

JADWIGA CLEA
MORENO-SZYPOWSKA
Instytut Badań Literackich
Polskiej Akademii Nauk
ORCID: 0000-0002-5501-8860

DOI: 10.4467/12311960MN.25.051.22738

Czekoladowy sen Tymianka. Analiza sceny teatralnej z dramatu *Valor, agravio y mujer* (Odwaga, zniewaga i kobieta) autorstwa Any Caro de Mallén

Thyme's chocolate dream.

**Analysis of a scene from the play *Valor, agravio y mujer*
(*Courage, Betrayal and a Woman Scorned*) by Ana Caro
de Mallén**

Summary

The play *Valor, agravio y mujer* (*Courage, Betrayal, and a Woman Scorned*) by Ana Caro de Mallén, a 17th-century writer of the Spanish Golden Age, is a female response to the myth of Don Juan. In it, both at the level of the main characters – who belong to the aristocracy – and at the level of the subordinate characters – servants – women take revenge on men who have either deprived them of their virginity or want to do so. In one scene, a servant, Thyme, is deeply put to sleep by a maid, Flora, using a chocolate potion. Flora takes advantage of Thyme's unconsciousness to rob him. A detailed analysis of this scene, with reference to the properties and symbolic meaning of the plants that appear in it, shows how Ana Caro de Mallén thoroughly conceived her most famous dramatic work. The upside-down world she has created functions both in the plot – a woman robs a man – and in the names that determine the actions of plants, which have the opposite effect on beings belonging to the plant world than on humans. In addition, the author uses this text to show the importance of chocolate in 17th-century Spain.

Słowa kluczowe: Czekolada. Tymianek. Flora. Sen. *Valor, agravio y mujer*. Ana Caro de Mallén.

Keywords: Chocolate. Thyme. Flora. Dream. *Valor, agravio y mujer*. Ana Caro de Mallén.

Allí llegaron el diablo del tabaco y el diablo del chocolate, que aunque yo lo sospechaba nunca tuve por diablos del todo. Estos dixeron que ellos habían vengado a las Indias de España, pues habían hecho más mal en meter acá los polvos y el humo y xicaras y molinillos que el rey Católico á Colón, y á Cortés, u á Almagro y á Pizarro [...]

(Francisco de Quevedo, *El entretenido, la dueña y el soplón*)¹

Francisco de Quevedo, żyjący na przełomie wieków XVI i XVII hiszpański pisarz i polityk, informuje, że czekolada i tytoń to używki, które zadomowiły się w Hiszpanii na dobre lub – jak pisze poeta – na złe, gdyż swoim pojawieniem się wyrządziły ludziom wiele szkód. Żyjąca w tych samych czasach sewilska dramatopisarka Ana Caro de Mallén w swojej komedii *Valor, agravio y mujer* (Odwaga, zniewaga i kobieta) wykorzystuje motyw napoju z kakao dla teatralnej intrygi, zmieniając jednak jego właściwości, które zostały szczegółowo opisane w traktatach medycznych omawianego okresu. Właśnie analiza tego elementu dramatu, na tle szerszego przedstawienia obecności pitnej czekolady w literaturze hiszpańskiego Złotego Wieku, jest tematem niniejszej pracy. Warto jednak rozpocząć wywód od przedstawienia historii kakaowca, która od samego początku jest ściśle związana z literaturą, poczynając od kodeksów Majów, przez kroniki konkwistadorów, traktaty lekarzy autochtonicznych i hiszpańskich, dzienniki kupców i debaty teologów, aż po XVII-wiecznych pisarzy.

Karol Linneusz w dziele *Species Plantarum* z 1753 r.² nazwał kakao *Theobroma cacao* L, co dosłownie oznacza „pokarm bogów”

¹ Quevedo Villegas F. de, *El entretenido, la dueña y el soplón*, s. 258, <https://www.cervantesvirtual.com/obra-visor/el-entremetido-la-duena-y-el-soplón--0/html/> [dostęp: 08.05.2024].

„Przybyli diabeł tytoniu i diabeł czekolady, których, choć podejrzewałem, nigdy nie uważałem za całkowitych diabłów. Powiedzieli, że pomścili Indie za Hiszpanię, ponieważ wyrządziłi więcej szkód, przynosząc tu proszki i dym, *xicaras* [naczynia do picia czekolady] i młynki [hiszp. *molinillos* – specjalne młynki do mielenia czekolady], niż Katolicki Król wyrządził nadsyłając Kolumba, Cortesa, Almagro i Pizarra [...]” – tłumaczenie własne. Wszelkie teksty, które nie zostały jeszcze przełożone na język polski są w tłumaczeniu autorki.

² Zob. S. Waizel-Haiat, J. Waizel-Bucay, J.A. Magaña-Serrano, P. Campos-Bedoya, J.E. San Esteban-Sosa, *Cacao y chocolate: seducción y terapéutica*, „Anales Médicos” 2012, t. 57, nr 3 (VII–IX), s. 237, <https://www.medigraphic.com/pdfs/abc/bc-2012/bc123k.pdf>, [dostęp: 08.05.2024].

(*theo* – bogowie; *broma* – pokarm)³, terminem od razu odsyłającym do rdzennych kultur amerykańskich, które spożywały je w celach religijnych. Pierwszymi rolnikami uprawiającymi kakaowce byli mieszkańcy obecnego Ekwadoru, gdzie odnaleziono naczynia sprzed 3500 r. p.n.e. przeznaczone do jego konsumpcji⁴. Małpy, które również żywiły się kakao, przeniosły jego ziarenka na północ, o czym świadczą wizerunki tych zwierząt z owocem kakaowca namalowane przez ludy prekolumbijskie⁵. Kakao znali już Mokajowie (hiszp. *mocayas*) żyjący około 1900 r. p.n.e. w Chiapas, na południu Meksyku⁶. Olmeci około 1500 r. p.n.e. nazwali roślinę *kakaw*⁷, a Majowie w VI w. p.n.e. zmienili nazwę na *cacao*: *cac* oznacza „czerwony”, zgodnie z kolorem owocu, a *cau* (siła i ogień) – wskazuje na jego właściwości ogrzewające i energetyzujące⁸. Dużo później (około XIII w. n.e.) Aztekowie także zaczęli uprawę kakaowca i nazwali go *cacahuatl*⁹. Roślinie tej przypisywano boskie pochodzenie: uważano, że jej nasiona przyniósł ludziom Pierzasty Wąż, który w wierzeniach Majów nosił imię Kukulkan, a w azteckich Quetzalcoatl. Niektórzy twierdzą, że właśnie od jego imienia wzięła się nazwa napoju uzyskiwanego z ziaren kakaowca – *xocolatl*¹⁰. Quetzalcoatl był azteckim bogiem mającym postać pokrytego pierzem węża, odpowiadał za wiatr, a tym samym za siew i uprawę, a także astronomię. Mówi się, że to on, przyjmując postać człowieka, zstąpił na ziemię i nauczył ludzi obserwacji gwiazd, dzięki której mogli sporządzić kalendarz oraz przywiózł z niebiańskiego świata tajemniczą roślinę kakaowca – z której bogowie przyrządzali im tylko przeznaczony napój – i zasiał ją na południowym wybrzeżu Meksyku¹¹. Niektórzy specjaliści uważają jednak, że hiszpańskie słowo *chocolate* (pol. czekolada) ma inną etymologię i łączy dwa słowa z języka *nahuatl*: *xococ* – cierpki i *atl* – woda¹².

³ Zob. Á.M. Villar del Fresno, T. Ortega, *Cacao ¿Alimento o medicamento?*, „Farmacia Profesional” 2005, t. 19, nr 2 (II), s. 68, <https://www.elsevier.es/index.php?p=revista&pRevista=pdf-simple&pii=13072122&r=3>, [dostęp: 08.05.2024].

⁴ Zob. R. Ordoñez Araque, A. El Salous, *Historia ancestral del cacao. Año 3500 a.C. 1700 d.C.*, Guayaquii-Ecuador 2019, s. 10–11, https://edisciplinas.usp.br/pluginfile.php/7884664/mod_resource/content/1/Imprenta%20Libro%20Cacao.pdf, [dostęp: 09.05.2024].

⁵ *Ibidem*, s. 43–44.

⁶ *Ibidem*, s. 17.

⁷ Zob. C. López Kurland, *Sabores del camino: chocolate*, <https://npshistory.com/publications/elca/chronicles/v6n2.pdf>, [dostęp: 08.05.2024].

⁸ *Ibidem*.

⁹ *Ibidem*.

¹⁰ *Ibidem*.

¹¹ Zob. R. Ordoñez Araque, A. El Salous, op. cit. s. 32–33.

¹² *Ibidem*, s. 224.

Wyraz *cacao* pojawia się już w *Vocabulario en lengua castellana y mexicana* (Słownik w języku kastylijskim i meksykańskim) z 1555 r., autorstwa misjonarza i franciszkanina Alonso de Molina. W nim to pod hasłem „cacao” napisano: „migdał i moneta, *cacanatl*, ‘napój’”¹³. Natomiast *chocolate* po raz pierwszy pojawia się w 1590 r. w *Historia natural y moral de las Indias* (Historia naturalna i moralna Indii Zachodnich) przyrodzowca, misjonarza i jezuitę José de Acosta, w której czytamy:

Głównym przymiotem kakao jest napój, który z niego robią, i który nazywają czekoladą, szalenie ceniony na tamtych ziemiach [...] Hiszpanie i Hiszpanki [...] życie by oddali za tę czarną czekoladę. Mówią, że przygotowują tę czekoladę w różnych postaciach [...] na ciepło i na zimno. Mają w zwyczaju dodawać do niej przypraw i dużo chili; robią też z niej masę, która podobno jest dobra na układ oddechowy, na żołądek i przeciwdziała katarowi¹⁴.

