

Antonio de León Pinelo, *Cuestión moral, si el chocolate quebranta el ayuno eclesiástico*, introducción de Sonia Corcuera, México, Centro de Estudios de Historia de México Condumex, 1994.

Debo confesar que cuando vi aparecer un libro con el título “Cuestión moral, si el chocolate quebranta el ayuno eclesiástico”, la primera fra-

se que me vino a la mente fue: ¡Qué ociosidad! Sin embargo, al darme cuenta que Sonia Corcuera, inteligente y sagaz historiadora, hacía el prólogo, me picó el mosquito de la curiosidad; ¿cómo se podía sacar algo de interés de un material que por sí mismo no parecía tenerlo?

Cuando terminé de leer su estudio introductorio mi curiosidad estaba muy gratamente impactada. A través de un discurso sobre lo moral, la autora nos da la clave para leer un texto que, al ser analizado desde una perspectiva histórica, nos habla de muchos aspectos fascinantes de la sociedad donde vivió quien lo creó.

Antonio de León Pinelo, el autor de la "Cuestión moral", era un criollo peruano que radicaba en España y que murió en 1660. Cronista de Indias, abogado y burócrata, Pinelo fue autor de numerosos tratados entre los que destacan la *Recopilación de las leyes de Indias*, el *Epítome a la Biblioteca oriental y occidental*, erudito tratado sobre las obras de numerosos escritores de habla hispana y en el que se incluye a aquellos nacidos en América, una *Historia Natural de las Indias* y un escrito que nos recuerda, por su aparente ociosidad, la "Cuestión Moral" y que se titula: "Velos antiguos y modernos en los rostros de las mujeres, sus conveniencias y daños, Ilustración de la real pragmática de las tapadas" (tema que podría ser objeto de otro estudio desde la perspectiva de la historia de las mentalidades).

Las lecturas que hace Sonia Corcuera de la obra que ahora nos ocupa abren varias vertientes de análisis y sugieren numerosas y ricas perspectivas para la investigación. Una primera línea nos lleva hacia la propia bebida, objeto donde confluyen variados intereses y mestizajes. Sus descubridores, los indios prehispánicos, la elaboraban con cacao, almendra utilizada también como moneda, con maíz y con diversos aromatizantes y semillas. Su uso era exclusivo de la nobleza y del sacerdocio y a sus funciones de alimento se unían aquellas de tipo ritual. Los españoles la adoptaron con fruición desde los primeros días de la conquista y a lo largo del tiempo le agregaron azúcar, vainilla, canela y chile. De ser un bebida ritual se volvió alimento, remedio y golosina. Además se expandió a todos los grupos sociales y se convirtió en un importante medio de socialización, tanto, que a las religiosas carmelitas se les obligó con un voto solemne a no tomar chocolate ni incitar a otras a que lo tomaran, a causa del ambiente festivo y "chacotero" que propiciaba la bebida y que era tan contrario a las rígidas normas de la vida monacal.

Al cambiar su contexto y sus funciones el chocolate se convirtió en bebida "nacional" y llenó con su aroma todos los ámbitos, desde las celdas de frailes y monjas y los salones del estrado, hasta las cocinas y las modestas viviendas de la gente de escasos recursos. Se abrieron

incluso expendios, las cacahuaterías, donde se podía consumir como refrigerio cuando se andaba en la calle. Al dominico viajero inglés fray Thomas Gage le admiró sobremanera lo extendido de su uso y el hecho de que se tomara hasta en la iglesia, cosa que trató de prohibir un obispo chiapaneco, con nulos resultados, por las airadas quejas de algunos vecinos, y sobre todo vecinas, de Ciudad Real. Muy pronto el cacao atravesó el océano y llegó a Europa donde se le apreció y degustó añadiéndole nuevos ingredientes y presentaciones y haciéndolo parte de postres y recetas.

Una segunda línea de análisis es la que se refiere a las ideas. Al ser alimento, su uso se vio regulado por las disposiciones religiosas sobre el ayuno. En una sociedad en la que la moral lo permeaba todo, el tema era central y fue objeto de numerosos y doctos tratados. Antes que León Pinelo ya habían escrito sobre él los médicos Juan de Cárdenas y Juan de Barrios, cuyos textos fueron impresos en México en 1591 y 1609 respectivamente, y de los cuales da noticia y citas textuales nuestro autor; después de él, el dominico oaxaqueño fray Francisco de Burgoa, en su *Geográfica Descripción* expone también su punto de vista sobre el asunto del chocolate y su relación con el ayuno.

