

Elixir de América*

Por María Rosa LIDA

El amor, operante en el sol, las estrellas y no sé qué librería de la muy noble y muy docta ciudad de Boston, puso en manos fraternales un breve volumen que entre sus tapas, decoradas con los lirios de Florencia y las armas de los Médicis, encierra la esencia dulciamarga del mundo: un poema sobre el chocolate y una paráfrasis del Llanto de Jeremías. El autor, Tomás Strozzi, S.J.; el título, *Poemata uaria*; lugar, Nápoles; año, 1689. Y como basta a cada día su afán, dejemos por hoy al lloroso profeta, y brindemos al autor de *Minuta* el poema didáctico en tres libros *De mentis potu siue de cocolatis opificio*, añejo chocolate en jícara de hexámetros latinos.

Los poetas de la Antigüedad y del Renacimiento solían detenerse a evocar aquella Edad de Oro en que todo estaba hecho a gusto y medida del hombre. Nosotros, desconcertados lectores de 1955, ¿cómo no detenernos a admirar la Edad de Descartes, los siglos en que la poesía era el goce de lo previsible, del acuerdo entre lo que la mente esperaba y los bien medidos versos que ofrecían? Envidiable Tomás Strozzi, S.J., a quien bastaba enunciar *La bebida del espíritu o Confección del chocolate*, para ver ante sí —irreal, pero concretísimo, como el hijo esperado— su poema, por supuesto didascálico, por supuesto arrimado a las *Geórgicas*, por supuesto mechado de mitos sentimentales, por supuesto adornado de metamorfosis ovidianas.

Sí; encontramos todo lo que había de encontrar, y en la forma y lugar prescritos: la proposición con el asunto de cada canto, la dedicatoria a un magnate (vástago de los Médicis), atestada de lisonjas indecentes como sólo pueden escribirse en latín. Un obligado circunloquio mitológico-astronómico designa el Occidente, donde se sitúa la patria del cacao (p. 3):

A lo lejos el suelo mexicano,
que dos mares guarnecen, se levanta
erguido sobre el Istmo y descubriendo
su campiña feraz, el seno curvo
de su costa y las islas que lo cercan,
cual muro de sus lindes apartadas,
para tener a raya el oceano
cuando cabalga en sus hinchadas olas.

Allí nace la planta llamada cacao o cacahuete (“deforme voz indígena, que mancha / con torpe son el italiano oído”). ¿Por qué nace allí? Lo explica el relato etiológico de rigor, no trasiego mecánico de la realidad nueva a los mitos antiguos, sino adaptación a mitos flamantes, pero inventados a la manera de los antiguos. Una vez dueños los turcos de Constantinopla —enseña el padre Strozzi— descuidan lamentablemente las residencias de Apolo (Parnaso, Pindo, etcétera), por lo que el damnificado convoca a las Musas y les comunica su resolución de sentar sus reales en el Nuevo Mundo, que bien pronto descubrirá Colón. Tras un vuelo transatlántico —las Musas lo comienzan un tanto azoradas, pero lo acaban cantando en coro—, llegan a México que, con su proverbial cortesía, les previene un fastuoso recibimiento por mar y tierra. Apolo lo reciproca extendiendo la carta puebla de la poesía mexicana y del chocolate (p. 16):

Destinada a mi trono es esta tierra;
Júpiter me ha otorgado estos sombríos
bosques, do gozarán de ocio divino
mis poetas, traídos por Pegaso
del más remoto límite europeo;
Pegaso, que con ala voladora
acerca mundo a mundo. Aquí, cuidadoso,
un manantial haré brotar (nacido
de un árbol: eternal será su seno),
y su renombre vencerá las linfas
de la fuente Castalia. Cuando beban
de él los poetas, en ardor febeo
se abrasarán por componer cantares
lentos de inspiración, y del fecundo
pecho, en raudales de palabras, toda
arrojarán su desbordante vena.

Acto seguido, Apolo clava en tierra el asta con que había traspasado a la serpiente Pitón, y que echa hojas, flores y fruto,

* El presente ensayo fue incluido en el *Libro Jubilar de Alfonso Reyes*, y a él se halla dedicado. Al considerar que merece una más amplia difusión, nos hemos permitido incluirlo en estas páginas.

convertida (primer hurto a las *Metamorfosis*) en *Theobroma cacao Linnaei*.¹ El segundo ocurre a propósito de la vainilla, compañera amantísima del cacao, que no es sino la ninfa Calíroe, “entre las hamadriades la más bella / y otrora amada de la casta Diana.” Y el tercer elemento que integra la unidad del chocolate es el azúcar, con el Brasil por única sede, según explica otro laborioso mito (p. 29): el águila portadora de los rayos de Júpiter, en lugar de los rayos porta por esta vez de la vega andaluza una caña de azúcar y la deja caer en el confín brasileño. Al toparse el labrador español [sic] con el exuberante cañaveral, exclama gozoso:

De otro mundo lejano te ha sacado
para delicia nuestra Dios. ¡Oh, salve
del campo honor, del bípodo deleite!

