantes y curiosas sobre varios asuntos de física y medicina* (1772-1773). Periódico que salió por 16 semanas y era exclusivo de temas sobre medicina. Antes de este papel sólo existió el *Diario Literario* de Alzate, y fue casi contemporáneo de *Asuntos varios sobre ciencias y artes* de Alzate. En 1774, Bartolache publicó *Instrucción sobre el buen uso de pastillas marciales o fierro sutil* y en 1779 presentó al virrey Mayorga una serie de arbitrios contra la epidemia de viruela que asolaba a la Ciudad de México. En 1782 fue secretario de la Junta Preparatoria Académica de la Academia de San Carlos. Asimismo, participó en la búsqueda de los manuscritos originales de Francisco Hernández. Finalmente, en 1790 publicó *Opúsculo Guadalupano* y murió el 10 de junio del mismo año.⁵⁴

En el artículo publicado en el número 6 del miércoles 25 de noviembre de 1772 titulado “Avisos sobre el mal histérico que llaman latido”, Bartolache atribuye este mal solo a las mujeres por ser el sexo femenino débil y achacoso, lo que originaba muchas enfermedades:

⁵³ *Ibidem.*, p. 241.

⁵⁴ Bartolache, José Ignacio. *Mercurio Volante (1772-1773)*. México. UNAM. Introducción de Roberto Moreno, pp. V-XLVIII.

*“Sexo débil por su misma constitución, achacoso y muy expuesto a contingencias por el destino que la providencia le dio, multado con la merecida pena de su prevaricación, acostumbrado al arreglo y a la delicadeza por nuestra ternura y por eso mismo melindroso y sensible a la menor cosa que le incomode: debía por todas razones considerarse digno de una muy particular atención por parte de los médicos”.*⁵⁵

Estas mujeres presentaban como síntomas una sensación de hambre, frío en las extremidades del cuerpo, zumbido de oídos, dolor de cabeza y de garganta, sueño, “perturbación de ideas”, entre otras “manías”. Con el progreso de la enfermedad del histerismo también se observaban en las mujeres: temblor, dificultad al respirar, ansias, suspiros, dolor de cabeza agudo, contorsiones de miembros, saltos, lloros y tristeza. De la misma forma eran sensibles a ciertos olores suaves y aromáticos de ciertas frutas, como la piña y el melón. Además, en los días premenstruales se sentían muy mal. Así bien:

*“(…) parece que el mal histérico trayendo origen de alguna irritación de la matriz infesta al cerebro y nervios y también los músculos, primeramente aquellos que sirven a los movimientos vitales y luego en su progreso los que sirven a los movimientos voluntarios”.*⁵⁶

Según el médico, esta enfermedad es grave y de difícil curación, endémica (propia de esta región) y hereditaria. En su opinión los orígenes de este mal se hallan en el abuso del dulce y del chocolate, así como en el uso de ropa ajustada que impedía el movimiento y en la falta de ejercicio. Atribuye también la enfermedad a dormir y levantarse tarde. Otras causas que sugiere son la naturaleza de la atmósfera por estar expuesta a alteraciones y la altura de la ciudad de México. Además de lo anterior se suman los malos vapores y las inmundicias de la ciudad que corrompen el aire y lo vuelven malsano.

Para evitar el mal histérico, Bartolache recomendaba usar con moderación el chocolate y más aún el dulce. No quemar el cacao, que era entonces una moda contraria a la salud. La gente pobre estaba acostumbrada a comprar tablillas de chocolate de pésima calidad que estaban mezcladas con otras drogas lo que hacía poco sana a la bebida.

El médico exhortaba al gobierno a controlar y vigilar el estado de las tablillas que se vendían en el comercio. Por otro lado, aconsejaba al público hacer ejercicio y ventilar las habitaciones. Decía que poco o nada ayudaban al remedio de la enfermedad, las purgas, vómitos o sangrías, ya que los médicos pensaban que la suspensión de la regla o su disminución y su consecuencia, el mal histérico, provenían de una enfermedad desconocida hasta entonces. Mientras que las enfermas opinaban lo contrario, ya que atribuían a la ausencia de la regla ser la causa del “mal histérico”.⁵⁷

Bartolache fue un médico moderno, que conocía bien las teorías de los mecanicistas como Boerhaave, por lo que se negaba a tratar las enfermedades con los antiguos remedios galénicos. Junto Alzate y otros hombres de ciencia formó parte de la comunidad ilustrada integrada a la red internacional de comunicación científica.

Los artículos que redactó para el *Mercurio Volante* son una muestra de su preocupación por encontrar las causas de ciertas enfermedades y la aplicación de una nueva terapéutica a las mismas. Por otro lado, al publicar que el chocolate en exceso podía causar “el mal histérico”, colocó al cacao en el centro de un debate en torno a los beneficios o perjuicios que causaba en la salud.

⁵⁵ Bartolache y Díaz de Posada, J. I. *Mercurio Volante con noticias importantes y curiosas sobre asuntos de física y medicina*, s/n, 1772, p. 1.

⁵⁶ *Ibidem.*, p. 1.

⁵⁷ *Idem.*

Comentario Final

El desarrollo de la medicina novohispana del siglo XVIII proviene de un largo proceso evolutivo que se remonta al México Antiguo. Los remedios presentados en este capítulo reflejan la antigua tradición médica basada en el conocimiento del cacao, la cual fue continuada durante el periodo colonial. Los textos ilustrados analizados registran el empleo del cacao en diversos preparados medicinales usados contra enfermedades ya conocidas desde los siglos precedentes.

Durante el siglo XVIII el chocolate era considerado como una bebida reconstituyente de la fuerza y energía, pero también como una bebida nutritiva si se tomaba con leche. Además de lo anterior, también era usado para ayudar a aliviar ciertas enfermedades. Así, podía ser una medicina en sí misma o bien un vehículo para ser mezclado con otros medicamentos.

En la Nueva España la ciencia y, junto a ella, la medicina del siglo XVIII fue promovida por distintos factores. En la segunda mitad del siglo XVIII, los Borbones impulsaron el desarrollo científico en este virreinato siguiendo las políticas de la España ilustrada. Por su lado, las elites novohispanas mostraron un ávido interés por conocer y asimilar los nuevos conocimientos provenientes de Europa, lo que fue favorecido por la existencia de una infraestructura científica local que integraba personas, instituciones, bibliotecas, laboratorios, hospitales, conceptos, materiales, métodos e instrumentos, entre otros, la cual permitía una retroalimentación constante de los últimos adelantos de la ciencia. En este contexto fueron ampliamente consultadas y difundidas las obras de Nicolás Lemery, Félix Palacios, Carlos Linneo y Antonio Lavoisier, cuyos contenidos fueron debatidos e incorporados al paso de la centuria. Así, personajes como Esteyneffer, Alzate, Bartolache y Osasunasco, estuvieron al tanto de las teorías médicas de su tiempo y buscaron darles una salida práctica.

Por otra parte, la promoción del saber ilustrado trajo consigo la publicación de una bibliografía científica que atendió el uso del cacao. Este último, siguió siendo de interés dentro de la literatura médico farmacéutica hasta el siglo XIX. Los galenos y boticarios mexicanos todavía lo incluyeron en la primera *Farmacopea Mexicana*, la primera en su género de América Latina, con el nombre científico que Carlos Linneo ya le había dado en el siglo XVIII, *Thebroma cacao*, el “alimento de los dioses”.⁵⁸

⁵⁸ Schifter, Liliana. *Continuidad y discontinuidad de la materia vegetal en las farmacopeas mexicanas*. México. 2007.

