



Cacao Soconusco

Apuntes sobre Chiapas, México
y Centroamérica

Antonio Cruz Coutiño

Colección
Selva Negra



UNICACH

Cacao Soconusco

Apuntes sobre Chiapas, México
y Centroamérica

Antonio Cruz Coutiño



UNIVERSIDAD DE CIENCIAS Y ARTES DE CHIAPAS
2014

Colección
Selva Negra



UNICACH

Nombre de una reserva ecológica en el estado de Chiapas, las implicaciones de carácter antropológico de la Selva Negra han rebasado por mucho la alerta ambiental por su preservación. Es en este sentido que la colección dedicada a las ciencias sociales y humanísticas está sellada por un título cuya resonancia evoca un tema filosófico tan crucial como el que plantea los límites y alcances de la acción humana sobre los recursos naturales que le brindan sustento.

Primera edición: 2014

D. R. ©2014. Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas
1ª Avenida Sur Poniente número 1460

C. P. 29000, Tuxtla Gutiérrez, Chiapas, México.

www.unicach.mx

editorial@unicach.mx

ISBN 978-607-8240-33-3

Diseño de la colección: Manuel Cunjamá

Ilustración de portada: Manuel Cunjamá

Impreso en México

Cacao Soconusco

Apuntes sobre Chiapas, México
y Centroamérica

Antonio Cruz Coutiño

Colección
Selva Negra



UNICACH

Índice

Presentación	13
Noticia inicial	15
Primera parte	17
1. Antiguo origen del cacao	19
2. Mitos y leyendas del cacao y el chocolate	22
3. El cacao entre los mayas	26
4. En la voz de los cronistas	32
5. Andanzas primeras del chocolate	41
Segunda parte	51
1. Desde el tiempo prehispánico	53
2. Cacao, tributo y expoliación	60
3. Valía del Cacao Soconusco	65
4. El cacao del Soconusco	74
5. Agricultura tradicional del cacao	78
6. Chocolatería tradicional	82
7. Tradiciones asociadas al cultivo del cacao	90
Comentarios finales	97
Addendum	101
Material consultado	107
Semblanza del autor	115

A la memoria de un hombre extraordinario,
al agrónomo don **Vicente Martínez Vázquez** (1922-1994),
pionero de la cacaocultura chiapaneca.

Y así encontraron la comida
y esta fue la que entró en la carne del hombre creado,
del hombre formado;
ésta fue su sangre,
de ésta se hizo la sangre del hombre.

Así entró el maíz en la formación del hombre
por obra de los Progenitores.

Y de esta manera se llenaron de alegría,
porque habían descubierto una hermosa tierra,
llena de deleites,
abundante en mazorcas amarillas
y mazorcas blancas
y abundante también en *pataxte* y *cacao*,
y en innumerables zapotes,
anonas, jocotes, nances, matasanos y miel.

Abundancia de sabrosos alimentos
había en aquel pueblo llamado
de Paxil y Cayalá.

Popol Vuh. Las antiguas historias del Quiché

[Traducidas del texto original, con una introducción y notas, por Adrián Recinos]

México: Fondo de Cultura Económica y Secretaría de Educación Pública

(Lecturas Mexicanas 25) 1984, pp. 175-176.

Presentación

Congratulémonos. Tenemos por fin en nuestras manos el primer libro escrito deliberadamente sobre el cacao chiapaneco, el cacao del Soconusco. Congratulémonos porque por primera vez, se pondera y describe la historia botánica y social del cacao y el chocolate resultante, desde su más antiguo origen. Desde la perspectiva de Mesoamérica, de la civilización maya y del espacio geográfico compartido por Chiapas, México y Centroamérica. Pero por sobre todas las cosas, nos felicitamos, porque igual, por primera vez, a través de esta obra, pequeña pero substancial, se rinde merecido homenaje al ingeniero don Vicente Martínez Vázquez (1922-2004) pionero —como bien señala el autor— de la agricultura del cacao en Chiapas, el sureste del país y quizá de México en su conjunto.

Don Vicente Martínez Vázquez, a pesar de que su nombre no figura en las fichas biográficas del *Diccionario enciclopédico de Chiapas*, obtuvo por parte de la sociedad y el gobierno del estado, el Premio Chiapas en Ciencias, en 1994, diez años antes de su deceso. Fue en todo lo que vale, un hombre de principios. Grande, culto, emprendedor, útil a la sociedad, íntegro a pesar de sus diversos cargos públicos, promotor incansable del extensionismo agrícola. Uno de los pioneros de la aplicación de las modernas ciencias y técnicas agrícolas, pecuarias y forestales en Chiapas.

Para nosotros, los agrónomos chiapanecos, el ingeniero don Vicente Martínez Vázquez fue un profesional señorero,



maestro, modelo, digno de su familia, de sus compañeros y de la sociedad chiapaneca en general, misma que le abrió sus brazos en franca acogida, hasta echar raíces y fundar descendencias acá, desde principios de la década de los cincuenta del siglo pasado. El ingeniero Martínez Vázquez fue uno de los puntales de la investigación y la aplicación del conocimiento, cuando durante los años cincuenta colabora para el Centro Agronómico Experimental Rosario-Izapa, en la frontera con Guatemala; uno de los pioneros promotores de la tecnificación, irrigación y mecanización de las tierras fértiles de Chiapas.

Durante casi todos los gobiernos contemporáneos, desde los años sesenta, colabora en la formulación de los planes estatales agropecuarios que se incorporan al Plan Estatal de Desarrollo. Es incansable promotor y funcionario de la Secretaría de Desarrollo Rural, hoy Secretaría del Campo. Varios textos suyos fueron publicados en la *Revista ICACH*, corporación originaria de esta noble y generosa institución universitaria, durante la década de los sesenta, y una de sus más grandes obras, ni duda cabe, fue la sistematización de su conocimiento empírico vinculado con la agricultura del cacao; su *Theobroma cacao. Manual del cacaotero Chiapaneco*, varias veces referida por el autor del presente libro.

Así que, bienvenida esta valiosa aportación del doctor Cruz Coutiño, que nos honramos en divulgar como parte del programa editorial unicachense. Bienvenida la incorporación de esta pequeña joya a la bibliografía básica de Chiapas, al conjunto de textos indispensables para la comprensión y valoración cabal de los recursos naturales, económicos, sociales y culturales de Chiapas.

Ing. Roberto Domínguez Castellanos
Rector

Noticia inicial

Cacao Soconusco. *Apuntes sobre Chiapas, México y Centroamérica*. Sí, en ese orden. El Soconusco, Chiapas, México y Centroamérica, pero en primer lugar Mesoamérica, pues a esta región cultural del mundo pertenece el cacao y su dominio tecnológico. Vamos a referirnos a las ancestrales almendras del cacao, a su historia más antigua y reciente, a su transformación en la más exquisita y noble de las bebidas estimulantes de la humanidad y, procedemos a ello, tras haberlo acordado así en el Cuerpo Académico Estudios Mesoamericanos (CAEME), donde se generaron las ideas seminales. Por esta razón, el ensayo se inscribe en una de sus líneas de trabajo, la del patrimonio cultural de Mesoamérica y, en particular, al estudio y divulgación del patrimonio cultural contenido en el conocimiento de las hierbas, plantas y semillas alimenticias de la región.

El texto se integra de doce secciones agrupadas en dos partes. La primera atiende al cacao en general, mesoamericano, y se forma con cinco unidades. En ellas se revisan las voces asociadas al *cacao* y al *chocolate*, su origen, los mitos de su creación y la historia antigua de estos elementos fundadores, desde la tradición maya y el Imperio Mexica, y desde la experiencia de los primeros españoles y europeos; es decir, desde la voz de los cronistas novohispanos, la experiencia gustativa y estética, tanto de colonizadores como de beneficiarios lejanos.



La segunda parte se constituye de siete secciones y en ellas, ahora sí, se pondera y analiza la información disponible sobre el cacao y el chocolate del Soconusco. El recuento inicia con el tiempo prehispánico y la época de la Colonia, a fin de valorar la calidad y el prestigio de estos productos, las implicaciones sociales de la producción y su valor económico.

Continúa con cierta indagación sobre las variedades típicas del cacao y su agricultura tradicional contemporánea, al igual que sobre las tradiciones ancestrales vigentes, asociadas al cacao, lo mismo que respecto de las características de la chocolatería regional: tipos, ingredientes y porciones; desde la voz de los propios cacaocultores y chocolateras de la región. Al final se agregan algunos comentarios para poner en perspectiva la valía intrínseca del Cacao Soconusco, el cacao criollo, nuestro *Theobroma cacao*, variedad *cacao* y sobre todo, el riesgo de desaparecer que ahora mismo le acontece.

Agradezco la hospitalidad, comprensión y tiempo de los profesores Armando Parra Lau y Francisco Hernández Pérez, tuxtlachiquenses de pura cepa, al igual que las sugerencias y recomendaciones de mis amigos, el antropólogo e historiador Víctor M. Esponda Jimeno y el doctor Jorgeluis Cruz Burguete. Verdad es que sin su orientación hubiera sido imposible concluir a tiempo este trabajo.

Primera parte

Cacaíto, cacahuito, cacaotal, cacahuatal, cacaguatal, cacaotero, cacaotera, cacagua, cacaoché, cacaosúchil, cacahuate y otras palabras relacionadas, seguramente se derivan de la palabra cacao, o guardan en ella su raíz. Estas voces se escuchan en México y Centroamérica, y lo mismo ocurre con los vocablos chocolate y cocoa, representativos de los derivados culinarios de aquél, y las múltiples voces derivadas: chocolatera, chocolatero, chocolatería, chocolatear, chocolatoso, chocolatillo, chocobanano, y hasta marcas que dan vuelta al mundo: Choco Choco, Choco Krispis, Chocodulces, Chocodelicias y Chocomilk en el caso de América, mientras que en Europa se identifican algunas entre tantas: Colacao, Chococao, Planet Cocoa o Dutch Cocoa.

Forman parte de la lengua española las frases hechas “pedir cacao”, es decir, pedir perdón o rendirse ante algo o alguien; “valer alguien, o algo, un cacao”, enunciado que estima en mucho la valía del objeto o sujeto a quien se refiere; o su contrario: “no valer alguien, o algo un cacao” como equivalente de insignificancia o carencia de valor. Algo más propio del chocolate en sí mismo se expresa en “el chocolate bien servido, poco hervido y bien batido”, aunque los soco-nusquenses en Chiapas, tienen la expresión más hermosa. Ellos dicen: “cuando la cosecha es buena hasta los guaru-



mos¹ dan cacao” y en general, en México expresamos “¡Las cosas (o las cuentas) claras y el chocolate espeso!” cuando deseamos tratos o palabras firmes, sinceras.

Es común la expresión que sentencia “dar a alguien, sopa de su propio chocolate”, recordar la frase de esa canción pegajosa: “toma chocolate. Paga lo que debes”, o lanzar aquel piropo que linda en la majadería: “A ver si como lo mueves lo bates... ¡Ah qué rico chocolate!”. De niños todos cantamos y jugamos aquella ronda infantil... “chocolate, molinillo... a estirar, a estirar, que el demonio va a pasar”; y más de alguno ha de recordar esta adivinanza ingenua, muy de la tierra: “Tengo un mi chuchito choco que sólo en los velorios late. ¿Qué será?... ¡El chocolate!”.

No obstante, la expresión chocolateña mexicana más arraigada es, ni duda cabe, “estar alguien como agua pa’chocolate”, alterado, enfurecido; es decir: estar alguien con la sangre caliente, en estado de ebullición, precisamente como se requiere el agua para preparar el mejor chocolate; expresión popularizada por Laura Esquivel en su novela *Como agua para chocolate*, misma que se lleva al cine (Alfonso Arau, director, 1992), al igual que otras cintas cinematográficas y letras de canciones que han contribuido a la fama mundial del chocolate². En Chiapas hasta la fecha, se cree que las chachalacas (*Ortalis vetula* de las crácidas) cuando gritan a coro, es porque las hembras exclaman: “Me quiero casar. Me quiero casar”, mientras los machos responden: “No hay cacao. No hay cacao”.

¹ Guarumbo o guarumbo. Es la *Cecropia obtusifolia* de las cecropiáceas, común en las montañas del trópico, típico entre la sombra natural que se provee a los cacahuatales de la región.

² Una sucinta revisión lleva a las siguientes películas: *Charlie and the chocolate factory* (EUA), *Chocolat* (Gran Bretaña), *El chocolate del loro* (España), *Merci pour le chocolate* (Francia), *Cinco de chocolate y una de fresa* (México), *Better than Chocolate* (Canadá), *Fresa y chocolate* (Cuba), *Blood y chocolate* (EUA) y *Willy Wonka y la fábrica de chocolate* (EUA).

1. Antiguo origen del cacao

Así que es amplio el campo semántico de la voz *cacao*, tanto como antíguísimo el descubrimiento de esta planta maravillosa, su aprovechamiento, aclimatación y cultivo. Para los europeos y el mundo en general, el cacao y las bebidas espumosas frías y calientes derivadas, fueron conocidas tras su consumo original por parte de soberanos, funcionarios y nobles de la Corona Española. A ellos llega por los conquistadores, religiosos, comerciantes, cronistas e incluso de la mano de los propios indios³. Estos personajes conocen tales bebidas en México y Centroamérica, y muy pronto las exhiben en España.



Girolamo Benzoni, *La historia del Mondo Nuovo* (Venecia, 1572, fol. 104v.). Este grabado también aparece en la edición de 1565; representa una celebración festiva maya. A pesar del desprecio de Benzoni, el chocolate es esencial para mantener despiertos a los participantes mesoamericanos, durante sus fiestas nocturnas. En la esquina inferior derecha, una persona airea o espuma el chocolate. Shelfmark: xE141.B42. Reproducida por cortesía de la Bancroft Library, Universidad de California, Berkeley.

³ Coe (2005) menciona, por ejemplo, que fue “un grupo de nobles kekchi[es] de Alta Verapaz [quienes] fue[ron] con los frailes dominicanos a la corte de Felipe II y prepararon para el rey y para la corte del Rey Felipe [chocolate] por la primera vez”, mientras que Norton (2008: 55), con base en documentos de archivo, afirma que desde 1531 “un encomendero explotador ordenó a sus súbditos prepararan mil libras de granos de cacao molido para beber, para su viaje a España”.



Tiempo después se afirma la idea de su origen mesoamericano, propio de las culturas olmeca, maya, tolteca, náhuatl, mixteca y zapoteca. Sin embargo durante las últimas décadas del siglo pasado, llegó a aceptarse, con base en investigaciones botánicas y arqueológicas, que el origen del cacao se remontaba a las cuencas del Amazonas y el Orinoco.



Figura de hombre que sostiene el fruto del árbol del cacao. Estatuilla de ascendencia olmeca. http://www.esacademic.com/pictures/eswiki/67/Cacao_Aztec_Sculpture.jpg (19/02/2010/18:00).

Hoy, recientemente, aunque se acepta la existencia inmemorial de algunas especies emparentadas, silvestres, en México, Centro y Sudamérica⁴, de nueva cuenta se ratifica

⁴ El cacao, el verdadero cacao es único. Es el *Theobroma cacao* de las malváceas, cuyas dos variedades, cacao o criollo y *sphaerocarpum* o forastero son originarias, la primera de Mesoamérica y la segunda de Sudamérica. Asimismo otras especies emparentadas son: *Theobroma grandiflorum* natural de Brasil y Perú, *Theobroma subincanum* de Venezuela, *Theobroma speciosum* de Bolivia y *Theobroma bicolor*, originaria de Tabasco, Chiapas y Guatemala, nuestro muy conocido pataste. Cfr. Nisao (2007).



el original dominio cultural del cacao por parte de los pueblos mesoamericanos (*El Universal*, 2008). Mesoamérica, en donde la data más antigua relacionada con la preparación y consumo de bebidas con base en el cacao, corresponde al año 1750 aNE, durante el Período Formativo, es decir entre 1900 y 900 aNE⁵; hallazgo ubicado dentro de las grutas sagradas olmecas del cerro Manatí, municipio de Hidalgotitlán, estado de Veracruz. Esta evidencia es muy anterior a otras antiguas, reportadas para zonas de ascendencia maya en Puerto Escondido (Honduras), o Colhá, al norte de Belice (Coe, 2005), en donde la evidencia arqueológica del chocolate data del año 600 aNE. No obstante, estudios arqueobioquímicos más recientes sugieren una fecha aún más temprana: año 1900 aNE para la zona de los mocayas en la costa de Chiapas. El autor de tales estudios informa en sus líneas conclusivas lo siguiente:

Los resultados del análisis de residuos que [efectué] en vasijas olmecas y pre-olmecas son importantes porque [...] muy poca investigación arqueológica se ha realizado sobre los orígenes del uso de cacao por los olmecas y mokayas en tiempos del Preclásico Temprano. La presencia de cacao en vasijas de la costa del Golfo y del Pacífico de México indica que este uso es anterior por más de un milenio a la evidencia de las tierras bajas mayas, específicamente del sitio Colhá [...]. Los resultados del presente estudio proporcionan pruebas concluyentes de que la gente mokaya de

⁵ Coe y Coe (1999: 66) señalan al respecto, que son los olmecas quienes en cierto modo inventan o perfeccionan la preparación y consumo del cacao. Usaban el proceso de nixtamalización que consistía en hervir los granos hasta que se suavizaban. Luego eran molidos mediante metates hasta pulverizarlos y la pasta resultante era mezclada con masa de maíz.



la costa sureña de Chiapas (la región del Soconusco) [estaba involucrada] en la producción y consumo de chocolate líquido desde 1900 aNE.

