

COLMENERO DE LEDESMA, Médico y cirujano ecijano, y su tratado sobre el chocolate en el siglo XVII.

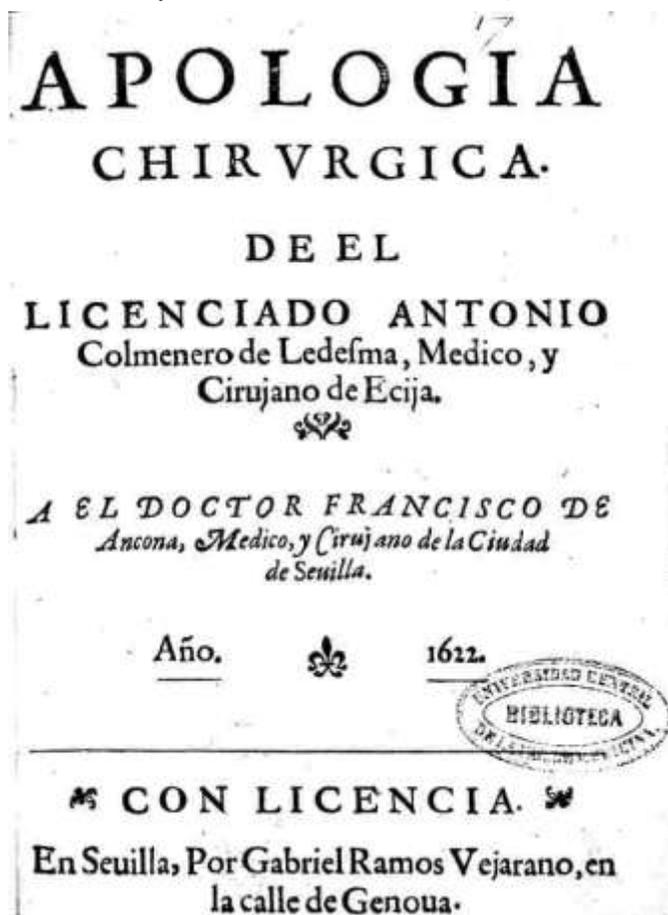
Pascuas del año 2013
Ramón Freire Gálvez

Antonio Colmenero de Ledesma, nació en Écija, siendo bautizado el viernes 30 de Septiembre de 1583, en la Iglesia de Santa Bárbara por el cura clérigo de la misma, Cristóbal Tomás, hijo de Juan Colmenero y de Elvira de Aguilar, siendo padrino Pablo de Aguilar, escribano público, constando al margen que fue gratis (*Libro de Bautismos 7, página 99, Iglesia de Santa Bárbara de Écija*).

En 23 de Junio de 1612 se graduó de bachiller en Medicina, previa presentación de su título de examen de cirujano latino, dado por los protomédicos, con el cual justifica. (*Arch. Universidad de Sevilla, libro 4º de Matrículas, folios: 240 vuelto, 241 vuelto 26 u y 272*).

Se licenció en Medicina y ejerció como Médico y cirujano en Écija. En 1622 escribe su obra: "*Apología Chirúrgica*", dedicada al Dr. Don Francisco de Ancona, Médico y cirujano de Sevilla, publicada en 1622 en la citada capital hispalense. Esta obrita que dirigió al citado Dr. Ancona, se reduce a presentar la cuestión de sí podía verificarse el derrame en el cerebro o en sus membranas, sin que presidiese la conmoción de este órgano y después de exponer algunas observaciones la resuelve afirmativamente (*La historia de la Medicina Española.- Fernández Morejón y de Chinchilla*).