CONCLUSIONES

Como parte inicial de estas conclusiones se debe puntualizar que, en la actualidad la evolución de los conocimientos científicos relativos a las enfermedades y a la terapéutica empleada para curarlos han evolucionado al paso del tiempo, por lo que los conceptos, los medicamentos y la terminología utilizada en los libros analizados en esta tesis ya no son los mismos, ni guardan el mismo significado que antaño. Hoy en día, las fiebres, las calenturas y el dolor de costado, ya no son considerados como enfermedades y ahora son vistos como síntomas. De la misma manera, las sangrías y los purgantes, todavía incluidos indistintamente en el siglo XVIII como medicamentos galénicos clásicos, en el presente ya no lo son: los purgantes ya no se asocian a la expulsión de los malos humores y las sangrías junto con los cuatro humores se han alejado para siempre de la cama del enfermo. En el mismo sentido, los términos actuales de fármaco y medicamento no son el equivalente de medicamento simple y medicina de ese entonces, como tampoco lo son las formas farmacéuticas preparadas en el pasado.

En cuanto al interés de restablecer la salud o el equilibrio del cuerpo, el médico de aquel entonces debía conocer las cualidades de los alimentos, de acuerdo a la teoría de los cuatro humores, para ser recetados de acuerdo a la naturaleza y complejidad de cada enfermo. La dieta que se recomendaba era de relevancia capital y para ello debía ser útil, práctica y eficaz. De esa manera, el régimen de vida conformaba un procedimiento terapéutico de vital importancia empleado en los sanos como profilaxis y en los enfermos como cura. Entre la gente sana, lo mejor era consumir alimentos equilibrados o “templados”. Los alimentos eran considerados medicinas desde el punto de vista del restablecimiento de la salud; conformaban la dietética médica galénica, ligada al mismo lenguaje que la cocina.

Una vez hechas las aclaraciones anteriores se puede afirmar que los mayas y los mexicas conocían las propiedades medicinales del cacao, y lo usaron como ingrediente principal en diferentes bebidas que tomaban las élites nobles, los comerciantes y los guerreros. Con la llegada de los españoles a lo que fuera Mesoamérica, el cacao se convertiría en una bebida popular en la Nueva España conservando los ingredientes que usaban los mexicas al mismo tiempo que se añadían otros provenientes de Europa. Para finales del siglo XVI, el cacao viajó al viejo continente conservando sus connotaciones medicinales y fue una bebida exclusiva de la clase alta. A partir de entonces se inician los estudios del fruto y comienzan a aparecer las primeras publicaciones sobre el chocolate en Europa.

Así, el cacao pasó a formar parte esencial de la literatura médica en el Viejo y Nuevo Mundo. No se trataba de una sustancia más en los listados de simples y medicamentos, sino era un elemento importante que regresaba el equilibrio al cuerpo y la salud al paciente. A través del análisis expuesto se puso en evidencia que el cacao fue usado en los remedios novohispanos dentro de la terapéutica aplicada a los enfermos durante toda la época colonial. En esta práctica, pervivieron los ingredientes nahoas con los que se confeccionaban los preparados de este fruto, que incluían las distintas partes de las plantas utilizadas con este fin.

Las enfermedades en las cuales se prescribió el cacao o el chocolate, dentro del virreinato, estuvieron principalmente relacionadas al hígado, la nutrición del estómago, la expectoración en las fiebres, y la expulsión de piedras en los riñones a través de la orina, así como para auxiliar en las evacuaciones con sangre. También fue usado como medicamento reconfortante y reparador de las fuerzas perdidas en héticos y sífilíticos. Con menor frecuencia se prescribió para otros males, como la jaqueca, el

dolor de pecho y el catarro, en los cuales se encontraba como ingrediente de los remedios recomendados para hacer frente a estos padecimientos. Asimismo la manteca de cacao fue empleada como emoliente para llagas, grietas de la piel reseca y contra la peste.

Por su parte, el chocolate fue considerado una bebida propicia para verter medicinas desagradables como polvos purgantes. Se usó como vehículo o pócima a la que se podía añadir sangre menstrual, carne y huesos humanos, orina y excremento, agua usada para lavar el cuerpo, gusanos y órganos pequeños de animales, entre otros. El sabor amargo o poco dulce del chocolate, así como su consistencia espesa, podían enmascarar a otras sustancias consideradas medicinales o mágicas.

De esta manera, el chocolate fue considerado en sí mismo un medicamento, y un vehículo medicinal sobre el que se vertían otras sustancias. Al mismo tiempo, era una golosina, tal como lo manifestó a finales del siglo XVIII, José Ignacio Bartolache, al aconsejar a las mujeres que para evitar el mal histérico debían moderar la ingesta del dulce y del chocolate. Se puede apreciar, que es larga la lista de padecimientos para los cuales fue prescrito el chocolate e incluso, en ocasiones, se llegó a pensar que era una panacea que podía curar cualquier cosa. Sin embargo, los textos analizados en este trabajo indican de manera específica y clara los casos en los que resultaba benéfico tomar el chocolate. Esto quiere decir, que los médicos novohispanos sabían bien a quien recomendar o no esta bebida. Del enfermo dependía entonces, seguir los consejos del médico para obtener la mejoría esperada.

El chocolate dio pie a polémicas de carácter religioso y medicinal, las que pudo superar al no ser considerado prohibido, y que por lo tanto no rompía el ayuno. Esta bebida fue incorporada sin mayor problema como medicamento y reparador de fuerzas al sistema galénico de los humores. En ese tiempo, como era común en la terapéutica galénica, el médico se encargaba de prescribir una receta personalizada a cada paciente, que incluía el uso del chocolate.

Durante el periodo virreinal, la materia vegetal fue la base para confeccionar los simples y medicamentos galénicos, y el cacao fue incluido en ellos. Con el tiempo y con la asimilación de las nuevas teorías médicas, muchos simples siguieron considerándose medicinales. Este fue el caso del cacao, el cual permaneció en la botica del farmacéutico hasta entrado el siglo XIX. La red de conocimientos científicos novohispanos que siempre estuvo enlazada a la red internacional, permitió la retroalimentación de los conocimientos médicos. Tanto al otro lado del Atlántico como en la Nueva España y otros dominios españoles, el cacao fue considerado medicamento durante siglos. Este es un hecho que no debiera olvidarse al hacer la historia del cacao y del chocolate, ya que se ha publicado una extensa bibliografía sobre este fruto desde el siglo XVII y hasta la actualidad; la cual refleja el interés de los médicos y farmacéuticos por conocer sus cualidades. Aún en el México Independiente, aparece citado dentro de la primera *Farmacopea Mexicana* entre los medicamentos simples más usuales.

Hoy en día, la *Farmacopea de los Estados Unidos Mexicanos* vigente ya no considera al cacao como un fármaco. Sin embargo, los científicos continúan investigando al cacao y sus componentes por sus características de excitante del sistema nervioso y neurotransmisor y aún por sus efectos fisiológicos asociados al amor y al placer. En todo caso, habría que decir que el chocolate fue incorporado como ingrediente común en las recetas de cocina mucho tiempo después de estar presente en las preparaciones medicinales.

BIBLIOGRAFÍA

FUENTES PRIMARIAS

ACOSTA, JOSÉ DE. *Historia Natural y Moral de las Indias*. Madrid, Dastin, Crónicas de América, 2003.

ALZATE Y RAMÍREZ, JOSÉ ANTONIO. *Gacetas de literatura de México*. Puebla, Oficina del Hospital de San Pedro, 4 vols., 1831.

