

# SEGUNDA PARTE



## A leer

06-24 to  
06-32

### Vocabulario en contexto



**6-16 Adivina, adivinador.** Indiquen el origen de los siguientes productos, según ustedes.

- |                           |              |
|---------------------------|--------------|
| 1. ____ el chile          | a. África    |
| 2. ____ el aguacate       | b. América   |
| 3. ____ la pimienta negra | c. Asia      |
| 4. ____ el cacao          | d. Australia |
| 5. ____ el azafrán        |              |
| 6. ____ la canela         |              |
| 7. ____ el arroz          |              |

**6-17 Sabores. Primera fase.** Indique si los siguientes productos o platos son dulces (**D**), salados (**S**), amargos (**A**), o picantes (**P**).

- |                                   |                        |
|-----------------------------------|------------------------|
| 1. ____ el azúcar                 | 5. ____ el ají o chile |
| 2. ____ un taco                   | 6. ____ la miel        |
| 3. ____ el chocolate no procesado | 7. ____ la pimienta    |
| 4. ____ el helado de vainilla     |                        |



**Segunda fase.** Entreviste a su compañero/a para averiguar lo siguiente. Tome notas para compartir con la clase.

1. ¿Cuál es tu sabor preferido?
2. ¿Te gustan los platos salados? ¿Los picantes?
3. ¿Cuál es tu plato o postre preferido? ¿Y tu bebida favorita?
4. ¿Recuerdas alguna mala o muy buena experiencia en un restaurante?

**6-18 ¡Deleite de los dioses!** Pensando en la historia de América, indique si las siguientes afirmaciones son probables (**P**) o improbables (**I**), según lo que usted sabe.

1. \_\_\_\_ En las comunidades indígenas se les ofrecían a los dioses las comidas más caras que se producían.
2. \_\_\_\_ Los soldados que participaban en las guerras, los monarcas y los comerciantes eran las clases menos privilegiadas y consumían la comida de peor calidad.
3. \_\_\_\_ En las comunidades agrícolas indígenas precolombinas se valoraban mucho las semillas.
4. \_\_\_\_ El cacao es un producto amargo que en las culturas de Mesoamérica se mezclaba con miel para hacerlo dulce.
5. \_\_\_\_ Para los europeos que llegaron al nuevo continente, América parecía el paraíso por su paisaje, gente y comida.
6. \_\_\_\_ El anís y la canela son especias que no se conocían en América antes de la llegada de los europeos.

## Estrategias de lectura

- Use el título para anticipar el contenido del texto.
  - Lea el título "El chocolate: una bebida para los dioses". Lea también los subtítulos. ¿Conoce todas las palabras? Si no, búsquelas en el diccionario.
  - ¿Qué significa *bebida para los dioses* en este contexto? ¿Qué implica la frase acerca del sabor del chocolate? ¿Acerca del valor del chocolate?
- Examine el texto antes de leerlo.
  - Mire rápidamente el texto y pase su marcador por el título y los subtítulos, las fechas y todas las palabras relacionadas con regiones geográficas.
  - Basándose en la frecuencia de estas palabras en el texto, trate de adivinar cuál de los siguientes es el tema del texto: (i) los viajes de Cristóbal Colón a las Américas o (ii) el cultivo del cacao en el pasado y en el presente.

## EXPRESIONES CLAVE

¿Comprende estas expresiones? Si tiene dudas, revise *Vocabulario en contexto* antes de leer el siguiente texto.

amargo/a	dulce
el anís	la especia
el cacao	espumoso/a
la canela	la miel
el chile	picante
consumir	la semilla



