

THE KING OF CHOCOLATES

BY BRENNA FURNESS



Among my warmest childhood memories arises the aroma of cinnamon, nutmeg and chocolate, all dancing together in a pan of frothing hot milk. With great anticipation my two sisters and I would

watch as the milk grew higher and higher until my mom would stop the burner and get our cups ready. We knew we were lucky. While most kids got the usual hot cocoa, my sisters and I scalded our lips and delighted our palates with the flavorful age-old drink: Mexican hot chocolate.

Historians say that for centuries, chocolate was exclusively consumed as a beverage. The original chocolate drink—called *chocolatl*, a combination of Aztec and Mayan words—was a mixture of ground cocoa beans, water, wine and peppers. The liquid was poured from one cup to another to create a frothy texture. Upon European discovery of the Americas, the first explorers were introduced to the cacao-based Mayan drink, which was originally served cold. It was the Spaniards who began heating the mixture and sweetening it with sugar. The Spaniards also invented a wooden tool called a *molinillo* (moh-lee-NEE-yoh) that is still used today to mix and froth the hot chocolate.

It wasn't until the mid-1600s that chocolate became glamorous in Europe, long after it was originally dismissed in favor of other trade goods. *Chocolatl* became coveted among Spanish royalty. Following the publication of the first European recipe for *chocolatl*, drinking chocolate became a favorite throughout all of Europe. The following recipe was published by an Andalusian doctor:

“Take one hundred cocoa beans, two chiles, a handful of anise seed and two of vanilla (two pulverized Alexandria roses can be substituted), two drams of cinnamon, one dozen almonds and the same amount of hazelnuts, half a pound of white sugar and enough annatto to give some color. And there you have the king of chocolates.”

It wasn't until the drink reached England that milk was added to the mixture, thus re-inventing the exotic beverage. Mexican hot chocolate remained a favorite across Europe and Central America among the rich and poor, the young and old.

The Mexican chocolate of today has an unmistakable grainy texture. You can see the granules of sugar that are used to flavor the bitter chocolate as it is all pressed together. It is rich in flavor and aroma. It is still served hot in a cup of frothy milk and can even be purchased in your local coffee shop, as we have found a way to re-invent the ancient drink once again. With the addition of espresso, a Mexican hot chocolate becomes a Mayan Mocha. And with the addition of ancho

chile, a Mayan Mocha becomes a Spicy Mayan Mocha; add homemade whipped cream and it becomes irresistible! For some people it is a daily necessity.

In Mexico, it is not uncommon for children to be served Mexican hot chocolate for breakfast. My grandmother, who grew up in Guadalajara, vividly remembers her mother making Mexican hot chocolate every morning before school: one cup of milk per child and one piece of chocolate per child, all melting together over an open flame. She would watch as her own mother put the *molinillo* into the pot, rotating the handle back and forth between the palms of her hands to froth the mixture. In fact, there is a traditional song about making Mexican hot chocolate where children rub the palms of their hands together as if they were using a *molinillo* while singing:

*¡Uno, dos, tres, CHO!
¡Uno, dos, tres, CO!
¡Uno, dos, tres, LA!
¡Uno, dos, tres, TE!
¡Chocolate, Chocolate,
¡Bate, bate,
¡Chocolate!*

I struggle to teach this song to my own daughter because she would rather be drinking the hot chocolate than singing about it! I love her enthusiasm as I put the *molinillo* into the pan and I explain to her how it makes the milk foam. Someday I will tell her about the history she drinks with every cup of Mexican hot chocolate, and perhaps she will do the same with her own children.

Brenna Furness is a second-generation Mexican-American in the Ojai Valley. She is a barista at Coffee Connection in Meiners Oaks, the coffeehouse she co-owns with her husband, Jonathan. Together, they make their home in the Ojai Valley with their two lively children, RoRo and Ollie.

CHOCOLATE

Serves 4

2 discs or cones of Mexican Chocolate
8 cups of milk
4 Tbsp. of sugar
2 pinches of cinnamon
1 pinch of nutmeg

Use a knife to carefully break the chocolate into pieces. In a medium saucepan, combine the chocolate, milk, sugar, cinnamon and nutmeg over medium heat. Stir until the chocolate is completely melted and the milk is very hot.

Remove the saucepan from the heat and using a *molinillo* or small whisk, froth the mixture. Pour and enjoy!

EL REY DE CHOCOLATES

POR BRENNA FURNESS



Entre mis memorias de niñez más cariñosas se presentan el aroma de la canela, del nuez moscada, y del chocolate, bailando todos juntos en una cacerola de leche caliente y espumosa. Con gran anticipación mis dos hermanas e yo miramos mientras la leche llegó cada vez más arriba a la orilla hasta que mi mamá apagara la estufa y consiguió nuestras tazas listas. Sabíamos que éramos afortunadas. Mientras

que la mayoría de los otros niños bebían el chocolate típico, mis hermanas e yo escaldamos a nuestros labios y encantábamos a nuestros paladares con la sabrosa bebida histórica: chocolate caliente Mexicano.