Botanik i medyk Francisco Hernández w swoim dziele *Historia natural de la Nueva España* (Naturalna historia Nowej Hiszpanii) – będącym owocem pierwszej naukowej ekspedycji po terenach środkowego Meksyku z lat 1570–1575 – pisze o czekoladzie, wskazując jej zalety: „dla suchotników, [osób] wynędzniałych i wycieńczonych”¹⁵.

Olmecy, Majowie i Aztekowie spożywali kakao jedynie podczas specjalnych uroczystości religijnych. Wierzyli, że trzeba ofiarować bogom ziarna kakaowca, by osiągnąć życie wieczne, dlatego wkładali je do grobów¹⁶. Co ciekawe, w odkrytym w 1914 r. na Jukatanie kodeksie napisanym w języku Majów podaje się, że dla wzmocnienia pacjentów należy im podawać danie składające się z kakao, dwóch

¹³ A. Molina de, *Vocabulario en lengua castellana y mexicana*, <https://www.cervantesvirtual.com/obra/vocabulario-en-lengua-castellana-y-mexicana/> [dostęp: 10.05.2024]. „Cacao: almendra y moneda, *cacanatl*”, „Cacao: beuida, bufca beuida”.

¹⁴ J. Acosta de, *Historia natural y moral de las Indias*, <http://www.fondazioneintorcetta.info/pdf/biblioteca-virtuale/documento1182/HistoriaNatural.pdf>, [dostęp: 10.05.2024].

„El principal beneficio de este cacao es un brebaje, que hacen, que llaman chocolate, que es cosa loca lo que en aquella tierra le precian [...] es la bebida preciada y con que convidan a los señores [...] y los españoles y españolas [...] se mueren por el negro chocolate. Este sobre dicho chocolate dicen que hacen en diversas formas [...] caliente y fresco. Usan echarle especias y mucho chili; también lo hacen en pasta, y dicen que es pectoral, y para el estómago y contra el catarro”.

¹⁵ Cyt. za: A. Hernández Triviño, *Chocolate: historia de un nahuatlismo*, s. 39; <https://www.scielo.org.mx/pdf/ecn/v46/v46a3.pdf> [dostęp: 10.05.2024], „[...] para típicos, consumidos y extenuados”.

¹⁶ Zob. S. Waizel-Haiat, J. Waizel-Bucay, J.A. Magaña-Serrano, P. Campos-Bedoya, J.E San Esteban-Sosa, op. cit., s. 238.

papryk, miodu i soku z tytoniu¹⁷. Jednak najczęstszym sposobem spożywania kakao był napój z ziaren, który Majowie pili na ciepło, zaś Aztekowie na zimno¹⁸. Dla obu kultur najcenniejszy element napoju stanowiła piana uzyskiwana za pomocą energicznego mieszania wywaru, do którego oprócz kakao dodawano aromatyczne kwiaty, chili, kukurydzę, miód oraz wanilię¹⁹.

Pierwszym Europejczykiem, który zwrócił uwagę na ziarna kakao oraz ich wartość był Krzysztof Kolumb. Miało to miejsce podczas jego czwartej i ostatniej wyprawy do Ameryki w 1502 r., kiedy to w pobliżu wyspy Guajana (w literaturze Złotego Wieku wspominana jest często czekolada z tego regionu) zobaczył statek Majów wypełniony różnorakimi towarami, z których najcenniejsze dla tubylców były ziarna kakao wykorzystywane jako monety, gdyż bóg Majów Ek Chuah opiekował się zarówno handlem, jak i drzewem kakaowca²⁰. Kolumb przywiózł ziarna na dwór hiszpański, jednakże pierwszym Europejczykiem, który spróbował kakao był Hernán Cortés, który przybył do Meksyku w 1519 r. Opowiada o tym *Historia verdadera de la conquista de la Nueva España* (Prawdziwa historia podboju Nowej Hiszpanii) spisana przez Bernalda Diaza del Castillo²¹. Cortés został zaproszony przez władcę Montezumę II na sutą biesiadę, którą zakończyło podanie gęstego i mocno przyprawionego napoju składającego się głównie z kakao. Kroniki podają, że Montezuma wypijał dziennie około pięćdziesięciu kubków tego napoju przed udaniem się do swoich konkubin, skąd powstało przekonanie o jego afrodyzjakalnych właściwościach²². Konkwistador zwrócił jednak uwagę na wartość odżywczą napoju i polecił podawać go żołnierzom, gdyż spożycie tylko jednej jego szklanki pozwalało im maszerować cały dzień bez jedzenia²³. O właściwościach leczniczych kakao pisał natomiast w tamtym okresie tubylczy medyk Martín de la Cruz w swojej książce z 1553 r. znanej jako *Códice de la Cruz-Badiano* (od nazwiska autora,

¹⁷ Ibidem.

¹⁸ Zob. C. López Kurland, op. cit.

¹⁹ Zob. M. Norton, *Chocolate para el imperio: la interiorización europea de la estética mesoamericana*, tłum. I.T. Martín Jiménez, „Revista de Estudios Sociales” 2008, nr 29 (IV), s. 50, <https://www.redalyc.org/pdf/815/81502904.pdf>, [dostęp: 11.05.2024].

²⁰ Uroczystości na jego cześć miały miejsce w kwietniu, wtedy rolnicy kakao ofiarowywali bóstwu ziarna tej rośliny (zob. R. Ordoñez Araque, A. El Salous, op. cit. s. 25).

²¹ B. Díaz del Castillo, *Historia verdadera de la conquista de la Nueva España*, <https://bibliotecadigital.aecid.es/bibliodig/es/consulta/registro.cmd?id=132>, [dostęp: 10.05.2024].

²² Ibidem, s. 222.

²³ Ibidem.

który napisał ją w *nahuatl* i Juana Badiano, który przetłumaczył ją na łacinę). Zawarł w niej wiedzę leczniczą azteckich uzdrowicieli, którzy dostrzegli pozytywne właściwości napoju z kakao na wszelkie dolegliwości jelitowo-żołądkowe oraz infekcje skórne²⁴. Jednakże poddanym hiszpańskiego Imperium napój początkowo nie smakował. Jak relacjonuje mediolański podróżnik i handlowiec Girolamo Benzoni w swoim dziele *Dell' Historie del Mondo Nvovo* (Historia Nowego Świata, z 1565 r.): „[...] wydaje się to raczej napój dla świń niż dla ludzi. Byłem tam [w Indiach Zachodnich] ponad rok i nigdy nie chciałem go spróbować, bo by mi nie smakował”²⁵. Z czasem jednak, kiedy zaczęli je przyrządzać według własnych upodobań, Hiszpanie przekonali się do kakao, co sprawiło, że stało się ono jednym z najważniejszych towarów importowanych z Nowego Świata.

Pierwszy przepis na pitną czekoladę (tak gorącą, jak i zimną) oraz zalecenia związane z jej spożyciem znajdują się w książce lekarza Antonio Colmenero de Ledesma zatytułowanej *Curioso tratado de la naturaleza y calidad del chocolate* (Ciekawy traktat o naturze i wartości czekolady) opublikowanej w 1631 r. Jej autor podaje szybki sposób przygotowania czekolady: „[...] dla osób zajmujących się handlem, które nie mogą czekać [...] gotuje się wodę, a w międzyczasie dodaje się [do niej] kostkę czekolady lub skrobie się trochę czekolady i miesza się z cukrem w dzbanku, a po podgrzaniu pije się bez oddzielania piany”²⁶. Jak widać, w XVII w. czekoladę pili nie tylko przedstawiciele wyższych sfer, lecz także mieszczanie. Z czasem uzależnienie od czekolady stało się tak duże, że wierni spożywali ją nawet podczas mszy, co zmusiło władze kościelne do zakazu jej konsumpcji w kościele²⁷. Duchowni ze swej strony posilali się nią, sprawując liturgię, co dopro-

²⁴ Zob. R. Ordoñez Araque, A. El Salous, op. cit., s. 48–49.

²⁵ G. Benzoni, *Dell' Historie del Mondo Nvovo*, s. 103, <https://www.cervantesvirtual.com/nd/ark:/59851/bmcwh338>, [dostęp: 12.05.2024].

„[...] [I] quale piu pare beueraggio da porci, che da huomini. Io fon'andato per questo paese piu d'un'anno, che mai non ui fu ordine, ch'io ne uolesse gustare [...]”.

²⁶ A. Colmenero de Ledesma, *Curioso tratado de la naturaleza y calidad del chocolate*, [dostęp: 10.05.2024]. *Curioso tratado de la naturaleza y calidad del chocolate*, dividido en quatro ... – Antonio Colmenero de Ledesma – Google Libros: „Ai otro mas breue para hombres de negocios, que no pueden aguardar, y mas saludable [...] i es que se pone a calentar el agua, i entretanto que se calienta, se echa una tableta, o se raspa un poco de Chocolate, i se mestura con el azucar dentro de un jarrico, y estando caliente el agua [...] y se bebe sin averle separado ultimamente la espuma como en los otros modos”.