## LECTURA

### El chocolate: una bebida para los dioses

#### Orígenes del chocolate

- El comercio del cacao es anterior a la colonización de América. Los indígenas de la zona de Mesoamérica cultivaban la planta del cacao y transportaban la valiosa mercancía para venderla mucho antes de que los europeos descubrieran las virtudes del chocolate. En 1502, Cristóbal Colón encontró una canoa cargada de granos de cacao que posiblemente eran de Costa Rica y seguían la ruta comercial hacia México para su venta.
- Los restos arqueológicos indican que el consumo de cacao ya existía en épocas muy remotas; al menos desde el año 1100 A.C. Algunas esculturas y pinturas murales precolombinas muestran cómo se preparaba el chocolate y cómo se consumía.
- Las culturas mesoamericanas antiguas usaban los granos de esta planta como moneda. Esto demuestra el valor que le daban al cacao. El chocolate líquido que se preparaba a partir de ella era, además, una bebida ritual que se ofrecía a los dioses o a los muertos. Fueron sin duda los aztecas los que alcanzaron un mayor nivel de sofisticación en el uso del chocolate. En la corte de Moctezuma, la bebida les estaba reservada a los nobles, los guerreros y los comerciantes. Preparaban un chocolate picante o amargo al que añadían miel o especias como el chile, achiote o la vainilla, y lo servían frío



Esta escena, pintada en un documento del siglo XVI, muestra la preparación ceremonial de la bebida del chocolate, que se presentaba a los dioses como ofrenda (*offering*).

Anticipe el contenido. En este párrafo se cuenta cómo Cristóbal Colón encontró el cacao por primera vez. Al leer, fíjese en dónde, cuándo y cómo pasó.

¿Qué encontró Colón en 1502?

Examine la escena de la foto antes de leer el párrafo. ¿Qué representa? Al leer, piense en la conexión entre la pintura y lo que dice el texto.

En este párrafo se mencionan varias funciones del cacao. Al leer, pase su marcador por estas funciones. ¿Cuántas hay?

¿? En este párrafo se describe la bebida de chocolate que tomaban los aztecas. ¿Qué diferencias nota usted entre la bebida azteca y el chocolate que se bebe hoy en día en cuanto a (a) su preparación y (b) su significado?

¿? Los subtítulos señalan un cambio de tema o un contraste. En este caso se trata de un cambio de tema. Al leer el párrafo, piense en el cambio de tema que indica el subtítulo. ¿Cuál es?

¿? ¿Cómo cambiaron los españoles la bebida de chocolate azteca? Busque por lo menos dos cambios.

y espumoso. Tenía para ellos un valor religioso, pues compartían la creencia de que el dios Quetzalcóatl, serpiente emplumada y jardinero del paraíso, les trajo los primeros granos de cacao y les enseñó a cultivar la planta. 🍫

### Los europeos descubren el chocolate

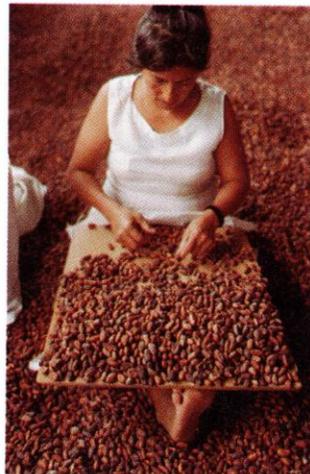
30

🍫 Los primeros europeos que probaron el chocolate fueron los colonizadores españoles que llegaron con Hernán Cortés a la ciudad de Tenochtitlán, capital del mundo azteca, situada en una isla en medio del altiplano en la que hoy se encuentra la capital de México. Se cree que fue Hernán Cortés el primero que llevó semillas de la planta del cacao a España en su viaje de 1528. A partir de esa fecha, los españoles controlaron el comercio del cacao en Europa y mantuvieron en secreto su manufactura durante casi un siglo. Antes de llegar a Europa, el chocolate era consumido por los españoles en México, entre quienes se había convertido en un producto de lujo. Como los españoles cultivaban en México la caña de azúcar que trajeron de las Islas Canarias, pudieron beber chocolate dulce al añadirle azúcar, además de otros condimentos como canela, anís o vainilla. Fue este chocolate dulce el que tendrá, tiempo después, un gran éxito en toda Europa. 🍫

