

Текст для аудирования

El chocolate deleita todos los paladares del mundo. Sin embargo, los consumidores tal vez desconozcan el descubrimiento del producto y la forma como llega al continente europeo. De una fruta de origen tropical –el cacao- se produce el chocolate, uno de los productos de América que sorprendió a conquistadores y comerciantes del Viejo Continente.

Fue en el último viaje a América cuando el descubridor, Cristóbal Colón, conoció el cacao.

Hace ya al menos 500 años que los europeos, o al menos en Aragón, conocen el sabor del chocolate. Se descubrió un producto venido de América casi, casi, por casualidad: fue en el cuarto y último viaje de Colón a América cuando el descubridor de las Indias probó el cacao. En ese viaje acompañaban a Cristóbal Colón su hijo Hernando y su hermano Bartolomé. Fue un viaje peligroso: la nave fue víctima de cuatro huracanes y cambió de rumbo por los fuertes vientos.

Colón aparece en la costa de Honduras; la tripulación cansada y el barco en malas condiciones. Y allí se encontraron con los indios mayas. Los indígenas viajaban en una gran embarcación de veinticinco miembros, dispuestos a ayudar a los españoles. El jefe de todos ellos, Yumbé, reconfortó a los conquistadores con un líquido negro y humeante. Lo recuerda el indio Guillermo Sánchez de la Vega Shul.

Y este hombre salta a la barca de Colón y los ve en tan lastimoso estado que manda subir mercancías, mantas y una bebida humeante que les reconfortó mucho. Y al pequeño Hernando le regaló una bolsa con habas de cacao que él conservó hasta que escribió sus memorias.

Y ahí queda la cosa. Años después, Hernán Cortés viaja a las Indias. Es 1518, y al llegar se encuentra a Fray Jerónimo de Aguilar. Este hombre es quien relata a Cortés los beneficios de unas almendras o habas del árbol conocido como cacao.

A su regreso a España llevan en sus bodegas ese misterioso producto. Así, llegan hasta el Monasterio de Piedra, cerca de Calatayud. Los monjes se ponen manos a la obra. Ellos eran entonces los grandes inventores, industriales e intelectuales de la época. Allí donde había un monasterio había prosperidad y trabajo. Los religiosos en sus monasterios producían no solamente chocolate, sino que también supieron hacer fórmulas con miel, uvas y productos compuestos con hierbas que tenían beneficios para la salud siendo más curativos que otra cosa.

El chocolate es el oro marrón, el oro dulce, y sus fórmulas y recetas ancestrales son hasta hoy consideradas sagradas por todo un pueblo. Por si no lo saben choco significa cacao, y lat agua. Y a ti, ¿te gusta el chocolate tanto como a nosotros en América?