Los historiadores dicen que por siglos, el chocolate fue consumido exclusivamente como bebida. El chocolate caliente original llamado-chocolatl, una combinación de palabras azteca y maya- era una mezcla de los granos de cacao, del agua, del vino, y chiles. La bebida era vertida de una taza a otra para crear una textura espumosa. Al descubrimiento de las Américas, eran introducidos los primeros exploradores a esta bebida maya de base cacao que originalmente era servida fría. Eran los españoles quienes comenzaron a calentar la mezcla y agregar el azúcar. Los españoles también inventaron la herramienta de madera llamada molinillo que todavía se utiliza actualmente para mezclar y para hacer espumar el chocolate caliente.

No fue hasta el siglo diecisiete que el chocolate llegó a ser encantador en Europa, mucho tiempo después de que fuera despedido en el favor de otras mercancías comerciales. Chocolatl llegó a ser codiciado entre los reales españoles. Después de la publicación de la primera receta europea para el chocolatl, el beber chocolate se hizo un pasatiempo favorito a través de toda Europa. La receta siguiente fue publicada por un doctor andaluz:

"Tome cien gramos de cacao, dos chiles, un puñado de la semilla del anís y dos de vainilla (dos rosas pulverizadas de Alejandría pueden ser substituidas), dos trizas de canela, una docena de almendras y la misma cantidad de avellanas, mitad libra de azúcar blanco y bastante bijol para dar un cierto color. Y allí usted tiene el rey de chocolates."

Cuando el chocolatl alcanzó a Inglaterra, la bebida exótica fue reinventada al agregar la leche caliente. El chocolate caliente mexicano seguía siendo un favorito en Europa y América Central entre ricos y pobres, jóvenes y ancianos.

El chocolate mexicano de hoy tiene una textura granosa inequívoca. Usted puede ver los granos del azúcar que se utilizan para dar sabor al chocolate amargo mientras que se comprime todo junto. Es riquísimo en sabor y aroma. Todavía se sirve caliente y en una taza de leche espumosa e incluso

puede ser comprado en su café local así que hemos encontrado la manera de reinventar de nuevo la antigua bebida. Con la adición del espresso, un chocolate caliente mexicano se convierte en un mocha maya. ¡Y con la adición del Chile Ancho, una mocha maya se convierte en una mocha maya picante: agrega la crema chantillí casera y llega a ser irresistible! Para alguna gente es una necesidad diaria.

En México es común que los niños estén servidos el chocolate caliente para el desayuno. Mi abuela, quien fue criada en Guadalajara, México, recuerda que su madre hacía chocolate caliente mexicano cada mañana antes de que sus hijos partieran para la escuela: una taza de leche y un sólo pedacito del chocolate para cada niño, hirviendo todo junto sobre una llama abierta. Ella miraba mientras que su madre metió el molinillo en la cacerola, batiendo de acá para allá entre las plamas de sus manos, haciendo espuma a la mezcla. De hecho, hay una canción tradicional sobre la preparación del chocolate caliente mexicano en que los niños frotran las palmas de sus manos como si estuvieran utilizando un molinillo mientras cantan:

*¡Uno, dos, tres CHO!
¡Uno, dos, tres, CO!
¡Uno, dos, tres, LA!
¡Uno, dos, tres, TE!
¡Chocolate, chocolate, bate, bate chocolate!*

¡Me esfuerzo para enseñar esta rima a mi propia hija porque ella prefiere estar bebiendo el chocolate caliente en vez de cantar sobre ello! Me encanta su entusiasmo cada vez que pongo el molinillo en la cacerola mientras que la explico cómo se hace la leche espumosa. Algún día le contaré de la historia que está experimentando con cada trago de chocolate caliente que toma y quizás un día ella hará lo mismo con sus propios hijos.

Brenna Furness fue criada en Ojai. Ella vive con su esposo Jon y sus hijos Roenne y Oliver. Brenna y Jon son los dueños del café Coffee Connection en Meiners Oaks.

CHOCOLATE

Sirve 4

- 1 tablilla de chocolate mexicano
- 8 tazas de leche
- 4 cucharas de azúcar
- 2 pizcas de canela
- 1 pizca de nuez moscada

Utilice un cuchillo para dividir cuidadosamente en pedazos el chocolate. En un cazo de tamaño medio, mezcle el chocolate, la leche, el azúcar, la canela y el nuez moscada. Revuelva hasta que el chocolate se derrita totalmente y la leche esté muy caliente. Quite el cazo del fuego y usando un molinillo, batea la mezcla hasta que esté espumosa. ¡Vierta y goce!