²⁷ Co się tyczy tytoniu zob. M.S. Serrano Peña, B. Rojo Moreno-Arrones, *Historia y epidemiología del tabaquismo*, s. 10, monogvii_1_historia_y_epidemiologia_del_tabaquismo.pdf (neumomadrid.org), [dostęp: 11.05.2024]; zaś o zakazie spożywania czekolady zob.: Pérez-Tenessa A., op. cit., s. 269–270.

wadziło do polemiki na temat tego, czy czekolada łamie post. Jedni uważali, że nie jest napojem, tylko posiłkiem i powinna być zabroniona w czasie postu. Tego zdania był np. historyk i prawnik León de Pinelo, który w dziele z 1636 r. *Question moral si el chocolate quebranta el ayuno eclesiástico* (Moralna kwestia czy czekolada łamie eklezja-styczny post) ironicznie odpowiadał swoim adwersarzom: „[...] na to wszystko można by powiedzieć, że mleko, atole [napój mleczny na bazie kukurydzy], papki i jakieś jajka na miękko, zmielona pierś z drobiu i rozpuszczona w bulionie, jako że są napojami, nie są uznane za pożywienie przerywające post”²⁸. Jednakże większość teologów było przeciwnego zdania, czego dowodem jest opinia włoskiego kardynała Francesco Maria Brancaccio, zawarta w jego traktacie *De chocolatis potu diatribe* (Diatryba o pitnej czekoladzie) z 1664 r., w której jednoznacznie stwierdza, że: „Czekolada jest napojem, porównywalnym do wina czy piwa, co jest zgodne z regułą ustanowioną przez św. Tomasza z Akwinu według której: *liquidum non frangit jejunum* [płyn nie łamie postu] pod warunkiem jednak, że prawo natury, które zobowiązuje do umiarkowania we wszystkim, nie jest naruszane i że czekolada nie jest spożywana z zamiarem złamania przykazania kościelnego”²⁹. Tym sposobem zamknięto dyskusję na temat tego, czy czekolada łamie post czy nie.

Sztuka nie mogła pozostać obojętna na tę czekoladową obsesję. Malowano martwe natury z czekoladą i naczyniami do jej przyrządzania oraz spożywania (np. malarza Juana Zurbarana³⁰), a bohaterowie utworów XVII-wiecznych pisarzy spożywali pitną czekoladę przyrządzoną według najprzeróżniejszych przepisów. I tak Miguel de Cervantes w jednej z *Powieści przykładowych* (1613) – *Cyganeczce* – przyta-

²⁸ L. Pinelo de, *Question moral si el chocolate quebranta el ayuno eclesiástico* cyt. za: V. Quintanar Cabello, „*Liquidum non frangit jejunum*”: la polémica religiosa en torno al chocolate y su reflejo en el arte de la edad moderna, „Actas del III Congreso Internacional sobre Patrimonio Alimentario y Museos” 2021, (XI), s. 173, Quintanar – *Liquidum non frangit jejunum la polemica religiosa en torno al chocolate y su reflejo....pdf* (up.es), [dostęp: 11.05.2024]: „[...] [A] este tono pudiera también decir, que la leche, el Atole, las poleadas, i aun unos huevos blandos, una pechuga de ave molida i desatada en caldo, por ser cosas que se beben no eran parte a quebrantar el ayuno”.

²⁹ F.M. Brancaccio, „*De chocolatis potu diatribe*” cyt. za: ibidem.

„El chocolate es una bebida, comparable al vino o a la cerveza, y obedece por ende a la regla establecida por santo Tomás de Aquino según la cual: *liquidum non frangit jejunum*; con tal, sin embargo, que no se contravenga la ley de la naturaleza que obliga a la templanza en toda cosa y que el chocolate no sea ingerido con la intención de quebrantar el mandamiento de la iglesia”.

³⁰ Zob. Juan de Zurbarán, *Bodegón con taza de chocolate* (Martwa natura z filiżanką czekolady, ok. 1640), Le Musée des Beaux-Arts et d'Archéologie de Besançon.

cza dialog między Andrzejem i starym Cyganem, w którym ten mówi: „Sztuka na tym jedynie polega, aby nie wisieć w kwiecie lat młodych i przy pierwszych już przestępstwach; bo jeśli chodzi o schłostanie pleców albo o biciem kijem w wodzie na galerach, wszystko to rzeczy niewarte więcej niż jedno kakao”³¹. Starzec chce dać do zrozumienia, że niebezpieczeństwa i możliwe kary związane z przestępstwem nie są warte nawet jednego ziarna kakao, czyli jednej monety. Lope de Vega w komedii *La Dorotea* (1632) pokazuje wzbogaconego w Indiach Don Belę, który chcąc przekupić przyjaciółkę tytułowej bohaterki, prosi służbę, by ofiarował jej srebrne naczynie do przygotowywania czekolady i skrzynkę tego cennego produktu: „Daj Gerardzie srebrne naczynie, by w nim ugotowała czekoladę i jedną z dwóch skrzynek”³². W *El pésame de la viuda* (Kondolencje wdowy) Calderona de la Barca, lekkiej komedii, zwanej po hiszpańsku *mojiganga*, tytułowa postać María Prado odżegnuje się od picia czekolady, która choć nie przerywa postu, łamie powagę żałoby. Kiedy proponują jej egzotyczny napój, wykrzykuje: „Tysiąc razy Jezus! Czekoladę? Tak wykwinną potrawę wdowy miałyby spożywać? [...] To napój rozkoszny, który choć nie przerywa postu, owdowienie przerywa”³³. Skłonność do czekolady żywi także jedna z postaci komedii *Amazonas en las Indias* (Amazonki w Indiach) Tirso de Moliny (napisanej między 1626–1631 r.). Jest to część trylogii opowiadającej dzieje braci Pizarro (Francisco, Gonzalo y Hernando)³⁴, konkwistadorów Peru. Wierny towarzysz Gonzala

³¹ „El toque está [en] no acabar acoceando el aire en la flor de nuestra juventud y a los primeros delitos; que el mosqueo de las espaldas, ni el apalear el agua en las galeras, no lo estimamos en un cacao” (M. Cervantes de Saavedra de, *La gitánilla*, [w:] idem, *Novelas ejemplares*, Madrid 2013, s. 76). Podaję tłumaczenie własne ponieważ w polskim wyraz „kakao” zostaje pominięty: „Sztuka na tym jedynie polega, aby nie popsuć sobie szyków w kwiecie lat młodych i przy pierwszych już przewinieniach, bo jeśli chodzi tylko o połechtanie pleców albo o robienie drągiem w wodzie na galerach, wszystko to rzeczy dla nas splunięcia niewarte”. (Zob. M. Cervantes de Saavedra de, *Cyganeczka*, [w:] idem, *Nowele przykładowe* [t. 1], tłum. Z. Milner, Kraków 1976, s. 327).

³² F. Lope de Vega Carpio, *La Dorotea*, 1617La-Dorotea.pdf (epedagogia.com.br), [dostęp: 11.05.2024]: „Dale a Gerarda aquella tembladera de plata, que haga chocolate y una de las dos cajas”.

³³ P. Calderón de la Barca, *El pésame de la viuda*, https://www.cervantesvirtual.com/obra-visor/el-pesame-de-la-viuda-mojiganga--0/html/ff1f828a-82b1-11df-acc7-002185ce6064_3.html, [dostęp: 11.05.2024]: „¡Jesús mil veces! ¿chocolate? ¿Una vianda tan primorosa, viudas habían de tomar? [...] Porque bebida tan regalada que no quebranta el ayuno, a la viudedad quebranta”.

³⁴ *Trilogia de los Pizarros* (Trylogia Pizarros) składa się z: *Todo es dar en una cosa* (Jedno załatwia wszystko) – gdzie głównym bohaterem jest Francisco Pizarro; *Amazonas en las Indias* (Amazonki w Indiach) – zadedykowanej Gonzalo Pizarro i *La lealtad contra la envidia* (Lojalność przeciw zazdrości) – opowiadającej dzieje Hernando Pizarro.

Pizarro, Francisco de Caravajal, tak odpowiada jednej z Amazonek³⁵: „Mówi się że diabły i kobiety jesteście z jednego rodu [...]” i dodaje, że czekolada też jest z piekła rodem. Następnie precyzuje: „[...] diabeł wymyślił Guajakę, Guatemalę i Campache³⁶, po tym jak nasz naród ją [czekoladę] poznał, trzy damy piją ją w trzech filiżankach, [wydając] 100 złotych monet w dwa miesiące”³⁷. Po czym konkluduje: „Nie chodzi o to, żebyś prosiła, jak Ewa węża: banany albo gwajawy, wystarczy, że dam ci biszkopty z tych skał i czekoladę z tego źródła”³⁸. Zauważmy, że wszyscy wymienieni autorzy (oprócz Cervantesa) powielają powszechną w ich czasach opinię, że największymi miłośniczkami czekolady były kobiety³⁹.

Czekolady nie mogły zatem zabraknąć w dziełach poetki, dramatopisarki i kronikarki Any Caro de Mallén. Najprawdopodobniej urodziła się ona około 1590 r. w Granadzie w rodzinie morysków, czyli muzułmanów, którzy w 1502 r. zostali zmuszeni do przyjęcia chrześcijaństwa⁴⁰. W 1609 r. społeczność ta została wygnana z Hiszpanii, uznano jednak, że dzieci poniżej 11 roku życia powinny pozostać w kraju pod opieką tzw. *cristianos viejos* (starych chrześcijan, czyli osób z rodzin chrześcijańskich od pokoleń chrześcijańskich)⁴¹. Taki los spotkał też przyszłą dramatopisarkę, która została przyjęta do rodziny Gabriela Caro de Mallén, królewskiego kanclerza i prokuratora Audiencji w Granadzie⁴². Ana otrzymała staranne wykształcenie, co znalazło swoje odzwierciedlenie w jej twórczości, pełnej aluzji do tradycji literackiej. Rodzina przeprowadziła się do Sewilli, by wspierać najmłodszego syna – przyszłego jezuitę i wykładowcę teologii w hiszpańskiej podówczas Manili na Filipinach. W mieście nad Gwadalkiwirem Ana

³⁵ T. Molina de, *Amazonas en las Indias*, *amazonas_en_las_indias.pdf* (seducoahuila.gob.mx) [dostęp: 12.05.2024].