A.P.D.E. *Medicina Patria o elementos de la medicina práctica de Madrid. Puede servir de aparato a la historia natural y médica de España*. Madrid, Imprenta de Antonio Muñoz, 1788.

ARIAS DE BENAVIDES, PEDRO. *Secretos de Cirugía*. México, Nuestros Clásicos, Col. La Historia de la Medicina en México, facsímil de 1567, Academia Nacional de Medicina, 1992.

BARRIOS, JUAN DE. *Verdadera cirugía, medicina y astrología en tres libros dividida*. México, por Fernando Balli, 1607.

_____ *Libro en el cual se trata del chocolate, que provechos tenga, i si sea bebida saludable, o no, i en particular de todas las cosas que lleva, i que receta conviene para cada persona, i como se conocerá cada uno de que complexión sea, para que pueda beber el chocolate de suerte que no le haga mal*. (Citado en LEON PINELO, ANTONIO DE. *Cuestión moral si el chocolate quebranta el ayuno eclesiástico*, 1636), México, s/ed., 1609.

BARTOLACHE Y DÍAZ DE POSADA, JOSÉ IGNACIO. *Mercurio Volante, con noticias importantes y curiosas sobre varios asuntos de física y medicina*. México, s.n., 1772-73.

BEGUE DE PRESLE, AQUILES GUILLERMO. *El conservador de la salud o Aviso a todas las gentes acerca de los peligros que les importa evitar para mantenerse con buena salud y prolongar la vida*. Traducido al español del francés por Don Félix Galisteo y Xiorro, Madrid, oficina de Pedro Marín, 1776.

BOURRU, EDMOND CLAUDE. *Método para curarse uno así mismo las enfermedades veneras*. Traducido del francés al castellano por el Lic. D. Felipe López Somoza, Madrid, por Pataleon Aznar, 1784.

CARDENAS, JUAN DE. *Primera Parte de los Problemas y Secretos Maravillosos de las Indias*. Ed. Estudio preliminar y notas Xavier Lozoya, 5ª. Ed., México, Academia Nacional de Medicina, 1980.

CARRERE, JOSEPH BARTHELEMY FRANCOIS. *Manual para el servicio de los enfermos o Resumen de los conocimientos necesarios a las personas encargadas de ellos y de las paridas, recién nacidos*. Barcelona, por la viuda Piferrer, tr. Francisco Salva, circa 1750.

CERVANTES, VICENTE. *Ensayo a la materia médica vegetal de México, obra inédita*. México, Oficina Tipografía Secretaria de Fomento, 1889.

COLMENERO DE LEDESMA, ANTONIO. *Curioso Tratado de la Naturaleza y Calidad del Chocolate*. Madrid, Francisco Martínez, 1631.

DE LA CRUZ, MARTÍN. *Libellus de Medicinalibus Indorum Herbis*. México, Trad. latina de Juan Badiano de 1552, FCE, IMSS, 2 vols., 1991.

EL CONQUISTADOR ANÓNIMO. *Relación de algunas cosas de la Nueva España y de la gran ciudad de Temestitan México/* escrita por un compañero de Hernán Cortes. México, prólogo y notas de León Díaz Cárdenas, América, 1941.

ESTEYNEFFER, JUAN. *Florilegio Medicinal de todas las enfermedades, sacado de varios y clásicos autores para bien de los pobres, y de los que tienen falta de médicos, en particular para las provincias remotas, en donde administran los RR. PP. Misioneros de la Cía. De Jesús*. Madrid, Imprenta de Joaquín Ibarra, 1711.

FARFÁN, AGUSTÍN. *Tratado breve de medicina y de todas las enfermedades*. México, Pedro Ocharte, 1592.

FERNÁNDEZ DE OVIEDO, GONZALO. *Historia General y Natural de las Indias*. Madrid, Atlas editores, Biblioteca de Autores Españoles, 5 vols., 1959.

FOUQUET, MARIE. *Obras médico-quirúrgicas: Economía de la salud del cuerpo humano*. Traducción del francés al castellano por Francisco Monroi y Olaso, 3ª. Impresión, por Salvador Fauli, Valencia, 1771.

GARCÍA ICAZBALCETA, JOAQUÍN. *Colección de documentos para la historia de México*. México, librería de J. M Andrade, 1858.

HERNÁNDEZ, FRANCISCO. *Historia de las Plantas de la Nueva España*. México, imprenta universitaria, 1942.

HURTADO, TOMÁS. *Chocolate y Tabaco*. Madrid, s/ed., 1645.

LAVEDAN, ANTONIO. *Tratado de los usos, abusos, propiedades y virtudes del Tabaco, Té y Chocolate*. Madrid, Imprenta Real, 1796.

LEMERY, LOUIS. *A Treatise of Foods*. Londres, John Taylor, 1704.

LEMERY, NICOLÁS. *Pharmacopea Universalle*. París, Chez de sain ed., 2 vols., 1763.

_____ *Traite Universel des Drogues Simples*. París, 2ª ed. Chez Laurent D'Houry, 1714.

_____ *Curso Químico en el cual se enseña el modo de hacer las operaciones más usuales en la medicina, con reflexiones sobre cada operación.* Madrid, Manuel Román ed., 1721.

LEÓN PINELO, ANTONIO DE. *Cuestión moral si el chocolate quebranta el ayuno eclesiástico.* México, Centro de Estudios de Historia Condumex, ed. facsímil de la de 1636, 1994.

LÓPEZ, GREGORIO. *Tesoro de las medicinas para todas las enfermedades.* México. Francisco Rodríguez Lupercio, mercader de libros del puente del Palacio, 1672.

MONARDES, NICOLÁS. *Primera, segunda y tercera partes de la historia medicinal de las cosas que traen de nuestras indias occidentales que sirven en medicina.* Sevilla. 1574.

_____ *Historie des simples medicaments apportes de l’Amerique desquels on se sert en la mediciné.* Lyon, imp. Iean Pillehotte, 1699.

_____ *Dos libros. El uno que trata de todas las cosas que traen de nuestras Indias Occidentales que sirven a la medicina y como se han de usar de la raíz de la purga ecelentísima. El otro libro trata de dos maravillosas que son contra todo veneno, la y la yerva escuerzonera. Agora nuevamente por el doctor...médico de Sevilla.* Sevilla, Sebastián Trujillo, 1565.

OSASUNASCO, DESIDERIO. *Observaciones sobre la preparación y usos del chocolate.* México, Felipe Zúñiga y Ontiveros, 1789.

PALACIOS, FÉLIX. *La Pharmacopea triunfante de las calumnias e imposturas que en el Hipócrates defendido ha publicado el doctor don Miguel Boix.* Francisco Martínez Abad ed., Madrid, 1713.

_____ *Palestra Farmacéutica Chimico-Galénica.* Madrid, Joaquín Ibarra, 1763.

PHARMACOPOEIA HISPANA: Regis Jussu et Impensa. Madrid, Ex Typographia Ibarriana, 1794.

PHARMACOPEA MATRITENSIS. Regii ac supremi hispaniarum protomedicatus auctoritate, jussu atque auspiciis elaborata. Madrid, 2ª edición, ed. Antonio Pérez de Soto, 1762.

SAHAGÚN, BERNARDINO DE. *Historia General de las Cosas de la Nueva España.* México, Promexa, 1986.

SESSÉ, MARTÍN. *Flora Mexicana.* México. 2ª.ed., Oficina Tipografía de la Secretaría de Comercio, 1894.

XIMÉNEZ, FRANCISCO. *Cuatro libros acerca de la naturaleza y virtudes de las plantas y animales que tienen uso medicinal en Nueva España.* México, Fundación Miguel Alemán, Biblioteca Mexicana, 2001.