La portada de dicha obra, obtenida del archivo digital de la *Biblioteca Virtual*



Cervantes, la aportamos, así como trasladamos del contenido de dicha publicación, los siguientes particulares: "Aprobación. Por mandado del Señor Don Gonzalo de Campo, Provisor de este Arzobispado de Sevilla, he visto una *Apología* que hizo el Licenciado Antonio Colmenero de Ledesma, Médico y Cirujano de la Ciudad de Écija, en la cual prueba muy bien su intento con razones y autoridades, como persona muy leída y experimentada y que se ha aprobado de sus estudios, por lo cual se le debe dar la licencia que pide. Hecho en Sevilla en treinta y uno de Mayo de mil y seiscientos y veinte y dos años. El Doctor Draper de Valencia. El Licenciado Don Gonzalo de Campo, Arcediano de Niebla y Canónigo en la Santa Iglesia de Sevilla, Provisor y Vicario General en ella y su Arzobispado. Doy Licencia para que esta *Apología*, hecha por el Licenciado Antonio Colmenero, se pueda imprimir sin incurrir en pena alguna. Dada en Sevilla a tres de Junio de mil y seiscientos y veinte y dos.-

Licenciado Don Gonzalo de Campo. Andrés Díaz, Notario Público."

Colmenero de Ledesma, como resulta del título de su obra, la dedica al Médico y cirujano sevillano Don Francisco de Ancona, cuya dedicatoria, textualmente dice así: "A el Doctor Francisco de Ancona, Médico y Cirujano de la Ciudad de Sevilla, salud. Por ser este mi primer vuelo (fundido en alas de cera) he buscado un ingenioso Dédalo, que me censure y guíe, por no caer en este mar de confusión, cual otro Ícaro, y aunque este no tomó el prudente consejo de su Padre, amado Maestro, Docto y Sabio. En tal Arte yo como escarmentado en su caída, quiero guiarme con el parecer de Vmd, si no como inventor de la Cirugía, como el mejor ejercitador de sus reglas y preceptos. A quien suplico pase sus ojos por este pequeño Tratado, que si le agrada y aprueba le dará calidad y ser y a mí ánimo de subir a más y servirle. Vale.- APOLO."

En la publicación: "Anales históricos de la Medicina en General", publicada por Anastasio Chinchilla en 1845, referida a dicha obra, escribe: "...en esta obrita se propuso el autor discutir si podía haber derrame en el cerebro o en sus membranas, sin preceder conmoción en dichas partes. Prueba la afirmativa... "

Por la curiosidad del hecho en que se basa el ecijano Colmenero de Ledesma en dicha obra, para sacar sus conclusiones, de la propia introducción que el autor hace al principio de la misma, aportamos lo que sigue: "**Si puede de golpe romperse vena en las telas o cerebro, sin que primero haya conmoción.** No con poco fundamento se pone en disputa si puede romperse vena en las telas o cerebro de un golpe, sin que primero haya conmoción. Y la razón de dudarle se tomó en un caso sucedido, que ellos son los que hacen maestros y supuesto, como dice Hypp. *Lib. I Aphorum, Aphoris. I. Ocassio autem praeceps.* Y pasa como rayo, es menester estar prevenidos para ella, porque no pase (como dicen) por alto. Es pues el caso, que dieron una estocada a uno por junto a la nariz, en el espacio que hay desde la boca al ojo en el lado izquierdo, penetró al parecer y llegó a las vértebras de la cerviz o nunca, que sus heridas, según dice Guido en el Lib. 3. Cap. 3. *Similes sunt passiombus coerebri.* Demás de esta herida, le dieron un cinturazo en el occipucio o colondrillo y recibido estos golpes echó sangre por la boca y echando espadañadas de ella y va tras su enemigo hasta tanto que le faltaron las fuerzas y cayó en tierra y sin echar sangre por otra parte, narices ni oídos, le siguieron muy graves accidentes, con que quedó parálítico del lado contrario, brazo y pierna, y como la justicia quisiere saber, a cuál de los dos se le había de atribuir el quedar parálítico y convulso, al que le hirió o al que le dio el golpe, llamaron Médicos, los cuales declararon, de que de la herida, aunque hubo alguno que le pareció que del golpe que del cinturazo recibió en el occipucio..."