En el área de la costa del Golfo, la presencia de cacao en una vasija Ojochi indica que la gente anterior a los olmecas ya [producía y consumía] chocolate líquido para 1350 aNE, si no es que antes. [...] los resultados confirman que Mesoamérica tuvo una historia muy larga y continua de preparación y consumo de chocolate líquido desde el Preclásico Temprano hasta tiempos históricos y modernos, [de modo que] los datos de nuestro estudio mueven hacia atrás, en el tiempo, el más antiguo uso de cacao reportado en Mesoamérica, de 600 aNE a 1900 aNE (Powis, 2009).

2. Mitos y leyendas del cacao y el chocolate

El mito conocido más antiguo, asociado al cacao, proviene de los olmecas y mayas, sociedades mesoamericanas a las que, luego de su formación mítica a partir del maíz y otros componentes, sus deidades agrícolas les conceden la planta de cacao (Sampedro y Díaz, 2009) “con el objeto de hacerles felices, aliviar su cansancio y deleitar su reposo”. Debido al origen divino de este alimento, el cacao simbolizaba para los mayas antiguos, vigor físico y longevidad, y su consumo se reservaba a gobernantes, nobles y militares. Servía para dar solemnidad a sus rituales bélicos y religiosos.

Entre los mexicas, la leyenda náhuatl cuenta que en los tiempos de antes, el venturoso Quetzalcóatl dio a su pueblo un don como regalo: una planta que había robado a sus hermanos dioses, quienes la guardaban celosamente. De ella obtenían una bebida exclusiva. Quetzalcóatl sustrajo el pequeño arbusto de flores rojas prendidas a su tronco;



árbol de hojas alargadas e inclinadas hacia el suelo, a la que ofrecía sus oscuros frutos. Plantó en los campos de Tula el arbolito; pidió a Tláloc que lo alimentara con la lluvia y a Xochiquetzal, lo adornara con sus flores. Con el tiempo el árbol dio sus frutos, Quetzalcóatl recogió las mazorcas, hizo tostar sus semillas, enseñó a molerlo a las mujeres, a batirlo sobre jícaras con agua y a deleitarse con esa especie de chocolate.

Más tarde sin embargo, los hermanos descubrieron el hurto. Destruyeron el cacao de esa tierra, rompieron metales, jícaras y tocomates. Castigaron a Quetzalcóatl, lo desterraron, y cuentan que entonces, con vergüenza y lágrimas, marchó humillado por el rumbo de la estrella vespertina, su antigua casa, Nonoalco, aunque como último gesto, dicen... por las planicies húmedas de Tabasco, arrojó por última vez, también allí, las semillas sagradas del cacao. Que bajo la fronda de sus árboles florecieron; dádiva postrera de ese dios luminoso⁶.

Otra versión, moderna, sin embargo, procedente de la misma región de México, afirma que

...una princesa se fue para guardar un gran tesoro, [mientras] su marido estaba fuera, guerreando con sus soldados por defender las tierras del imperio azteca. Mientras tanto, ella fue asaltada por los enemigos. La forzaron a decir el lugar en donde había ocultado el tesoro, aunque al negarse, su silencio fue saldado con la muerte [...]. Fue entonces que las divinidades la premiaron: de la sangre de la fiel princesa [derramada

⁶ Así rezan varias versiones, aunque esta es propia, sintetizada a partir de ellas. Cfr. Benítez (1998: 27) y www.portaldemexico.com/cultura/culinaria/chocolateescacao.htm (15/10/2009/13:45).



sobre el suelo] nació la planta del cacao, el cacaotero, cuyas semillas son amargas como amargo es el sufrimiento de los hombres. Fue el regalo de Quetzalcóatl, ante la fidelidad pagada con la muerte⁷.

Por su parte los zoques de Chiapas —herederos de la civilización olmeca— conservan un par de relatos: la leyenda de *El Cerro Santo* y la de *El origen del cacao*. La primera se refiere al tiempo en que “estaba nuevo el mundo” (Báez Jorge, 1993), de cuando por el rumbo de Tecpatán, la deidad Rayo rompe el *Gomi Kosak*, Cerro Santo, y de él toman los pueblos de la región diversas novedades: maíz, frijol, plantas alimentarias, herramientas, aunque... sólo al final llegan sus vecinos tabasqueños, tan sólo para encontrarse con una vieja tiñosa en la hendedura del cerro. Ella les dijo: “pues... si no tienen miedo, llévenme que soy dinero. Llévenme y háganme una casita. Luego háganme pedazos y a los quince días verán lo que seré. La despedazaron y regaron su sangre, y a los quince días [volvieron] y vieron que el cuerpo y la sangre de la viejita se volvió cacao”.

La segunda, de la misma región zoque, refiere el origen del cacao, proveniente de San Bartolomé Rayón, recogida por Thomas (1991), en donde una mujer figura como patrona del cacao y del maíz, al tiempo que les enseña su cultivo. Reza en su parte medular:

...entonces después de eso salió la viejita. Llorando salió. Entonces dijo: ahorita, hijos, yo me voy. [Esto] es [lo] que me hizo su papá. Así pues, por eso aquí yo me había venido, pero [como] ahora me sacan [de] aquí,

⁷ Reforma. Corazón de México (2003): *Nueva versión mexicana de la leyenda de Quetzalcóatl y el cacao*. México: Reforma. Corazón de México (diario). 15 de mayo, 2003.



yo ya me voy. Me voy [al] rumbo de Tabasco. Por allá me voy a quedar. Si [ustedes] quieren saber, yo soy el cacao —dijo la viejita—. En esta forma me van a sembrar y [ustedes] van a limpiar [mi huerta]. Y ya que [...] van a limpiar [la huerta] voy a dar otra fruta. Y ya con eso, con eso se tienen que arreglar. [Su papá] tiene que limpiar [la milpa] bien y con eso van a pasar la vida. Así es que yo ya me voy.

Bueno... salió la viejita, llorando se fue. Se fue en rumbo de Tabasco. Por eso en Tabasco [se] da mucho el cacao [mientras que] acá [en Rayón] no. ¿Por qué acá no se da el cacao? Porque allá se fue la viejita. Y entonces, así pasó esta historia. Anteriormente, la gente estaba padeciendo de mucha hambre y que no había maíz...



La escena derecha muestra a alguna de las deidades de Xibalbá sentado en su trono. Ata algo a las muñecas de la joven mientras le habla. Otra observa la escena de la izquierda, mientras detrás, tres mujeres de la corte conversan. Una de ellas vierte chocolate de un vaso a otro, para producir espuma. *Roll out* del Vaso Princeton proveniente de Nakbé, El Mirador, Guatemala. Princeton University Art Museum. http://www.mayasautenticos.com/maya_religion.htm (22/10/2010/08:00).



3. El cacao entre los mayas

El dominio del cacao, y el acervo de conocimientos asociados a él, necesariamente fue transmitido hacia los mayas. Los llamados “documentos mayas coloniales” lo confirman. El *Popol Vuh*, por ejemplo, en el pasaje relativo a la formación original del ser humano, relata el hallazgo de las semillas de maíz en las huertas de Paxil y Cayalá, pero enseguida refiere las semillas de cacao y pataste, cuyo valor simbólico, ritual y alimentario se asemeja. Se lee: “y de esta manera se llenaron de alegría, porque habían descubierto una hermosa tierra, llena de deleites, abundante en mazorcas amarillas y mazorcas blancas, y abundante también en *pataxte* y *cacao*, y en innumerables zapotes, anonas, jocotes, nances, matasanos y miel” (Recinos, 1976: 104).

Se invoca del mismo modo a Ixcacau, deidad femenina asociada a la fertilidad y al cacao. En él se narra que cuando Ixquic, la doncella madre de los gemelos míticos, es compelida a obtener una red grande de mazorcas de maíz, ella invoca a Chahal, guardián de las sementeras, al igual que a Ixtoh, Ixcanil e Ixcacau, formas divinas que aluden a la lluvia, al maíz y al cacao (*ibidem*: 63).

La *Relación de Santiago de Atitlán* (Morales Damián, 2006: 39) refiere que a principios de la Colonia, en San Bartolomé Guatemala, se veneraba a Tabuc o Cihua Teutl “diosa hembra”, ofreciéndole sacrificios y ofrendas, en especial “cuando empezaban a brotar las florecillas de los cacahuatales”. El *Memorial de Sololá* (Recinos, 1950: 146-147) narra un incidente militar entre quichés y cakchiqueles, en donde una mujer es la causa de ello: niega tortillas a un soldado quiché y su nombre es Nimapan Ixcacauh “Ixcacau la del gran vientre”. Y varias referencias más se encuentran en el *Libro de los libros del Chilam Balam*, en *El Rabinal Achí*, en el *Título de los señores de Totonicapán*, o en los *Títulos de Ixquín Nchaib* (Cruz Coutiño, 2008).



© Deidad asociada al cultivo del cacao proveniente de Toniná, ciudad maya del Período Clásico. Museo de sitio, Toniná, Chiapas (2010). Ja. Cruz Coutiño.

Por lo demás, ya desde el Preclásico existen evidencias arqueológicas que muestran representaciones de la planta y el fruto del cacao, como en el árbol de la Estela 10 de Izapa (*vid infra: 41*). Durante el Clásico Medio la o las deidades mayas vinculadas a la fertilidad agrícola evolucionan hasta convertirse en patronos, tanto del maíz como del cacao. Entre ellos se encuentran el dios E, Yum K'ax, Hun Nal Ye y Hun Hunahpú. Los mayas de Toniná, por ejemplo, rinden tributo a una especie de deidad asociada a la planta, representada por el mono acicalado con un collar de mazorcas de cacao. Y en general, se han descubierto a lo largo de las tierras bajas mayas (Chinchilla, 2007), diversas figurillas de monos, jaguares y mujeres de cuyos cuerpos brotan mazorcas de cacao: avatares de aquella deidad, o bien, figuras asociadas al cultivo propiamente, o a los mitos referidos. Asimismo, durante esta época, como refiere la exposición *Kakaw* del Museo Popol Vuh de Guatemala⁸:

⁸ Nos referimos al cuadernillo de la exposición *Kakaw. El chocolate en la cultura de Guatemala*. Museo Popol Vuh. Ciudad de Guatemala. Febrero de 2005.



Hacia el año 450 dNE, se empezaron a colocar vasos magníficos, llenos de bebidas de chocolate, en las tumbas de los reyes mayas. Estos vasos presentan textos jeroglíficos en los cuales se describe el sabor particular del chocolate servido. [Incluso] prácticamente todos los vasos cilíndricos pintados o labrados en los entierros mayas clásicos eran recipientes para [servir] chocolate (Museo, 2005).

Los mayas posclásicos de Yucatán cuentan con Ek Chuah: dios “M”, deidad negra de los viajeros, mercaderes y cultivadores de cacao, “jefe guerrero o alacrán negro”, “protector de las plantaciones de cacao”, de quien Coe y Coe (1999: 75) informan —por insólito que parezca— que en un fresco del siglo IX dNE en Cacaxtla (Tlaxcala), “ahí se encuentra un mural donde se puede ver el viejo dios maya de los mercaderes y cultivadores de cacao, Ek Chuah; con su báculo de viaje en la mano. Está de pie, descansando frente a un árbol de cacao, con su enorme mochila apoyada detrás”.

Asociado a este personaje, los mismos autores narran que los mayas celebraban un festival anual, aproximadamente en abril, durante el mes Muán, para honrarlo, en donde, quienes poseían cacahuatales sacrificaban perros con manchas de cacao o de chocolate sobre la piel. Estos autores precisan que los mayas creían que la bebida que se conseguía, previo tostado y machacado de las almendras del cacao, les alimentaría después de la muerte. Celebraban rituales religiosos durante las diferentes fases de su cultivo; entre ellas una práctica habitual obligaba a quienes trasplantaban matas de cacao, a mantenerse en abstinencia sexual durante trece noches. Al día siguiente procedían a la siembra o trasplante de las matas de cacao.



© Frescas y maduras mazorcas de pataste encontradas en el mercado público. Tuxtla Chico, Chiapas (2011). Ja. Cruz Coutiño.

En el *Códice de Dresde* se observan deidades sentadas, piernas cruzadas, quienes sostienen con sus manos granos de maíz, cacao y otras ofrendas, de acuerdo con la reproducción facsimilar de UNACH (1985: folios 5, 9, 11-14, 22, 32 y 39), y hasta probablemente jarras de chocolate (folio 46 arriba), pero además, dado que “este código señala las ceremonias de año nuevo” como apuntan Coe y Coe (*ibidem*: 58), en ellas se encuentra representada una especie de deidad tlacuache (folio 25 arriba), quien recorre el camino, “un camino sagrado, hasta los límites de la ciudad, cargando sobre la espalda al dios de la lluvia, mientras que el texto asociado [...] dice que el cacao es su alimento”.

Asimismo en el *Códice de Madrid* (UNACH, 1985: folio 95 arriba) se observa a cuatro dioses perforándose las orejas, mientras su sangre se derrama sobre algunas mazorcas de cacao; ceremonias de los mayas posclásicos probablemente relacionadas con los rituales que practicaban los mercaderes, cuando iniciaban sus largas expediciones comerciales en las que invariablemente llevaban cacao. Es el caso de los



mayas-chontales o putunes, de finales del Período Clásico, asentados en la actual zona de La Chontalpa tabasqueña. A ellos se refieren Coe y Coe (1999) cuando establecen que “manejaban el comercio a largas distancias, controlando la red comercial por medio de canoas, desde la costa del Golfo [de México], hasta alrededor de la península de Yucatán y el Golfo de Honduras. También llegaron al centro de México [aunque] este era otro tipo de comercio que se hacía a pie. El producto más importante que transportaban era el cacao”.

De otra parte, los mayas de Yucatán, de acuerdo con Lowe *et al.* (2000: 85), tenían al cacao como árboles patronos de los días Manik (venado) y Cauac (cueva) lo mismo que de “el mes invernal Ch'en [...] que significa arboleda de cacao, además de ‘el pozo’ [pues el cacao] sólo puede darse en los hundimientos de las cuevas y cenotes de esa región”.

Ante esto debe concluirse que el cacao y el chocolate, para la civilización maya, y en general para las sociedades mesoamericanas, fue parte inmanente de su alimentación básica, al tiempo que una especie de complemento ritual⁹, lo mismo que recurso para el deleite gastronómico, el placer gustativo y el esparcimiento de las elites. Tal como advierte Coe (2005), el chocolate fue una bebida prestigiosa, reservada a los gobernantes, sacerdotes, nobles, mercaderes de larga distancia y guerreros de alto rango. Por tal razón, es abrumadora la cantidad de artefactos, recipientes, cerámicas, silbatos y figurillas encontradas en las antiguas ciudades mayas, pero también piezas desubicadas, todas asociadas al cultivo del cacao y al consumo de chocolate. Entre

⁹ Complemento de las celebraciones religiosas y políticas, como en el caso de nombramientos administrativos, negociaciones políticas y militares, acuerdos familiares y celebración de matrimonios.



ellas se encuentran vasos y vasijas cuya decoración muestra a gobernantes, nobles y sacerdotes en actitud de recepción o ingesta de chocolate¹⁰, lo mismo que figurillas relacionadas, talladas sobre jade, obsidiana, cerámica, piedra común y mármol. Es más, uno de los pueblos antiguos del Soconusco aún lleva por nombre Cacaohatán y uno entre tantos gobernantes mayas, tomó el nombre del cacao como su propio nombre. Se trata de Ah Cacao, soberano de Tikal durante el período que comprende desde 682 hasta 723 dNE.



Figura de alguna deidad maya asociada al cacao. Mujer joven de cuya cabeza y cuerpo brotan mazorcas de cacao. Colección de estatuillas del Museo Popol Vuh, Universidad Francisco Marroquín, Guatemala. Proveniente del catálogo de la Exhibición Kakaw (Museo Popol Vuh, 2005).

¹⁰ Es el caso del *Vaso del Petén*, disponible en www.mayasautenticos.com/maya_cacao.htm (16/12/2009/11:55), en donde un sirviente arrodillado, escucha las indicaciones de su soberano, respecto de la calidad, temperatura o sabor del chocolate espumoso que le sirve. Lo mismo que sobre los tamales de la bandeja que se observa en primer plano.