FUENTES SECUNDARIAS

ACADEMIA FARMACEUTICA. *Farmacopea Mexicana*. México, Academia Farmacéutica de la capital de la República, imprenta de Manuel N. de la Vega, 1846.

ACEVES PASTRANA, PATRICIA. (ed.) *Periodismo científico en el siglo XVIII: José Antonio Alzate y Ramírez*. México. Universidad Autónoma Metropolitana-Xochimilco, serie Estudios de historia social de las ciencias químicas y biológicas, n. 6, 2001.

_____ *Química, Botánica y Farmacia en la Nueva España a finales del siglo XVIII*. México, Universidad Autónoma Metropolitana-Xochimilco, 1993.

_____ (ed.) *La química en Europa y América (siglos XVIII y XIX)*. México, Universidad Autónoma Metropolitana-Xochimilco, Serie estudios de historia social de las ciencias químicas y biológicas, n. 1, 1994.

_____ (ed.) *Construyendo las ciencias químicas y biológicas*. México, Universidad Autónoma Metropolitana-Xochimilco, Serie estudios de historia social de las ciencias químicas y biológicas, n. 4, 1998.

AGUILERA GARCÍA, MARÍA DEL CARMEN. *Flora y fauna mexicana. Mitología y tradiciones*. México, Everest Mexicana, 1985.

AGUIRRE BELTRÁN, GONZALO. *Medicina y magia. El proceso de aculturación en la estructura colonial*. México, INI, 1980.

ACKERKNECHT, ERWIN HEINZ. "Medicina y sociedad en la Ilustración", en P. Laín Entralgo, *Historia Universal de la Medicina*, Barcelona, Salvat, vol. 5, pp. 143-151, 1973.

ANZURES Y BOLAÑOS, MARÍA DEL CARMEN (ed.) *Florilegio Medicinal*. México. Academia Mexicana de Medicina, 2 vols., 1978.

ARCILA FARÍAS, EDUARDO. *El comercio entre Venezuela y México en los siglos XVII-XVIII*. México, COLMEX, 1950.

AURELIANO, RAMÓN et al. *Índice de las Gacetas de Literatura de México*. México, Instituto Mora, 1996.

BAILLEUX, NATHALIE et al. *The Book of Chocolate*. Paris-New York, Flammarion, 1996.

BARTOLACHE, JOSÉ IGNACIO. *Mercurio Volante (1772-1773)*. México, UNAM, estudio introductorio de Roberto Moreno, 1993.

BENÍTEZ, ANA. *Del cacao al chocolate*. México, Clío, 1998.

BEUCHOT, MAURICIO. *Filosofía y ciencia en el México dieciochesco*. UNAM, 1996.

BERTOMEU SÁNCHEZ, JOSÉ RAMÓN Y A. GARCÍA BELMAR. *La revolución química. Entre la historia y la memoria*. España, Universidad de Valencia, 2006.

BLOOM, CAROLE. *All about Chocolate: The Ultimate Resource for the World's Favorite Food*. New York, MacMillan, 1998.

BOURIN, JEANNE. *The Book of Chocolate*. New York, Flammarion ed., 1996.

BRAUDEAU, JEAN. *El Cacao*. Barcelona, editorial Blume, 1970.

CALLEJA, MARIA DEL CARMEN. *Historia de la Ciencia y de la Técnica. La Farmacia en la Ilustración*. Madrid, ed. Akal, vol. 31, 1992.

CARRILLO, JUAN LUIS. *Historia de la ciencia y de la técnica. La medicina en el siglo XVIII*. Madrid, ed. Akal, vol. 30, 1992.

CHAPA, MARTHA. *Chocolate, regalo del Edén*. México, Gobierno del Estado de Tabasco, 2003.

COE, SOPHIE D. *The True History of Chocolate*. London, Thames and Hudson, 1996.

_____ *Las primeras cocinas de América*. México, FCE, 2004.

CURIEL MONTEAGUDO, JOSÉ LUIS. *Virreyes y virreinas golosos de la Nueva España*, México, Porrúa, 2004.

DE LA MATA, IGNACIO. *El libro del Chocolate*. Madrid, ed. Pirámide, 1992.

DE LA PEÑA P., IGNACIO y CARLOS VIESCA T. "El tratamiento de las enfermedades mentales en el Códice Badiano," en VIESCA, C. (ed.) *Estudios sobre etnobotánica y antropología médica*. México, IMEPLAM, vol. II, 1977.

DEBUS, ALLEN G. *El hombre y la naturaleza en el Renacimiento*. México, F.C.E., 1985.

DÍAZ, JOSÉ LUIS. *Usos de las plantas medicinales de México*. México, Centro de Estudios Económicos del Tercer Mundo, 1976.

_____ *Índice y sinonimia de las plantas medicinales de México*. México, Monografías científicas I, IMEPLAM, 1976.

_____ *Usos de las plantas medicinales de México*. México, Monografías científicas II, IMEPLAM, 1976.

DILLINGER, TERESA L. et al. "Food of the Gods: Cure for Humanity? A Cultural History of the Medical and Ritual Use of Chocolate", en *The Journal of Nutrition*. Rockville Pike, The American Society for Nutritional Sciences, agosto 2000, vol. 130, n. 8, pp. 2057-72.

- DREISS L., MEREDITH y S. EDGAR GREENHILL. *Chocolate, Pathway to the Gods*. Tucson, University of Arizona, 2008.
- DURAND FOREST, JACQUELINE. "El cacao entre los aztecas", en *Estudios de Cultura Náhuatl*. México, UNAM, Instituto de Investigaciones Históricas, pp., 155-181, 1967.
- FLORES ROSALES, GILDA. "Chocolate: Mitos y Realidades", en *Avance y Perspectiva*, IPN, vol. 22, enero-febrero, 2003, p. 3-7.
- FOSTER, NELSON y LINDA S. CORDELL (eds.). *Chilies to Chocolate. Food the Americas gave the World*. Tucson, University of Arizona, 1992.
- FRESQUET FEBRER JOSÉ LUIS Y J.M. LOPEZ PIÑERO. *El mestizaje cultural y la medicina novohispana del siglo XVI*. Valencia, Instituto de Estudios Documentales e Históricos sobre la Ciencia, Universidad de Valencia, 1995.
- GARCÍA CURADO, ANSELMO. *Chocolate, oro líquido. Amor y Chocolate*. Barcelona, España, Zendera Zariquiey, 1996.
- GARCÍA HERRANZ, FRANCISCO. *Discurso de la Universidad Central*. Madrid, Imprenta Preciados, 1865
- GERVASE CLARENCE-SMITH, WILLIAM. *Cocoa and Chocolate, 1765-1914*. London-New York, ed. Routledge, 2000.
- GORTARI, ELI. *La ciencia en la historia de México*. México, Grijalvo, 1980.
- GONZÁLEZ DE LA VARA, MARTÍN. *Historia del chocolate en México*. México. Maas Ediciones. 1992.
- GRIVETTI, LOUIS E., HOWARD-YANA SHAPIRO (eds.). *Chocolate, History, Culture and Heritage*. Hoboken, New Jersey, Wiley, 2009.
- HARWICH, NIKITA. *Histoire du Chocolat*. Paris, ed. Desjonquieres, 1992.
- HUERTA JARAMILLO, ANA MARIA. *Los boticarios poblanos: 1536-1825 (un estudio regional sobre el ejercicio farmacéutico y su despacho)*. México, UNAM, Facultad de Filosofía y Letras, Tesis de Doctorado, 1993.
- KHODOROWSKY, KATHERINE. et al. *100% Chocolate, the Saga of Chocolate*. New York, Todtri Publishers, 2002.
- LEY GENERAL DE SALUD. México, Cámara de Diputados del H. Congreso de la Unión, 2010.
- LINDEMANN, MARY. *Medicina y sociedad en la Europa moderna. 1500-1800*. Madrid, ed. Siglo XXI, 2001.