Todos ellos estaban convencidos de que la obediencia a la Iglesia era la única fuente de salvación y trataban de adecuar a la norma eclesiástica sus propias opiniones. Con gran agudeza Sonia Corcuera nos descubre el funcionamiento de la mentalidad social del barroco a través de un tema sobre la alimentación como es éste. Durante los siglos XVII y XVIII, en los que la forma tenía tanta importancia como el contenido, era fundamental dar a los fieles los argumentos necesarios para tranquilizar sus conciencias y para adecuar sus placeres a la moral. Esto era aún más necesario en una sociedad donde la relajación moral era una norma de vida: “el mayor espíritu de los antiguos fieles —expresa León Pinelo— que la malicia de los tiempos y la ancianidad de los siglos, si no han extinguido, han resfriado” (f. 81). Para evitarles la tentación de no obedecer los mandatos de la Iglesia, era básico mostrar que el chocolate no era comida alimenticia, sino bebida, y que por tanto podía tomarse sin el prurito de estar faltando a un mandato eclesiástico. El caso del chocolate nos muestra, como otros muchos temas discutidos en su tiempo, a una autoridad muy represiva en el discurso, pero sumamente permisiva con las prácticas. La moral jesuítica, acusada de laxista por sus detractores, insistía en esto mismo: lo importante es describir pormenorizadamente el pecado, pero tener con el pecador y con las debilidades humanas toda la misericordia y la comprensión atribuidas a Dios, siempre que el pecador muestre arrepentimiento y sujeción absoluta a las normas de la Iglesia.

De esta cuestión moral, se desprenden innumerables temas que León Pinelo expone y Sonia Corcuera analiza, abriendo de nuevo variados cauces para otras investigaciones.

El chocolate, por ejemplo, es pretexto para hablar de otras bebidas, cada una con sus cargas simbólicas, sus usos sagrados profundos, sus modos de prepararse y de tomarse; bebidas que nos hablan también de las sociedades que las producían y las consumían; el vino y la cerveza, líquidos que definen los contextos culturales europeos mediterráneo y nórdico; el pulque y la chicha que nos hablan de las tradiciones mesoamericana y andina. León Pinelo, natural del Perú, nos da en su tratado un compendioso y bien documentado análisis de los usos rituales y sociales de esta última bebida, tema que nadie imaginaría encontrar en un libro que trata del chocolate.

Lo moral, por otro lado, también da lugar a hablar de lo científico, de lo médico; por la obra de Pinelo pasan ante nuestros ojos todos los conceptos de la medicina galénica y los caracteres hipocráticos; ¿cómo se comportan y cómo deben tomar chocolate de acuerdo con su condición y humores los flemáticos, los sanguíneos o los melancólicos?; ¿qué efectos, benéficos o maléficos, les podía causar la ingestión de tal bebida y con que sustancias debían acompañarla? Es notable la ausencia de referencias a los coléricos. ¿Acaso el ser ignorados se deba a que ellos no debían tomarlo? Todavía hoy la sabiduría popular recomienda no comer aguacate y otros alimentos ricos en grasas después de haber hecho un coraje.

Una línea ideológica más que se desprende de la lectura de León Pinelo tiene que ver con otro tema de gran vigencia en el Barroco, aunque con antecedentes en el Renacimiento y continuidades hasta la Ilustración. Se trata de la llamada, por Antonello Gerbi, “disputa del nuevo mundo”.

Al entrar Europa en contacto con América miles de cuestiones saltaron a la palestra de la teología, de la ciencia y de la filosofía. Ante el ser americano dos posiciones entraron en disputa. Los detractores consideraban todo lo americano como decadente, putrefacto, imperfecto; contra ellos, los defensores exaltaban sus bellezas y bonanzas, su fertilidad y sus virtudes. El chocolate, producto americano, no escapó a esta magna discusión y los argumentos sobre los perjuicios que su ingestión ocasionaba a la salud se convirtieron en un tópico más acerca de los males que venían de América. Los alegatos de Cárdenas y Barrios, la cuestión moral de León Pinelo y los comentarios de Burgoa se vuelven así no sólo tratados morales sobre el ayuno sino verdaderas “defensas” construidas por el orgullo criollo frente a los detractores de su tierra.

Este libro, como toda creación literaria y artística, tiene así tantas lecturas como lectores. Yo aprendí con él una lección: no existen temas “ociosos” pues para la historia nada de lo humano le es ajeno.

ANTONIO RUBIAL GARCÍA