4. En la voz de los cronistas

Los cronistas novohispanos aportan al mundo occidental sus observaciones asociadas al cacao y al chocolate; sus impresiones sobre las prácticas culturales de las comunidades indias en general. Difunden el concepto mágico-religioso del cultivo del cacao y la estética gastronómica del chocolate, es decir: el gusto, el valor alimentario y el prestigio que las sociedades mesoamericanas asignan a estos productos. Anuncian la generalización de su consumo durante los siglos XVI y XVII en la Nueva España, y en las provincias coloniales de Centroamérica y Venezuela. Fundamentan ideológicamente el gusto por el cacao y el chocolate: primero en España, luego en Francia e Italia, después en toda Europa y luego a nivel mundial. Entre ellos se encuentran el propio Hernán Cortés, Bernardino de Sahagún, Toribio de Benavente, Díaz del Castillo, López de Gomara, Bartolomé de Las Casas, Mártir de Anglería, Alvarado Tezozómoc, Fernández de Oviedo, Alba Ixtlilxochitl, Gerónimo de Mendieta, Joseph de Acosta, Juan de Torquemada y Francisco Ximénez.

Bernal Díaz del Castillo (1980) por ejemplo, recuerda cómo durante los primeros encuentros entre Hernán Cortés y Moctezuma, los mexicanos

Traían en unas como a manera de copas de oro fino con cierta bebida hecha del mismo cacao; decían que era para tener acceso con mujeres, y entonces no mirábamos en ello; más lo que yo vi que traían sobre cincuenta jarros grandes, hechos de buen cacao, con su espuma, y de aquello bebía el gran Montezuma, y las mujeres le servían al beber con gran acato, y algunas

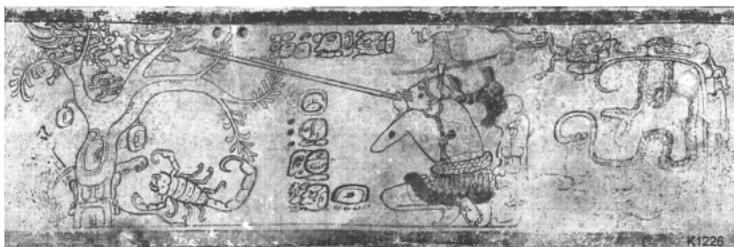


veces al tiempo de comer estaban unos indios [...] y a aquellos mandaba dar los relieves y jarros del cacao, y las mismas cuatro mujeres alzaban los manteles y le tornaban a dar aguamanos [...]. Sacaban sobre mil platos de aquellos manjares que dicho tengo, pues jarros de cacao con su espuma, como entre mexicanos se hace [...] y fruta infinita (Díaz del Castillo, 1980: 167-168).

Fray Bernardino de Sahagún a mediados del siglo XVI escribe en su obra enciclopédica dedicada a la cultura náhuatl, acerca de los diferentes tópicos del cacao y el chocolate, si bien en forma sumaria. Describe las características de la planta y el fruto, las habilidades de los comerciantes del cacao, los secretos de su comercialización, rudimentos de la preparación del chocolate y los diversos tipos de bebidas y utensilios relacionados con su servicio. El arbusto o árbol pequeño de cacao es definido por primera vez de la mano de Sahagún (2000: III, 1067). Él plantea que

...el árbol donde se hace el cacao llaman cacahuacuá-huitl. Tiene las hojas anchas y es acopado. Es mediano. El fruto que hace es como mazorcas de maíz, o poco mayores, y tienen de dentro los granos de cacao; de fuera es morado, y de dentro encarnado o bermejo. Cuando es nuevo, si se bebe mucho emborracha¹¹. Y si se bebe templadamente refrigera y refresca.

¹¹ El cronista seguramente se refiere a la ingesta de la pulpa o mucílago abundante de las mazorcas maduras, cuya fermentación la convierte en una especie de aguardiente.



De acuerdo con las historias míticas narradas por el *Popol Vuh*, la escena describe la ocasión en que Hunahpú derriba a Vucub Caquix (Itzam Ye). Fotografía de Justin Kerr (Archivo Núm. K1226).

De otra parte y por los mismos años el mercader florentino Galeotto Cey¹², ve otras cosas en el cacao:

...un árbol que nace silvestre en los bosques, [que] crece muy alto y tiene la corteza sutil y pulida, con pocas ramas y bajo ellas, en el tronco del tallo echa su fruto, que son ciertas vainas largas como de un palmo, entre verdes y blancas, de grosor de un buen pepino. Dentro tiene ciertos granillos como garbanzos, pero chatos. La concha de dicha vaina es del grosor de un dedo o más. Cómense dichas semillas que son un poco amargas, pero de resto buenas y sanas, y dicen que ayuda contra cualquier veneno [...]. Los indios de Temistitlán [Tenochtitlan] que nosotros llamamos Nueva España se sirven de él como moneda y lo comen y beben en sus bebidas. Dicen que allá hay asaz, pero donde yo he estado hay poco (Lovera, 2000: 24).

¹² Nos referimos a las anotaciones del diario de este autor, miembro de las expediciones de los Welsers (1544-1553) en el noroeste de Venezuela, publicadas como *Viaje y descripción de las Indias 1539-1553*, citado por Lovera (2000).



Cacahuacuáhuatl, nombre del cacao en lengua náhuatl, significa árbol de cacao, pues cacáhuatl es cacao y cuáhuatl, árbol. Coe y Coe (1999: 1079) deducen, con base en los cronistas aludidos, que los mexicas tenían conocimiento de la existencia de cuatro variedades diferentes de cacao. Cuahuacáhuatl: cacao palo o cacao águila, mecacáhuatl: cacao maguey, xochicacáhuatl: cacao flor o flor de cacao y tlalcacáhuatl: cacao de la tierra, el más pequeño, en donde este último según Benítez (1988: 55), era usado especialmente en la elaboración de chocolate.

Años más tarde, sin embargo, en 1586 el franciscano Antonio de Ciudad Real, describió con mayor precisión la naturaleza de esta planta mesoamericana:

El cacao es una fruta como almendra sin cáscara, más corta y más ancha y no tan puntiaguda ni tan delgada, o se puede decir que tiene la proporción y hechura de los piñones con cáscara, pero mucho más gruesa y de color entre colorado y negro; los árboles que llevan esta fruta son a manera de los naranjos, tienen la hoja como la del laurel, aunque más ancha y [...] tira un poco a la del naranjo; en su tronco desde el mismo suelo y en lo grueso de las ramas echan unas mazorcas larguillas y redondas con unas puntas al cabo, y dentro destas, debajo de una corteza están los granos que llaman cacao; cógenlas a su tiempo y quíébranlas y sacada la fruta pónenla a curar al sol. Es el árbol del cacao muy delicado, de suerte que no le ha de dar el sol a lo menos de lleno, ni le ha de faltar agua para que dure mucho y lleve mucha fruta, aunque en Yucatán se da sin agua, en hoyas y lugares húmedos y umbríos, pero esto es poco y de poco fruto. Por esta razón tienen los indios sus cacauatales donde hay agua con qué regarlos, y cuando los plantan entre-



plantan también ciertos árboles que se hacen muy altos y les hacen sombras, a los cuales llaman *madres de cacao* (Ciudad Real, 1976: I, 182).

Al tiempo que dos años después, el jesuita Joseph de Acosta, además de aportar datos adicionales a su descripción, pondera los usos culturales del cacao y su importancia económica. Manifiesta animadversión por el chocolate, pero reconoce su calidad “tanpreciada entre los indios y aun entre los españoles, que es uno de los ricos y gruesos platos de la Nueva España [...]. Sirve también de moneda, porque con cinco cacaos se compra una cosa, y con treinta otra, y con ciento otra, sin que haya contradicción [...]. Y en fin, es la bebidapreciada y conque convidan a los señores que vienen o pasan por su tierra, los indios y los españoles” (Acosta, 2006: 202).

Al finalizar el siglo XVI García de Palacio (1983: 74) cuenta, para el caso de Guatemala que “antiguamente era tan estimado [el chocolate] que nadie bebía del dicho cacao que no fuese cacique, gran señor o valiente soldado; usaban en el sembrarlo muchas ceremonias, escogiendo de cada mazorca y piña los mejores granos de cacao, y juntos los que había menester, los sahumaban y ponían al sereno en cuatro días de plenilunio, y cuando los habían de sembrar se juntaban con sus mujeres con otras ceremonias...”. Pero sigamos a Sahagún, quien para la cuestión del chocolate, relata las artes de una chocolatera en el tianguis de Tenochtitlan:

...muélelo primero en este modo, que la primera vez quiebra o machuca las almendras; la segunda vez van un poco más molidas; la tercera y postrera vez muy molidas, mezclándose con granos de maíz cocidos y lavados; y ansí molidas y mezcladas les echan agua en algún vaso. Si les echan poca, hacen lindo cacao, y si mucha,



no hacen espuma. Y para hacello bien hecho se hace y se guarda lo siguiente, conviene a saber: que se coela; después de colado se levanta para que chorree, y con esto se levanta la espuma, y se echa a parte; y a las veces espésase demasiado; mézclase con agua después de molido. Y el que lo sabe hacer bien hecho, vende el cacao lindo, y tal, que solos los señores lo beben: blando, espumoso, bermejo, colorado y puro, sin mucha masa. A las veces le echan especies aromáticas, y aun miel de abejas o alguna agua rosada. Y el cacao que no es bueno tiene mucha masa y mucha agua, y así no hace espuma, sino unos espumarajos” (Sahagún, 2000: II, 919).

De acá se deducen varios tópicos mesoamericanos: 1. Que el cultivo del cacao es una actividad altamente especializada, 2. Que ello implica una serie de rituales, celebraciones religiosas, 3. Que aunque el chocolate se mezcla con masa de maíz (nixtamal), el mejor es el que se le adiciona muy poca, 4. Que es considerado afrodisíaco por los pueblos indios y 5. Que la bebida es espesa, fresca y se usan jarras y vasos, tanto para airearla como para generar espuma. Por su parte el médico Marradón en 1618 —50 o 60 años después que Sahagún— de acuerdo con Norton (2008), narra esa misma experiencia, la del chocolate en los mercados, en donde se perciben dos innovaciones: el molinillo, artefacto de origen desconocido pero de la época colonial, y la inicial manufactura de trozos o tabletas de chocolate, probablemente adicionadas con azúcar como aglutinante de la pasta del cacao:

El uso de chocolate es tan familiar y frecuente entre todos los indios que no hay un espacio en el mercado en el que no haya una muger negra o india con su tía, su apastlet [apaste] (que es una vasija de arcilla), y su



molinillo (que es como un palo parecido a las agujas que se usan en España para hilar), y sus recipientes para recolectar y enfriar la espuma [del chocolate]. Estas mugeres primero ponen una parte de la pasta o un cuadrado de chocolate en el agua y los disuelven, y después de retirar una parte de esta espuma [...] la distribuyen en vasijas llamadas tecomates [...]. Después las mugeres lo reparten entre los indios o a españoles que las rodean (Norton, 2008: 54).

Thomas Gage, por su lado, aunque mucho tiempo después, va más allá y escribe un capítulo específico dentro de su texto bien conocido, “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 preparación”. Confirma la complejidad del cultivo del cacao y, cuando se refiere al chocolate plantea lo siguiente:

...[que] el ingrediente principal, sin el cual no podría hacerse, es el cacao, que es una especie de haba o más bien almendra muy gorda, que crece en un árbol llamado del cacao, en una vaina o cáscara [...]. El árbol que da el fruto es tan delicado, y el terreno en que se cría es tan cálido, que para defenderlo de los ardores del sol, plantan otros árboles que llaman *madres del cacao*, y cuando ya están crecidos y pueden cubrir con su sombra los árboles del cacao, plantan los cacaotales. [...] Cada haba tiene además otra cáscara blanca llena de agua que la cubre, la cual chupan las mujeres con deleite, porque las refresca y se deshace toda en la boca.



Cuanto a los ingredientes del chocolate [...] suelen ponerle guindillas o pimientillos de los que llaman chiles [...]. También entran [...] azúcar blanca, canela, clavo, anís, almendras, avellanas, orejabela [orejuelas]¹³, zapoyal [zapuyul], agua de azahar, almizcle y el achiote [...], flores de mesachúsil o vainilla [...] y] la canela se tiene como el mejor de todos los ingredientes de que se compone el chocolate, y nadie la excluye de su confección” (Gage, 1980: 120-121).

Y ello se verifica en diversos relatos. El chocolate picante, amargo o dulce, es servido especialmente frío o al tiempo (cfr. Coe y Coe, 1999: 112-115), siempre espumoso, regularmente mezclado con pozol (masa de nixtamal cruda), o atol (masa de nixtamal cocida). Incluso era común agregarle especias y vegetales fragantes nativos: pimienta gor-da (*Pimenta dioica* de las mirtáceas), achiote (*Bixa orellana* de las bixáceas), “orejuelas”, vainilla (*Vanilla mexicana* de las orquidáceas)¹⁴ y seguramente algunas nueces, entre ellas los frutos del pataste, pataxte, pataxtle o patlachtli (*Theobroma bicolor* de las malváceas). Son los que refiere el médico y naturalista español Francisco Hernández, ante su uso abundante al sur de Nueva España y toda Centroamérica: pataxtle, ingrediente de algunos chocolates, pues, tras describir las clases de bebidas que se elaboraban con los distintos cacaos, agrega: “Otro género de bebida se hace con veinticinco granos de cacahoapatlachtli [pataste], del que

¹³ Palabra con que se populariza durante la Colonia al fruto del hueynacztli (“gran oreja” en náhuatl; guanacastle, el *Enterolobium cyclocarpum* de las mimosáceas) y a la florecilla indeterminada xochinacztli (“oreja florida” o “flor de oreja”).

¹⁴ Cfr. www.hearstmuseum.berkeley.edu/exhibitions/.../chocolate_spanish.pdf (11/01/2010/17:05), lo mismo que www.mayasautenticos.com/maya_cacao.htm (16/12/2009/11:55).



se habla en su lugar, otros tantos de cacahoatl y un puñado de grano indio” (Hernández, 1946: III, 913)¹⁵.

Por su parte, Sahagún reporta las ocho variedades de chocolates que se preparaban en el Altiplano Central: “cacao hecho de mazorca tierna de cacao”, “cacao hecho con miel de abejas”, “cacao hecho con hueynacaztli” (fruto del guanacastle), “cacao hecho con tlilxóchitl tierno” (fruto de la vainilla), “cacao hecho colorado” (probablemente aderezado con achiote), “cacahuatl hecho bermejo”, “cacao hecho naranjado”, “cacao hecho negro” (probablemente con zapuyul), “cacao hecho blanco”. Y “dábanlo en unas xícaras con que se bebía [y] son de muchas maneras” (Sahagún, 2000: 755).

Parafraseando a Norton (2008: 50): durante los tiempos prehispánicos, a lo largo de Mesoamérica —desde Nicaragua hasta el Noroeste de México— existió un parecido fundamental en los modos de consumo, los contextos rituales y las “resonancias simbólicas” del chocolate. En todas partes, la preparación prestigiosa del chocolate incluye masa de maíz, chiles diversos y elementos aromatizantes como la vainilla. Pero además, el punto de partida de todas estas preparaciones es el mismo: los granos, las almendras del cacao. Ellas son extraídas de las mazorcas, fermentadas y secadas al sol para aumentar sus cualidades “aceitosas y mantecosas”, tal como escriben los cronistas. Posteriormente los granos se tuestan sobre comales de arcilla, hasta que pasan del típico color marrón al negro. Se descascarillan y finalmente se muelen con los metates o piedras de moler, en

¹⁵ A mayor abundancia, Patiño (2002: 331-333) hace referencia a este pariente del cacao, agregado del chocolate. Cita a los cronistas y funcionarios coloniales que se refieren a él, entre ellos: Francisco Ximenez, Juan de Pineda, Acuña, Fuentes y Guzmán, Vázquez de Espinosa, Bernabé Cobo y el propio Francisco Hernández.

algunos casos calentadas por debajo, con fuego¹⁶. La pasta de cacao resultante era finalmente mezclada con agua y los aditivos descritos; de acuerdo con los gustos particulares del consumidor o de la ocasión festiva o ceremonial en la que se sirviera.



Bernardino de Sahagún, fraile franciscano, autor de la celeberrima y extensa *Historia general de las cosas de Nueva España*. Aunque la obra fue terminada en 1577, a punto de perderse fue rescatada y conocida como *Códice Florentino* desde 1732.