Después de 1622, Colmenero de Ledesma, viaja a América y es partir de esta fecha, en lo relacionado con el chocolate, cuando su nombre adquiere fama mundial, sobre todo a partir de que publique su obra: "*Tratado de la naturaleza y calidad del chocolate*", año de 1631 en Madrid, siendo el objeto de esta obra, tratar sobre el chocolate y de cada uno de sus componentes; con este motivo habla de las personas a quienes conviene y a quienes daña, añadiendo **que era perjudicial a los españoles usarle en verano, siendo por lo tanto muy conveniente que se abstudiesen de él en esta estación del año o que lo tomasen con mucha moderación.**

Discute largamente si el chocolate quebranta el ayuno eclesiástico y después de varias cuestiones morales, se decide por la afirmativa.

Moreau, médico de París, tradujo esta obra al francés y la imprimió en 1643 y Marco Aurelio Severiano, profesor de anatomía y cirugía de Nápoles, lo hizo también al latín en 1644

en Nuremberg..." (*Historia Bibliográfica de la Medicina Española*.- Antonio Fernández Morejón.- 2008).

Haciendo un poco historia del chocolate encontramos: "...El chocolate era desconocido en Europa hasta que, a principios del siglo XVI, la expedición de Cristóbal Colón llegó a la Isla de Guanaja, frente a las costas de Honduras. Allí fueron obsequiados con el fruto del cacao, con el que se elaboraba el "xocolatl", una bebida de fuerte sabor y muy energética, que se

obtenía al tostar el fruto, molerlo, amasarlo con agua, retirarle la manteca de cacao -su parte grasa-, mezclarlo con harina de maíz para espesarlo y añadirle algunas especias - por ejemplo, pimienta- que le daban un sabor muy característico. Quizá por este sabor tan "especial" no gustó demasiado a los primeros españoles que lo probaron, en el cuarto viaje a las Américas de Cristóbal Colón, en 1504. De hecho, el verdadero "descubrimiento" del chocolate tuvo lugar en 1519, con la llegada de Hernán Cortés a México. Los aztecas creyeron que Cortés era la reencarnación de Quetzalcóatl. Moctezuma, su emperador, le ofreció el "xocolatl", "alimento de los dioses", en un vaso de oro. El conquistador pronto se dio cuenta del valor nutritivo de esta bebida, que permitía a sus soldados resistir todo el día sin tomar ningún otro alimento. Los españoles nombraron al fruto del cacao

"amígdala pecuniaria" (en latín "almendra del dinero") por su uso como moneda...Uno de los textos que más fama alcanzó fue el del médico andaluz Antonio Colmenero de Ledesma, quien en 1631 publicó en Madrid *"Curioso tratado sobre la naturaleza y calidad de chocolate"*, el cual se convirtió en obra básica de referencia sobre el tema durante todo el siglo XVII. (*Nutricionlandia.com*).

Otra de las versiones sobre la llegada del chocolate a España, dice: "...No se conoce exactamente la fecha en que el chocolate llegó a España, pero todo parece indicar que fue en 1528 casi un siglo antes que el té y el café, cuando Hernán Cortés regresó a la península con el delicioso cacao. Su éxito fue inmediato. Toda la corte se fascinó con el brebaje y ya en 1631, Antonio Colmenero de Ledesma publica en Madrid un libro llamado *Curioso tratado de la naturaleza y calidad del chocolate*, que, con seguridad, debe ser el primer escrito sobre el tema..." (*El Mercurio, Santiago de Chile, Viernes 14 de Febrero de 2003.- En el día de San Valentín, Chocolate, Begoña Uranga*).

