

# AMOR Y DESAMOR

Es fácil confundir amor con desamor. Formar, por ejemplo, la naranja del amor más representativo, como el amor propiamente dicho entre hombre y mujer en su sentido más completo y elevado, con dos medias naranjas que poco tengan de complementarias la una con la otra, es una decisión que nada tiene que ver con el amor verdadero, y así con aquellos casos en que la decisión es tomada desde fuera o por los mayores, por ciertos intereses específicos, o por razones de estado, pongamos por caso; en las que se busca a lo sumo completar la cuestión a través de una mayor específica razón

tan sólo, o unas cuantas; y no por esas infinitas razones que ha de ser el amor por definición siempre, y que es lo que le da precisamente su carácter mágico e inefable en cualquiera de sus altas manifestaciones.

Hay hábitos de desamor con raíces verdaderamente ancestrales, y que sólo desde ahí se les puede dar una justificación suficiente, clara y decisiva que haga al menos comprensible las causas del desamor. Hay que tener en cuenta que la mujer ha estado habituada durante muchas generaciones a ir al matrimonio un tanto enajenada, o manejada por impulsos ajenos a Ella, y

ante lo cual no le quedaba la otra solución que aceptar a ceñirse a las pretensiones que le habían sido preparadas.

Amor y desamor se confunden, como hemos visto. Por consiguiente, hacer luz sobre el particular no es cosa fácil, desde luego. Y a la altura de nuestro tiempo es preciso reconocer decididamente que, pese a ese carácter mágico, el amor en todas sus manifestaciones, cuando se quiere que lo sea propiamente, no se le puede dejar ya al arbitrio del azar tan solo, y mucho menos a merced de una intención de ventaja o conveniencia específica unilateral de carácter arribista, ya

que las razones del amor para que lo sean verdaderamente han de ser innumerables, recíprocas, compensadoras y en un cierto equilibrio. Y si se sale uno de eso se entra en desamor, por supuesto. Casi nada podemos hacer ya a lo loco, ni tampoco por nuestra exclusiva cuenta y razón. Por todo lo expuesto hemos de dejar a nuestros hijos la total y libre elección, así sus decisiones serán absolutamente propias, como lo serán sus responsabilidades si acaso se equivocan al elegir su verdadera media naranja.

VÍCTOR B.

## EL CHOCOLATE

El chocolate es uno de los pocos productos alimenticios a disposición de la humanidad, apreciados por todo el mundo y por todos los paladares. ¿Conocemos a alguien al que realmente no le guste? Rara y adorable virtud la del chocolate, para cuya degustación no hay momentos, no hay lugares: siempre es bueno, siempre es bienvenido.

En cambio conocemos poco acerca de sus orígenes, de su historia, y de la forma en que se elabora.

Cuando algún producto gusta no es necesario conocer ni su origen, ni sus procesos de elaboración.

Sin embargo, cuanto más se sabe acerca del mismo, más placer se obtiene en la agradable sensación de su degustación.

Este escrito, sin pretensiones eruditas, intenta presentar en breves pinceladas un resumen de la historia del

cacao, de las sistemas de producción del chocolate y de sus virtudes y modos de conservación.

Fueron los mayas los que ya hace más de tres mil años aprendieron a utilizar el cacao, usando su semilla prensada para producir una bebida reconfortante y la misma sin pensar como moneda de intercambio. Pero fue con los aztecas con quien el cacao se convirtió en un producto importante para la alimentación, el comercio y la financiación de su imperio, puesto que utilizaban sus semillas como impuesto.

En 1502 desembarcó Colón frente a las costas de Nicaragua y fue obsequiado por un jefe azteca con un brebaje amargo y especiado, proponiendo éste intercambiar mercancías utilizando las semillas como moneda. Pero Colón, por encontrarla francamente mala dejó de ser el introductor del cacao y del chocolate en Europa, correspondiéndole este gran honor a Hernán Cortés el cual escribía acerca de aquella semilla: "...un conejo valía diez semillas, los servicios de una cortesana doce..."

Fueron unas monjas del convento de Guajaca las que tuvieron el acierto de mezclar aquella bebida amarga con el azúcar recién traído a España desde Santo Domingo y Méjico y se convirtió entonces en una bebida con virtudes reconstituyentes, energéticas, afrodisíacas y además sabrosísima.

A finales del siglo XVII había dos



modos para el chocolate, ya extendido por Europa: la bebida "a la española", muy espesa en la que se mojaban pasteles, y la bebida "a la francesa", muy líquida y mezclada con agua o crema.

Fue España con su moda "espesa" quien introdujo el chocolate sólido en forma de pastillas. Pero en el siglo XIX el té y el café desplazaron al chocolate como bebida y ello fuerza el desarrollo industrial del producto en tabletas, bombones y demás variedades.

Es en el siglo XX cuando la industria chocolatera suiza remata el proceso de elaboración añadiendo a la pasta del cacao y al azúcar, la manteca de cacao, perfeccionando y refinando las selectas fórmulas.

Entrando en la producción seguimos los siguientes pasos: se limpian las semillas de cacao, se controlan fitosanitariamente y se seleccionan pasando a la torrefacción. El segundo proceso es el descascarillado para apartar totalmente la cáscara que produce excesivo amargor.

El tercer proceso es el molido obteniendo una pasta líquida debido

a la fusión con la manteca de cacao y como consecuencia del calor generado durante la molienda. Esta pasta líquida es la base de dos productos finales:

- El cacao en polvo, y
- El chocolate.

Es un alimento tónico y vivificante con muchos elementos energéticos naturales formando parte de la dieta de alpinistas, astronautas, deportistas... por su alto contenido en proteínas, calcio, magnesio y vitaminas como la A y B.

El chocolate "en casa". No es un producto excesivamente delicado en cuanto a su conservación, pero para mantener las cualidades que posee recién elaborado, precisa unos mínimos y fáciles cuidados que es útil conocer:

- Temperatura óptima entre 18<sup>o</sup> - 20<sup>o</sup> C.
- Conservar en ambiente seco.
- Mantener protegido de olores fuertes.

Disfrute, con moderación, de tan delicioso producto y sus variedades.

M.J.F.

