



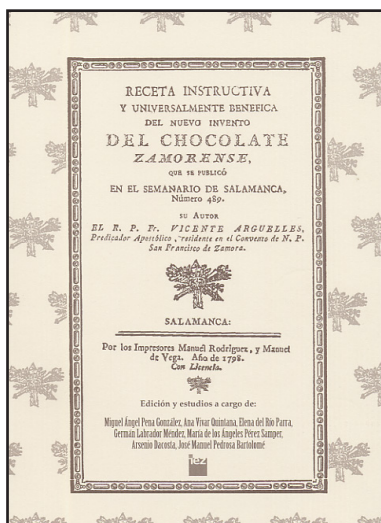
Cuadernos de Ilustración y Romanticismo

Revista Digital del Grupo de Estudios del Siglo XVIII

Universidad de Cádiz / ISSN: 2173-0687

nº 20 (2014)

Fr. Vicente ARGÜELLES (2012), *Receta instructiva y universalmente benéfica del nuevo invento del chocolate zamorense, que se publicó en el Semanario de Salamanca, número 489. Su autor el R. P. Fr. Vicente Argüelles, predicador apostólico, residente en el convento de N. P. San Francisco de Zamora Salamanca, por los impresores Manuel Rodríguez y Manuel de Vega, año de 1798*, estudios de Miguel Ángel Pena González, Ana Vivar Quintana, Elena del Río Parra, Germán Labrador Méndez, María de los Ángeles Pérez Samper, Arsenio Dacosta (ed.) y José Manuel Pedrosa Bartolomé, Zamora, Instituto de Estudios Zamoranos «Florián Ocampo» - Diputación de Zamora, 152 pp.



Escribe María de los Ángeles Samper, en su aportación a esta edición de la receta del chocolate zamorense, que «aunque no fuera un alimento esencial, a fines del siglo XVIII el chocolate se había convertido en una necesidad cultural», lo que ayuda a entender que, pese a que es conocido que en la *Gazeta de Madrid* se daba noticia de casi todas las novedades más o menos científicas de la época, en la edición del 25 de mayo de 1798, en su página 368, anunciara que se había publicado la «receta del nuevo invento del chocolate zamorense», aclarando que la publicación trataba del modo de hacerlo con almendra amarga, en vez de cacao, mezclándola con azúcar, y de las ventajas que tenía para la salud, así como «de la comodidad de su coste, que es una mitad menos».

El Instituto de Estudios Zamoranos Florián de Ocampo ha recuperado, de la Biblioteca Nacional, esta *Receta instructiva y universalmente benéfica del nuevo invento del Chocolate Zamorense*, publicada por el franciscano Vicente Argüelles, que por entonces residía en el convento de San Francisco de Zamora, tras haber pasado largo tiempo en las misiones en el

Amazonas, donde había conocido el árbol del cacao. Argüelles, formado —según Miguel Anxo Pena en la nota biográfica que incluye en la edición— en el Colegio de Misiones de Villaviciosa (Asturias), embarcó hacia 1778 con destino al Colegio de Santa Rosa de Ocopa, en el Valle de Jauja del Virreinato del Perú. Junto a las labores misionales, se le encomendó el estudio de las lenguas indígenas, publicando varios informes y compendios geográficos e históricos sobre Perú, así como una desaparecida *Gramática de la lengua de los indios andinos*, además de la receta del falso chocolate.

Por razones que no se conocen, pues lo habitual era que no se concedieran licencias de regreso de las Indias a la península, fray Vicente Argüelles regresó y fue destinado al convento de los observantes de Zamora. En sus viajes de predicación desde el Huánuco hasta Venezuela, había conocido la planta del zaspí, que no encontró en la zona de su nueva residencia, por lo que comenzó a experimentar y optó por sustituir las semillas del cacao por la almendra amarga para fabricar un sucedáneo del chocolate, mezclando la almendra amarga con harina de arroz, sándalo, azúcar, canela, y vino tinto, una receta que, como apunta Ana Vivar Quintana en su interesante aportación sobre los ingredientes del falso chocolate, podría llegar a ser letal por el uso de la almendra amarga que contiene productos que, mezclados con la saliva, pueden transformarse en cianuro y provocar náuseas y trastornos respiratorios mortales; sin embargo, Argüelles, al remojar las almendras, para luego tostarlas, evitaba ese peligro.

El franciscano era consciente de que estaba produciendo un sucedáneo, de que estaba falsificando chocolate, y debía saber que, a finales del siglo XVIII las adulteraciones alimentarias eran tan frecuentes, como aceptadas, como recuerda Elena del Río Parra, quien, por otra parte repasa la curiosa polémica eclesiástica sobre si el chocolate quebrantaba el ayuno, en función de si se consideraba alimento, o simple bebida, puesto que la bebida servía para saciar la sed y, por tanto, no rompía el preceptivo ayuno.

Sobre la historia del comercio del cacao, la afición al consumo de chocolate en España, trata María Ángeles Pérez Samper, quien recuerda que era un producto difícilmente accesible a las clases populares, lo que no obsta para que haya un curioso cancionero hispánico sobre el chocolate, del que da cuenta José Manuel Pedrosa Bartolomé, letras alusivas a la afición al dulce en todas las edades, desde los niños a los ancianos, entre las que destacan las de connotaciones eróticas de un picante y divertido galanteo. Por su parte, el editor de la obra, Arsenio Dacosta, tras recordar la curiosa anécdota de la publicación, meses después de que se difundiera la receta del chocolate zamorense, de un artículo sobre las propiedades benéficas de un «farinato bletissano», desde la mirada antropológica analiza las categorías del gusto y los precedentes de los que hoy se conoce como chocolaterapia.

Fray Vicente Argüelles, tras realizar pruebas de su producto, convencido de que con su receta prestaba un servicio, no solo a su patria, sino a la humanidad en general, remitió la receta de su chocolate zamorense a los impresores salmantinos Manuel Rodríguez y Manuel de la Vega, que publicaron un suelto en el *Semanario Erudito y Curioso de Salamanca*, para difundir la receta de un producto que podía ser una alternativa al costoso chocolate de Caracas o Guayaquil, además de propagar supuestas virtudes médicas del falso chocolate, considerado bálsamo contra los cólicos, con propiedades laxantes y favorecedoras de la micción, remedio contra las toses virulentas, además de facilitar los partos y los esputos, todo ello sin afectar al sueño.

El contexto cultural de la obra de Argüelles es el aspecto que analiza Germán Labrador Méndez, en la aportación deliberadamente más extensa, con páginas que, en mi opinión, son innecesarias, como las finales dedicadas a la generación Nocilla; pero, por otra parte, tiene interés su documentado recorrido por las relaciones entre colonia y la

metrópoli, los aspectos botánicos y los conocimientos de la medicina barroca, la posterior literatura higienista y los libros de arbitrios generados con motivo de la importante y lucrativa circulación de las drogas de Indias hacia Europa, además de recordar las críticas de los detractores del fraile franciscano.

Podría parecer, en primera instancia, que editar una receta de un falso chocolate, publicada en 1798, en un folleto de dieciséis páginas, no tiene mayor interés, pero acompañado de unos estudios que, desde diferentes perspectivas ofrecen luz y aclaran el contexto de la ocurrencia de fray Vicente Argüelles, hace que esta edición de la *Receta instructiva y universalmente benéfica del nuevo invento del chocolate zamorense*, se convierta, como la receta, en una lectura instructiva.

Alberto RAMOS SANTANA