El reconocimiento mundial a Colmenero de Ledesma, queda patente en muchas de las numerosas publicaciones que se han editado, desde que en el año de 1631, diera a la luz el ecijano mencionado su citada obra y una de ellas es la titulada: *"Chocolate para el imperio: la interiorización europea de estética mesoamericana"*, de Marcy Norton, (Profesora asociada del Departamento de Historia de la George Washington University. Su libro, *Sacred Gifts, Profane Pleasures: A History of Tobacco and Chocolate in the Atlantic World*, publicado por Cornell University Press en el segundo semestre de 2008), traducción de Ivan Tomás Martín Jiménez, de la que recogemos:



"...Un pasaje autobiográfico en el *Curioso tratado de la naturaleza y calidad del chocolate* (1631) del médico Antonio Colmenero de Ledesma, permite examinar la transmisión cultural en otro espacio criollo. Colmenero de Ledesma cuenta, que su iniciación en el consumo de chocolate, ocurrió cuando: **"llegando acalorado a las Indias, visitando gente enferma y pidiendo un poco de agua para refresco de él, fue incitado en cambio a tomar una jícara (totuma) de chocolate....que sació su sed"** (Colmenero de Ledesma, 1631, fols. 6r, 6v)... Al llegar a América, los europeos se integraron a unas redes sociales (organizadas alrededor de las familias, la ocupación o las órdenes religiosas) que ejercían considerable presión para que se amoldaran a las costumbres locales... Otro ámbito para las invenciones de los españoles fue el de las especias. Los colonizadores españoles modificaron el chocolate tradicional mesoamericano añadiendo o reemplazando especias apreciadas en el Viejo Mundo (canela, pimienta negra, anís, rosa y sésamo, entre otras), en lugar del conjunto de especias florales nativas, el achiote y los chiles... De manera similar, el médico madrileño, Colmenero de Ledesma, recomendaba las especias del Nuevo Mundo, pero reconocía que los reemplazos del Viejo Mundo podían ser más prácticos. Él sugiere que la rosa de Alejandría podía reemplazar el mecasúchil (mecaxóchitl), porque ambas sustancias poseían cualidades "purgativas" (tal vez, el que el mecasúchil y la rosa fuesen flores también hacía pensar que esta última podía reemplazar a la primera).

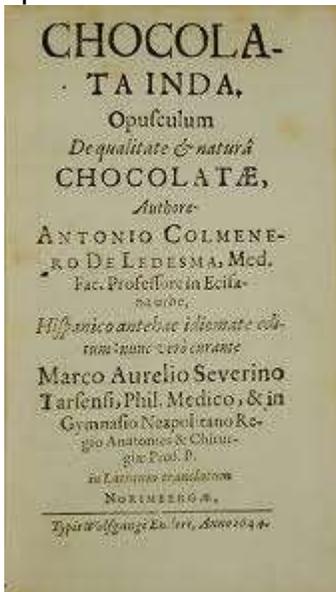
También propuso la pimienta negra del Viejo Mundo como una alternativa (inferior) a los chiles mexicanos, y enumeró los tipos de chiles preferibles nativos de Mesoamérica (chichotes, chiltecpin, tonalchies y chilpatlagual) (Colmenero de Ledesma, 1631, Fol. 6r). Es probable que la canela, la cual estaba presente en casi todas las preparaciones de chocolate a finales del siglo XVII, haya sido adoptada porque tenía el aspecto picante del chile y los atributos florales de la constelación de especias florales mesoamericanas... El lugar que ocupó el chocolate en Europa del norte a comienzos del siglo XVII no ha recibido la atención que se merece, pero la evidencia disponible es sugerente. El primer tratado dedicado al chocolate en Inglaterra (una traducción del tratado de Antonio Colmenero de Ledesma) apareció más de veinte años antes que los primeros tratados sobre el café.

Colmenero de Ledesma escribió en 1631: "Es tanto el número de gente que hoy día bebe chocolate, que no solamente en las Indias, donde tuvo su origen y principio esta bebida, sino que también en España, Italia, y Flandes" (Colmenero de Ledesma, 1631, 1r.)... Documentos de 1624 registran a jesuitas en Nueva España enviando chocolate a Roma a través de Sevilla (*Archivo General de Indias, Contratación 825, n.º. 8*).

Además, las traducciones del curioso tratado de Colmenero de Ledesma proliferaron en inglés (1640, 1652 y 1685), francés (1643, 1671), latín (1644) e italiano (1667, 1678, 1694) (Mueller, 1960).