LÓPEZ CASTILLO, JOSÉ. *Antonio de León Pinelo: Estudio crítico, documental y bibliográfico de su obra "El gran canciller de Indias"*. Madrid, Universidad Complutense, Facultad de Geografía e Historia, tesis doctoral, 2 vols., 1996.

LÓPEZ AUSTIN, ALFREDO. *The Human Body and Ideology. Concepts of the Ancient Nahuas*. Salt Lake City, University Utah Press, 1988.

_____. *Textos de Medicina Náhuatl*. México, UNAM, Instituto de Investigaciones Históricas, 1993.

MASON, STEPHEN F. *Historia de las ciencias*. Madrid, Alianza, 2001.

NORTON, MARCY. *Sacred Gifts, Profane Pleasures. A History of Tobacco and Chocolate in the Atlantic World*. Cornell University Press, 2008.

NUMBERS, RONALD. *Medicine in the New World: New Spain, New France, New England*. University of Tennessee, 1987.

PAGDEN, ANTHONY. *The Fall of Natural Man*. University of Cambridge, 1982.

PÉREZ TAMAYO, RUY. *El concepto de enfermedad*. México, UNAM, Facultad de Medicina. FCE. 2 vs. 1988.

PUERTO, JAVIER FRANCISCO. "La terapéutica ilustrada", en Aceves Pastrana, Patricia (ed.). *Farmacia, historia natural y química intercontinentales. Estudios de Historia Social de las Ciencias químicas y biológicas*. Num. 3, UAM-Xochimilco, 1995.

_____. *El hombre en llamas: Paracelso*. España. Mayol ediciones S.A. Nivola libros y ediciones, Col. Científicos para la Historia, 2001.

_____. *El mito de Panacea. Compendio de historia de la terapéutica y de la farmacia*. Aranjuez, Madrid, Doce Calles, 1997.

REYES VAYSSADE, MARTÍN. *Cacao: Historia, economía y cultura*. México, Nestlé, 1992.

SALADINO GARCÍA, ALBERTO. *Ciencia y prensa durante la Ilustración Latinoamericana*. México. Universidad Autónoma del Estado de México, 1996.

SCHIFTER, LILIANA. *Continuidad y discontinuidad de la materia vegetal en las farmacopeas mexicanas*. México, s/e., 2007

SHULTES, RICHARD E. "The Genus *Quararibea* in Mexico and the use of its Flowers as a Spice for Chocolate", *Harvard Botanical Museum Leaflets* 17, num. 18, Cambridge, Massachusetts.

TATE LANNING, JOHN. *El Real Protomedicato. La reglamentación de la profesión médica en el Imperio Español*. México, UNAM, ed. En inglés por John Jay Tepaske, tr. Miriam de los Ángeles Díaz Córdoba y José Luis Soberanes Fernández, 1997.

TOWNSEND, RICHARD. *The Aztecs*. London, Thames and Hudson, 1992.

TRABULSE, ELIAS. *Los orígenes de la ciencia moderna en México (1630-1680)*. México, FCE, 1994.

_____. *Historia de la ciencia en México. Estudios y textos. Siglo XVI*. México. FCE. CONACYT. 1983.

VIESCA TREVIÑO, CARLOS. (Coord.) *Historia General de la Medicina en México*. México, UNAM, Facultad de Medicina, Academia Nacional de Medicina, 3 vols., 2001.

_____. *Medicina Prehispánica de México. El Conocimiento Médico de los Nahuas*. México, Panorama editorial, 1992.

_____. –Nicolás Monardes y las plantas medicinales mexicanas” en, ACEVES PASTRANA, P. *Farmacia, historia natural y química intercontinentales. Estudios de Historia Social de las Ciencias Químicas y Biológicas*. México, UAM-Xochimilco, n. 3, 1995.

_____. –La herbolaria medicinal en México prehispánico”, en *La invención científica de la herbolaria medicinal mexicana*. México. Secretaría de Salud. Dirección General de Control de Insumos para la salud, 1993.

_____. –Medicina e Ilustración” en *Historia General de la Medicina en México*. México, UNAM, Facultad de Medicina, Academia Nacional de Medicina, Vol. IV, p. 165-172, 2001.

_____. –¿ Martín de la Cruz, autor del Códice de la Cruz Badiano, era un médico tlatelolca de carne y hueso”, en *Estudios de Cultura Náhuatl*, n. 25, pp. 479-498, 1995.

_____. –Los psicotrópicos y la medicina de los gobernantes entre los aztecas”, en *Psicotrópicos de origen vegetal. Sus implicaciones históricas y culturales*. México, IMEPLAM, pp. 61-77, 1977.

VILCHIS, JAIME. *Ciencia y técnica entre Viejo y Nuevo mundo. Siglos XV-XVIII*. Barcelona. Lunweg. 1992.

VIVEROS MALDONADO, GERMÁN. *Hipocratismo en México. Siglos XVI-XVIII*. México, UNAM, Seminario de Cultura Mexicana. 2007.

YOUNG, ALLEN M. *The Chocolate Tree. A Natural History of Cacao*, Gainesville, University of Florida, 2007.

ANEXO I

EXPLICACIÓN DE ALGUNOS TÉRMINOS EMPLEADOS EN MEDICINA Y FARMACIA

Adormidera. Planta de la familia de las papaveráceas, con hojas abrazadoras, de color garzo, flores grandes y terminales y fruto capsular. Es originaria de Oriente, se cultiva en los jardines y por incisiones en las cápsulas verdes de su fruto se extrae el opio.

Afrodisia. Exaltación del apetito y/o actividad sexuales.

Afrodisiaco. Agente que produce afrodisia.

Álcali volátil, contra el. Antídoto del amoníaco.

Ampolla. Vejiga que se forma especialmente en las manos o los pies a consecuencia de roce frecuente intenso.

Analéptico. Agente con propiedades estimulantes, en especial del sistema nervioso central. Sinónimo: Estimulante, excitante, cordial, corroborante, restaurativo, tónico.

Antídoto. Agente que neutraliza los efectos en especial tóxicos o venenosos de otros agentes.

Antipirético. Agente que se usa contra la hipertermia o fiebre. Sin. Antitérmico, febrífugo.

Antisifilítico. Agente que se usa contra la sífilis.

Apostema. Sin. Absceso.

Ardor de la orina o de los riñones. Sin. Disuria.

Artritis. Inflamación de las articulaciones.

Asma. Disnea paroxística provocada por espasmos de los bronquios.

Astringente. Agente que produce sequedad de epitelios o mucosas.

Atrofia. Disminución del volumen y peso de un órgano o tejido.

Balsámico. Preparación farmacéutica alcohólica oleosa o resinosa que se aplica tópicamente.

Bilis. Sustancia líquida secretada por el hígado y vertida en el intestino a través de las vías biliares. La bilis era considerada por Hipócrates como uno de los humores.

Bilis Negra. Sin. Atrabilis.

Cacao.(del náhuatl *cacahuate*) Árbol de América, de la familia de las esterculiáceas, de tronco liso de 5 a 8 metros de altura, hojas alternas lustrosas, lisas, duras y aovadas; flores pequeñas, amarillas y encarnadas. Su fruto brota directamente del tronco y ramos principales contiene de 20 a 40 semillas y se emplea como principal ingrediente del chocolate.