35

40

### Recuperar las técnicas antiguas de cultivo



En nuestros días, el mercado del chocolate está en expansión y sus técnicas de producción siguen mejorando y refinándose. La creciente demanda de este producto en todo el mundo ha conducido a una continua extensión de los terrenos de cultivo del cacao frente a las selvas tropicales. Por ello, los científicos están ahora interesados en recuperar los antiguos métodos de cultivo del cacao, con el fin de producirlo de una manera menos agresiva para el medio ambiente. Si durante miles de años se ha cultivado el cacao de una manera sostenible, es hora de adoptar este modelo para que podamos seguir cultivándolo durante mucho tiempo en el futuro.

45

50

55

## Comprensión y ampliación

**6-19 Comprensión.** Conteste las siguientes preguntas basando sus respuestas en conclusiones lógicas derivadas de la lectura.

1. ¿Cuál era un modo de transporte comercial común en Mesoamérica a principios del siglo XVI?
2. ¿Por qué se piensa que el consumo del chocolate es muy antiguo en el continente americano?
3. ¿Por qué cree usted que se les ofrecía chocolate a los muertos?
4. ¿Por qué en tiempos de Moctezuma se mezclaba el chocolate con miel?
5. ¿Por qué los españoles guardaban en secreto la forma de manufacturar el chocolate?
6. ¿Por qué está contribuyendo el chocolate a la desaparición de las selvas tropicales?

**6-20 Ampliación.** Escriba un párrafo basado en lo que usted leyó sobre el cacao. Incluya la siguiente información:

1. El valor del cacao en la época de los aztecas
2. El primer contacto de los españoles con el cacao
3. La demanda del cacao en nuestros días



**6-21 Conexiones.** Hagan conexiones con su propia experiencia y preparen una breve presentación sobre el chocolate para la clase que incluya lo siguiente:

1. Productos derivados del cacao que se pueden encontrar en los supermercados de su comunidad
2. Productos derivados del cacao que se comen regularmente y los que son considerados productos de lujo
3. Productos derivados del cacao que ustedes tienen siempre en sus casas



## A escuchar

**6-22 Una novia enfadada. Primera fase.** Al volver de Otavalo, Ecuador, Miguel se encontró con su novia. Escuche su conversación e indique si las siguientes acciones se corresponden con Miguel (MG), Miriam (MR) o unos amigos (UA).

1. \_\_\_\_ Recomendaron la ciudad de Otavalo como un buen lugar para ir de compras.
2. \_\_\_\_ Se enfadó.
3. \_\_\_\_ Esperó más de una hora.
4. \_\_\_\_ Se olvidó de la cita.
5. \_\_\_\_ Tenía que hacer una llamada telefónica.
6. \_\_\_\_ Se disculpó.

**Segunda fase.** Ahora ponga las siguientes oraciones en orden cronológico (1 a 6). El número 1 ocurre primero.

- \_\_\_\_ Miguel no llegó al café y Miriam se enfadó.
- \_\_\_\_ Unos amigos le recomendaron a Miguel ir a Otavalo.
- \_\_\_\_ Miguel se disculpó (*apologized*) con Miriam.
- \_\_\_\_ Miriam no le creyó a Miguel y rompió con él.
- \_\_\_\_ Miriam y Miguel decidieron encontrarse en un café para ir al cine.
- \_\_\_\_ Miguel no recordó la cita que hizo con Miriam y se fue al mercado indígena.

## CULTURA

Otavalo es una ciudad ecuatoriana situada a 2.530 metros de altura, en la cordillera de los Andes. Está a una distancia de 110 kilómetros de Quito, la capital de Ecuador, y es famosa en todo el mundo por su impresionante mercado indígena de artesanía. En este mercado se encuentran productos de cerámica, madera, algodón y piel. Los ponchos y chalinas de colores son muy populares entre los turistas que visitan el mercado. El mercado tiene una sección mucho menos visitada por los turistas, donde los indígenas venden animales y vegetales destinados al consumo.