Dados los vínculos cercanos entre los miembros de la nobleza europea y la devoción de la aristocracia española por el chocolate (devoción que ya se manifestaba para la década de 1620), es lógico suponer que la nobleza de los países no ibéricos tuvo varias oportunidades de adquirir el gusto por el chocolate..."

Se hace necesario aclarar que la autora Marcy Norton, cuando cita a Colmenero como "médico madrileño", lo hace influenciada por el lugar donde se editó la obra o quizás por



razones de vecindad de Colmenero al año de 1631, toda vez que está demostrado el nacimiento en Écija de este ilustre personaje.

El propio Azorín, en una de sus obras, hace mención de la preparación del chocolate en tierras americanas, según las palabras de Antonio Colmenero de Ledesma, quien señala la manera de tomar el chocolate allá en las Indias: "**En cuanto a las maneras de tomarlo, son en caliente y en frío. De las primeras, la una es deshecho el chocolate en agua fría y sacado de él la espuma en otra vasija, y el residuo que queda se pone al fuego con azúcar, y después de caliente se echa sobre la espuma que quedó aparte, y así se bebe. La otra es calentar el agua, y en la jícara o tocomate, tener echado el chocolate que fuere necesario, y echar un poco de agua y con el molinillo deshacerlo muy bien y luego bien deshecho, echar lo restante del agua caliente con su azúcar en el mismo chocolate, y así se bebe...**" (www.amigosdelchocolate.com).

La publicación que hizo el médico y cirujano ecijano Antonio Colmenero de Ledesma en 1631, se convirtió en una fuente referencial en el siglo XVII, dejando incluso la receta en aquella época consistente en: **100 habas de cacao; 2 pimientos (también se puede utilizar pimienta negra); un puñado de Orejuela (Xochinacztli o Seu Flos auriculae); (pueden ser remplazadas por rosas); 2 mecasúchiles (de Alejandría, en polvo); 1 vaina de vainilla; 60 g de canela; 12 almendras; 12 avellanas; 450 g de azúcar y achiote.**

Siguiendo un orden cronológico de las diversas publicaciones, donde se hace mención a Antonio Colmenero de Ledesma, en relación con su obra sobre el chocolate, aportamos los apartados siguientes:

"*Nueva Relación que contiene los viajes de Tomas Gage de la Nueva España...* Paris 1838.- Capítulo XIX.- Del chocolate y del atole, que son dos bebidas muy en uso en las Indias y de las diferentes maneras de prepararlas, con las calidades de los ingredientes que entran en su composición... Estando el chocolate hoy en día tan en uso no solo en las Indias occidentales, sino también en España, Italia y Flandes, con la aprobación de muchos doctos médicos, entre los cuales se encuentra Antonio Colmenero de Ledesma que ha vivido en las Indias, y ha compuesto un tratado en que habla doctamente de la naturaleza y propiedades del chocolate... De otra obra intitulada "*tratado de la naturaleza y calidad del chocolate*", impresa en Madrid, año de mil seiscientos y treinta y uno, compuesta por don Antonio Colmenero de Ledesma, Médico y



Cirujano de la Ciudad de Écija, que contiene la doctrina de los escritos anteriores, con el de Don Bartolomé Marradón, Médico de Marchena, impreso en Sevilla, año de mil seiscientos dieciocho...”

En "*Anales históricos de la Medicina en General*", de Anastasio Chinchilla - 1845: ... Después de referir los componentes del chocolate y describir sus propiedades, lo considera como alimento. Coloca esta composición entre los medicamentos calientes; aconseja el que se tome con moderación y no se abuse de él, como sucedía en aquella época en Madrid. También discute si quebranta el ayuno; prueba la afirmativa...”

