

## De chucula y chocolates<sup>1</sup>

— Yo tenía una muchacha que me hacía la chucula, dijo la abuela de mi esposa, el día en que le pregunté qué tanto había cambiado la forma de preparar el famoso chocolate santafereño.

La chucula, preparación a la que se refería, debió ser tradicional desde los comienzos de la independencia colombiana hasta recién entrada la segunda mitad del siglo XX. Es un cálculo mío. Nada más. Consistía en tostar los granos de cacao en una paila de barro, triturarlos, mezclarlos con harina de maíz y amasarlos hasta formar unas bolas del tamaño de una pelota de *ping pong*, que cumplían la función de las pastillas de chocolate que hoy utilizamos para disolver en la leche caliente y preparar la bebida. En ese entonces, se hacía en agua y, gracias a la consistencia que aportaba el maíz, el resultado que se obtenía era una colada marrón cuchareable, que dio origen al dicho: “las cuentas claras y el chocolate, espeso”.

Mi cálculo de costumbres —si puede tener ese nombre— se basa en la consideración de algunos datos. A mediados del Siglo XIX, José María Vergara y Vergara, de quien se dice que es uno de los primeros periodistas de Colombia, publicó algunos textos sobre la vida cotidiana que la literatura catalogaría, más tarde, como cuadros de costumbres, porque pintaban con palabras retratos o escenas de la vida popular. Baste un pequeño paréntesis para decir que Vergara y Vergara fundó los periódicos *El Mosaico*, *La Siesta* y también, la Academia Colombiana de la Lengua (Aristizábal, L.H., 1988). En uno de sus escritos, *Las tres tazas*, hizo un elogio al chocolate que fue servido una noche de 1813 en casa del Marqués de San Jorge, para despedir a Antonio Nariño, quien partía hacia el sur para la campaña independentista.

El cacao había venido desde Cúcuta, y para molerlo se habían observado todas las reglas del arte, tan descuidadas hoy por nuestras cocineras. Se había mezclado a la masa del cacao canela aromática, y se había humedecido con vino. En seguida cada pastilla había sido envuelta en papel, para entrar en el arcón en que iba a reposar ocho años. Para hacer el chocolate no se habían olvidado tampoco las prescripciones de los sabios. El agua había hervido una vez cuando se le echaba la pastilla; y después de

---

<sup>1</sup> Documento elaborado en el curso de morfología española de la Maestría en Lingüística Panhispánica de la Facultad de Filosofía y Ciencias Humanas de la Universidad de la Sabana, Chía-Cundinamarca, Colombia.

esto se le dejaba hervir otras dos, dejando que la pastilla se desbaratara suavemente. El molinillo no servía para desbaratar la respetable pastilla a porrazos como lo hacen hoy innobles cocineras; no, en aquella edad de oro el molinillo no servía sino para batir el chocolate después de un tercer hervor, y combinando científicamente sus generosas partículas, hacerle producir esa espuma que hacía visos de oro y azul, que ya no se ve sino en las casas de una que otra familia que se estima. (Vergara, J.M., 1936)

En el relato de Vergara y Vergara compara las costumbres coloniales con las de la mitad del Siglo XIX, época en la que escribe. Hace honra a la forma de preparar las pastillas de chocolate, aunque no se atreve a darles el nombre de chucula, que la abuela de mi esposa reproduce en su lenguaje oral. Ahora bien, chucula podría entenderse como una deformación de la palabra chocolate, creada para denominar las pastillas que se utilizan para preparar la bebida. Puede tratarse de una variación diafásica para, de alguna manera, denominar una materia prima que, por no tener la forma de la bebida, aun no puede llamarse chocolate.

Sin embargo, el término coloquial tiene variaciones prosódicas. De hecho, la pronunciación más común del término es chucula, es decir, como palabra grave, con acento en la penúltima sílaba, y no como una esdrújula. Así lo documenta el Diccionario de Americanismos, que registra chucula como un sustantivo femenino, utilizado principalmente en Colombia, para denotar la “1. Bebida hecha de cacao tostado y molido al que se agregan harina de cereales, panela y especias y 2. Pastilla de chocolate hecha de cacao y harina” (Diccionario de americanismos, 2010).

En cuanto a chocolate, El Diccionario de la Lengua Española (DLE) explica que la etimología de la palabra está en discusión. Parece ser una mezcla de dos términos del Náhuatl, xoco, que se traduciría como amargo y atl, que denomina el agua. De modo que la fabulosa bebida de origen prehispánico sería un ‘agua amarga’, que adoptó un sabor dulce cuando los colonizadores añadieron azúcar a la preparación.

Sobre la acuñación del término, Alberto Bustos Plaza escribe en su blog de lengua:

El término está atestiguado en nuestro idioma desde 1570 aproximadamente. Encontramos la palabra por primera vez en la Historia natural de la Nueva España del médico toledano Francisco Hernández:

(1) La tercera especie de bebida, llamada chocollatl, se prepara con granos de póchotl y de cacahóatl en igual cantidad y dicen que engorda extraordinariamente si se usa con frecuencia.

Bustos también documenta que el uso actual de la forma chocolate quedó documentado en 1590, en la Historia natural y moral de las Indias del jesuita José de Acosta. Pero el cacao y el chocolate fueron desconocidos en Europa hasta el descubrimiento del nuevo mundo. La técnica de preparación de las pastillas surgió en los pueblos centroamericanos aztecas y se extendió por toda América, durante la conquista.



**Luis Gabriel Pineda A.**  
**Colombia**

## Referencias

- Aristizábal, L. H. (1988). Las tres tazas;" De Santafé a Bogotá, a través del cuadro de costumbres". Boletín Cultural y Bibliográfico, 25(16), 61-79.
- Bustos, A., (6 de noviembre de 2018) Etimología de 'chocolate'. Blog de lengua. Recuperado de: <https://blog.lengua-e.com/2018/etimologia-de-chocolate/>
- Hernández Triviño, A. (2013). Chocolate: historia de un nahuatlismo / Chocolate: The Story of a Nahuatlism. Estudios de Cultura Náhuatl, (0), 37
- Real Academia Española. (2001). Diccionario de la lengua española (22.a ed.). Consultado en <http://www.rae.es/rae.html>
- Vergara, J. M. (1936). Las tres tazas: y otros cuadros (No. 24). Editorial Minerva, S.A.

## El autor

Estudiante de la maestría en lingüística panhispánica de la Universidad de la Sabana.  
**Correo:** [luispiar@unisabana.edu.co](mailto:luispiar@unisabana.edu.co)