³⁶ Miejsca, w których uprawiano kakao. Uważano, że najlepsze kakao pochodzi właśnie z Guajaca.

³⁷ Ibidem. „[...] [E]l diablo inventó a Guaxaca, Guatemalas y Campeches; pues, después que se conocen en nuestra nación, se beben en tres jcaras, tres damas, cien escudos en dos meses”.

³⁸ Ibidem. „Pero aquí si no es que pidas del modo que Eva a la sierpe, o plátanos, o guayabas, sólo tengo que ofrecerte con bizcochos de estos riscos, chocolates de estas fuentes”.

³⁹ Zob. A. Pérez-Tenessa, op. cit., s. 269.

⁴⁰ J. Escabias, *Introducción*, [w:] A. Caro de Mallén, *Teatro completo. Valor, agravio y mujer. El conde Partinuplés. Loa sacramental. Coloquio entre dos*, oprac. Juan Escabias, Madrid 2023, s. 38.

⁴¹ M. Martínez Gomis, *El control de los niños moriscos en Alicante tras el decreto de expulsión de 1609*, „Anales de la Universidad de Alicante. Historia moderna” 1981, nr 1, s. 253, https://rua.ua.es/dspace/bitstream/10045/5152/1/RHM_01_11.pdf, [dostęp: 22.05.2024].

⁴² Ibidem, s. 15.

rozpoczęła swoją karierę literacką w 1628 r., publikując relację z uroczystości na cześć hiszpańskich misjonarzy, którzy ponieśli męczeńską śmierć w Japonii⁴³. Ana Caro została cenioną pisarką, członkiem Sewilskiej Akademii Literatury, a jej zleceniodawcami byli dworzanie, arystokraci, bogaci mieszczenie oraz duchowni. Tylko jeden raz, w 1637 r., literatka opuściła stolicę Andaluzji, by udać się do Madrytu, gdzie na dworze królewskim pracował u boku hrabiego-księcia de Olivares jej starszy brat, Juan Caro de Mallén de Torres. To za jego przyczyną zlecono jej przygotowanie relacji z przybycia do Madrytu kuzynki królowej (Izabelli de Borbón – żony Filipa IV) księżniczki Cariñan⁴⁴ i koronacji na cesarza rzymskiego Ferdynanda III Habsburga⁴⁵. Podczas tej podróży Ana poznała Marię de Zayas, najbardziej znaną pisarkę Złotego Wieku⁴⁶. Zobaczono je razem w Madrycie, co uwiecznił inny barokowy pisarz, Alonso de Castillo Solórzano w dziele *La garduña de Sevilla* (Sewilska kuna, 1642): „Towarzyszyła jej [Marii de Zayas] w Madrycie doña Ana Caro de Mallén, dama z naszej Sewilli, której się należy nie mniejsze uznanie, gdyż swoimi słodkimi i dobrze przemyślanymi wersami trzyma w napięciu i zachwyca każdego, kto ich słucho i czyta [...]”⁴⁷. W Madrycie Ana zawitała też na salony hrabiny de Paredes Marii Luisy Manrique de Lara Gonzaga⁴⁸, która była mecenaską sor Juany Inés de la Cruz, uważanej za największą pisarkę wicekrólestwa Nowej Hiszpanii (Meksyku). Ana Caro de Mallén zmarła w 1646 r. w Sewilli podczas zarazy, która zaatakowała miasto⁴⁹. Panował wówczas zwyczaj palenia przedmiotów należących do zakażonych, dlatego też zachowało się niewiele dzieł autorki.

Ocalały dorobek można podzielić na kroniki i relacje, poematy oraz dzieła teatralne, z tych ostatnich pozostały jedynie napisane na

⁴³ Ibidem, s. 28–29.

⁴⁴ Prawdopodobnie chodzi o Marię de Borbón Soissons, która poślubiwszy w 1625 r. Tommaso Francesco de Saboya, otrzymała tytuł księżnej Carignano (hiszp. príncipes de Carignano); zob. A. Franganillo Álvarez, *Servicio y deservicio a Felipe IV. Los Príncipes de Carignano, entre Francia y la Monarquía Hispánica (1634–1644)*, „Hispania” 2017, t. 77, nr 255 (I–IV), s. 93, (PDF) *Servicio y deservicio a Felipe IV. Los Príncipes de Carignano, entre Francia y la Monarquía Hispánica (1634–1644)* (researchgate.net), [dostęp: 13.05.2024].

⁴⁵ Ibidem, s. 30.

⁴⁶ Ibidem.

⁴⁷ A. Castillo Solórzano de, *La garduña de Sevilla*, s. 48, <https://www.cervantevirtual.com/descargaPdf/la-garduna-de-sevilla-y-anzuelo-de-las-bolsas-0/>, [dostęp: 12.05.2024]: „Acompañala en Madrid doña Ana Caro de Mallen, dama de nuestra Sevilla, á quien se deben no menores alabanzas, pues con sus dulces y bien pensados versos suspende y deleita á quien los oye y lee [...]”.

⁴⁸ Zob. A.M. Pérez Martín, op. cit., s. 4.

⁴⁹ Zob. Ibidem, s. 5.

zlecenie Kościoła *autos sacramentales*, komedia *El Conde Partinuplés* (Hrabia Partinuplés) – opublikowana w 1653 r. w zbiorowym dziele *Laurel de comedias de diferentes autores. Qvarta parte* (Laur komedii różnych autorów. Część czwarta) pod redakcją Bernardina Blancalana⁵⁰ – oraz kluczowa dla niniejszego artykułu *Valor, agravio y mujer* (Odwaga, zniewaga i kobieta). Nie wiemy dokładnie, kiedy owe dzieło zostało napisane, choć obecnie przyjmuje się, że między 1630 a 1640 r.⁵¹ Ana Caro de Mallén powieliła w tej komedii temat przedstawiony przez Tirso de Molinę w *Don Gil de las calzas verdes* (polski tytuł *Zielony Gil*), który opowiada o tym, jak kobieta zhańbiona przez mężczyznę – który jej obiecał małżeństwo i porzucił – szuka na nim zemsty. Osiąga ją, przebierając się za mężczyznę i rozkochując w sobie jego nową wybrankę. Po serii perypetii odzyskuje swój kobiecy honor i zostaje żoną niewiernego kochanka. Ana Caro de Mallén z pewnością zainspirowała się tym dziełem, choć sięgnęła także do *Burlador de Sevilla y convidado de piedra* (Zwodziciela z Sewilli i kamiennego gościa)⁵², który do niedawna uważany był również za utwór autorstwa Tirso de Moliny⁵³. Co ciekawe, kobieca zemsta na mężczyźnie pokazana jest dwójście w *Valor, agravio y mujer*⁵⁴; opowiada o niej główny

⁵⁰ Zob. B. Blancalana (red.), *Laurel de comedias de diferentes autores. Qvarta parte*, <https://www.cervantesvirtual.com/obra/laurel-de-comedias-quarta-parte-de-diferentes-autores/>, [dostęp: 13.05.2024]. Jest to komedia podgatunku magicznego, skądinąd bardzo popularnego w XVII w., rozgrywająca się w wiekach średnich w różnych miejscach, m.in. Konstantynopolu; autorka łączy w niej legendy z cyklu arturiańskiego i karolińskiego z elementami mitologicznymi i opowiada dzieje Rosauiry, cesarzowej Konstantynopola, która chcąc uniknąć małżeństwa, prosi o pomoc swoją kuzynkę Aldoreę.

⁵¹ Zob. J. Escabias, op. cit., s. 38.

⁵² Tegoż zdania jest Lola Luna, która uważa omawiany utwór Any Caro de Mallén za: „Parodię postaci zwodziciela z Sewilli, gdzie mamy pewnego don Juana oszukanego i wyszydzzonego przez jedną z jego uwiedzionych kochanek” cyt. za: J. Escabias, op. cit., s. 38. „Una parodia de la figura del burlador de Sevilla, un don Juan engañado y burlado por una de sus seducidas amantes”.

⁵³ Obecnie to autorstwo jest poddawane w wątpliwość przez większość specjalistów, choć wielkie autorytety, m. in. Américo Castro, jednoznacznie uznawały za autora Tirso de Molinę (zob. A. Castro, *Prólogo*, [w:] T. Molina de, *Comedias. El vergonzoso en Palacio. El burlador de Sevilla y convidado de piedra*, Madrid 1980, s. XIX–XX). *El burlador de Sevilla* nie figuruje wśród utworów opublikowanych przez Tirso de Molina, choć w XVII w. został wydrukowany pod jego nazwiskiem. Połowa tekstu pochodzi z innej komedii *Tan largo me lo fiáis* (Tak długo mi ufasz), o której autorstwo podejrzewa się aż trzech dramatopisarzy: Andresa de Claramonte, Tirso de Molinę i Pedro Calderona de la Barca (zob. L. Rodríguez Cacho, *Manual de historia de la literatura española. Siglos XIII al XVII* (t. 1), Madrid 2016, s. 488; I. Arellano, *Historia del teatro español del siglo XVII*, Madrid 2022, s. 342).

