UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS, PUEBLA

Escuela de Negocios y Economía
Departamento de Hoteles y Restaurantes

IMPORTANCIA DEL CHOCOLATE EN LA GASTRONOMÍA MEXICANA

TESIS PROFESIONAL PRESENTADA POR

ADRIANA PÉREZ ESQUEDA 115083

COMO REQUISITO PARA OBTENER EL TÍTULO DE
LICENCIADO EN ADMINISTRACIÓN DE HOTELES Y RESTAURANTES

Santa Catarina Martir, Puebla **Primavera de 2006**

CAPÍTULO I

Introducción

1.1. Marco Contextual

En la presente investigación documental, se realizó una recopilación histórica del cacao y el chocolate.

En donde se encontró que para las culturas prehispánicas el chocolate y el cacao era de gran importancia. El cacao era motivo de ceremonias religiosas, además se consideraba un producto medicinal, alimenticio y al mismo tiempo fue una moneda que se usaba para pagar tributos.

A la llegada de los españoles al Nuevo Mundo, conocieron este producto, con el cual quedaron sorprendidos al ver el valor que tenía. Por esta razón Hernán Cortes decidió enviar al emperador Carlos V el tan preciado cacao. Al llegar a Europa, se le añadieron al chocolate diferentes ingredientes, que en el Nuevo Mundo no se conocían como el azúcar y la canela. De esta manera se fue difundiendo por toda Europa.

México durante la época del virreinato exportaba grandes cantidades de cacao a Europa, pero a partir de la época de independencia la producción del cacao descendió de manera considerable, y en la actualidad no se ha podido restablecer la producción del cacao, ya que siempre ha estado ligado a las cuestiones políticas y económicas que sucedan en el país.

Actualmente Europa es el principal productor de chocolate, obteniendo la materia prima de África, este es considerado el principal exportador de cacao en el mundo. Sin embargo la producción de cacao en México es tan baja que importa cacao, siendo que la calidad de su cacao es muy alta.

El chocolate tiene mucha importancia dentro de la gastronomía, no solamente en la repostería, si no también en diversos platillos tanto dulces como salados, en la cocina típica mexicana como en el tradicional mole poblano entre otros platillos típicos, también es un ingrediente esencial en la elaboración de bebidas frías o calientes como el pozol, tascalate y el tejate. Actualmente el chocolate ha estado apareciendo en diferentes platillos de cocina experimental y cocina fusión.

1.2 Planteamiento del Problema

A través de la historia siempre ha estado ligado a la producción del cacao a cuestiones políticas y económicas.

El cacao es un producto que se conoce desde la época de los Olmecas, quienes fueron los primeros en utilizarlo en intercambio comercial. Tiempo después los mayas empezaron a emplear los granos de cacao como ofrenda para sus dioses y debido a su importancia lo utilizaron como moneda. Los mayas aprovecharon este producto como bebida al consumirlo mezclando con otros ingredientes como el maíz.

Para los aztecas una de las bebidas de mayor importancia era el chocolate ya que el cacao era un producto considerado de lujo, (Coe y Coe, 1999).

De igual manera para los aztecas el cacao fue motivo de una ceremonia especial religiosa, además lo consideraban un producto medicinal, alimenticio y al mismo tiempo era moneda para pagar tributos a Moctezuma (Novo, 1997).

Hernán Cortés es el primer conquistador que envió el cacao al emperador Carlos V de España, al ver que era un producto que tenía mucha importancia en transacciones mercantiles en las culturas prehispánicas, de esta manera los españoles son los primeros en introducir este producto a toda Europa (Azcue y Mancera, 1947). Durante la colonia el cacao se exportaba a Europa, mientras que su consumo empezó a tener mucho auge en el viejo continente, pero en el México independiente baja la producción por diferentes razones políticas y económicas. Actualmente México ha quedado desplazado en cuanto a la producción del cacao y del chocolate mientras que la comunidad europea es el principal importador de cacao y el mayor productor de chocolate en el mundo, mientras que África es el principal productor de cacao. En Latino América la producción de cacao se exporta a Estados Unidos, los países Asiáticos lo importan principalmente de Indonesia, Malacia, y Ecuador. México debido a que su producción es considerablemente baja, sólo exporta pequeñas cantidades a Estados Unidos (Naciones Unidas, 2005).

A pesar de esto, el chocolate en la cocina mexicana es de gran uso, no solamente en la repostería como una golosina y un producto dulce, si no también, para la elaboración de platillos como el mole, salsas, bebidas calientes y frías que son consumidas principalmente en el centro y sur del país. Por consiguiente, se destaca la importancia que tiene este producto en la cultura mexicana a través de la historia y su aplicación en la actualidad.

1.3 Objetivo General

El objetivo general de la presente investigación es:

Conocer el papel relevante que tiene el chocolate, producto de origen mexicano en dicha cultura, así como la manera en que se ha integrado a su vasta gastronomía.

1.4 Objetivos Específicos

Los objetivos específicos son:

- Mencionar la importancia que tenía el cacao y chocolate en la época prehispánica, así como lo tuvo en el tiempo de la conquista y durante el virreinato.
- Dar a conocer como es que llegó el chocolate a Europa.
- Conocer la importancia que tiene el chocolate en la gastronomía mexicana
- Investigar la importancia del chocolate en la gastronomía actual.
- Comparar las producciones promedio en las diferentes épocas.

1.5 Preguntas de Investigación

¿Qué importancia tenía el cacao en la época prehispánica?

¿Qué importancia tenía el cacao en la época del virreinato?

¿Cómo fue que llegó el chocolate a Europa?

¿Qué importancia tiene el chocolate en la cocina Mexicana?

¿Qué importancia tiene el chocolate en la época actual?

¿Cuáles son las producciones promedio de las diferentes épocas de la producción del cacao?

1.6 Justificación y Relevancia

El propósito de la presente investigación es conocer la importancia que tenía el cacao en la cultura mexicana a través de la historia comenzando en la época prehispánica, con todas sus aplicaciones en las diferentes culturas, así como en el virreinato, se explicarán los usos del chocolate y el cacao, así como la producción y consumo de este producto dentro de la cocina mestiza.

Se expondrá como es actualmente, el consumo del chocolate en la cultura mexicana, haciendo referencia al cultivo, producción y elaboración del chocolate. Se resaltará la importancia que tiene el chocolate dentro de la gastronomía mexicana, en moles, bebidas y repostería. Se investigará como es la producción del cacao en México y se

comparará con la de otros países ¿Porqué el cacao de México no se exporta de la misma manera que lo hacen algunos países africanos?

Esto será la base para rescatar la importancia de este producto mexicano del cacao en México y el Mundo.

1.7 Alcances y Limitaciones

La presente tesis documental abarcará aspectos históricos del chocolate desde la época prehispánica, período virreinal y el grado de trascendencia dentro de la gastronomía mexicana actual.

Se investigará sobre la producción del cacao a través del tiempo.

De igual manera se describirá el uso que tiene en la cocina mexicana así como las diferentes formas que se puede utilizar en la gastronomía.

Las limitaciones de la presente investigación son el tiempo para buscar más documentos y el tener acceso a fuentes primarias.