5. Andanzas primeras del chocolate

Cierto es que durante la fase de implantación de la Colonia, los advenedizos españoles tienen dificultad para asimilar los sabores fuertes (amargos, acres y picantes) típicos, asociados al chocolate prehispánico. Sin embargo la existencia de chocolates suaves, endulzados con miel de abejas o aromatizados con vainilla, y la disponibilidad de bebidas achocolatadas

¹⁶ Coe (2005) deduce: "moliendo es el quinto paso del proceso, moliendo como [hace] exactamente una señora de la casa en un pueblo indígena al moler su masa de maíz. Se usa el metate y la *mano*, pero hay que calentar el metate de abajo. Y si un arqueólogo descubre un metate con indicaciones de fuego abajo, [dice] 'seguramente fue usado, ese metate, para moler cacao'. Pero el proceso es muy semejante a hacer la masa de maíz, y hay una semejanza muy interesante entre los dos, porque [...] el dios chocolate del cacao, entre los mayas clásicos, [era] el [mismo] dios del maíz.



palatables, como el pozol y el atole¹⁷, aún hoy persistentes, facilitaron su adopción progresiva. Incluso permitieron cierto proceso de hibridación, como en el caso de la sustitución de la miel de abejas por azúcar. Con el tiempo, la importación masiva de este producto y su posterior producción local, facilitó la transformación de la pasta de cacao en el chocolate dulce y artesanal que aún hoy pervive en las diferentes zonas cacaoteras de México y Centroamérica.

Las flores, frutos y especias con que se aderezaban las variedades del chocolate mesoamericano, progresivamente dieron paso a la incorporación de aromas y sabores mejor conocidos por los españoles —especias como canela, pimienta negra, anís, azafrán, almendras, avellanas, etcétera—, sin eliminar por ello las tonalidades del sabor propio y original del chocolate regional; impregnando el paladar y el olfato de los emigrantes y criollos con el sabor característico del cacao y el aroma de la vainilla (*cfr.* Coe y Coe, 1999: 114-118).

El chocolate así modificado, aunque ahora más bien caliente, permanece como la bebida estimulante, placentera y cotidiana por excelencia, del mismo modo como antes había sido para los mandamases mexicas, mayas y de las otras culturas mesoamericanas. Tocaba el turno ahora a la élite colonial novohispana y de las provincias de Centro y Sudamérica. Y es en tal sentido que los cronistas narran, involuntariamente, cómo muy pronto se adoptan las costumbres locales respecto del chocolate: su consumo a mañana y tarde y la predilección por las bebidas derivadas espumosas; práctica común entre los personajes de la política, la admi-

¹⁷ Bebidas ambas, preparadas con base en el maíz. El pozol (*pozolli* en náhuatl) que sigue consumiéndose desde Tabasco y Chiapas a Centroamérica, no debe confundirse con el pozole: plato fuerte, antiguo y contemporáneo de la cocina mexicana. Mientras que el atole o atol (del náhuatl *atolli*: agüita o aguado) se ha generalizado en la dieta del país, se industrializa y es conocido a nivel mundial.

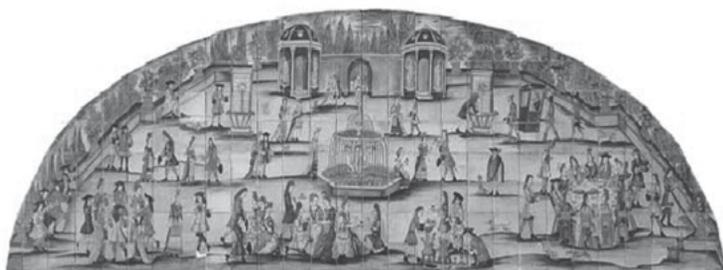


nistración colonial, los hacendados y comerciantes, las y los religiosos de claustros y conventos.

Fray Toribio de Benavente, desde principios de la Colonia narra cómo con chocolate eran recibidos los religiosos por los pueblos indios, fieles a sus tradiciones prehispánicas:

[Los frailes] visitaban y bautizaban en un día tres y cuatro pueblos, y hacían el [santo] oficio muchas veces [...], y [si] hacían el oficio muchas veces les daban cacao, que es una bebida que en esta tierra se usa mucho, en especial en tiempo de calor. Este acatamiento recibimiento que hacen los [indios] a los frailes vino de mandarlo el señor marqués del valle don Hernando Cortés [...], porque desde el principio les mandó que tuviesen mucha reverencia y acatamiento a los sacerdotes, como ellos solían tener a los ministros de sus ídolos. Y también hacían entonces recibimientos a los españoles (Benavente, 2001: 131).

De modo que el consumo de chocolate se mantiene en Nueva España y Centroamérica, y aún se populariza. Juan de Cárdenas, un médico español formado en México, al finalizar el siglo XVI, pondera el uso común del chocolate: da puesto de honor a las variedades especiadas con flores nativas, aunque recomienda otras preparaciones. Opina que el atole “se gasta y vende por todas estas plazas y calles mexicanas”. Que entre las bebidas, era el “más fresco de todos y el que más apaga la sed y da más sustento”, y que los europeos en el Nuevo Mundo elegían la “bebida de cacao” que más se acomodara a sus necesidades y temperamento. Es decir: tomaban atole cuando querían algo refrescante y alimenticio, y preferían chocolates más condimentados y “potentes” en otras ocasiones (Cárdenas, 1988: 146).



Barcelona o Madrid. Dentro de una plaza cerrada, tertulia dominical aristocrática: conversación, juego, rondas y solaz degustación de buen chocolate. Mural *La chocolatada*. Atribuido al taller de Llorenz Passoles. Barcelona, 1710. Museu de les Arts Decoratives.

Varios años después, Colmenero de Ledesma, médico madrileño autor del primer *Tratado de la naturaleza y calidad del chocolate* (1631) relata que su iniciación en el consumo de esta bebida ocurre cuando “llegando acalorado a las Indias, visitando gente enferma y pidiendo un poco de agua para refresco”, es incitado en cambio “a tomar una jícara de chocolate”, infusión que le sacia la sed (Norton, 2008: 55). Y ello ocurre en México y Guatemala, lo mismo que en Ecuador y Venezuela, en donde con el tiempo también se desarrolla el cultivo del cacao.

Thomas Gage a su llegada a Veracruz, a principios del siglo XVII, recuerda cómo después de una procesión y *Te Deum* en la catedral del puerto, son presentados los misioneros en tránsito. Explica que el prior del convento de Santo Domingo “nos regaló algunos dulces y nos hizo dar una jícara a cada uno, de este brebaje de la Indias que los españoles llaman chocolate” (Gage, 1980: 40). Y así otros, entre ellos Martín Lardizábal, capitán general de la provincia de Caracas, quien en 1733 da cuenta de la generalización del consumo de chocolate. Explica:

En esta ciudad y su provincia se gastan y consumen anualmente como doce mil fanegas de cacao [...]. To-



dos generalmente lo gastan para almorzar y merendar, y la gente de servicio que no se le da de merienda se le da de cena, con que viene a tomar cada persona dos veces al día dicho cacao, una en chocolate y otra en una bebida que llaman *chorote* [...] y asimismo se hace con dicho fruto otra bebida que llaman *cerrero* y que no lleva dulce como el chorote y el chocolate. Esta bebida a todas horas del día se gasta y con especialidad en la tierra adentro en tal manera que muchas personas en lugar de agua beben dicho cerrero (Salazar, 2004: 298).

Y ello no para pues treinta años después Joseph Luis de Cisneros, en su *Descripción exacta de la provincia de Venezuela*, impresa en 1764, citado por la misma autora, reporta la casi triplicación del consumo de cacao:

El cacao que se consume en el país —explica— es con tanto exceso, que se hace increíble, porque se tiene por preciso alimento: unos lo toman en chocolate, otros (y son los más) sin canela, ni azúcar, sólo con papelón que es una especie de azúcar prieta; y en todos los valles de la costa del mar y ciudades de tierra adentro lo toman sin ninguna especie de dulce que llaman cerrero, y a todas horas del día, por cuya razón debemos considerar consumidas en el propio país 34, 109 fanegas” (Salazar, 2004: 299).

En otras palabras, paulatinamente se generaliza el consumo de chocolate en las colonias americanas. “El chocolate era consumido por todos los estratos sociales de la Nueva España”, asegura Hernández (2008: 55), lo mismo que en Centroamérica (vale decir, también en Chiapas), Venezuela



y Perú. Se afianza primero en el gusto de la elite colonial y luego transita lentamente hacia Europa. Es aceptado en las cortes española y portuguesa, luego en las cortes europeas, después va a los allegados a ellas, a la sociedad acomodada y mientras tanto, en las Indias su consumo se extiende. Llega a tanto la moda de su ingesta, o lo que es igual: la pasión adictiva del chocolate a lo largo del siglo XVII, que Hernández (*ibidem*: 76) no duda en concluir que “formaba parte de la *canasta básica* de toda la población novohispana”. Incluso es factible tomar como cierto lo narrado por Gage a su paso por Chiapas. Él cuenta haber observado

[cómo] las mujeres de [Ciudad Real] se quejan constantemente de una flaqueza de estómago tan grande, que no podrían acabar de oír una misa rezada y mucho menos la misa mayor y el sermón, sin tomar una jícara de chocolate bien caliente y algunas tacillas de conserva o almíbar, para fortalecerse. Con ese fin acostumbraban sus criadas a llevarles el chocolate a la iglesia en mitad de la misa o del sermón, lo que nunca se verificaba sin causar confusión y sin interrumpir los sacerdotes o los predicadores” (Gage, 1980: III).

Factible insisto, pues para la misma época, aunque en el caso de España, Vizcaya y Díaz (2009), con base en Castro y Saavedra establecen que “las cortesanas se deleitaban con pequeños sorbos de chocolate que consumían a escondidas [...] durante la celebración de actos litúrgicos. Seguramente su intención era sobrellevar los interminables oficios religiosos. Sensualidad que provocaba en ocasiones la censura de los obispos [pues] esta prohibición se plasmó en una circular que el nuncio apostólico envió a los párrocos, en la que se prohibía el consumo de chocolate en las iglesias”.

Sea como fuere, verdad es que por esos años, alguna polémica avanzó en el sentido de que el chocolate, siendo una bebida acuosa, bien podría consumirse antes del oficio religioso y la comunión, lo mismo que durante la pascuas y las innumerables fechas de ayuno obligatorio, marcadas por el calendario cristiano. En el año 1631, por ejemplo, fue editado en Madrid un “tratado” cuyo título curioso era: *Cuestión moral si el chocolate quebranta el ayuno eclesiástico* (Salazar, 2004: 299).¹⁸ Y el propio Michael Coe lo confirma, cuando asevera que “por fin a mediados del siglo XVII un gran sacerdote, un obispo, dijo que era [en] la cuestión moral del ayuno, una bebida”. Que incluso el papa confirmó ese criterio y que “entonces todos, durante el ayuno podían beber chocolate” (Coe, 2005).



Detalle de *La chocolatación*. El mural representa una reunión aristocrática. La obra no deja ninguna duda acerca del papel fundamental del chocolate en la socialización de la élite del siglo XVIII. Destaca cómo los aficionados a este elixir seguían apreciando su espuma. En el mural, son los señores y no los sirvientes quienes hacen espumar el chocolate. Reproducida por cortesía del Museo de les Arts Decoratives. Barcelona, España.

Se sabe asimismo que en Europa los médicos recetan diversos chocolates como si se tratara de medicamentos. Pon-

¹⁸ Al igual que éste, también se dispone de otro registro para 1645. Se trata del texto *Chocolate y tabaco: ayuno eclesiástico y natural* de T. Hurtado (Madrid: Francisco García Editor).

deran sus pretendidas cualidades medicinales, aunque de este modo ocultan la gazmoñería y doble moral de sus elites: su envenenamiento de productos estimulantes y adictivos; brebajes atrasados e incultos... poco menos que salvajes; además de que muchos lo consumen, seguramente, al tener noticia de las propiedades afrodisíacas que en las Indias le atribuyen.



Historia de *La belle chocolatiere*

La belle chocolatiere ha honrado el empaque de Chocolate Baker's durante más de 122 años. Es la marca registrada de producto más antigua de Estados Unidos. Su historia, de romance e intriga, comienza en una pintoresca tienda de chocolate en Viena, Austria, a mediados del siglo XVIII. En 1745 el noble austriaco príncipe Dietrichstein, visita una tienda de chocolate en Viena, para probar una maravillosa nueva bebida de chocolate de la que la gente habla. Su camarera Anna Baltauf, era hija de un caballero empobrecido.

El príncipe Dietrichstein queda prendado de la joven, es correspondido por ella y, a pesar de las objeciones de su familia, él pronto se casa con Baltauf, convirtiéndola en princesa. Como regalo de bodas, el príncipe Dietrichstein encarga un retrato de su esposa al famoso pintor suizo, Jean Etienne Liotard. Liotard retrata a la princesa en su traje de camarera de chocolate, conmemorando su "amor a primera vista".

Tiempo después el retrato de la princesa Dietrichstein es mostrado en la Galería de Arte de Dresde, en Alemania, en donde Henry L. Pierce, entonces presidente



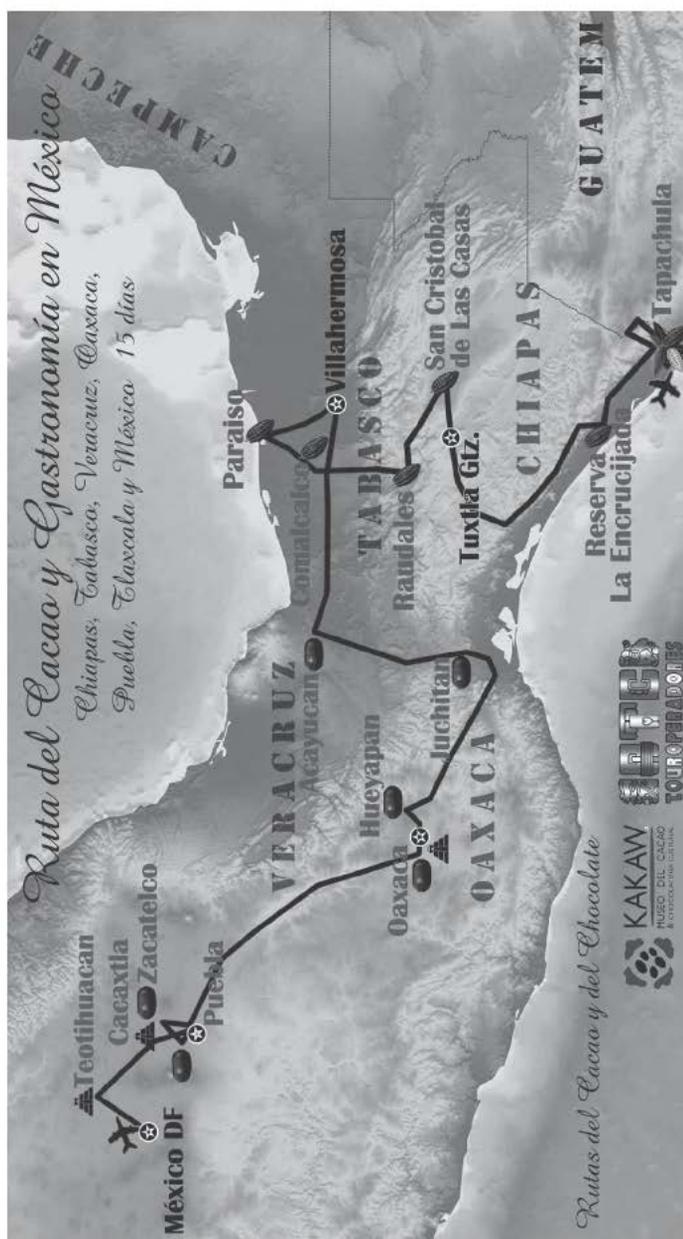
de la Walter Baker & Company, ve la pintura. Cautivado por ésta, considera el retrato imagen ideal para *Chocolate Baker's*.

En 1883, Pierce registra la imagen como una marca registrada estadounidense y llama a la silueta *La belle chocolatiere*. Durante las siguientes décadas, *La Belle* honra no sólo los anuncios de Baker's, sino también sus empaques y demás impresos. En la actualidad, los chocolates Baker's son presentados con la imagen de *La Belle*, y ella aún honra las cajas y contenedores de los productos Baker's. El retrato original de la princesa Dietrichstein, cuelga hasta hoy en la Galería de Dresde en Alemania, una de las atracciones principales del museo.

No obstante, el hecho es que nuestro chocolate, el chocolate de los indios mesoamericanos, conquista a los “conquistadores”. Asalta tanto y de qué manera su paladar y sus sentidos, que al finalizar la Colonia, el poeta guatemalteco José Batres Montufar, al plasmar en versos las costumbres de un criollo acomodado, escribe estas coplas, a propósito de su chocolatemanía (Museo Popol Vuh, 2005):

Vestíase a las seis de la mañana,
 iba a misa, tomaba chocolate,
 asomábase un rato a la ventana,
 rezaba el *pueri dominum laudate*,
 sentábase a comer con buena gana,
 fumaba su cigarro por remate,
 dormía siesta, y cuando no dormía
 la cabeza sin falta le dolía.

Por la tarde a Nuestro Amo visitaba
 después del chocolate de ordenanza,
 y como la mañana, se pasaba
 todo el resto rascándose la panza.