El libro II se abre con solemne invocación a Minerva, creadora, entre otras artes, de la confección del chocolate. Pero antes de tocar el núcleo del poema, el autor recuerda el uso de la semilla de cacao como moneda, lo que le lleva a apostrofar a la gente mexicana, nacida bajo feliz constelación, ya que posee en su tierra el oro y lo desdén (p. 33). Sigue (¿podía faltar?) la invectiva contra el oro —instaurador de la Edad de Hierro—, que a sus ecos de Horacio y Juvenal agrega alusiones más actuales a la simonía y a la venta de indulgencias. Y al fin llega el chocolate, minuciosamente preparado a la manera india, con harina de maíz, hierbas diversas y repetidos hervores.

Para situar en su ambiente el “néctar occidental”, el padre Strozzi describe una danza india (p. 37), cuyos participantes visten brillantes plumajes de varias aves: papagayo, tláúthot, pipizton y ápodos (?) de pintada cola. Con honradez ejemplar el autor cita varias veces en sus notas la fuente de tanta etnología: el compendio que el médico italiano Nardo Recchi redactó en latín, por orden de Felipe II, de la grandiosa *Historia natural de México* de Francisco Hernández, en diecisiete volúmenes. Y nunca mereció más Felipe el dictado de Prudente, ya que el manuscrito único de la *Historia natural* pereció en el incendio del Escorial de 1671.² El padre Strozzi, no contento con mencionar a Francisco Hernández en las notas, alza ahora la voz para celebrarle en el texto con el mismo reverente fervor con que Lucrecio exalta a Epicuro (p. 39):

Por lugares amenos o extraviados
llevó sus pasos silenciosos; todos
los oscuros arcanos y misterios
de la Naturaleza caló, y todo
rastreo y pesó con esmerado juicio:
hierbas ignotas de extranjera gleba;
hojas, frutos, semillas de diversos
árboles; cuanta fronda, cuanta grama
México engendra en sus floridos prados.
Y aún más: todas las fieras y las aves;
su índole natural y sus costumbres;
su plumaje o pelaje; las que andan
por los fértiles campos o recorren
de las casas aldeanas los corrales;
o las que esconde indómita fiera
en las hondas cavernas de los bosques.
Todo lo averiguó, todo dispuso
en sus libros solícito, y ha tiempo
lo transmitió a este mundo: largos siglos
le admirará posteridad remota.

Después de Lucrecio, Virgilio. Porque está una tarde de verano el doctor Francisco Hernández meditando a la sombra de un árbol sobre los secretos del cacao cuando, tras la debida invocación, se le aparece Minerva en figura de ninfa napea (p. 40). Hernández la saluda y adora (Eneas dio la pauta: *Eneida*, I, 327 y ss.) y le expone su arduo dilema: puesto que su paladar rechaza el brebaje preparado por los indios (“jícara de cacao inficionadas / con papilla indigesta”), y Baco niega su don a las tierras mexicanas, ¿dónde encontrar el necesario estimulante? Minerva, deprecando modestamente los honores que le promete su suplicante (Venus dio la pauta: *Eneida*, I, 335 y ss.), dicta sus instrucciones y se aleja revelando su condición divina, mientras Hernández agradecido le rinde acatamiento (*Eneida*, I, 402 y ss.). Pero *Eneida* aparte, el doctor Hernández, no en vano hombre de ciencia, examina su visión y concluye, científica e inmodestamente, que es su propio trabajo cerebral y

no Palas Atenea quien le ha dictado la preciosa fórmula. No importa: divina o humana, la fórmula es preciosa y, alabado sea Dios, se difunde a la cultura occidental. La transmisora es Sevilla (p. 44):

que primero introduce en toda Europa
cuanto fruto del bosque americano
en su bajel aporta el navegante.