⁵⁴ Korzystam z wydania *Valor, agravio y mujer* A. Caro de Mallén de [w:] eadem, *Teatro completo. Valor, agravio y mujer. El conde Partinuplés. Loa sacramental. Coloquio entre dos*, red. Juan Escabias, Madrid 2023.

wątek, rozgrywający się między dołą Leonor i don Juanem, oraz wątek poboczny, którego bohaterami są służący. To właśnie w nim czekolada odegra ważną rolę.

Odwaga, zniwaga i kobieta opowiada historię Leonor z Sewilli – imię znaczące, gdyż kojarzące ją z dzielną lwicą – która po tym, jak została wykorzystana i porzucona przez don Juana z Kordoby, jedzie za nim do Brukseli, gdzie ów nikczemnik zabiega o względy innej kobiety, pięknej Esteli. Leonor w męskim przebraniu przedstawia się jako Leonardo i rozkochuje w sobie Estelę. Po całej serii zabawnych peripetii udaje jej się odzyskać don Juana. Historia kończy się oczekiwanyimi słubami: Leonor wychodzi za Juana, a Estela za Fernando (brata Leonor), także służący głównej bohaterki zwany Ribete żeni się ze służącą Esteli, Florą. Ribete – pełniący w sztuce rolę *gracioso* czyli błazna – towarzyszy Leonorze od początku, a jego imię oznacza „lamówkę”, czyli tasiemkę służącą do obszywania brzegów stroju. Jest więc pożytecznym dodatkiem, gdyż dzięki niemu całość się dobrze trzyma i lepiej wygląda. Ana Caro de Mallén posługuje się ową symboliką „tasiemki” do wprowadzenia metaliterackich dygresji, i tak w scenie z następną – a w kontekście omawianego tematu szczególnie istotną – postacią Tomillo (hiszp. tymianek, sługa don Juana), słyszymy, jak ci dwaj rozprawiają o życiu literackim XVII-wiecznego Madrytu. Tomillo, dowiedziawszy się, że Ribete przybył z hiszpańskiej stolicy, pyta: „Co nowego [w Madrycie]?”⁵⁵, na co Ribete odpowiada: „Wszystko w nim po staremu, tylko wśród poetów jest znacząca nowość, gdyż niezliczona ilość kobiet chce poetyzować i odważają się nawet pisać komedie”⁵⁶. Słyszając to, Tomillo wykrzykuje z dezaprobatą: „Broń Boże! Nie byłoby dla nich lepiej szyć i prząć? Kobiety poetkami!”⁵⁷. Ribete, czyli lamówka, jest narzędziem w rękach Leonor, która za jego pomocą szyje i wykańcza rozpoczętą miłosną historię. Tomillo ze swej strony wykorzystuje kobiety podobnie jak jego pan don Juan, z czego od razu zdaje sobie sprawę Ribete, który zobaczywszy go, mówi na stronie: „To ten błazen, który chce Florę zdeflorować”⁵⁸. Jeśli przyjrzymy się znaczeniu imion, mamy tu kuriozalną sytuację, w której Tomillo (tymianek), pospolita i niepozorna roślina o małych i skromnych kwiatach, porywa się na wielką Florę, rzymską

⁵⁵ A. Caro de Mallén, op. cit., s. 148. „Tomillo: ¿Qué hay en el lugar de nuevo?”.

⁵⁶ Ibidem. „Ya es todo muy viejo allá; solo en esto de poetas hay notable novedad por innumerables, tanto que aun quieren poetizar las mujeres, y se atreven a escribir comedias ya”.

⁵⁷ Ibidem. „¡Válgame Dios! Pues, ¿no fuera mejor coser e hilar? ¡Mujeres poetas!”.

⁵⁸ Ibidem, s. 147. „Ribete: Este es el bufón que a Flora imagina desflorar”.

boginię kwiatów. Ana Caro lubi sięgać po roślinne porównania. Estela, zakochana w Leonorze przebranej za mężczyznę, porównuje go z jaśminem, a Juana z różą i mówi:

[...] ten, kto w cieniowym lesie lub ogrodzie dostrzeże kolorową, śliczną i pachnącą polanę kwiatów, ten kto kocha różę za jej piękno i znajduje w puszczy lub ogrodzie jaśmin, wiedząc, że jest delikatniejszy, zostawia ją [różę] i bierze jaśmin. Podobnie ja, która widziałam Juana, różę, która wzrok cieszy, za jego odwagę zobowiązana⁵⁹, mogłam go przyjąć jako wielbiciela. Lecz twoje spojrzenie stało się magnesem dla moich uczuć, więc wybrałam to, co najpiękniejsze widziałam i choć podziwiam różę, ty jesteś jaśminem i w tobie czuję więcej pachnącej wspaniałości⁶⁰.

Widać tutaj przewrotność Any Caro, która wbrew obyczajom epoki, rezerwuje roślinną terminologię dla mężczyzn, czyniąc don Juana różą, don Leonarda jaśminem, a służącego tymiankiem. Ciekawe, że zapach jest ważniejszy niż widok, bo choć róża jest piękniejsza, to jaśmin mocniej pachnie. Tymianek zaś to roślina niezwykle aromatyczna, o czym świadczy już sama nazwa pochodząca od greckiego *thyon* (aromatyczne drzewo) lub od *thyos* (aromatycznego lasu)⁶¹, co doskonale wpisuje imię służącego w stworzoną przez autorkę metaforę. Kobiety, niczym pszczoły, są wabione przez zapach kwiatów, z których czerpać będą nie tylko rozkosz, lecz także pożywienie. Mamy tu do czynienia z barokowym odwróceniem i będziemy świadkami defloracji na opak, gdzie kobiety pozbawią mężczyzn ich kwiecica, czyli honoru. Drugi służący, Ribete, nie jest kwiatem, lecz pożytecznym elementem stroju i jako taki wciągnięty zostanie w zemstę nad mężczyznami. Nie jest on zainteresowany kobiecymi powabami, a motywem jego postępowań są pieniądze, co wyjdzie na jaw pod koniec sztuki. To zainteresowanie pieniędzmi znajduje również swoje odbicie w imieniu bohatera, gdyż strój świadczył o zamożności, a lamówki były robione z drogich koronek.

Mężczyzna przyciąga zapachem, a kobieta wyglądem, a konkretnie światłem, które od niej promieniuje i oślepia. Don Juan o sobie sa-

⁵⁹ Na początku sztuki don Juan ratuje Estelę od zbójców, którzy próbują ją okraść.

⁶⁰ Ibidem, s. 170. „Estela: De esta manera: como el que en la selva umbrosa o jardín, ve de colores una provincia de flores pura, fragante y hermosa, que se aficiona a la rosa por su belleza, y al fin halla en la selva o jardín un jazmín, y porque sabe que es el jazmín más suave, la deja y coge el jazmín. Así yo, que vi a don Juan, rosa que a la vista agrada de su valor obligada pude admitirle galán; mas siendo tu vista imán de mi sentido, escogí lo que más hermoso vi, pues aunque la rosa admiro eres el jazmín, y miro más fragante gala en ti”.

⁶¹ Zob. hasło: „tomillo” w: *Etimologías de Chile*, TOMILLO (dechile.net), [dostęp: 14.05.2024].

mym powiada: „Tak ja, który Leonor widziałem, jako blask lub gwiazdę, zachwyciłem się jej pięknym ogniem i stałem się jej motylem”⁶². Autorka czerpie ze zbiorowego *imaginarium* i je wzbogaca: kobieta to zarówno kwiat, który przyciąga motyle-mężczyzn, jak i światło do którego lgną ćmy, jest ono potrzebne kwiatom do rozkwitnięcia, więc można pomyśleć, że kobieta przydaje blasku mężczyźnie. Kwiat zwraca się całym sobą ku słońcu, zatem mężczyzna (w świecie wymyślonym przez Anę Caro de Mallén) powinien służyć kobiecie. Tak jest w przypadku pary Leonor i jej wiernego sługi Ribete. W barokowej rzeczywistości pozbawiona honoru kobieta zniesławiała mężczyzn ze swojej rodziny i to oni, mężowie, bracia czy ojcowie, spieszyli jej na ratunek, by ją ochronić lub pomścić. Ten ostatni temat zapowiada już sam tytuł omawianej sztuki *Odwaga, zniewaga i kobieta (Valor, agravio y mujer)*, zaskakujący dla ówczesnej publiczności, która po pierwszych dwóch słowach mogła oczekiwać wyrazu „mężczyzna”, gdyż odwaga była cechą męską. Jednak u Any Caro to kobiety biorą sprawy w swoje ręce. Pomimo że w komedii występuje brat Leonor, to ona sama podejmuje odważną grę, by zmusić niewiernego kochanka do jej poślubienia, a tym samym odzyskać utracony honor. Doña Leonor definiuje swoje postępowanie, mówiąc: „Mój honor na wzniosłym szczycie niebios muszę postawić lub sprawić, by szaleństwo usprawiedliwiło moje błędy lub żeby się wypełniło na ile można nadmiarem pomyłek, jak pokazują odwaga, zniewaga i kobieta w jednym podmiocie zawarte”⁶³.

Na podobną odwagę zdobędzie się Flora względem bezczelnego Tymianka. Warto tu wspomnieć, że w zachodnim *imaginarium*, wyrosłym na rzymskiej tradycji, były dwie Flory, które wraz z czasem zespoły się w jedną, o czym informuje Giovanni Boccaccio w książce *O słynnych kobietach*⁶⁴: Flora – rzymska bogini kwiatów, której histo-

⁶² Ibidem, s. 169. „Don Juan: [...] Así yo, que a Leonor vi, o de lucero o estrella, adré su lumbre bella y su mariposa fui”.