Segunda parte

Izapa es en Chiapas, México y Centroamérica, una de las ciudades del Preclásico en donde los rasgos estéticos, arquitectónicos y en general culturales típicamente olmecas, se diluyen. Dan paso a la construcción de una nueva y diferente identidad cultural. Ella es una ciudad emblema. Con el tiempo se diferencia de sus vecinos, y junto a otras coadyuva a la formación de la futura civilización maya¹⁹. Para el cacao y el chocolate es importante la antigua ciudad de Izapa: se encuentra en el corazón de la región cacaotera más importante de Mesoamérica, ubicada justo dentro de la denominada provincia del Xoconochco, segmento económico significativo del Imperio Mexica. La región se extendía hacia la actual Guatemala.

Ya desde Izapa, la planta y las semillas del cacao figuran de modo especial. La llamada Estela 10 de Izapa, según Lowe *et al.* (2000: 85) lleva grabada un árbol en cuyas “ramas superiores del lado izquierdo” aparece una mazorca de cacao. Y en general es aceptado por arqueólogos, antropólogos y lingüistas —entre ellos McBryde (1947), Thompson (1948 y 1956), Campbell (1980) y Kaufman (1974)— que la diversidad lingüística y cultural del Soconusco, previa incluso, a la incorporación de esta provincia al Imperio Mexi-

¹⁹ En palabras de Barbara Voorhies: “parece razonable suponer que los antiguos habitantes de Izapa, fueron hablantes de una lengua mixe-zoqueana, y que fueron lingüística y culturalmente descendientes del pueblo olmeca, así como vecinos de los mayas” (Voorhies, 1991a: 18).



ca²⁰ siempre estuvo determinada por el evidente potencial agrícola de la región y en particular, por la naturaleza del suelo, el clima y la humedad ambiental adecuada al cultivo altamente especializado del cacao.

El grueso y nutricional suelo volcánico, las abundantes aunque no excesivas lluvias de la región, las temperaturas altas, las tierras ligeramente pendientes, su excelente drenaje y la gran cantidad de manantiales, presentes a ambos lados del río Suchiate, fueron factores naturales que seguramente favorecieron, a decir de Helbig (1964), el cultivo del cacao desde tiempos inmemoriales, tanto en el Soconusco como en la antigua provincia guatemalteca de Suchitepequez²¹. Voorhies (1991a: 18) ratifica lo planteado por Lowe y sus colaboradores en cuanto a que relacionan “el surgimiento de este sitio con el control del cacao, [puesto] que Izapa se localiza en el centro de una de las principales áreas productoras de cacao del mundo”, al tiempo que el propio Lowe (*et al.*, 2000: 75): establece que “toda esa concentración de recursos para la producción de cacao mesoamericano [...] conducía casi inevitablemente a un ciclo repetitivo de períodos de expansión demográfica, prosperidad, competitividad, disputas, y reajustes”.

²⁰ Tiempo durante el cual, el intenso y diversificado poblamiento del Soconusco, se expresa en la presencia diacrónica de mayas, mixe-zoques, kakchiqueles, quichés, mames, pipiles hablantes de náhuatl, hablantes de la lengua mochó o motozintleca y de otras desaparecidas, como el tapachulteco y el tuzanteco.

²¹ Actualmente la región del Soconusco, en Chiapas (México), está integrada por los municipios de Acacoyagua, Acapetagua, Cacahoatán, Escuintla, Frontera Hidalgo, Huehuetán, Huixtla, Mapastepec, Mazatán, Metapa, Villa Comaltitlán, Suchiate, Tapachula, Tuxtla Chico, Tuzantán y Unión Juárez. Por el lado de Guatemala, las áreas antiguamente soconusquenses son: el extremo sur del departamento de San Marcos, la zona sureste del departamento de Quetzaltenango y todo el departamento de Retalhuleu. Otra zona cacaotera es la suoriental antigua provincia, hoy departamento de Suchitepequez.



1. Desde el tiempo prehispánico

Así que desde tiempos precolombinos, en el área de influencia de la antigua ciudad de Izapa fue ampliamente conocido y cultivado el cacao, cuya importancia fue similar a la ubicación estratégica de la ciudad: dentro del corredor fronterizo y comercial del Soconusco, junto a las terminales de la ruta meridional que comunicaba a las tierras altas y bajas mayas, y la del corredor costanero del Pacífico, al pie de las montañas (*cf.* Navarrete, 1973; Bergman, 1969 y Millon, 1955).

Como consecuencia de esta perspectiva, años antes de la irrupción europea —en pleno apogeo de la dominación imperial mexicana— y durante la primera fase de la Colonia, el Soconusco conserva, junto con algunas provincias de Veracruz y Colima, su posición como proveedor principal de cacao para el Altiplano Central. Pero además, se convierte en zona de intercambio para un área amplia; una especie de “puerto de frontera” o “puerto de intercambio” según Anne Chapman, quien define a la región como “uno de los seis puertos de trueque fundamentales de la red mercantil azteca”²². Según sus palabras: “El Xoconusco presenta un problema especial: era [...] la única zona donde el comercio [de] larga distancia continuaba después de haber sido subyugado y convertido en una provincia tributaria, [mientras] que en todos los otros ejemplos, este tipo de comercio se realizaba fuera del Imperio Azteca” (Chapman, 1975: 140).

De acuerdo con Gasco y Voorhies (1991: 64-65), la información sobre las contribuciones que el Soconusco sufraga al Imperio es la que proviene del documento *Información sobre los tributos que los indios pagaban a Moctezuma año 1554*, confirmada tanto en el

²² Esto, no obstante que estudios posteriores ponen en duda la hipótesis y sugieren otras alternativas de explicación, como en el caso del ensayo de Barbara Voorhies (1991b).



Códice Mendoza como en la *Matrícula de Tributos*. Con base en estas fuentes sabemos que la región contribuía con plumas finas, pieles de aves, bezotes de ámbar²³, tecomates, “pieles de felinos moteados”²⁴, ámbar a granel, pero por sobre todas las cosas, cacao. Cacao que tributaba en cantidad de 200 fardos o cargas²⁵. Según las autoras “en la *Matrícula* se representan dos cestas o petates amarrados con mecate y con un grano de cacao sobrepuesto en ambas. Cada una de ellas representa [la] carga de un porteador, y 100 de ellas se designan con la notación azteca tradicional que se encuentra junto a cada dibujo” (*ibidem*: 87).

Sin embargo, no se sabe a ciencia cierta si tal aportación es anual o bianual (semestral), en consideración a las dos temporadas naturales de cosecha: la primera, abundante, desde diciembre hasta enero²⁶, y la segunda de menor cuantía, de junio a julio²⁷, periodicidad que se mantiene inalterada hasta la fecha. Tal como las autoras apuntan: “el problema reside en si el tributo que aparece en la página [de la *Matrícula*] representa la cuota anual que se pagaba en dos plazos, o si la cantidad completa se pagaba dos veces al año” (*ibidem*: 100).

Sea como fuere, el Soconusco contribuye con 200 cargas. Casi una cuarta parte de todo el cacao recolectado en el Imperio por esta vía, pues “el cacao se exigía a cuatro provincias además del Soconusco [y] todas ellas se localizan en regiones donde se pudo haber cultivado [la planta]

²³ Define el diccionario de la RAE (2001): “Bezote. De bezo. m. Adorno o arracada que usaban los indios de América en el labio inferior”.

²⁴ Se refiere seguramente a los felinos americanos siguientes: jaguar (*Panthera onca*), ocelote (*Felis pardalis*) y tigrillo (*Felis wiedii yucatanica*).

²⁵ Carga y fardo son sinónimos; antigua unidad de medida de áridos equivalente, en general a 12 arrobas (16.13 litros c/u), aunque en el caso del cacao, era igual a tres xiquipiles. *vid. infra*, p. 45.

²⁶ Correspondiente al tributo que se entregaba en el mes náhuatl Tlaxipehualiztli, 15 o 20 días después de concluida la cosecha, entre febrero y marzo.

²⁷ Vinculada a la contribución del mes Ochpaniztli, 15 o 20 días después de concluida la coscha, entre los meses de agosto y septiembre.



de cacao” (*ibidem*: 88). Estas provincias fueron: Tochtepec o Tuxtepec en los actuales estados de Veracruz y Oaxaca, que aportaba 200 cargas; Cuextlaxtlan o Cotaxtla en el estado de Veracruz, con una aportación similar; Cihuatlán actualmente entre Colima y Jalisco, que aportaba 80 fardos, y la provincia de Quauhtochco, actual Huatusco en el estado de Veracruz, con una aportación de 20 cargas.

Era tal la importancia económica del cacao que en sus semillas, las diferentes culturas mesoamericanas basaron sus diversos, completos sistemas monetarios. El Imperio Mexica impuso, por ejemplo, hasta las provincias del Soconusco y Centroamérica, el sistema cuyas “unidades monetarias eran el countle, el xiquipil y la carga. El *countle* equivalía a 400 semillas, el *xiquipil* tenía el valor de 20 countles, o sean 8,000 semillas, y la *carga* representaba tres xiquipiles, o sean 24,000 semillas” (*Enciclopedia*, 1995: 10, 232).

De acuerdo con Coe y Coe, el valor que tenían las almendras de cacao no se calculaba en términos de volumen sino por unidad, es decir: las mercancías de uso cotidiano tenían un valor expresado en granos de cacao, de tal modo que

...una buena pípila (hembra del pavo) valía 100 granos de cacao gruesos, o 120 arrugados. Un pavo valía 200 granos [...]. Una liebre o conejo de monte valía 100 granos [...] cada uno. Un huevo de pato valía tres granos [...]. Un aguacate recién cortado costaba tres granos de cacao; si esta[ba] bien maduro equival[ía] a un grano. Un jitomate grande equivalía a un grano. Un zapote grande o dos chicos eran equivalentes a un grano de cacao. Un ajolote —exquisitez azteca— costaba cuatro granos; uno chico valía dos o tres. Un tamal se cambiaba por un grano y un pescado envuelto en hojas de maíz valía tres granos de cacao (Coe y Coe, 1999: 130).

Sin embargo, Gasco y Voorhies con base en Pasztory (1984) y Bora y Cook (1958) plantean que en esta época 100 granos de cacao valían lo que una “canao tallada” o una “manta grande”; que una carga de cacao equivalía a 100 mantas y que, en consecuencia, el valor del tributo del Soconusco, exclusivamente en cacao, valía 20,000 mantas, valor muy superior a cualquiera de las otras contribuciones; equivalente al 68.5% del tributo general referido. Para tener una idea de su inmenso valor, Pasztory (1984: 21) aporta un dato esclarecedor: las percepciones básicas anuales del ciudadano mexicana promedio eran equivalentes a 20 mantas, mientras que el precio de compra de un esclavo “pudo haber sido” de 30 mantas²⁸.



Almendras, granos o semillas de cacao fermentadas y secas, típicas, iguales a las del Mercado público de Tuxtla Chico, Chiapas. http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Semillas_de_cacao.jpg?uselang=es (12/06/2012/08:32).

Asimismo, la recolección y el traslado del cacao, tanto el de las transacciones comerciales como el del tributo, implicaba la movilización de recursos adicionales,

²⁸ De aquí se deduce que, tanto las mantas de algodón de cierto tipo, como las almendras de cacao, fueron utilizadas por los pueblos mesoamericanos, en sus trueques y transacciones comerciales, como vehículos de intercambio de cierto valor, contra los que se valuaban otros. Véase información adicional en: Pérez Esqueda (2006: 25) y la ficha *Theobroma cacao* de Wikipedia, disponible en http://es.wikipedia.org/wiki/teobroma_cacao#Apuntes (20/02/2010/08:25).



Una fuente colonial anota que la entrega del tributo en Tenochtitlan era responsabilidad del tributario, y a menudo sus cargadores eran prisioneros de guerra [...] enviados como parte del tributo. Sin importar quiénes eran los cargadores, las entregas del tributo del Soconusco habrán requerido de considerable esfuerzo humano. Una lectura conservadora del pago anual de tributo significaría que el Soconusco realizaba un pago de 100 cargas de cacao cada seis meses. Esto habría requerido un mínimo de 100 cargadores. [...] el resto del tributo consistente en 400 tecomates, 2,000 atados de plumas, 20 pieles de jaguar, 80 pieles de aves y otros pocos artículos más pequeños, también habrán requerido de una gran cantidad de porteadores (Gasco y Voorhies, 1981: 105).

Así que además del cacao abundante, de acuerdo con una u otra interpretación, el Soconusco entregaba como parte de su tributo 400 u 800 pumpos o tecomates²⁹ de boca ancha, en forma de jarras sin asas; recipientes que estaban asociados al chocolate y su preparación³⁰, pues ya el propio Saha-gún relata cómo las diversas bebidas de cacao

²⁹ Fruta grande, esferoide, o en forma de reloj de arena. Es pariente de la calabaza (*Cucurbita pepo*), provista de corteza lignificada y gruesa. Seca y vaciada de su pulpa, sirve en el medio rural para transportar agua fresca y potable. Es la *Lagenaria siceraria* de las cucurbitáceas.

³⁰ Gasco y Voorhies (1981: 85-86) deducen a partir de la *Matrícula de tributos* y el *Código Mendoza*: "parece probable que los tecomates estuviesen asociados [a] las bebidas de cacao. Una razón para [ello] es que el tecomate que se encuentra al lado derecho tiene en la boca un dibujo de lo que nosotros interpretamos como un grano de cacao (en vez del símbolo para piedra, o *tetl*, como ha sido identificado por Castillo Farreras). Esta interpretación es la misma que la del escribano español que realizó las anotaciones en el *Mendoza*, "...con que beben cacao" [...]. Nuestra sospecha es que los tecomates en forma de reloj de arena se usaban para batir la bebida de chocolate *xocoatl*, y como tazas para beberlo..."



Dábanlo en unas xícaras con que se bebía [y] son de muchas maneras: una dellas se llama tecontlacuilolli, “xícara pintada con diversas pinturas”, y su atapadero muy rico, que se llama atzaccáyotl, y también su cuchara de tortuga para revolver el cacao; otra manera de xícaras se llaman ayotectli tlacuilolli, “xícara negra pintada de negro” [...]. Usaban también unas xícaras agujeradas para colar el cacao. Usaban también guardar unas xícaras más grandes en que se alzaba el cacao” (Sahagún: II, 755-756).

Este panorama permite otear por una parte, el ambiente campesino próximo del Soconusco, con solares y huertas domésticas aquí y allá, cultivadas con cacao, además de algún número de pequeños y medianos cacahuatales³¹, y por otra, la situación que reina cuando los europeos irrumpen. Es decir, el Soconusco figura de modo relevante en las actividades mercantiles y tributarias del Imperio Mexicano, tal como se confirma años después, en 1586, por el cronista Fray Antonio de Ciudad Real, quien describe vívidamente el transcurrir de los días en la región y la importancia del cacao como factor alimenticio, comercial y económico (Ciudad Real, 1976: I, 181-183).

Del mismo modo, el jesuita Joseph de Acosta, en 1590, refiere que “traen navíos cargados de [cacao] de la provincia de Gautimala”, jurisdicción a la que responde el Soconusco, donde “hay beneficio de cacaotales, [que] se crían como viñas u olivares en España. [De modo que] por el trato y mercancía, la provincia que más abunda es la de Guatemala” (Acosta, 2006: 202). Cinco años después Fray Tomás Torres vuelve los ojos al Soconusco. A decir de Navarrete (1973: 36)

³¹ Respecto de las prehispánicas prácticas agrícolas asociadas al cacao entre las culturas mesoamericanas, véase: Bergman (1969), Millon (1955: 107-127) y MacLeod (1973: 69-70).



...en su *Relación de la visita* a diversos pueblos y conventos de la provincia de Chiapas, efectuada en 1595 [...], informa de la limpieza y buen estado en que los naturales mantienen esta vía [del Pacífico], porque ‘por ella sacan sus productos de los que es el más principal el cacao, por lo que Moctezuma mantenía en buena vigilancia los pasos y poblados desta costa de la Mar del Sur’.

Y, finalmente, el carmelita Antonio Vázquez de Espinosa, cronista menos conocido pero confiable, refiere al Soconusco en 1620. Describe a “la provincia y gobernación de Soconusco” cual si fuese un pensil: “fertilísima de cacao [pues] es de temple muy caliente [y] todos los años vienen a ella de la Nueva España de México y la Puebla de los Ángeles muchas recuas con harinas y otras mercaderías, así de la tierra como de España, a cargar de cacao [...]. Tiene muchos pueblos de indios y en todos grandes huertas o milpas de arboledas de cacao; hay achiote, vainillas y otras frutas, y flores olorosas y saludables, que se echan en el chocolate” (Vázquez, 1999: 39).



© Árbol colmado de mazorcas de cacao, verdes, inmaduras. Cacaotales de Tuxtla Chico. El Soconusco, Chiapas (2010). Ja. Cruz Coutiño al final.