El récipe de Hernández exige cacao de Oaxaca, tostado en horno moderado, triturado sobre una losa de mármol, y mezclado con partes iguales de vainilla, dos tercios de azúcar, un sexto de canela, y una pizca de pimentón o, mejor, de nuez moscada o de ámbar. La ciudad de Florencia, hija de la diosa Flora (como el nombre lo indica) agrega aromas diversos: limón, jacinto, nardo, jazmín. Tras un año de espera —plazo más modesto y no menos proficuo que el horaciano— está listo para el consumo. En olla de barro derrítase a fuego lento una parte de chocolate y una de azúcar en seis de agua;³ hervores y más hervores; aplicar el molinillo (fatigosa descripción) y batir hasta transformar la espesa mixtura en espuma leve, aire, espíritu (p. 51):

Ábrese, ansiosa de posar el labio
en la humeante jícara, la boca,
con lenta chupada saborea
el tazón espumante. ¡Qué delicia
la del licor, qué gusto, qué perfume!
Oíd mi profecía, proclamadla
vosotros, españoles, y creedla
vos, franceses: no existe, no, ambrosía
más grata a docto paladar ni apta
más a indolente estómago difícil
ni más que viva excite ánimo ocioso
y estimule al aplauso y raudo baile.
Mas no es razón vaciar de un solo trago
la jícara colmada (cuyo hirviente
licor también lo veda) ni es mi gusto.
Pláceme echar en espumante néctar
pedacitos de pan que leve fuego
tostó, y morderlos blandos y empapados.

Ingrediente final para el perfecto chocolate: un buen amigo con quien tomarlo. Y de este ingrediente puede asegurarse lo que del azúcar y canela repite el insigne Ruperto de Nola, cocinero de los reyes aragoneses de Nápoles: nunca está en exceso ni daña la vianda.



"cura el asma y la tos, provoca el sueño"

Los últimos versos del libro II exponen dos métodos para obtener chocolate helado, cada cual con su respectivo aparato. Y por terso y fluido que sea habitualmente el latín del padre Strozzi, aquí se enreda y oscurece. Muy difícil es describir artilugios, y más comprenderlos una vez pasada su efímera boga. El lector que se solaza con los renos, los alces y los bisontes de la Selva Hercinia (*Comentarios a la guerra de las Galias*, VI, 26-28) se estrella contra la enrevesada ingeniería del puente sobre el Rin (IV, 17). De los versos de las *Geórgicas*, el limonero surge como árbol mágico de rara virtud (II, 126 y ss.), pero ¡qué trasudores, qué jadeos en el frustrado intento de poetizar la fabricación del arado! (I, 88 y ss.):

Toma un olmo del bosque y con esfuerzo
no pequeño redúcele a la forma
del curvo arado; de su base salga
el timón (ocho pies de largo), y fija
las dos cuñas de hierro a los costados. Etcétera.

¡Pobre Virgilio! Fuera de don Sem Tob ben Isaac ibn Arduziel de Carrión, prendado en amor didáctico de las tijeras,⁴ no sé qué poeta haya podido incorporarse de veras a su verso los partos mecánicos del ingenio humano.

Apolo, padre de Esculapio, y cuatro representantes suyos de Nápoles reciben la adecuada invocación en el libro III, que trata de las virtudes medicinales del chocolate, tan numerosas que le han valido el nombre de "elixir de América" o "panacea de México" (p. 59):

Ammericum Elixir uel Mexiacam Panaceam

Hoy que el crédito terapéutico del chocolate ha menguado, merece la pena catalogar las virtudes que le reconocían los esculapios del Seiscientos, siquiera sea para que envidiemos a sus pacientes:

1. El chocolate fortalece el estómago y estimula la digestión (siempre que no se lo tome *después* de la comida).
2. Bebido después de comer pescado, aumenta el valor nutritivo de éste⁵ y ayuda a digerirlo: de ahí que sea inapreciable en Cuaresma.
3. Despeja la cabeza (porque en el microcosmos los vapores del estómago nublan el cerebro del mismo modo que en el macrocosmos las emanaciones terrenas entenebrece el aire), y, por eso mismo, quita el sueño. Para estar en vela, hay que beber dos o tres tazas por hora.
4. Cura el asma y la tos y, si se lo bebe inmediatamente antes de acostarse, provoca sueño (lo cual no contradice lo anterior, según una embrolladísima explicación).
5. Obra como estimulante general excitando los vapores que el corazón irradia a todas las partes del cuerpo. Y debido a esta evidente virtud, el chocolate tiene su lugar en el cielo, según patentiza el caso de Santa Rosa de Lima (pp. 69 y ss.). Hállase ésta en cama, enferma y afiebrada, y no bien pide una taza de chocolate, cuando su Esposo baja a traérsela, en forma de peregrino. Todo es beber el chocolate

que manos celestiales revolvieron,
y adormecerse a una los ardores
perniciosos del alma y de la fiebre.