⁶³ A. Caro de Mallén de, op. cit., s. 136. „Doña Leonor. Mi honor en la altiva cumbre de los cielos he de ver o hacer que se me disculpen en mis locuras mis yerros o que ellas mismas apuren con excesos cuanto pueden con errores cuanto lucen valor agravio y mujer si en un sujeto se incluyen”.

⁶⁴ Zob. G. Boccaccio, *De mulieribus claris (O słynnych niewiastach z 1361 r.)*. Dzieło informuje, że Flora – bardzo bogata nierządnicą – zostawiła cały swój spadek Rzymowi pod warunkiem, że co roku na jej cześć będą obchodzone święta i zabawy, które zwano „Floraliami od imienia fundatorki”. Z czasem władzom Rzymu nieprzyzwoitość tego święta, na którym przedstawiano zmysłowe widowiska, zaczęła się nie podobać, lecz mając trudność z jego całkowitym zabronieniem, ułożyli na cześć Flory „bajeczki” o nimfie Chlorze, ukochanej Zefira, której obowiązkiem było „ozdabianie kwieciami drzew” wraz z nadejściem wiosny. W ten to sposób połączono obie Flory: *meretrix* i bo-

rię opisał Owidiusz w *Fasti. Kalendarz poetycki* (ks. V, w. 195–388)⁶⁵ oraz *Flora meretrix*, bogata rzymska kurtyzana. W księdze piątej Owidiusz przedstawia nam Flore, która opowiada swoją historię:

[...] (gdy mówiła sypała z ust wiosenne róże) / «Mnie zwą Flore, a niegdyś miałam imię Chloris, / [...] / Byłam Chloris, beztroską pól nimfą, / [...] / Była wiosna, błądziłam, zobaczył mnie Zefir. / Chciałam uciec, on gonił mnie i był silniejszy. / Boreasz dał wzór bratu popełnienia gwałtu, / [...] / Gwałt złagodził, nadając mi tytuł małżonki, / i w swym stadle uskarżać nie mogłam się na nic. / [...] / Mąż mój ogród napełnił czarującym kwieciami / i rzekł do mnie: ‘Bogini, bądź królową kwiatów’. / [...] / Może nie wiesz o tym, że Mars też się zrodził / na mocy mojej władzy [...] / Miód jest wszak moim darem. Ja wzywam skrzydlate / stwory miód dające do fiołków, lucerny i siwego tymianku. / To samo czynimy w czas młodości, gdy duch / jest ochoczy, a ciało kwitnące». / [...]»⁶⁶.

Widzimy więc, jak nimfa związana z roślinnością, po tym jak zostaje przez Zefira zgwałcona, ontologicznie się przemienia, stając się boginią. Za jej sprawą rodzi się nie tylko cała przyroda, lecz nawet Mars, bóg wojny, co potwierdza, że posiada ona w sobie element męskości. Na podobną brawurę zdobędzie się służąca Flora łącząca cechy bogini kwiatów i kurtyzany. Chce zemścić się na Tomillo i jednocześnie go ograbić, dowiedziała się bowiem, że dostał od swojej pani sakiewkę pełną monet. Pozbawia go jej, czyli zabiera mu to, co dla niego najcenniejsze – gdyż honoru ani czci ów łajdak nie posiada – i czyni to, korzystając z mocy roślin, a konkretnie kakao, którego wypicie usypia Tomillo. Posłuchajmy słów samych bohaterów:

Tymianek: Po tym jak wypięm tę czarną czekoladę lub mieszanę składników, którą Flora mi podała, jestem jakby otumaniony, oczu nie mogę otworzyć. / (*Wychodzi Flora.*) / Flora: Idę za Tymiankiem, by sprawdzić, czy czekolada już zaczęła działać. / Tymianek: [...] w twoje ręce śnie się oddaję. (*Zasypia.*) / Flora: Śpi jak kamień, pięknie zadziałała mikstura; skupmy się zatem na grabieży / [...]»⁶⁷.

ginię (zob. G. Boccaccio, *O słynnych kobietach*, tłum. A. Szopińska, Warszawa 2013, s. 365–369).

⁶⁵ Zob. Owidiusz, *Fasti. Kalendarz poetycki* (ks. V, w. 195–388), tłum. E. Wesołowska, Wrocław 2008, s. 201–208.

⁶⁶ Owidiusz (ks. V, w. 201–384), op. cit., s. 201–208.

⁶⁷ A. Caro de Mallén de, op. cit., s. 197–198. „Tomillo: Después que bebí de aquel / negro chocolate, o mixto / de varias cosas que Flora / me brindó, estoy aturcido, / los ojos no puedo abrir. (*Sale Flora.*) Flora: Siguiendo vengo a Tomillo / por si ha obrado el chocolate. / Tomillo: [...] / sueño a tus fuerzas me rindo. (*Duermese.*) / Flora: Como una piedra ha quedado, / lindamente ha obrado el pisto; / pero vamos al expolio / [...]”.

Jak widać Flora poczęstowała Tomillo albo pitną czekoladą – co było w XVII-wiecznej Hiszpanii zwyczajem⁶⁸ – albo jakąś miksturą, której głównym składnikiem było kakao. W teatrze hiszpańskiego Złotego Wieku spotkać się możemy z wieloma przepisami na pitne czekolady, niekiedy bardzo dziwacznymi, jak w komedii nieznanego autora *El nigromántico* (Nekromanta) z 1685 r., gdzie do pitnej czekolady dodano natkę pietruszki, by – jak powiada kobieta, która wywar przygotowała – „była świeższa”⁶⁹. W innym dziele, *Los remedios de los matachines* (Lekarstwa błaznów, 1685) autorstwa Simona Aguado, bohaterowie piją czekoladę z jajkiem. Jedna z postaci, Malkontentka, prosi inną: „Słyszysz ty, Mariquita [Biedroneczko], czekoladę / zrób z żółtkiem, by się związała”⁷⁰. U Any Caro de Mallén nie wiadomo dokładnie, czego dodano do czekolady, być może to Tomillo mocą swojego imienia zmodyfikował właściwości kakao. Tymianek bowiem, stosowany głównie jako środek wykrztuśny i antybakteryjny, podany w nadmiarze ma działania toksyczne i usypiające⁷¹. Czekolada zaś jest źródłem energii⁷², pobudza, a nie usypia. Tym nie mniej w kronikach XVII-wiecznych spotkać możemy opinie lekarzy uważających, że czekolada w nadmiarze upija, co zgadzałoby się z efektem wywołanym na Tymianku. W tekście *Historia general de las cosas de Nueva España* (Ogólna historia rzeczy Nowej Hiszpanii, napisanym w latach 1540 a 1585) przez franciszkańskiego misjonarza brata Bernardino de Sahagún czytamy: „[...] Kiedy [kakao] jest młode i się go dużo pije, to upija [...]”⁷³. Inny zaś misjonarz, dominikanin brat Diego Durán w *Código Durán o Historia de las Indias de Nueva España e islas de tierra firme* (Kodeks Durana bądź Historia Indii Nowej Hiszpanii i wysp stałego lądu, XVI w.) podaje, że kakao powoduje, iż człowiek traci pamięć i przytomność: „Mówi się, że napój [z kakao] tak na niego [tego, który go wypił] podziałał, że nie pamiętał tego, co mu powiedziano

⁶⁸ Zob. M.I. Amado Doblaz, *En el V Centenario del descubrimiento del cacao: El chocolate en la literatura del Siglo de Oro* (II), s. 341, <https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/2043219.pdf>, [dostęp: 16.05.2024].

⁶⁹ Anonim, *El nigromántico* cyt. za: ibidem, s. 341. „Mug: [...] / Que con peregil le hize, / Porque estuviese mas fresco”.

⁷⁰ S. Agudo, *Los remedos de los matachines*, cyt. za: ibidem, s. 343.

⁷¹ Zob. M. Tránsito López Luengo, *Tomillo. Propiedades farmacológicas e indicaciones terapéuticas*, „Ámbito Farmacéutico. Fitoterapia” 2006, t. 25, nr 1 (I.), <https://enfispo.es/servlet/articulo?codigo=5324615>, [dostęp: 16.05.2024].

⁷² Zob. Á. Villar del Fresno, T. Ortega, op. cit., s. 70.

⁷³ B. Sahagún de, *Historia general de las cosas de Nueva España* (ks. 11, rozdz. 8) cyt. za: A. Pérez-Tenessa, op. cit., s. 267.

i był prawie nieprzytomny [...]”⁷⁴. Identyczne działania kakao opisuje jezuicki misjonarz José de Acosta w *Historia natural y moral de los Indios* (Historia naturalna i moralna Indian, opublikowana w 1590): „[...] przygotowali mu napój zmieszany z kakao i dali mu go do wypicia, ponieważ wiedzieli, że działało to na niego tak, że nie pamiętał nic z tego, co mu powiedziano i był prawie nieprzytomny”⁷⁵. Opisy te odpowiadają skutkom, jakie czekolada wywołała u Tymianka. Istniało też przeświadczenie, że za pomocą pitnej czekolady zmieszanej z innymi składnikami kobiety praktykujące magię mogły z czarować swoje ofiary, doprowadzając nawet do ich śmierci. Píše o tym lekarz Bartolomé de Marradón w *Dialogo del uso del tabaco, daños y provechos que el tiempo y experiencia han descubierto de sus efectos, y del chocolate y otras bebidas, que en estos tiempos se usan. Interlocutores, un médico con un indiano y un ciudadano* (Dialog o zastosowaniu tytoniu i jego korzyści i szkód, które czas i doświadczenie wykazały, i czekolady i innych napojów, których w tych czasach się używa. Rozmówcy, lekarz z Indianinem i obywatelem, 1618). Pod koniec tego dzieła autor informuje, jak Hiszpanki dzięki kakao zmieszane z innymi substancjami dokonują czarów i radzi wstrzymać się od picia czekolady⁷⁶. Można więc uznać Florę za taką właśnie czarownicę, która mając moce bogini kwiatów, potrafi zmieniać właściwości roślin, tak by sprzyjały jej celom. Jednakże pamiętajmy, że w baroku lubiano świat przedstawiać na opak, stąd też jeśli w rzeczywistości czekolada miała pobudzać, w literackim świecie miałyby usypiać.