2. Cacao, tributo y expoliación

“Expoliar”, se lee en el *Diccionario de la Real Academia Española*, proviene de la voz latina *expoliare* y significa “despojar con violencia o con iniquidad” (RAE, 2001), mientras que el *Larousse* (2000) matiza: “despojar a alguien de una cosa, con violencia o sin derecho”. Exactamente lo que ocurre en el Soconusco, en el transcurso del período colonial, en contra de los oriundos agricultores de cacao, por parte de la Corona Española, sus administradores y demás representantes. Nos explicamos:

Durante el período colonial la mercancía de origen agrícola más importante sigue siendo el cacao. Figura significativamente en el pago de las contribuciones y en los sistemas de intercambio, mismos que facilitan la conexión de la economía del Soconusco con el mercado mundial. El cacao satisface una parte de las necesidades de la metrópoli novohispana y ratifica su condición de producto privilegiado, dado su mayor valor. En cuanto se establece el consumo de chocolate en Europa, el cacao acrecienta su demanda, se convierte en un artículo de exportación, y en tal medida influye en la formación de las relaciones económicas interprovinciales y extra-regionales.

La población indígena continúa contribuyendo con cacao hasta mediados del siglo XVIII. Como asevera Janine Gasco, el reporte colonial más antiguo proviene de la tasación 1530-1531. En esta primera época las exacciones se obtienen de ocho pueblos del Soconusco y consisten enteramente de oro. Para 1548, “con la provisión de oro probablemente agotada”, las contribuciones se hacen en cacao, y entre 1548 y 1575, las exacciones tributarias anuales de la provincia suman hasta 400 cargas de almendras, presumiblemente el doble de lo que la región había pagado al Imperio Mexica. Las aportaciones tributarias a la Corona



Española se incrementan en 1575, aunque en 1582 se ven reducidas, y merman aún más durante los años siguientes.

El tributo sigue tasándose en granos de cacao al menos hasta 1750, aunque para mediados del siglo XVII, “los pagos habían caído a un nivel más bajo que aquellos reportados para la época prehispánica” (Gasco, 1991: 342). Ocurría algo particularmente sintomático: los documentos censales de la época no reportan plantaciones o fincas cacaoteras formales, sino la existencia de numerosas pequeñas parcelas; huertos de cacao de carácter familiar:

Una tasación de tributo de 1582 para un pueblo del Soconusco (Guilcingo) muestra de manera concluyente que, para esta fecha, familias individuales poseían huertos de cacao, y que los pagos de tributo en esta semilla se basaban en el número de cacaoteros que se poseían. De hecho, parece que se usó un impuesto regresivo; mientras más árboles de cacao tenía una familia, menor cantidad de cacao pagaba por cada árbol. También hubo una tendencia a que los oficiales políticos (cacique, alcalde y regidor) controlaran los mayores cacaotales (Gasco y Voorhies, 1991: 104).

Naturalmente que la intención de esta estrategia impositiva colonial fue incentivar la producción, aunque el gusto le dura poco a la Corona: muy pronto, como se ha visto, el tamaño de las exacciones se incrementa, dando al traste con la producción cacaotera e incluso con la población nativa que se reduce de modo impresionante. Pero además, es preciso considerar la extremada mercantilización del cacao, vía mediante la cual todo mundo se enriquece, menos los productores directos, los campesinos cacaoteros de la provincia. Gasco (1987) en este punto informa: “la evidencia



disponible a este respecto sugiere que la población indígena estaba mucho más involucrada en el cultivo del cacao que los españoles, aunque estos últimos poseían algunos huertos de [la] semilla”.

En otras palabras, la intermediación del cacao —su transporte y comercialización— desde el productor local hasta los mercados extraprovinciales, estaba dominado por la elite colonial, como se demuestra en el caso de la comercialización del producto procedente de las contribuciones...

...a veces el cacao recogido en el Soconusco eventualmente se subastaba en la capital guatemalteca y se vendía al mejor postor. Los detalles sobre los precios que se pagaban y sobre las personas que compraban el cacao aparecen con alguna frecuencia en los documentos coloniales. Sin embargo no es claro si el tributo lo recolectaba el gobernador o uno de sus delegados, o si cada comunidad era responsable de entregar el tributo ya sea en la cabecera más cercana o en la capital provincial (Gasco, 1991: 343).

Los comerciantes profesionales que viven en la provincia o viajan a ella se ocupan activamente del comercio del cacao, del mismo modo como, al menos durante la época temprana del período colonial, mercaderes indígenas procedentes del centro de México viajan al Soconusco para negociar con cacao. Sin embargo, es evidente que los administradores políticos y religiosos están involucrados en el comercio ilegal del cacao. Gasco (1991: 345) reseña que comúnmente se reporta en los documentos coloniales, disputas entre oficiales, clérigos y mercaderes, y que la mayoría de tales querelas se relacionan con el comercio del cacao.



...cacao con valor de 75 pesos. En 1684, un gobernador fue denunciado por comprar cacao a los indígenas [a] 17 pesos por carga, cuando su valor era de 30 pesos. Nuevamente en 1720, un gobernador fue denunciado por pagar a los indígenas 14-18 pesos por carga de cacao cuyo valor era de 20-25 pesos por carga [y] se reporta [asimismo] que un sacerdote ganó 30,000 pesos [en] el comercio de cacao hacia finales de la década de 1560” (Gasco, 1991: 349).

Es claro que ante tanta depravación pública, los pueblos indios disminuyen en forma alarmante y se llega al umbral de su desaparición. Como consigna Norton (2008: 51) “la catástrofe demográfica indígena y la [...] sobreexplotación agrícola condujeron al declive de las regiones prehispánicas tradicionales de producción de cacao en el sur de México [Tabasco y Soconusco], y al desarrollo de nuevas regiones para el cultivo o la intensificación de la producción del cacao”. Y ello se confirma en Gasco (1991: 347) cuando anota que “los datos demográficos indican que la población indígena del Soconusco sufrió drásticas bajas en los años inmediatamente posteriores a la conquista española. La población del Soconusco en 1570 era probablemente de un cinco a un diez por ciento de lo que había sido en 1520”³². La causa de esto, además de la morbo-morbilidad provocada por las enfermedades europeas, se encuentra en que

³² Estos datos, así de contundentes, parecen equivocados. Sin embargo están soporados en la investigación aludida y en estudios demográficos sobre la evolución de la población indígena en la América Española, entre ellos los de Borah y Cook (1963). Estos estudios confirman la reducción drástica de la población —una especie de etnocidio brutal— pues “tan sólo en el México Central, de 1532 a 1605 se calcula que la población se redujo de 16 millones 800 mil a, entre un millón 75 mil a un millón 375 mil habitantes” (Alperovich, 1978: 13).



...aparentemente se doblaron los pagos de tributo. Esto significa que el tributario promedio del Soconusco estaría pagando a los españoles, hacia [...] finales del siglo XVI, cuando menos 20 veces más de lo que había pagado a los aztecas. [De esta forma] la población indígena del Soconusco continuó declinando, aunque a un ritmo menor, hasta [...] inicios del siglo XVIII, momento en el que comenzó a recuperarse. Los pagos de tributo también bajaron en cantidad durante estos años y, para el comienzo del siglo XVIII, el pago promedio de tributo era de aproximadamente un 40% del que había sido a fines del siglo XVIⁿ (Gasco, 1991: 347. Subrayado nuestro).



Matrimonio señorial mixteco en donde la dama Doce Serpiente ofrece un vaso de chocolate espumoso al marido Ocho Venado Garra de Jaguar. Códice Nutall. <http://www.d.umn.edu/cla/faculty/troufs/anth3618/mamixtec.html> (22/03/ 2010/21:25).

3. Valía del Cacao Soconusco

Independientemente de las consecuencias nocivas del dominio colonial sobre la región del Soconusco —su excedida política tributaria, su particular interés por el cacao de la



región y la disminución drástica de la población— una conclusión previa se desprende tras revisar esta información: que el cacao del Soconusco y junto con éste, el de la Guatemala próxima, fue considerado un manjar, el mejor cacao del Nuevo Mundo, verdadero alimento de dioses, como se desprende del significado de su nombre científico³³. No se explica de otra forma la codicia con que el régimen colonial ve las almendras de la región y la voracidad que orienta su trato con los productores de cacao, situación que los lleva al borde del exterminio.

El especialista en Centroamérica Murdo MacLeod (1973: 237) establece que “el cacao procedente del Soconusco siempre fue considerado como de la más alta calidad. Era preferido por aquellos que podían pagarlo...”, afirmación que se ratifica en Hernández (2008:76) cuando menciona que “las clases acomodadas consumían cacaos finos”, entre ellos el del Soconusco, “acreditado como de mejor calidad aunque más caro”. En el cuadernillo de la exposición *Kakaw*³⁴ se lee: “en tiempos precolombinos, el cacao más fino venía del Soconusco; [de la] planicie costera de Chiapas y Guatemala” y... varios cronistas y otros autores lo confirman. Entre ellos Thomas Gage (1980), Bartolomeu Marradón (1618), Carl B. Heller (1999), Chapa (2003), Pérez Esqueda (2006) y Benítez (1998).

En España fue altamente apreciado el cacao procedente de esta provincia; el propio Cervantes Saavedra plantea a la Corona Española, mediante una *Carta de méritos y servicios*,

³³ *Theobroma cacao*, tal como lo bautiza el naturalista sueco Carlos Linneo, fundador de la taxonomía científica universal, en su obra *Species plantarum* (2, 782), versión de 1753. El mito expresa que Linneo define el nombre para cacao, “tras haber escuchado cómo el famoso gastrónomo holandés Lume de Mireles, al probar alguna variedad de chocolate exclama: Oúi... ¡Esto sí que es alimento de dioses!

³⁴ *Vid supra*. Nota número 11.



cederle por merced, la gobernación del Soconusco³⁵, seguramente estimulado por la fama de las altas rentas de la provincia. El cacao de la región fue conocido como Cacao Soconusco y así lo expresa Eric S. Thompson, de acuerdo con Lowe *et al.* (2000: 77): “tal era la fama del Soconusco como productor del cacao de mayor [aptitud], incluso durante el período de la colonización española, que en España al chocolate también se le llamaba Soconusco, particularmente al que era de excelente calidad”. Es más, el cacao en sí mismo tuvo por sinónimo, durante algún tiempo, la palabra *soconusco* y aún hoy, en la entrada *cacao* de la *Enciclopedia* Espasa-Calpe, redactada en 1909-1910, se lee lo siguiente: “El mejor cacao es el de Soconusco, pero escasea en los mercados de Europa. Los cacaos más empleados en España son los de Caracas y de Guayaquil, consumiéndose también, aunque en menor cantidad, el de Soconusco” (*Enciclopedia*, 1995: 10, 238)³⁶.

Gasco y Voorhies (1991: 94) con base en Torquemada y Borah y Cook afirman: “algunos reportes indican que la carga de cacao valía tan sólo diez o doce pesos durante la fase de implantación de la Colonia y que, hacia mediados del siglo XVI, el precio de [esta misma porción] se había incrementado a 30 pesos”. Las 3,000 a 6,000 cargas de cacao que se reportan como exportaciones anuales del Soconusco a finales del siglo XVI, de acuerdo con Borah y Cook (1958: 77)

³⁵ “Pide y suplica humildemente, cuanto puede a V.M., sea servido de hacerle merced de un oficio en las Indias de los tres o cuatro que al presente están vacos, que es el uno la Contaduría del Nuevo Reino de *Granada*, o la Gobernación de la Provincia de *Soconusco* en Guatemala, o Contador de las Galeras de *Cartagena*, o Corregidor de la *Ciudad de la Paz*”. Esto se lee en la *Carta de méritos y servicios* de Miguel de Cervantes Saavedra. Mayo 21 de 1590.

³⁶ La enciclopedia define además, nueve clases de cacaos, y en primer lugar al Cacao Soconusco. Entre otras expresiones refiere que cierta variedad “nada tiene que envidiar al renombrado Soconusco” y que éste tipo particular “tiene olor aromático y sabor suave y agradable. Procede de Soconusco (Méjico) y de Guatemala. Mezclado con cacao de Caracas da un excelente chocolate” (*Enciclopedia*, 1995: 10, 232-243).



equivalen aproximadamente a, entre 70 y 135,000 kg cuyo valor era una fortuna en los mercados de la Nueva España (Oaxaca y centro de México): entre 39 y 204,000 pesos.

Según Juan Andrade Torres, citado por Hernández (2008: 54), “para 1540 en Tabasco y el Soconusco una carga de cacao costaba de cinco a seis pesos; en 1552 el precio se había elevado a 20 pesos; en 1570, a 21; en 1579 estaba en 20 [y en] 1606 se había disparado a 50 pesos. La causa de esto se atribuye a la declinación demográfica, lo que repercute en la disminución de las cifras totales de la producción cacaotera. Por eso Gasco (1991: 348) —quien se basa en MacLeod (1973), Chevalier (1966) y Lerdo de Tejada (1967)— confirma que “el precio del cacao del Soconusco se incrementa desde 13 y 20 pesos por carga a finales del siglo XVI, hasta tanto como 40 pesos por carga hacia finales del XVII, [mientras que durante] el siglo XVIII y principio del XIX, el precio fluctúa entre 20 y 40 pesos por carga”.

Además, casi la totalidad de la producción sirve al mercado exterior: la mayor parte de la producción cacaotera de la región —como antaño, durante el Imperio Mexica— tiene como destino la ciudad de México, tanto por concentrarse aquí la mayor parte de la demanda comercial, como por ser paso obligado de las remesas que se destinan a España. Pinero (1991: 54-55), citado por Hernández (2008), afirma que los primeros documentos en que se menciona el envío de cacao a España corresponden al finalizar el siglo XVI y principio del XVII, y que estas primeras remesas de almendras tenían como origen Centroamérica, jurisdicción correspondiente al Soconusco.

Era entonces evidente que el comercio del cacao dominaba la economía de la provincia, y que el incremento de sus precios no sólo se relacionaba con su aprecio, prestigio y alta calidad, sino, sobre todo, con su progresiva carestía,



dada la disminución demográfica regional aludida y la consecuente escasez de mano de obra. Asimismo otra evidencia del alto valor del Cacao Soconusco se encuentra en las políticas coloniales; aquellas que afectan el intercambio del cacao en la región, en el reino de Guatemala, después en toda Centroamérica y en general en la Nueva España. Ellas incluyen impuestos de venta, exportación e importación, aunque, como advierte Gasco (1991: 344), “es probable que éstos no hayan sido cobrados sistemáticamente”.

No cabe duda: en lo concerniente a calidad, exquisitez y palatabilidad del chocolate que se fabricaba con el cacao que durante la Colonia se sigue produciendo en las provincias de Guerrero (Zacatula, Iguala y Jicayán), Oaxaca (Jamiltepec), Chiapas (Soconusco), Guatemala (Retalhuleu y Suchítepequez) y Tabasco, el mejor y más ponderado siempre será el Cacao Soconusco (*cf.* Hernández, 2008: 73). A tal grado que, salvo el cacao de esta provincia y el proveniente de Guatemala, todos los demás son equiparados (o acaso confundidos y hasta mezclados) con el cacao procedente de Caracas (Venezuela), de menor calidad, de donde se desprende la presencia de éste y otros cacaos extranjeros en la Nueva España.

Debido a este suceso, Hernández asienta:

Sabemos que en 1672 la libra de cacao de Caracas y de la costa del Pacífico novohispano [Guerrero y Oaxaca] costaba ocho reales al mayoreo y ocho y medio al menudeo; el de Guatemala y Soconusco, nueve reales por libra al mayoreo y nueve reales y medio al menudeo; es decir que el cacao del Pacífico novohispano era valorado igual que el de Caracas, pero por abajo del de Soconusco y Guatemala (Hernández, 2008: 76. Nota 92).



Así que desde el final del siglo XVI, la región del Soconusco se encuentra ante dos acontecimientos económicos nuevos: 1. La multiplicación de los consumidores de chocolate que repercute en el crecimiento del mercado novohispano y 2. La disminución generalizada, creciente de la producción de cacao, tanto en México como en Centroamérica. Ello repercute en el alza permanente de los precios, pero además, como ambos sucesos se desarrollan en el ámbito de las colonias americanas, tal situación es asumida como estímulo, motor que impulsa la siembra, cultivo y producción de cacao en Sudamérica, aunque sus productos fuesen de menor calidad. Por tal razón desde principios del siglo XVII y más allá de la primera mitad del XVIII es intensa la vinculación económica de las provincias de Caracas y Guayaquil con la Nueva España (*cf.* Salazar, 2004).

Y esto es a tal grado cierto que hay un momento en que casi toda la producción venezolana se destina a México y desembarca en Veracruz; la libre importación de este cacao es protegida por la Corona³⁷, mientras que ilegalmente una parte de la producción guayaquilense se interna por los puertos del Pacífico: Acapulco, Huatulco y Zihuatanejo. No obstante, el mejor cacao se destina al mercado español y en general europeo —aunque en menor cuantía, también al mercado novohispano—, mientras que el cacao de las otras provincias mexicanas (el costarricense y el venezolano incluidos) satisface el gusto de los consumidores acomodados de Centroamérica y Nueva España. De acuerdo con documentos del AGN (México) citados por Arcila Farías

³⁷ Nos referimos a la *Real Cédula* del 8 de mayo de 1678 por la cual se concede exclusivamente a los cosecheros y comerciantes caraqueños la comercialización de su producto en el puerto de Veracruz, libre de toda regulación de precios por parte de las autoridades virreinales. Véase Salazar (2004: 301).