El lector que quiera cotejar estos versos con la versión oficial del chocolate de Santa Rosa en los *Acta Sanctorum, Augusti* (t. V, París-Roma, 1868, cap. XV, pp. 940 y ss.) echará de ver con cuánta habilidad ha convertido el padre Strozzi —omitiendo mucho, variando bastante y agregando un poco— en místico caso sobrenatural lo que no pasaba de ser un milagro bastante casero y de medio pelo.

A pesar de estos testimonios, divinos y humanos, cierto médico genovés pretende maliciosamente que el chocolate no es sino instrumento con que México se venga de la conquista española, ya que abrasa hígado, entrañas y medulas, vierte en ellas espíritu de lujuria y quebranta el ayuno, pues es alimento capaz de dar fuerza a un atleta. Digan, que de Dios dijeron: la ciencia y la experiencia han refutado tan bajas calumnias.

¿Es el chocolate bueno o malo para la hipocondría? Después de personificarla y describirla con los espeluznantes razgos con que Ovidio pinta al Hambre y la Envidia, después de explicar el nombre y de describir sus efectos psicofisiológicos (pp. 73 y ss.), el padre Strozzi advierte que las opiniones están divididas y las compendia en un debate entre tres ilustres médicos napolitanos. La esencia de la hipocondría es el excesivo calor —sostiene el primero—, y como la naturaleza del chocolate es también cálida, se infiere que el chocolate es nocivo. Concedo la conclusión y la proposición primera —replica uno de los



"el cacao no es alimento sino droga"

colegas—, pero niego la segunda: lo que sucede es que la hipocondría obstruye las vísceras, y la naturaleza fría del chocolate aumentaría la obstrucción. La naturaleza del cacao —opina el médico tercero— no es fría del todo; además, lo templan la vainilla, canela y azúcar, pero la hipocondría es tan multiforme que no hay regla segura para prescribir o proscribir el chocolate.

Un último problema: ¿el chocolate viola el ayuno? Gran variedad de opiniones que pueden sistematizarse así (pp. 85 y ss.):

1. a) Puesto que chocolate y azúcar restauran las fuerzas y aplacan el hambre, son alimentos. Ergo, violan el ayuno. b) Teniendo en cuenta dichas propiedades, un reciente decreto del papa limita a una taza (y no más) la ración de chocolate compatible con el ayuno.

2. Dada su naturaleza fría el cacao no es alimento sino droga; el azúcar tampoco tiene valor nutritivo (¡hm!). Ergo, el chocolate y el azúcar son condimentos o electuarios (no alimentos) y no quiebran el ayuno, a menos de ingerírselos como alimento y no como electuario.⁶

3. Como el vino y otras bebidas fermentadas, el chocolate estimula, pero no alimenta. Ergo, no quebranta el ayuno. Solución tan delicada como feliz, sino que el vulgo suspicaz ríe del subterfugio.

Y aquí termina el poema dando la fecha de su composición en sucesos militares coetáneos (p. 89):

Tal sobre el chocolate americano cantaba yo por pasatiempo, mientras Carlos, el victorioso lotaringio, la austriaca mesnada de Leopoldo del Istro en la ribera acaudillando, a Buda huella, y la corona injusta del opresor escita despedaza.

Es decir: en 1686, cuando Carlos de Lorena, al servicio de Leopoldo I de Austria, reconquista Budapest (a orillas del Danubio) del Sultán de Turquía. Terrible faena la de expresar hora o fecha durante los milenios en que el estilo florido era

obligatorio al principio y al fin del poema. Garcilaso echó mano de todo su coraje de maestro de campo cuando escribió:

Doce del mes de octubre,

pues, como anota escandalizado Herrera, "de otra suerte suelen descrevir los poetas el tiempo i años". Claro: ni "doce del mes de octubre" ni

a las cinco de la tarde,
a las cinco en punto de la tarde.

El modo aprobado es el del mismo Herrera:

Ya en la doblada imagen espartana
la coronada frente
muestra la quinta vuelta el sol caliente.

O el de don Luis:

Era del año la estación florida
en que el mentido robador de Europa
—media luna las armas de su frente,
y el sol todos los rayos de su pelo—,
luciente honor del cielo,
en campos de zafiro pace estrellas.

En rigor, contra esta moda, ya venerable en el Siglo de Augusto, reacciona Virgilio, abandonando la trillada mitología astrológica por la vida contemporánea: es lo que ha hecho el padre Strozzi.