Gdy mikstura zadziałała i Tomillo głęboko zasnął, Flora zaczęła wyjmować rzeczy z jego torby i natknęła się na tytoń, znak słabego charakteru i braku higieny, co stwierdza, mówiąc: „[...] i cygaro tytoniu, / żaden nałóg nie obcy temu brudasowi”⁷⁷. Znajduje ona też sakiewkę z monetami:

⁷⁴ Durán D., *Código Durán o Historia de las Indias de Nueva España e islas de tierra firme*, s. 42, DocsTec_7313.pdf, [dostęp: 16.05.2024]: „La cual bebida dicen que hacía tal operación en él que quedaba sin ninguna memoria de lo que le habían dicho y casi insensible [...]”.

⁷⁵ Sięgam do innego niż poprzednio wydania, gdyż oba są wyborem dzieła Acosty, a w tym znajduje się cytowany fragment: J. Acosta de, *Historia natural y moral de los Indios* (ks. 5, rozdz. 30), oprac. Fermín del Pino Díaz, Madrid 2008, s. 197, <http://www.fondazioneintorcetta.info/pdf/biblioteca-virtuale/documento1182/HistoriaNatural.pdf>, [dostęp: 16.05.2024]: „[...] [H]acíanle una bebida mezclada con otra de cacao y dában-sela a beber, porque decían que hacía tal operación en él que quedaba sin alguna memoria de lo que le habían dicho y casi insensible”.

⁷⁶ Zob. M. Norton, op. cit., s. 62–63.

⁷⁷ A. Caro de Mallén de, op. cit., s. 199: „[...] el cigarro del tabaco, / que no se le escapa vicio / a este sucio”.

[...] / Bez wątpienia tutaj / jest ta wartościowa kieszeń, / której zawier-
 rzam moje lęki i starania dedykuję. [...] / o słodka kieszonko / monet
 i nadziei! / z czcią na ciebie patrzę. / (*Wyjmuje sakiewkę z monetami.*)
 / Szczęśliwy depozytariusz / tego atrakcyjnego metalu, / [...] / do serca
 przenoszę cię, / hojny i bogaty metalu, / i odchodzę, zanim się zbudzi⁷⁸.

Flora tymi słowy daje jasno do zrozumienia, że jest bardzo chci-
 wa, a pieniądze są jej tak drogie, że chowa je w najbardziej intym-
 nym miejscu – obok serca – łącząc miłość z zyskiem. Co do Tomilla,
 to efekty pitnej czekolady okazały się tak silne, że z trudem się budzi
 i spostrzega, że został okradziony. Kiedy na scenie pojawia się Ribete,
 Tomillo powoli przytomnieje i mówi: „Taki sen... / Rok spałem / I nie
 mogę się obudzić / Powracam z drugiej strony”⁷⁹. Ribete, widząc go
 w tym stanie, oznajmia: „Ten biedak wziął / coś mocniejszego”⁸⁰, czyli
 wyglądał, jakby był pijany. Kiedy Tomillo spostrzega, że został okra-
 dziony, dobrze wie przez kogo: „Flora mnie przestraszyła; tym razem
 się zemściła”⁸¹. Dlaczego „tym razem” czyżby Ana Caro de Mallén
 sugerowała, że Tomillo już nie raz ją wykorzystał?

Przyszłość Flory wydaje się teraz bezpieczna, gdyż wychodzi za
 mąż za Ribete, który przyjmuje ją z wyrachowania, bowiem Estela,
 chcąc się pozbyć służącej, przekazuje jej w posagu sporą kwotę, co
 oznajmia, mówiąc do Ribete: „Ja ci ją daję i sześć tysięcy / escudów”⁸².
 To wyrzucenie Flory zastanawia, czyżby chodziło o jej reputację? Być
 może jednak Flora to rzymska Flora *meretrix*? Ribete tak o niej mówi:
 „Będiesz dla nas obu [Ribete i Tomillo], / a obaj zostawimy cię, /
 by zjadły cię wilki, / ośle wielu właścicieli”⁸³. Co ciekawe w innym,
 wcześniejszym fragmencie, Tomillo sam o sobie powiada: „Mówię, że
 jestem osłem”⁸⁴. Tym razem chce dać do zrozumienia, że jest po pro-
 stu głupcem, który dał się zwieść kobiecie. Małżeństwo Flory i Ribete

⁷⁸ A. Caro de Mallén de, op. cit., s. 199–200. „[...] i[O]h dulce archivo / de escudos
 y esperanza! / con reverencia te miro. / Depositario dichoso / de aquel metal atractivo /
 [...] / al corazón te traslado, / metal generoso y rico, / y voy me antes que despierte”.

⁷⁹ Ibidem, s. 200. „Tomillo: Tal dormir... / Un año ha que estoy durmiendo / y no
 puedo despertar. / Vuélvome de este otro lado”.

⁸⁰ Ibidem. „Ribete: Este pobrete ha tomado / algún lobo”. „Lobo” według *Słownika
 Królewskiej Akademii Języka Hiszpańskiego* (RAE) oznaczało być kompletnie pijanym
 (zob. hasło „Lobo” w: RAE; lobo, loba | Definición | Diccionario de la lengua española
 | RAE - ASALE, [dostęp: 16.05.2025]).

⁸¹ A. Caro de Mallén de, op. cit., s. 203. „Tomillo: Flora me ha dado este susto; / esta
 vez, vengada queda”.

⁸² Ibidem, s. 213. „Estela: Yo te la doy, y seis mil / escudos”.

⁸³ Ibidem. „Tu quedas para los dos, / y entreambos te dejaremos, / para que se
 coman lobos / borrico de muchos dueños”.

⁸⁴ Ibidem, s. 211. „Tomillo: Digo que soy un jumento”.

łączy parę lubującą pieniądze, co świadczy o próżności obojga. Pyszalkowaty Tomillo pozostaje z pustymi rękoma. Skargi sługi wieńczą komedię: „Tylko ja wszystko tracę; / Florę, sakiewkę i escudy”⁸⁵.

Widzimy więc, jak Ana Caro de Mallén w drugoplanowej scenie między służącymi odwraca rzeczywistość. Za pomocą kakao podanego w postaci pitnej czekolady, Flora mści się na Tomillo, będąc swoistą Leonorą w środowisku służących, gdzie honor mniej jest ważny niż pieniądze. Doña Leonora za pomocą podstępów odzyskuje utraconą godność i wychodzi za mąż za niewiernego don Juana. Flora, królowa kwiatów, zmieniając właściwości czekolady, okrada (metaforycznie defloruje) Tomillo. Pod wpływem działania napoju, sługa zapada w czekoladowy sen, zatracając poniekąd siebie, a bogini kwiatów zamienia się w kobietę lekkich obyczajów i rozkwita całym swym pięknem. Ta scenka musiała być nader śmieszna dla publiczności XVII w., gdyż pokazywała przedstawicieli niższych sfer jako osoby szukające wyłącznie własnych przyjemności i zachłannych na pieniądze. Możemy ją jednak też odczytać jako wyraz woli autorki, by zmienić przyjęte normy, oddając prym kobiecie. Pitna czekolada, ulubiony napój Hiszpanów w XVII w., jest przynętą, by zwabić winowajcę i wymierzyć sprawiedliwość.

W ten to sposób kakao, niegdyś napój bogów, a potem monarchów, służący w początkach swojej hiszpańskiej kariery Cortezowi dla wzmocnienia sił jego żołnierzy i skuteczniejszego podboju Ameryki, staje się bohaterem komedii napisanej dla zabawy widzów i czytelników.

Bibliografia

- Acosta J. de, *Historia natural y moral de los Indios* (ks. 5, rozdz. 30), oprac. Fermín del Pino Díaz, CSIC, Madrid 2008; <http://www.fondazioneintorcetta.info/pdf/biblioteca-virtuale/documento1182/HistoriaNatural.pdf>.
- Amado Doblas M.I., *En el V Centenario del descubrimiento del cacao: El chocolate en la literatura del Siglo de Oro* (II); <https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/2043219.pdf>.
- Arellano I., *Historia del teatro español del siglo XVII*, Cátedra, Madrid 2022.
- Beckett S.T., *The Science of Chocolate*, The Royal Society of Chemistry, Cambridge 2008; [beckett-the_science-of-chocolate.pdf](http://www.rsc.org/beckett-the_science-of-chocolate.pdf) (wordpress.com).

⁸⁵ Ibidem. „Tomillo. Solo yo todo lo pierdo; / Flora, bolsillo y escudos”.