...el cacao de Caracas, según la opinión general, es la primera calidad y la más apreciable como se prueba del mayor precio que logra con respecto al que tiene el de Guayaquil, [aunque] esta condición lo hace prohibitivo para el común de las gentes, así pues que su consumo se restringe a unos pocos sujetos facultados, y eso para su peculiar individuo y el de sus conjuntos, porque para el resto de la familia de servicio se valen del de Guayaquil (Arcila Farías, 1950: 43).

Se refiere al cacao proveniente de Guayaquil, virreinato del Perú, el cual, vía contrabando, entra por los puertos del Pacífico y sirve y satisface al mercado de menor poder adquisitivo, dada su inferior calidad y precio, aunque... muy pronto, de acuerdo con Salazar (2004), en 1693 el cabildo de Caracas denuncia ante la Corona Española la violación de la exclusividad comercial caraqueña, lo que da lugar a la *Real Cédula* de 1695, por la que se ordena a los virreyes de Perú y Nueva España impedir el comercio de cacao entre ambos reinos. El decreto reza lo siguiente, en lo substancial:

...en vista de varias representaciones que se me han hecho por la Ciudad y Provincia de Caracas [...] y demás Comunidades de ella acerca de los perjuicios, daños y menos cabo que se le siguen a esta, y a la de Cumaná, de la introducción que se hace en la Nueva España por el puerto de Acapulco del cacao del Guayaquil [...]: He resuelto con reflexión a lo deliberado [...] no se pueda comerciar, ni comercie con motivo o pretexto alguno el cacao de Guayaquil a la Nueva España para Acapulco, ni por otra alguna de aquellas costas, respecto de los grandes perjuicios y menos cabos que se han reconocido se siguen, y se experimentan en la venta y tráfico del



cacao de las referidas provincias de Caracas, Cumaná y las demás de la Nueva España: por tanto mando a mis Virreyes de ambos reinos [...] observen y ejecuten precisamente lo resuelto sobre este punto, no permitiendo con ningún motivo ni en tiempo alguno semejante tráfico ni comercio embarzándolo debajo de graves penas, y castigando severamente cualquier contravención, delito o exceso, que en este hubiere y con especialidad encargo a mi Virrey de la Nueva España que si por algún accidente, y sin sabiduría y noticia del Virrey de Perú, ni de los ministros de aquel reino llegaren al puerto de Acapulco algunos navíos o embarcaciones con cacao de Guayaquil para introducirlo a Nueva España, no les permitan la entrada en dicho puerto ni en los demás de su jurisdicción (Salazar, 2004: 306).

De esto, naturalmente, obtiene provecho el Cacao Soconusco y el de Guatemala, pues como revalida MacLeod (1973: 244), aquí se establece la posibilidad de que los productores soconusquenses se hayan beneficiado ante la protección de los precios del cacao Novohispano y de Centroamérica. Sin embargo, aunque el trasiego disminuye, nunca se erradica y con el tiempo toma carta de naturalidad: el propio Arcila Farías (1950: 43-44) reconoce, con base en “un informe del Real Consulado de México de 1778” que el cacao guayaquilense está presente en el mercado mexicano, satisface las “necesidades de las clases menesterosas” y, como reza el informe, “lo que no se puede poner en cuestión es que el cacao de Guayaquil es más al propósito para la gente pobre, lo primero porque vale más barato, y lo segundo, porque aguanta más azúcar, saliendo por este motivo el chocolate que se labra, con el precio más cómodo que el que se hace con cacao [de] Caracas”.



Desde 1767 el puerto de Veracruz impone restricciones cada vez mayores a la entrada de este cacao, por lo que a finales del siglo XVIII, ahora sí oficialmente, queda roto el monopolio venezolano, abriéndose de par en par las puertas del mercado mexicano al cacao de Sudamérica. Después, de acuerdo con Pérez Esqueda (2006: 38), tras la independencia de México en 1821, el desplome de la producción nacional de cacao sigue su curso: primero por el impuesto de guerra decretado por el virrey Félix Ma. Calleja en 1813 de 2.5 centavos por kg de cacao, y después por la sensible disminución generalizada del consumo, pues existen reportes de que en 1827 la situación del cacao era aún más deplorable, a excepción de Tabasco en donde

Entre 1825 y 1826 la producción de cacao [...] oscilaba entre las 400 toneladas anuales, pero empezó a crecer gradualmente y se mantuvo en un promedio de 1400 toneladas hasta 1860. Para esas fechas los alrededores de Comalcalco [Tabasco] era la zona cacaotera más importante del país, pues casi 500 mil árboles producían [el] 50% del cacao tabasqueño y el 35% del nacional (Chapa, 2003: 67).

Continúa la producción de cacao en Chiapas, aunque sólo abastece al mercado interno, al igual que el consumo de chocolate, el cual se constriñe a la población privilegiada de las ciudades y pueblos centrales, lo mismo que de las regiones tradicionalmente cacaoteras. No obstante, en 1858 el viajero francés Désiré Charnay (1999) aún registra —caso extraordinario en todo el país— el uso de almendras de cacao, en tanto que monedas fraccionarias, en las transac-

ciones comerciales de San Cristóbal³⁸, aunque finalmente y en general, la producción de cacao decae cuando en las regiones fértiles de Veracruz, Tabasco y Chiapas empiezan a cultivarse nuevos productos orientados a la exportación: añil, café, plátano y posteriormente algodón, productos que desplazan al cacao a regiones menos fértiles y mal comunicadas, sin contar con la endémica falta de mano de obra, característica del Porfiriato.



Hermosas mazorcas de cacao maduras, a punto de ser cosechadas. Cacaotales de Tuxtla Chico. El Soconusco, Chiapas (2010).

4. El cacao del Soconusco

Nos referimos al antiguo Cacao Soconusco, pero también al que se cultiva, el que se reproduce y explota actualmente en la región del Soconusco, estado de Chiapas; el que hasta

³⁸ Charnay (1999: 147) apunta en sus crónicas que “El mercado de San Cristóbal es el único en todo México que ofrece todavía la particularidad de hacer circular los granos de cacao como moneda de cambio, [aunque] esto se debe a la falta de monedas de cobre en el estado”.



la fecha se produce en los municipios de Cacahoatán, Tuxtla Chico, Metapa, Frontera Hidalgo, Suchiate, Tapachula, Mazatán, Huehuetán, Huixtla y Tuzantán³⁹, independientemente de la variedad a la que responda, pues, desafortunadamente, uno es todo el cacao, salvo casos excepcionales: aquellos en que empresas especializadas imponen ciertos parámetros de calidad a las almendras del cacao, en el momento de su recepción: tamaño, forma, color, olor, textura, peso, porcentaje de humedad y, sobretodo, tiempo y características de la fermentación, situación ante la cual se hace relevante la variedad o variedades disponibles en los huertos o pequeñas plantaciones.

De acuerdo con la variada opinión de agricultores, chocolateras y otros informantes de la región, aunque especialmente del municipio de Tuxtla Chico, la mejor calidad de cacao se encuentra en las variedades criollas: 1. Cacao Criollo propiamente, llamado también “Soconusco”, “cacao indio” y “cacao indígena”, 2. Cacao Lagarto, conocido técnicamente como “cacao pentágono”, 3. Cacao Tabasqueño, nombrado también “cacao Tabasco” y 4. Cacao Costa Rica, designado “castarica” y “castarita”. En segundo lugar se encuentra la variedad forastera o “cacao forastero” del cual se derivan los subtipos “angoleta”, “cundeamor”, “amelonado” y “calabacillo” y, finalmente están los tipos “trinitarios” o híbridos, entre los que destaca el más conocido y nuevo en la región: el “cacao clon”, “cacao clonal” o “cacao de rama”, proveniente del Campo Agrícola Experimental Rosario Iza-

³⁹ Aunque también se produce en las otras antiguas zonas cacaoteras de Chiapas, hoy aún más disminuidas que la del Soconusco. Nos referimos a la zona zoque de la región Norte, en donde los municipios de Tecpatán, Sunuapa, Ostucán, Ixtapangajoyá, Ixtacomitán, Solosuchiapa, Pichucalco, Reforma y Juárez; la pequeña zona de Salto de Agua y Palenque, y el área que se intentó incorporar, al cacao a mediados de los 80 del siglo pasado, entre los municipios de Ocosingo y Las Margaritas.



pa (CAERI), ubicado entre Tuxtla Chico y Cacahoatán, a dos km de Talismán, sitio de frontera entre México y Guatemala (*cf.* Martínez, 1991).

El Cacao Criollo presenta mazorcas grandes, alargadas, con diez surcos profundos y cáscara delgada y verrugosa. De acuerdo con la gente de la región “su color va del verde al rojizo” y sus almendras son ovoides, alargadas y de color blanco. Su sabor es suave y relativamente bajo en grasa. Es considerado el mejor, aunque también el más escaso⁴⁰. El Tabasqueño produce mazorcas de color amarillento, incluso mientras aún no madura, y es considerado “uno de los más finos”. “Su semilla es más grande, su cáscara es delgada; más puchunguita para detener su fruto es el Tabasqueño, y tiene más grasa que el Costa Rica” (Chávez de Parra. 29/04/09).

El Costa Rica se distingue por su mazorca de color verde-claro, relativamente pequeña y redonda, semillas pequeñas pero abundantes. “Es el más popular que hay, [pues] es el cacao más vendible”, mientras que el Cacao Lagarto presenta mazorcas grandes y alargadas, aunque con pocas semillas, “con cinco lomos angulosos [...], cáscara verrugosa; en su base es cilíndrica y termina en forma delgada, con una pequeña desviación o encorvado hacia arriba, dando el aspecto de un lagarto [...]. Sus almendras [...] son grandes, alargadas, rollizas y blancas” (Martínez, 1991: 21).

El llamado Forastero se caracteriza “por tener mazorcas ovoides, amelonadas con diez surcos profundos o superfi-

⁴⁰ Tan escaso es, efectivamente, que el propio Martínez (1991: 21) expresa: “el cacao criollo se está extinguiendo y sólo quedan unos cuantos en el Soconusco. En Pichucalco quedan algunas plantaciones con este material, así como en la Selva Lacandona, en donde se encuentra en su estado más puro, creciendo en forma salvaje o silvestre. Es necesario [colectar] este material para reproducirlo, [pues] el cacao criollo es el mejor cotizado en el mercado mundial”.



ciales, cáscara lisa o ligeramente rugosa, delgada o gruesa [con] una capa lignificada en el centro del pericarpio, [sus] dos extremos redondos y a veces con un pequeño cuello de botella en la base. Las mazorcas son generalmente verdes, con tonos blanquecinos o ligeramente rosados. Las semillas son de color morado, triangulares en corte transversal, aplanadas y pequeñas. Los árboles son vigorosos, de follaje más tupido, menos delicados [y] producen más” (*ibidem*: 22).

Finalmente, el cacao trinitario forma parte de poblaciones híbridas, producto del cruzamiento espontáneo que se ha dado entre los tipos criollos y forasteros. Sus mazorcas y semillas en muchos casos tienen características similares o parecidas a ellos, aunque en su mayoría presentan caracteres de rendimiento y calidad intermedios. De estos se deriva el “cacao tipo clonal” o RIM, por las siglas de Rosario Izapa México, típico de la región, producido en el CAERI aludido, tras investigaciones y prácticas de mejoramiento, desarrolladas entre 1945 y 1960, de acuerdo con los informes de Martínez (1991: 22-23).



© Mazorcas de cacao recién cortadas y apiladas en montones para su posterior rotura y beneficio. Cacaotales de Tuxtla Chico. El Soconusco, Chiapas (2010). Ja. Cruz Coutiño al final.

5. Agricultura tradicional del cacao

Hasta la fecha, las prácticas culturales del cacao en el Soconusco se mantienen inalteradas, salvo por el uso de pesticidas⁴¹ en algunos casos, y cierta modernización de las herramientas ligadas a su beneficio. Las escasas indicaciones agrobotánicas de los cronistas coloniales se confirman incluso hoy, mientras que las observaciones agrícolas de Thomas A. Lee de 1964 —reportadas en la obra de Lowe *et al.* (2000)—, son absolutamente válidas. Ahí se lee que la siembra de una nueva plantación comienza por el trasplante de los pequeños vástagos procedentes del almácigo hacia la parcela nueva. Que se siembran usualmente a la sombra de las matas de plátano y que “el uso del plátano como sombra permite al dueño del plantío hacer mejor uso de la tierra, cultivando plátanos durante los seis años que tardan los árboles [...] en empezar a dar su fruto”.



Típica presentación de la mazorca de cacao madura, recién cortada y quebrada. La cubierta blanca de las almendras es el mucilago dulce con el que se preparan refrescos. http://www.delbuencomer.com.ar/index_archivos/elaboración_de_chocolate.htm (15/09/2010/13:20).

⁴¹ Insecticidas y fungicidas que ocasionalmente se utilizan para el control de las siguientes enfermedades y plagas: pudrición negra, mancha negra u hongo del palo, mal del machete, bubas del cacao, piojo harinoso o polvo del palo, pulgón, piojillos, barrenador del cacao y hormiga loca. *Cfr.* Martínez (1991: 46-53).



Explica que “cuando el árbol de cacao alcanza la altura del plátano ya hay otra sombra más alta y permanente que se ha desarrollado con otro tipo de árboles previamente sembrados, [y que] ocasionalmente se talan para el uso doméstico de su madera”. Entre estos árboles de sombra se encuentran: la paterna (*Inga paterno*), el quijinicuil (*Inga micheliana*), el zapote colorado (*Pouteria sapota* de las sapotáceas)⁴², el palo de pan (*Artocarpus altilis*), la naranja (*Citrus cinensis*), la mandarina (*Citrus nobilis*), el árbol de chiche (*Aspidosperma megalocarpon*) y el caspirol (*Inga laurina*), entre otros.

Un plantío de cacao tiene una vida productiva de 45 a 50 años. Las cifras de producción indican que un acre de buenos árboles [4,047 m², o 40.47% de una ha] produce entre 75 y 85 kg de cacao por año. Solamente si el mismo dueño de la plantación hace todo el trabajo de mantenimiento [ello] puede ser [...] redituable. La mano de obra [necesaria] para aclarar la sombra, [...] recolectar y abrir los frutos [y] extraer los granos, es contratada a destajo [y se mide en porciones de] mil [mazorcas].

La cosecha del cacao consiste en cortar los frutos de los árboles y hacinarlos en el montón que corresponde a los que van a abrirse. Para abrir una [mazorca], un obrero la sostiene con una mano y corta alrededor de su circunferencia con un machete, finalmente la abre sin cortar el centro de las semillas. Las semillas, que están cubiertas con una pulpa blanca delgada como de algodón [mucilago], se colocan sobre una pila de hojas de plátano, o en una sencilla canoa de madera que se hace

⁴² Es el mamey, zapote mamey o lúcuma, fruta deliciosa de la cual deriva el *zapuyul*: nuez amarga de su semilla; ingrediente básico de algunas variedades de chocolate y pozol.



ahuecando el tronco de un árbol. El “algodón” húmedo que envuelve la semilla empieza a fermentar pronto. Después de que las semillas se han fermentado durante dos días, se lavan con agua para quitarles la pulpa y limpiarlas. Después se ponen a secar las semillas al sol, generalmente sobre amplios pisos de cemento en los patios de las casas que están destinados únicamente para tal objeto. Si no hay pisos de cemento disponibles, entonces se colocan las semillas sobre láminas de techo, corrugadas, o sobre sacos de yute que se ponen en un área plana del suelo del patio. Normalmente se necesitan cinco días para que las semillas se sequen completamente (Lowe *et al.*, 2000: 81).

No obstante, en términos generales las labores agronómicas del cultivo del cacao se distribuyen, desde tiempo inmemorial en seis fases: 1. Labores de vivero o producción de plantas, 2. Siembra o trasplante de plantas, 3. Labores asociadas al crecimiento, 4. Labores requeridas por las plantas en producción, 5. Labores asociadas a la cosecha y 6. Beneficio del cacao.

Las labores del vivero implican: selección de las semillas, formación del almácigo, trasplante de plántulas a cacharros y cuidado del vivero. Las correspondientes a la siembra de plantas son: planificación de la actividad —por si se trata de reposición de plantas enfermas o perdidas, renovación general o plantación nueva—, trazado, ahoyado y propiamente el trasplante. Durante la etapa de crecimiento las plantas necesitan de limpia o control de malezas, calce o calzado de las plantas, poda de formación y seguimiento de la cantidad de sombra. Las plantas en producción requieren de limpia o control de malezas, calce o calzado, deshijado, poda de mantenimiento o de sanidad, clareo de la sombra y fumigación o control de enfermedades y plagas. Las labores de cosecha



consisten en: corte de las mazorcas, hacinamiento, quiebra de las mazorcas, encostalado de la semilla fresca y transporte.