Calentura. Fiebre en general.

Calmante. Sin. Sedante.

Calor. El exceso de calor fue considerado patógeno tanto para la medicina náhuatl como por la europea, ésta última atribuyéndole un valor mediante la proporción de calor que tenía cada uno de los humores del cuerpo.

Carminativo. Agente que previene la formación de gases en el tubo digestivo o provoca su expulsión.

Catártico. Sin. Purgante, catarético.

Cefalalgia. Dolor de cabeza.

Chocolate.(del náhuatl *xocoatl*, de *xoco*, amargo, y *atl*, agua) Pasta hecha con cacao y azúcar molidos, a la que generalmente se añade canela o vainilla. / Bebida que se hace de esta pasta desleída y cocida en agua o leche.

Cólera. Enfermedad aguda y grave causada por una bacteria cuyos síntomas principales son vómitos repetidos y evacuaciones líquidas muy numerosas.

Condiloma. Excrecencia semejante a una verruga, en la región genital, generalmente de naturaleza venera.

Congestión. Término popular que indica una acumulación excesiva o anormal de sangre en los vasos de una región del cuerpo.

Cordial. Sin. Analéptico.

Destemplanza. Sensación general de malestar sin síntomas o signos precisos. En el sistema hipocrático-galénico, consiste en la pérdida de las características físicas propias de un órgano o de un humor.

Diaforético. Agente que favorece la sudoración.

Disentería. Evacuaciones con moco, pus y sangre acompañadas de pujo y tenesmo usualmente de origen amebiano.

Dispepsia. Digestión difícil a nivel gástrico.

Disuria. Emisión dolorosa o difícil de la orina.

Droga. Nombre genérico de ciertas sustancias minerales, vegetales o animales que se emplean en la medicina, en la industria o en las bellas artes. /sustancia o preparado medicamentoso de efecto estimulante, deprimente, narcótico o alucinógeno.

Emético. Agente que induce al vómito.

Emoliente. Agente que relaja y ablanda las partes inflamadas.

Enfermedad. (del latín *infirmitas, atis*) Alteración más o menos grave de la salud.

Farmacía. Ciencia que enseña a preparar y combinar productos naturales o artificiales como remedios de las enfermedades o para conservar la salud.

Fármaco. Toda sustancia natural, sintética o biotecnológica que tenga alguna actividad farmacológica y que se identifique por sus propiedades físicas, químicas o acciones biológicas, que no se presente en forma farmacéutica y que reúna condiciones para ser empleada como medicamento o ingrediente de un medicamento.

Farmacopea. Libro en que se expresan las sustancias medicinales que se usan más comúnmente, y el modo de prepararlas y combinarlas.

Febrífugo. Que quita las calenturas y más particularmente las intermitentes.

Flema. Uno de los cuatro humores principales en la medicina hipocrática-galénica. Corresponde al moco, el cual se puede producir en cualquier sitio del cuerpo donde existan mucosas.

Frío. Es uno de los polos en que se basa la medicina náhuatl, que puede provocar enfermedad.

Hético. Tísico. Perteneciente a esta clase de enfermedad. Que está muy flaco y casi en los huesos.

Hidropesía. Acumulación de líquido seroso en cualquier cavidad. Usualmente se refiere a la ascitis.

Hijada, dolor de. Dolor pungitivo, intenso y de aparición brusca en flancos.

Humores. Flema o moco, bilis amarilla y negra, sangre. En la patología hipocrática son los cuatro principios básicos para el funcionamiento del organismo cuyo equilibrio y adecuada elaboración condiciona la salud, en tanto que su desequilibrio o mala síntesis significa enfermedad.

Jaqueca. Sin. Cefalalgia.

Llaga. Úlcera.

Mal de madre. Histeria.

Manteca. Se denominan mantecas las grasas consistentes de algunos frutos, como la del cacao.

Medicamento. Toda sustancia o mezcla de sustancias de origen natural o sintético que tenga efecto terapéutico, preventivo o rehabilitatorio, que se presente en forma farmacéutica y se identifique como tal por su actividad farmacológica, características físicas, químicas y biológicas. Cuando un producto tenga nutrimentos, será considerado como medicamento, siempre que se trate de un preparado que contenga de manera individual o asociada: vitaminas, minerales, electrolitos, aminoácidos o ácidos grasos, en concentraciones superiores a las de los alimentos naturales y además se presente en alguna forma farmacéutica definida y la indicación de uso contemple efectos terapéuticos, preventivos o rehabilitatorios.

Medicina. Ciencia y arte de precaver y curar las enfermedades del cuerpo humano.

Melancolía. En la patología hipocrática-galénica es una enfermedad provocada por retención de bilis negra o atrabilis. Actualmente se refiere a la depresión mental severa con retardo motor que se presenta sobretodo durante la senilidad.

Menorragia. Menstruación anormal abundante.

Mente de Abdera. Sinónimo de oligofrenia o retardo mental.

Miedo. El miedo patológico, mencionado por el Códice de la Cruz-Badiano, corresponde a la sintomatología de algunas psicosis, sobre todo de tipo paranoide.

Morbo. Alteración de la salud del cuerpo humano, enfermedad. / gálico. Pat. Bubas o gálico.

Orina contenida por concreciones flemosas. En la medicina hipocrática la flema (pituita o moco) era una de las causas principales de enfermedad, al precipitarse en la vejiga podía provocar retención de orina.

Pituita. Humor de las mucosas y especialmente de la nariz, moco.

Purgas. En la terminología hipocrática-galénica, evacuación de humores.

Remedio. (del latín, *remedium*) Medio que se toma para reparar un daño o inconveniente. / Lo que sirve para producir un cambio favorable en las enfermedades.

Receta. (de *recepta*) Prescripción facultativa/ Procedimiento adecuado para hacer o conseguir algo.

Recetar. Prescribir un medicamento, con expresión de sus dosis, preparación y uso.

Recetario. Asiento o apuntamiento de todo lo que el médico ordena que se suministre al enfermo, así de alimentos como de medicina.

Reconstituyente. Sin. Tónico.

Regenerativo. Agente que favorece la reparación de tejido.

Resolutivo. Término hipocrático-galénico de cualquier agente que disminuye la producción de humores.

Sangre, purifica la. Se dice de cualquier agente que elimina sustancias tóxicas y patógenas presentes en la sangre. En varias teorías médicas se piensa que la sangre transporta tanto todos los elementos necesarios para el buen funcionamiento del organismo, como los elementos patógenos.

Terapéutica. Parte de la medicina, que enseña los preceptos y remedios para el tratamiento de las enfermedades.

Tisana. Bebida medicinal que resulta del cocimiento ligero de una o varias hierbas y otros ingredientes en agua.

Ventosidades. Gases expulsados por vía rectal.

Zarza. Arbusto de la familia de las rosáceas, con tallos sarmentosos, arqueados en las puntas, prismáticos, de cuatro a cinco metros de largo, con flores blancas o rosas, cuyo fruto es la zarzamora. Es muy común en los campos y el cocimiento de las hojas y el jarabe del fruto se emplean en la medicina contra las inflamaciones de la garganta.

Zarzaparrilla. Arbusto de la familia de las liliáceas, con tallos delgados, vovbles, de uno a dos metros de largo y espinosos, hojas pecioladas, ásperas, con muchos nervios, flores verdosas, fruto en bayas globosas como el guisante y raíces fibrosas. El cocimiento de la raíz de esta planta se usa mucho en medicina como sudorífico y depurativo. Es medicinal.¹³

¹³ En la elaboración de este Anexo fueron consultados: *Diccionario de la Lengua Española*. Madrid, Real Academia Española, 21ª edición, 1992. Díaz, José Luis. (ed.) *Usos de las plantas medicinales de México*. México, Monografías científicas II, IMEPLAM, 1976.