- Benzoni G., *Dell' Historie del Mondo Nvovo*; <https://www.cervantesvirtual.com/nd/ark:/59851/bmcwh338>.
- Beyer M.E., *Del grano al chocolate: la producción de una golosina mundial*, „Revista Digital Universitaria” 2011, t. 12, nr 4 (IV); epositoriogeneral.unam.mx/app/webroot/digitalResourcesFiles/438/975_2015-11-05_131515.256705/del_grano_al_chocolate_la_produccion_de_una_golosina_mundial.pdf.
- Blancalana B. (red.), *Laurel de comedias de diferentes autores. Quarta parte*, red. Bernardino Blancalana; Laurel de comedias : quarta parte de diferentes autores ... | Biblioteca Virtual Miguel de Cervantes (cervantesvirtual.com).
- Boccaccio G., *O słynnych kobietach*, tłum. Piotr Bańkowski, Inga Grześczak, Agnieszka Szopińska, Wydawnictwo Uniwersytetu Warszawskiego, Warszawa 2013.
- Calderón de la Barca P. de, *La vida es sueño. El alcalde de Zalamea*, Salvat Ediciones y Alianza Editorial, Navarra 1970.
- Calderón de la Barca P., *El pésame de la viuda*; https://www.cervantesvirtual.com/obra-visor/el-pesame-de-la-viuda-mojiganga--0/html/ff1f828a-82b1-11df-acc7-002185ce6064_3.html.
- Caro de Mallén A. de, *Teatro completo. Valor, agravio y mujer. El conde Partinuplés. Loa sacramental. Coloquio entre dos*, wydanie Juana Escabias, Cátedra, Madrid 2023.
- Castillo Solórzano A. de, *La garduña de Sevilla*; <https://www.cervantesvirtual.com/downloadPdf/la-garduna-de-sevilla-y-anzuelo-de-las-bolsas-0/>.
- Cervantes de Saavedra M., *Novelas ejemplares*, RAE, Madrid 2013.
- Cervantes de Saavedra M., *Nowele przykładowe* (t. 1), Wydawnictwo Literackie, Kraków 1976.
- Colmenero de Ledesma A., *Curioso tratado de la naturaleza y calidad del chocolate*; Curioso tratado de la naturaleza y calidad del chocolate, dividido en quatro ... - Antonio Colmenero de Ledesma - Google Libros.
- Díaz del Castillo B., *Historia verdadera de la conquista de la Nueva España*; https://www-rae-es.webpkgcache.com/doc/-/s/www.rae.es/sites/default/files/Aparato_de_variantes_Historia_verdadera_de_la_conquista_de_la_Nueva_Espana.pdf.
- Díaz-Delgado Peñas I., *Nicolás Monardes Alfaro*, Fundación Ignacio Larramendi, Madrid 2015; https://www.larramendi.es/cytamerica/es/consulta/busqueda_referencia.do?campo=idtitulo&idValor=424507.

- Diccionario de la lengua española de la Real Academia de la Lengua*; Diccionario de la lengua española | Edición del Tricentenario | RAE - ASALE.
- Durán D., *Códice Durán o Historia de las Indias de Nueva España e islas de tierra firme*; <https://www.cervantesvirtual.com/obra/historia-de-las-indias-de-nueva-espana-y-islas-de-tierra-firme-tomo-i--0/>.
- Escabias J., *Dramaturgas del siglo de oro. Guía completa*, Ed. Antígona, Madrid 2022.
- Etimologías de Chile*; www.deChile.net.
- Franganillo Álvarez A., *Servicio y deservicio a Felipe IV. Los Príncipes de Carignano, entre Francia y la Monarquía Hispánica (1634–1644)*, „Hispania” 2017, t. 77, nr 255 (I–IV); <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=6003597>.
- Hernández Triviño A., *Chocolate: historia de un nahuatlismo*; <https://nahuatl.historicas.unam.mx/index.php/ecn/article/view/77724>.
- Kalvatchev Z., Garzaro D., Guerra Cedezo F., *Theobroma Cacao L.: un nuevo enfoque para nutrición y salud*, „Agroalimentaria” 1998, nr 6 (VII); <https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/3233588.pdf>.
- Lope de Vega Carpio F., *La Dorotea*; <https://www.epedagogia.com.br/materialbibliotecaonline/1617La-Dorotea.pdf>.
- López Kurland C., *Sabores del camino: chocolate*; <https://npshistory.com/publications/elca/chronicles/v6n2.pdf>.
- Medrano J., *Reflexiones nerviosas. Chocolate*; „Revista de la Asociación Española de Neuropsiquiatría” 2011, t. 31, nr 109 (I–III); http://scielo.isciii.es/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0211-57352010000300010.
- Molina A. de, *Vocabulario en lengua castellana y mexicana*; <https://www.cervantesvirtual.com/obra/vocabulario-en-lengua-castellana-y-mexicana/>.
- Molina T. de, *Averígüelo Vargas*; <https://www.cervantesvirtual.com/obra/averiguelo-vargas--0/>.
- Molina T. de, *Comedias. El vergonzoso en Palacio. El burlador de Sevilla y convidado de piedra*, Espasa-Calpe, Madrid 1980.
- Molina Tirso de, *Amazonas en las Indias*; https://www.cervantesvirtual.com/obra-visor/amazonas-en-las-indias--0/html/fee00696-82-b1-11df-acc7-002185ce6064_2.html.
- Muñoz-Schick M., Moreira-Muñoz A., Moreira Espinosa S., *Origen del nombre de los géneros de plantas vasculares nativas de Chile y su representatividad en Chile y el mundo*, „Gayana. Botánica” 2012, t. 69,

- nr 2; Origen del nombre de los géneros de plantas vasculares nativas de Chile y su representatividad en Chile y el mundo (scielo.cl).
- Norton M., *Chocolate para el imperio: la interiorización europea de la estética mesoamericana*, tłum. I.T. Martín Jiménez I.T., „Revista de Estudios Sociales” 2008, nr 29 (IV); <https://www.redalyc.org/pdf/815/81502904.pdf>.
- Ordoñez Araque R., El Salous A., *Historia ancestral del cacao. Año 3500 a.C. 1700 d.C.*, Ediciones Grupo Compás, Guayaquii-Ecuador 2019; https://edisciplinas.usp.br/pluginfile.php/7884664/mod_resource/content/1/Imprenta%20Libro%20Cacao.pdf.
- Owidiusz, *Fasti. Kalendarz poetycki*, tłum. Elżbieta Wesołowska, Zakład Narodowy im. Ossolińskich, Wrocław 2008.
- Pedraza Jiménez F.B., Rodríguez Cáceres M., *Manual de literatura española. IV. Barroco: teatro*, Cénlit Ediciones, Pamplona 1980.
- Pérez Martín A.M., *Ana Caro de Mallén de Torres, poeta y dramaturga andaluza del Siglo de Oro Español*; <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=7785728>.
- Pérez-Tenessa A., *La fabulosa historia del chocolate*, „Estudios Agrosociales y Pesqueros” nr 186, 200; https://ageconsearch.umn.edu/record/164953/files/pdf_reeap_r186_11.pdf.
- Quevedo Villegas F. de, *El entretenido, la dueña y el soplón*; <https://www.cervantesvirtual.com/obra-visor/el-entremetido-la-duena-y-el-soplón--0/html/>.
- Quintanar Cabello V., „*Liquidum non frangit jejunum*”: la polémica religiosa en torno al chocolate y su reflejo en el arte de la edad moderna, „Actas del III Congreso Internacional sobre Patrimonio Alimentario y Museos” 2021, t. 11; , (XI); https://www.academia.edu/76503809/Quintanar_Cabello_V_2022_Liquidum_non_frangit_jejunum_la_pol%C3%A9mica_religiosa_en_torno_al_chocolate_y_su_reflejo_en_el_arte_de_la_Edad_Moderna_.
- Rodríguez Cacho L., *Manual de historia de la literatura española. Siglos XIII al XVII* (t. 1), Castalia, Madrid 2016.
- Sánchez Gómez J., *Juan de Cárdenas*; Real Academia de la Historia; <https://dbe.rah.es/biografias/19124/juan-de-cardenas>.
- Serrano Peña M.S., Rojo Moreno-Arrones B., *Historia y epidemiología del tabaquismo*, monogvii_1_historia_y_epidemiologia_del_tabaquismo.pdf (neumomadrid.org).
- Tránsito López Luengo M., *Tomillo. Propiedades farmacológicas e indicaciones terapéuticas*, „Ámbito Farmacéutico. Fitoterapia” 2006, t. 25, nr 1 (I); <https://enfispo.es/servlet/articulo?codigo=5324615>.

- Vélez de Guevara L., *El diablo cojuelo*; https://www.cervantesvirtual.com/obra-visor/el-diablo-cojuelo--0/html/fee8f6b6-82b1-11df-acc7-002185ce6064_2.html.
- Villar del Fresno Á.M., Ortega T., *Cacao ¿Alimento o medicamento?*, „Farmacia Profesional” 2005, t. 19, nr 2 (II); <https://www.elsevier.es/index.php?p=revista&pRevista=pdf-simple&pii=13072122&r=3>.
- Waizel-Haiat S., Waizel-Bucay J., Magaña-Serrano J.A., Campos-Bedoya P., San Esteban-Sosa J.E., *Cacao y chocolate: seducción y terapéutica*, „Anales Médicos” 2012, t. 57, nr 3 (VII–IX); <https://www.medigraphic.com/pdfs/abc/bc-2012/bc123k.pdf>.
- Zanetti M., *Cacao y chocolate: del Nuevo al Viejo Mundo a través del español*, s. 224; https://cvc.cervantes.es/ensenanza/biblioteca_ele/aepe/pdf/congreso_47/congreso_47_23.pdf.
- Zayas y Sotomayor M. de, *Honesto y entretenido sarao* (t. 1), wydanie Julián Olivares, Prensas de la Universidad de Zaragoza, Zaragoza 2017.
- Zayas y Sotomayor M. de, *Honesto y entretenido sarao* (t. 2), wydanie Julián Olivares, Prensas de la Universidad de Zaragoza, Zaragoza 2017.