Igualmente en "*La España médica: periódico de medicina, cirugía, farmacia y ciencias auxiliares*", año de 1858: "...Los españoles dieron a conocer en Europa el chocolate y se llamó bebida de estudiosos. Francisco López Gomara hace de ello mención diciendo lo usaba Moctezuma cuando la conquista de Méjico. Caldera de Heredia en su tratado de las bebidas, a que la necesidad o el placer ha dado celebridad en varias naciones, habla del chocolate como la más suave de todas. Escribieron sobre chocolate Colmenero de Ledesma en 1631, Juan Cárdenas, Juan de Barrios, Antonio de León, Andrés Laguna, Francisco López Gomara, Ledesma, Caldera de Heredia, y Pinelo; el que dice hablaron del cacao y su bebida Pedro Mentir de Anglesia, Fr. Agustín de Ávila, Padilla, Antonio de Herrera, Fr. Juan Torquemada, D. José Pellicer de Tovar, Bernal Díaz del Castillo, Miguel Zapulo, Juan de Laez, D. Tomás Araujo en 1729, sobre el uso del chocolate en las enfermedades y algunos otros. En el reinado de Carlos III, se consumieron en Madrid, dice un médico, doce millones de libras al año...”

En "*Ayer, hoy y mañana o la fe, el vapor y la electricidad. Cuadros sociales de 1800, 1850 y 1899*", dibujados a la pluma por Don Antonio Flores.- Madrid 1863: "...y que dirían ahora Fr. Agustín de Ávila y Fr. Juan de Torquemada y los demás frailes y seglares que han cantado las excelencias del chocolate, incluso don Antonio Colmenero de Ledesma, autor de un famoso opúsculo, sobre las cualidades y naturaleza del chocolate, en cuya edición latina hay una gran lámina que representa a Neptuno, saliendo con su carroza de gala a saludar en medio del mar el Chocolate Inda...”

En "*Estudios biográficos-bibliográficos de la medicina militar española*", por Don Miguel de la Plata y Marcos.- Madrid 1864. "...Introducción del uso del tabaco y chocolate en España. Debido a los españoles del siglo XVI, el descubrimiento del tabaco no se hizo vulgar su uso hasta el siguiente siglo, en el cual Leiva ya hablaba del abuso que se hacía de dicha hoja. Traslada también nuestro autor un pasaje de Lampillas y cita a varios autores españoles que escribieron sobre el chocolate, entre ellos Colmenero de Ledesma. De todo lo que dice Morejón, resulta que de las noticias que dan los primeros autores, se deduce que habiendo observado los españoles que lo tomaba Moctezuma, lo aprendieron de él y después de la conquista de Méjico lo introdujeron en España y de aquí lo propagaron por toda Europa...”

En "*Ensayo de una biblioteca española de libros raros y curiosos, formado con los apuntamientos de Don Bartolomé José y Gallardo, coordinados y aumentados por M. R. Del Valle y D. J. Sancho Rayón*". Madrid 1866: "...Curioso tratado de la naturaleza y calidad del chocolate, dividido en cuatro puntos. En el primero se trata que sea chocolate y que calidad tenga el cacao y demás ingredientes. En el segundo se trata la calidad que resulta de todos ellos. En el tercero se trata el modo de hacerlo y de cuantas maneras se toma en las Indias y cuál de ellas es más saludable. El último punto trata de la cantidad y como se ha tomar y en qué tiempo y en que personas... Suma del privilegio al autor por cuatro años.- Madrid 5 de Octubre de 1631. Suma de la tasa. Madrid 16 de Octubre de 1631.- Fe de erratas Madrid 14 de Octubre de 1631.- Aprobación del Dr. Melchor de Lara Madrid 23 de Agosto de 1631.-

Licencia del vicario. Madrid 25 de Agosto de 1631.- Aprobación del Dr. Juan de Mesa, 17 de Septiembre de 1631.- Al lector: "...No he visto alguno que haya escrito acerca de esta bebida, si no es un médico de Marchena, que sólo por relación debió escribir, juzgando ser el chocolate opilativo."

Se ha hecho referencia anteriormente, a que la publicación de tan famosa obra sobre el chocolate, del ecijano Antonio Colmenero de Ledesma, previa su traducción, lo han sido al inglés, francés y latín, siendo ello en los años 1640, 1644, 1652 y 1667.