ANEXO II VOCABULARIO NÁHUATL

Ailin. Aile. Betulaceae. Agnus sp.

Axocotl. Fruto del agua. Spondrias purpurea.

Ayauhquauitl. Pinus ayacahuite.

Cacaloxóchitl. Flor del cuervo. Familia: Apocynaceae. Nombre común: Frangipani. Nativo del sur de México y de América central. Es un árbol de tallos gruesos, corteza lisa y delgada con flores entre blancas y rosas.

Cihuapatli. Eupatorium Odoratum.

Ehecapatli. Rama de laurel.

Eloxóchitl: Magnolia macrophylla. Familia: Magnoliaceae. Nombre común: flor como de grano de elote.

Huacalxóchitl. Flor de las angarillas, de los huacales. Philodendron pseudoradiatum.

Huey nacaztli. Oreja grande. Árboles maderables de hasta 30 m de alto. La inflorescencia blanca es un glomérulo axilar compuesta de unas 20-40 florecillas. Las flores tienen olor dulce fragante característico de flores que son visitadas por mariposas nocturnas. La floración es de febrero hasta abril. Las flores nuevas abren por las noches pero siguen enteras por unas horas en la mañana. Los frutos lisos y curvos de unos 15 cm de diámetro parecen orejas. El nombre común de los frutos en la zona de Guanacaste es "choreja". Los frutos inmaduros son de color verde y duran 2-3 meses madurando. Cuando están maduros son de color café pardo.

Izquixóchitl: Nombre científico: Bourreria huanita. Familia Borriginaceae. Nombre común: Flor como de maíz reventado al fuego.

Mecaxóchitl. Flor de cuerda. Piper aduncum (Piperaceae).

Oyametl. Pino oyamel. Abies Religiosa.

Quauhyyauhtli. Damianita. Crysiactinia mexicana. Familia: Asteraceae. Del norte de México o Veracruz. De flores amarillas.

Quetzalilin. Nombre científico: *Alnus acuminata*. Dist.: México y Sudamérica. Nombre común: aile. Familia: Betulaceae. Árbol hasta 30 m con follaje deciduo; hojas alternas, pinnatinervias, con márgenes doblemente aserrados; flores masculinas en amentos; infrutescencia en conos leñosos. Florece en primavera y fructifica en verano y otoño.

Tlacoyzquixochitl. Media flor de maíz tostado. Cordia dentata.

Tlilxóchitl. Flor negra. *Vainilla planifolia*.

Tolohuaxihuitl. Datura Stramonium.

Tomazquitl. Arctostaphylos pungens.¹⁴

¹⁴ Para la elaboración de este anexo se consultó: Díaz, José Luis. *Índice y sinonimia de las plantas medicinales de México*. México, Monografías científicas I, IMEPLAM, 1976.

ANEXO III

EXPLICACIÓN DE ALGUNOS TÉRMINOS EMPLEADOS EN FARMACIA

(S. XVIII)

Aceites. —Debajo del nombre aceite se han entendido propiamente el zumo untuoso o la sustancia grasa, sacada por expresión de las aceitunas. Llámense en latín oleum, que viene de olea, que significa aceitunas. No obstante esto, cualquier licor graso, e inflamable se llama con el nombre de aceite. Dividense los aceites en naturales, y en artificiales; los naturales son, el liquidambar, la trementina, que sale de los árboles, por incisiones que se hacen; el petróleo, que cae de las rocas, y los demás, que sin artificio se hacen. Los artificiales se sacan por expresión, destilación y infusión.”(Félix Palacios. *Palestra Farmacéutica Quimico-Galenica*. Madrid.1725. Parte Tercera. Capítulo 3. De los aceites en general, p. 399)

Aguas destiladas. —Las aguas simples, que comúnmente se guardan en las boticas, no son más que aquellas partes flegmáticas de los simples, en que se hallan disueltas algunas partículas salino sulfureas. Llámense aguas por tener la consistencia, la tenuidad y la transparencia del agua común; además de esto, todas las aguas destiladas tiene cada una sus virtudes diferentes, según de los simples se han sacado, conteniendo muchas veces su olor y sabor. Dividense en simples y compuestas, las simples son las que se hacen de un simple, como la de chicorias, cardo santo, etc. Las compuestas son las que se componen de diferentes simples, como la theriacal, hystérica, etc.

Los simples de que más comúnmente se hacen son los vegetales, muchas veces de los animales, y rara de los minerales. Los vegetales, como más abundantes de partes húmedas, son los cuerpos más aptos para hacer las aguas (...).”

(Félix Palacios. *Palestra Farmacéutica*.....1725. Parte Cuarta. Capítulo 1. De las aguas destiladas en general, p. 505)

Agua rosada. —Ella fortifica el pecho, corazón y estómago. La dosis es de una onza. Sirve también para detener las cámaras, el flujo de sangre, gástase en colirios para enfermedades de los ojos y para los geringatorios deterrentivos (...).”

(Félix Palacios. *Palestra Farmacéutica*.....1725. Parte Cuarta. Capítulo 1. De las aguas destiladas en general, p. 510).

Cataplasma. —La cataplasma es un remedio o medicamento blando en forma de pulpa o masa, compuesto ordinariamente de pulpas, aceites, unguentos, gomas, polvos, zumos, y otros licores. Este género de medicamento comúnmente se hace o al tiempo que se necesita, por no poderse guardar, pues hay muy pocas cataplasmas que no se corrompen, o que se queden, de modo que no pueden servir a los usos que se necesiten. Su consistencia ha de ser siempre entre la de los unguentos y cerotos. El uso de las cataplasmas es muy útil, pues los efectos que se observan de su aplicación, son admirables en suavizar el dolor, ablandar, resolver, madurar, supurar los humores crasos contenidos en los tumores de cualquier especie que sean, variando los simples que las componen.”

(Félix Palacios. *Palestra Farmacéutica*.....1725. Parte Tercera. Capítulo 11. De las cataplasmas, p. 501)

Colicuación. “Enflaquecimiento rápido a consecuencia de evacuaciones abundantes. (Félix Palacios. *Palestra Farmacéutica*.....1725, pp. 508-509).

Electuario.—*Confectio rerum electarum* dáse a diferentes medicamentos compuestos de simples electos, reducidos en polvos y consingidos en miel o azúcar. El nombre de opiata se daba otras veces a las composiciones líquidas en que entraba opio, pero ahora se da a muchos electuarios que no lo tienen. El nombre de confección viene del verbo *Conficere*, que significa acabar, o perfeccionar, entiéndase por este nombre lo mismo que por electuario. Éstos se dividen en sólidos y en líquidos...compónense comúnmente los electuarios de pulpas y de polvos hechos de diferentes simples, de zumos inspirados, de gomas, etc. confingidos y mixtos según arte con la miel o el azúcar, dispuestos en consistencia de miel”. (Félix Palacios. *Palestra Farmacéutica*.....1725, p. 298.)

Emplastos y cerotos.—Los emplastos y cerotos son unos medicamentos compuestos de varios simples, inventados para varias intenciones, que se aplican exteriormente. Los griegos antiguos llamaban a los emplastos emplastra, que viene de un verbo griego, que significa hacer una masa, o endurecer, o cerrar, pero los griegos modernos los llamaron emplastra, lo que han seguido los latinos.