Tal, en pleitohomenaje a don Alfonso (nombre de reyes), escribí, a la vera del Pacífico oceano, aunque nacida en la llanura del leonado Plata; a tiempo que Crujiente y Rajaferro, uno en Villalavante,⁷ otro en Moscovia, empuñan el timón de Este y Oeste. ¡Así merezca yo, secuaz del mate —que es agua sola y solo olor de patria—,⁸ el elixir de México, exquisito y denso, cual la tierra mexicana!

¹ Ramón del Valle-Inclán, *La tienda del herbolario*, ix: "Cacao en lengua del Anáhuac / es pan de dioses o Cacáhuac. // Y el nombre sabio sigue la broma, / cacao en lengua griega: theobroma."

² ¿Pereció o no pereció en el incendio del Escorial la *Historia natural* manuscrita de Francisco Hernández? Un paréntesis en la meditación ante las yerbas del tarahumara consigna: "(Nuestro Francisco Hernández / —el Plinio Mexicano de los Mil y Quinientos— / logró hasta mil docientas plantas mágicas / de la farmacopea de los indios. / Sin ser un gran botánico, / don Felipe Segundo / supo gastar setenta mil ducados, / ¡para que luego aquel herbario único / se perdiera en la incuria y en el polvo! / Porque el padre Moxó nos asegura / que no fue culpa del incendio / que en el siglo décimo séptimo / aconteció en el Escorial)."

³ Malhaya quien echa a la porción un par de yemas so pretexto de cuajarla, pero en verdad para satisfacer la glotonería, rebajando el chocolate de su condición de electuario a la de alimento! (Sobre la diferencia, véase la nota 6).

⁴ *Proverbios morales*, coplas 514 y ss.: "Quien buena ermandat / aprender la quisiese, / e buena amizdat / vsar sabor obiese, // syenpre meter debía / mientes en las tygeras, / e dellas aprenderia / muchas buenas maneras. // Que quando meto mientes, / cosas tan derecheras / non fallo entre las gentes / commo son las tyseras: // Parten al que las parte, / e non por se vengar / sy non con gran talante / que an de se legar... // Quien mal rreçibió dellas, / él mesmo se lo busca, / que desu grado dellas / non buscarién mal nunca... // Yazen boca con boca / e manos sobre manos; / tan semejados nonca / non vy yo dos ermanos. // Tan gran amor obieron, / leal e verdadero, / que amas se çifieron / con vn solo çintero. // Por el destar en vno, / syenpre amas adós, / e fazer de dos vno, / fazen de vno dos."

⁵ "Según afirma el español proverbio: / 'chocolate bebido tras pescado, / torna el pescado en carne suculenta.' A falta de este refrán, con el que no he podido dar, vaya este otro, presente en el *Vocabulario de refranes* del Maestro Correas: "El chocolate excelente, / para poderse beber, / tres cosas ha menester: / espeso, dulce y caliente."

⁶ Caso previsto por Tomás de Aquino, *Summa theologica*, *Secunda secundae*, *quaestio* cXLVII, *articulus* v: "Electuaria etiam si aliquo modo nutriant, non tamen assumuntur ad nutrimentum, sed ad digestionem ciborum. Vnde nec soluunt ieiunium, sicut nec aliarum medicinarum assumptio, nisi forte quis in fraudem electuaria in magna quantitate assumat, per modum cibi." En Roma y septiembre 5 de 1663, don Nicolás Antonio, consuelo, arrimo y espejo de la bibliografía española, comunicaba las novedades intelectuales del día al cronista y genealogista (¿por qué no "geneálogo"?), don Juan Lucas Cortés (*Cartas* de don Nicolás Antonio... Las publica don Gregorio Mayáns i Siscar. León de Francia, 1732, pp. 10 y s.): "Sólo el Doctor Caldera..., se conserva sano: sobre cuyo libro en que discurrió de la bebida del Chocolate dándola por destructiva del ayuno Ecclesiástico, ha salido un otro discurso no menos que del Señor Cardenal Brancaccio (un gran Cardenal) reconciliando a tal Chocolate con el ayuno: yo no le he visto: porque no he tenido lugar estos días de irsele a pedir: pero dícame que está bien escrito."

⁷ Washington.

⁸ Vizconde de Lascano Tegui, *Muchacho de San Tehno* (Buenos Aires, 1944). P. 63: "¡Perfume amargo de yerba / tuyo es el olor a patria!" P. 65: "el mate, / que es sólo perfume y agua".