Los emplastos son las composiciones más sólidas, que se aplican exteriormente, hácese en esta consistencia, para que se puedan guardar, y transportar con más facilidad, y para que aplicados se queden pegados por mucho tiempo a las partes del cuerpo, y que los remedios de que son compuestos, tengan lugar de penetrar, y producir sus efectos.

Los cerotos toman su nombre de la cera, que entra en ellos, pero diferenciándose al presente en muy poco de los emplastos, pues solo en la consistencia se distinguen (...).” (Félix Palacios. *Palestra Farmacéutica*.....1725. Parte Tercera. Capítulo 10. De los emplastos y cerotos, p. 474)

Jarabes.—Los antiguos se valían para la curación de las enfermedades, de aguas, cocimientos, otros licores dulzorados con azúcar, a lo cual llamaban julepes; pero reconociendo que de este género se corrompían, discurrieron en cocerlos para librarlos de las partes húmedas, que eran la causa de la putrefacción o corrupción de ellos, reduciéndolos en un licor craso, que le pusieron el nombre de xarabe, y en latín syrupus o serapium.

Los xarabes son propiamente unas conservas líquidas de las sustancias más puras de los mixtos, hácese con cocimiento, infusiones, zumos, y con otros licores de uno o muchos simples, acompañados o mixtos con el azúcar o miel, dejándolos en una consistencia de miel líquida para que se conserven.”

—Los autores los dividen según los efectos o para las partes del cuerpo enfermas (...) otros los dividen en simples o compuestos; llaman a los que se componen de un zumo, o de un cocimiento, u otro género de licor, que sus partes activas son de un simple solo, y azúcar. Llamam compuestos a los que se hacen de zumos, cocimientos, y demás licores, extraídos de muchos simples mezclados con azúcar o miel (...). Divídense los xarabes en tres clases; en la primera se comprenderá los modos de hacer los xarabes compuestos de simples aromáticos; en la segunda, los xarabes compuestos de vegetales, o simples, que no pierdan su color y sabor por el cocimiento. En la tercera, los xarabes ácidos, para que conserven sus colores nativos, sin alteración de sus partes.”

(Félix Palacios. *Palestra Farmacéutica*.....1725. Parte Segunda. Capítulo 35. De los jarabes. p. 240)

Píldoras.—Este nombre Pilula, que en español quiere decir píldora, es diminutivo de pila, quaju parva pila, porque se forman en pelotillas pequeñas. Llamase también catapocia, que es un nombre, que se deriva de una palabra griega, que significa devoro,

porque se tragan enteras sin masticarlas. Definese comúnmente, que son un medicamento interno, seco, sólido, y su forma rotunda, formado de materias aptas a unirse para el uso de purgar y de alterar.

Compónense las píldoras de los simples duros, y secos, hechos antes polvos sutilísimos, las gomas, que no se pueden pulverizar disueltas, las pulpas separadas por un cedazo, los zumos condensados y líquidos, mixtos con un poco de miel, para formar las masas.

Debese echar siempre en los zumos o licores con que se han de conseguir un poco de miel, para que las masas queden algo blandas y para que se haga una especie de fermentación, que sirve de hacer una unión recíproca de todos los simples, volviéndolos más disolubles, y por consecuencia, más aptos a producir sus efectos.

Dividiremos nosotros las píldoras en dos clases: en la primera, se comprenden las píldoras alterantes, y en la segunda, las purgantes.”

(Félix Palacios. *Palestra Farmacéutica*.....1725. Parte Tercera. Capítulo 2. De las píldoras, p. 379)

Píldoras de los tres ingredientes.—Tome del Azibar rosado, el cual se compone, como arriba queda dicho de las píldoras del Azibar rosado, tres onzas aunque en falta de el, se podrá tomar del Azibar con el zumo o cocimiento de estafiate preparado (como queda dicho de las píldoras de Azibar con el estafiate) las dichas tres onzas y del reubarbaro fino, una onza y de los trociscos del Aguarico media onza, los cuales tres ingredientes se podrán mandar traer de cualquiera de las boticas.

Muélanse primeramente por si los trociscos del Aguarico, tapando con un paño el almirez, por el polvo ligero, que al molerlo, se levanta y se había de salir y perder, bien que no hace mal aunque al que lo muele le entrare en la boca o narices, antes ayuda al pecho y lo limpia de flemas. Asimismo cuando se ha de cernir por el cedazo blanco se ha de procurar tapar el cedazo hacia arriba como abajo, amarrándole algún papel o gamuza limpia para que no se desparrame lo mejor y lo más sutil.

Después moler aparte el reubarbaro y el Azibar juntos y cernir o pasarlo de la misma manera como el Aguarico por el cedazo blanco. Luego juntar todos los polvos y traerlos a una mano, en un almirez o otra vasija capaz hasta que queden muy bien entre si incorporados. De estos polvos así bien unidos se podrá alguna parte como peso de 2 o 3 tomines o algo mas en un almirez antes algo calentado en donde se le echan algunas gotas de almíbar o del vino, cuando bastase, solo para que pegue entre si la masa o se junte bien para formar de ella píldoras del tamaño de un albergon o garbanzo mediano y que salgan iguales de un mismo tamaño con el modo como ya queda dicho de las píldoras de estafiate. Échese solo alguna parte del polvo en el almirez para que mas fácilmente se sujete en poca cantidad y por si hubiere echado mas licor del almíbar o del vino de lo que era necesario o que la masa estuviera muy delgada, fácilmente se compone con añadirle mas de los polvos que sobraron. Calientese algo el almirez para que el Azibar se ablande más bien con el dicho calor. De los otros polvos que quedaron se formaran de la misma manera otra masa y otras píldoras al modo dicho. Las virtudes de estas píldoras son tan generales y excelentes para varias enfermedades que solo con ellas por estas tierras en donde hay falta no solo del recurso de las boticas, sino también de platas (como en algunos parajes acaece) particulares. Se podrá suplir con ellas, curar y preservarse de muchas enfermedades de las cuales se especificaran algunas. Conservan estas píldoras de los tres ingredientes a los miembros principales y mas nobles en su vigor y los confrontan hallándose debilitados, alegran los espíritus, consumen el humor salado y mordaz, confortan al estomago y no dejan en el juntarse los humores o vapores a que suban a la cabeza y ocasionen dolores de cabeza o ofuscación de los ojos o zumbidos en los oídos y por la misma causa son buenas para la

digestión, corrigen las bascas y ayudan a la gana de comer, evacuan el humor colérico y el melancólico, purifican la sangre, atemperan la tristeza, reconcilian el sueño, serenan el animo, conducen a los maniacos y a los que padecen el mal de corazón o de la gota artética. Son muy provechosas a los que padecen de cursos, originados de las crudezas o indigestión o por la debilidad de estomago o del hígado, purgan finalmente la flema de pecho y de todo el cuerpo sin lesión ni revolución alguna y mantienen el cuerpo en buen régimen y lo mas, que usaron de estas píldoras, han hallado mucho o total alivio en sus enfermedades.”

(Juan de Esteyneffer. *Florilegio Medicinal*, pp. 490-491.)

Polvos.—Dase el nombre de polvo a todos los cuerpos secos, reducidos en átomos o partículas muy sutiles. Deben estar los cuerpos, que se han de reducir en polvos secos, o acompañarlos con otras materias secas, si estuviesen húmedos, para que se puedan pulverizar. Se necesitan los polvos para las composiciones de electuarios, opiatas, confecciones, píldoras, trociscos, y demás medicamentos compuestos.”

(Félix Palacios. *Palestra Farmacéutica*.....1725. Parte Segunda. Capítulo 38. De los pólvos, p. 344).