Macollo de minúsculas y delicadas flores blancas y rosadas de cacao. Como en los cacaotales de Tuxtla Chico, en el Soconusco, Chiapas. <http://www.caliban.mpiz-koeln.mpg.de/mavica/index.html> Part of www.biolib.de (12/06/2012/09:05).

Y finalmente las labores de beneficio tienen que ver con el fermentado, el lavado y el secado; fermentado que, tras casi desaparecer en la región, ahora recién se recupera. Como uno de los informantes explicaba (López Díaz, 22/12/2009):

...ahí sí lo fermentan como debe ser, como antes. Sacan buen cacao fermentado, puro limpio. Ahí lo fermentan... todo en costales y a veces en tanques. Lo dejan dos, casi tres días. De ahí lo riegan para secar... cuatro, cinco días y se fue el cacao; aunque... en tiempo de agua... ahí sí se van cinco, seis días, y si no seca pues... un rato más. Por eso cuando no alumbra el sol y no está uno atento... cuando uno va ver ya está todo jodido el cacao. Se pone una como... pelusita le sale al cacao, y [entonces] hay que tirarlo al sol y darle rápido. Es cuando el cacao sale algo amarillón.



[En los tiempos de antes] sí. Se fermentaba pero sólo un poco. Se quebraban las mazorcas, se sacaba el cacao, se echaba en los costales, se lavaba, y ya. Se cortaba hoy, se encostalaba todo, pasado mañana digamos, tempranito [se llevaba] al río, se le daba su buena lavada y... nomás se sacaba a asolar y todo ese cacao brillaba de rojo. Ese era el cacao que salía pesadito y... hasta ahora ese es el secreto: dejarlo que rezuma unas 24 horas o algo más, lavarlo y tirarlo al sol. Por eso orita así lo están haciendo. Puro fermentado. Yo sí. Antier lo corté este poco de cacao y hoy lo tiré al sol. Fermentado y bien seco... ese es el cacao que busca la gente.



Deshijado. Una de las labores de cultivo durante la etapa juvenil de las plantas. En el Soconusco, al igual que en la región cacaotera de San Martín (Perú). <http://www.inforegion.pe/portada/95484/cacaotereros-de-puerto-inca-conocen-experiencias-de-agricultores-de-san-martin> (12/06/2012/08:10).

6. Chocolatería tradicional

De acuerdo con nuestras observaciones, la elaboración del chocolate artesanal, de conformidad con las recetas más antiguas, es similar en las cuatro zonas cacaoteras tradicio-



nales de Chiapas: el Soconusco, zona Zoque-Norte, zona Salto de Agua-Palenque y zona Ocosingo-Las Margaritas. Incluso, salvo pequeñas variaciones, es semejante al que se manufactura en Tabasco y Guatemala. Michael D. Coe (2005) plantea que hasta hoy, en Guatemala, la hechura del chocolate transcurre, desde la cosecha del cacao, por cinco “pasos”, ellos son: fermentado, secado, tostado, aventado hasta el molido, aunque... da pena contrariarlo pues, fermentación y desecación son fases del beneficio o procesamiento final del cacao, previas a su exposición al mercado.



© Secado al sol. Una de las labores de beneficio del cacao. Patio de secado. Municipio de Tuzantán. Región del Soconusco, Chiapas (2009). Ja. Cruz Coutiño al final.

Las verdaderas etapas por las que transcurre la manufactura del chocolate tradicional son, a decir de las chocolateras tuxtlaquienses: 1. Tostado de los ingredientes, 2. Molienda y mezcla, 3. Hechura de las rodajas, 4. Conservación y empaque y 5. Batido del chocolate. La fase “tostado de los ingredientes” incluye:



a) *Selección de las almendras*, en donde se escogen las semillas absolutamente secas y de primera calidad. No vanas (vacías o arrugadas), negras ni podridas, pues “las de color bermejo tirando a rojo son mejores” (Laparra, 20/12/09).

b) *Tostado o dorado*, que implica pasar por el fuego las almendras, a través de un comal que antes fue de barro y hoy de hojalata. “El fuego debe ser fuerte, no lento ni arrebatado”. Mientras se tuestan, las almendras se mueven con el “meneador”, una especie de cuchara de madera. Las semillas se doran, despegan su tegumento y en ocasiones revientan. Cambian de color y... “ahora sueltan su aroma característico” (*ibidem*).

c) *Majado del cacao*. Consiste en poner las almendras recién tostadas, calientes, dentro de un saco de plástico o yute. Luego se golpean con un leño o brazo de madera para que suelten su “casarita” seca o tegumento.

d) *Soplado o aventado*. Esto es vaciar el cacao majado sobre una vasija o palangana, al aire libre, ventearlo o soplarlo para eliminar el tegumento seco, cenizas y otras impurezas.

La fase “molienda y mezcla” contempla:

a) *Molienda o molido*, es decir, moler o triturar fino, tanto el cacao como los ingredientes adicionales, juntos o separados. Antiguamente esto se hacía manualmente, mediante metates o piedras de moler: una para triturar, otra para moler, una más para repasar y otra para mezclar. Hoy se hace mediante molino mecánico. “El azúcar, aunque viene en polvo, se repasaba al igual que todos los ingredientes” (*ibidem*) hasta convertirlo en harina. Al final del proceso — la molienda de todos los ingredientes juntos — se obtiene la pasta del chocolate.

b) *Repasado o metateado*. Esto consiste en refinar o “repasar” una vez (“una pasada”) la pasta de chocolate mediante



el metate o piedra de moler, a fin de “emparejar” manualmente la mezcla y su textura.

c) *Palmeado o boleado*. Se refiere a palmeear con las manos la pasta de chocolate y formar bolas con ella; partir en porciones pequeñas la pasta de chocolate y redondearlas.

La fase “hechura de las rodajas”, de acuerdo con una de las chocolaterías tradicionales de Tuxtla Chico, comprende (Hernández López, 21/12/09):

a) *Estirado o alargado*, también designado “alargado del chocolate”, actividad que implica fabricar tiras o rollos del grosor que requieran las tapas, a partir de las esferas de pasta de chocolate.

b) *Tapiqueado o recorte*, es decir, cortar, recortar o tomar las tiras de chocolate y trocearlas en rodajas. “Se toman los rollos del chocolate estirado y entonces con los dedos, con la habilidad de los dedos de las chocolateras, se cortan en ruedas, rodajas o tapas. Por eso se llama *tapiquear*”.

c) *Alizado o adorno*. Esto es terminar y en ocasiones adornar la formación de las rodajas de chocolate. Alizar e incluso abrillantar las caras de las tapas o rodajas y en algunos casos, aplicar marcas identitarias o decorativas en uno de sus lados.

La fase “conservación y empaque” incluye:

a) *Tendido*. Ello implica colocar, a lo sumo a las 18:00 horas, las tapas o rodajas de chocolate sobre una superficie plana previamente forrada con papel estraza, en “hileras”, hasta formar como máximo tres camas o capas, separadas con pliegos del mismo papel.



b) *Secado o aireado*, es decir, poner papel estraza sobre la última capa de rodajas, cubrir toda la superficie con un lienzo o funda textil y exponer el producto, bajo techo ventilado, durante más o menos 12 horas, preferentemente desde las 18:00 hasta las 6:00 horas.

c) *Levantado*, o lo que es igual: levantar o recoger las rodajas de chocolate a primera hora de la mañana, para guardarse a granel o para envolverlas en papel estraza.

d) *Empacado*. Apilar cuatro y hasta diez piezas o rodajas de chocolate, dependiendo de su grosor y tamaño, en forma de pequeños rollos, y envolverlos en papel estraza. Luego de esto, es posible ceñir o encerrar uno o más rollos en bolsas de plástico y acomodarlas dentro de cajas de cartón⁴³.

Y finalmente, la última fase corresponde al “batido o preparación del chocolate”, maravilla culinaria que consiste en disolver el chocolate en agua caliente o a punto de ebullición, dentro de una jarra, a razón de un litro por dos a cuatro rodajas, con la ayuda de un molinillo. Se depositan las piezas dentro de la jarra, se agrega el agua, se machacan las rodajas dentro y se bate todo. Es decir, se hace girar el molinillo con las manos, hasta que el chocolate espesa y genera espuma. Es práctica moderna o muy nueva sin embargo, agregar al chocolate porciones de leche o crema, al gusto del comensal, e incluso substituir el agua por leche.

Por su parte los chocolates tradicionales, los tipos de mayor antigüedad dentro de la memoria y tradición gastronómica del Soconusco son: 1. Chocolate común, ordinario o

⁴³ Esta práctica es nueva. Data de los años 70 del siglo pasado. Antes las rodajas se acomodaban en canastas forradas de papel, cubiertas con “mantas” simples o ahuladas, para evitar se pegaran o “se hicieran plastas a causa del calor”. Ello debido a que el chocolate se vendía “suelto” o a granel, es decir, se expendían las tapas o rodajas, sueltas, desnudas, o bien envueltas en papel estraza o papel periódico; antiguamente en forma de “tanates” y después en “rollitos”. “El precio de [éstos] era parejo. Todos pesaban más o menos lo mismo y valían lo que un kilo de cacao limpio” (Hernández López, 21/12/09).



clásico, 2. Chocolate de fiesta, 3. Chocolate chile, 4. Chocolate pataste o “de pataste”, 5. Chocolate amargo, 6. Chocolates de cacahuete y almendras, 7. Pozol de cacao común, 8. Pozol de San Pedro, 9. Tazcalate y 10. Pinol, “pinol de maíz” o pinole.

Los ingredientes del *chocolate ordinario* son: un kg de cacao limpio, desde dos hasta 2.4 kg de azúcar, desde una hasta dos onzas (desde 30 hasta 60 g) de canela y, opcionalmente, algún aditivo aromatizante, de donde se derivan variedades, entre ellos: chocolate almendrado, chocolate con cacahuete y chocolate con nuez, aunque también de vainilla, lima, limón, naranja, anís, cardamomo, yerbabuena, menta, pistache y otras nueces.

El *chocolate de fiesta* incrementa sus componentes: dos kg de cacao, dos kg de cacahuates limpios, un kg de almendras, cantidad indeterminada de canela y cantidad indeterminada de azúcar.

El *chocolate chile* es uno de los más antiguos; probablemente sin variación desde tiempos precolombinos. De acuerdo con las descripciones previas (*vid supra*: 32), no lleva azúcar y sus ingredientes son: un kg de maíz, ½ kg de cacao, ½ kg de pataste, ¼ kg de zapuyul, “un pedazo pequeño” de jengibre, un “puñito” de pimienta gorda y algo de anís. El maíz y el pataste, al igual que el cacao, se tuestan, se pulverizan y muelen. El zapuyul se parte en trozos, “se hierve tres veces, se cuele, se lava y se seca al sol. Luego se tuesta y se muele” (Hernández López, 21/12/09)). Es probable que antiguamente haya llevado chile, y hasta hoy es usado para estimular la producción de leche en las parturientas, lo mismo que para curar a quienes padecen gastritis.

El *chocolate pataste* incluye las almendras de este pariente prehispánico del cacao, como ha quedado aclarado arriba. Sus componentes son: un kg de semillas de pataste, 1 ½ kg de cacahuete, ¼ kg de canela y 7 kg de azúcar. Este es el



chocolate ponderado en la región como tónico general e incluso, afrodisíaco. Por ello el esposo de la chocolatera aludida reconoce (Laparra, 20/12/09): “Sí. Es para los enfermos convalecientes y para los... los que tienen algún problema o... los que quieren más. Es temperamental. Más que el chocolate común. Es recomendado y lo piden los varones que lo requieren”.

Sobre el *chocolate amargo* se informa que “es un chocolate sin azúcar, sin canela, sin nada. Sirve para los diabéticos y es difícil de hacer. Porque al no llevar azúcar, la pasta [que resulta] es aguada. Sólo se hace por encargo y se entrega así, [pastosa] y en algún traste” (*ibidem*); y en general, sobre los *chocolates de cacahuete y almendras*, se sabe que sus elementos son: un kg de cacahuates o almendras limpias, 60 g de canela y 2 ½ kg de azúcar. No obstante, los productos resultantes no son chocolates en verdad, pues no contienen cacao. De ahí que también se llamen “empanizados” o “dulces de cacahuete” y “dulces de almendra”.

El *pozol de cacao común*, igual. No es propiamente un chocolate pero contiene cacao y figura entre los “cacaos” o “bebidas de cacao” citadas por los cronistas novohispanos. Contiene maíz nixtamalizado, mezclado con cacao y canela previamente tostados y molidos, y en ocasiones zapuyul, mismo que se prepara de igual modo que en el chocolate chileno.

Pozol de San Pedro es el nombre de la bebida ceremonial que se ofrece a los cofrades y “correlones” (caballerangos o jinetes), actores principales de la festividad de San Pedro Mártir en Tuxtla Chico, al término de los festejos centrales. Los ingredientes de esta bebida son: desde 20 hasta 30 kg de patate, desde 5 hasta 7 kg de jengibre, 3 kg de cacao, 3 kg de zapuyul, ¼ kg de pimienta gorda y ¼ kg de anís.



Y se ingiere así, al natural, de acuerdo con nuestra propia experiencia. Su sabor es raro para el paladar inculto; entre picoso y amargo, si bien es posible agregarle azúcar u otro aderezo.

Y al final tenemos el *tazcalate*, pariente del chocolate; bebida refrescante del mediodía al igual que las anteriores, cuya particularidad se encuentra en la tonalidad rojiza que le da el achiote y recuerda alguno de los chocolates prehispánicos. Sus componentes son: $\frac{1}{2}$ almud de maíz, $\frac{1}{2}$ kg de cacao, $\frac{1}{2}$ kg de pataste, $\frac{1}{2}$ kg de cacahuete, “azúcar al tanteo”, “algo de achiote, sólo para darle color” y “tantita” vainilla. Todo es tostado y molido, excepto el azúcar y el achiote. Y aquí mismo se encuentra el *pinole*, del cual se dice que “hoy no lleva cacao, pero antes tal vez sí”. Su mezcla se integra con $\frac{1}{2}$ almud de maíz, un puño grande de pimienta gorda, algo de anís y “un pedazo grande” de jengibre.



Metate o “piedra de moler”, típica en la fabricación artesanal de chocolate, propia de la región maya (Chiapas y Centroamérica). http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Metate_et_mano.jpg (19/06/2010/11:20).



7. Tradiciones asociadas al cultivo del cacao

Dos ceremonias anuales están relacionadas con los campos y parcelas de cacao en la región. Una se efectúa el día de la *Santa Cruz*, el tres de mayo, y otra, variable, tres días después de la cosecha particular del cacahuatal o parcela de la familia, lo que ocurre entre los meses de diciembre y enero, llamada *El Costumbre*.

La primera, de acuerdo con la narración de Thomas A. Lee, con base en datos de 1964, es celebrada por los campesinos del siguiente modo: “una pequeña cruz de [madera] plantan en el centro del plantío al pie de un árbol. Colocan flores alrededor de la cruz, y enfrente de las flores ponen velas e incienso encendidos. Lanzan cuetes y frecuentemente queman triques. Aunque dicen que no se reza en esta celebración, es muy probable que sí se haga. La cruz, las velas y las flores se dejan en su lugar, a la intemperie. Cuando la cruz se deteriora y ya no está en pie o completa, se [planta] una nueva cruz” (Lowe *et al.*, 2000: 81), descripción que se confirma pues en 2008 uno de nuestros informantes, en Tuxtla Chico expresaba:

...permanentemente, en el tiempo de antes, siempre se veía una cruzona en medio de los cacahuatales, adornada con flores. El tres de mayo, día de la Santa Cruz, se le adornaba y rezaba, y había una ceremonia, una fiesta especial, El Costumbre. Se le llevaba copal, velas, flor, rezos y hasta bombas y cuetes. Se cree que existía alguna oración especial para esta ceremonia que actualmente se ha perdido. Se invitaba a los que habían trabajado en el cacahuatal, a los vecinos, y se les ofrecía tamales, shucoatole y a veces trago. Antes,



en muchos casos la cosecha principal se hacía de manera comunitaria. Todos los vecinos se prestaban la mano (Parra Lau, 11/04/08).

En esta narración el informante se confunde, pues una es la *Fiesta de la Santa Cruz* y otra la de *El Costumbre* o *El Costumbre del Cacao*, celebración que, como se observa en el texto del autor aludido es, efectivamente, otra:

...unos tres días después de la cosecha, el dueño regresa al plantío y pone una vela encendida en frente de la pequeña cruz de madera que se sembró durante la Fiesta de la Cruz de Mayo. Se dedican oraciones a Dios y a la Santa Tierra dándoles gracias y pidiendo por los siguientes años de cosechas. Se queman cohetes tanto en la plantación como en la casa. Se colocan vainas de cacao en el altar de la casa como decoración o súplica. Una bebida especial de cacao se incluye siempre en el menú de este día (Lowe *et al.*, 2000: 81-85).

Celebración ritual ésta, la de *El Costumbre del Cacao*, que fue igualmente confirmada en 2009, por uno de nuestros informantes:

Cuando ya se terminaba la cosecha, decía él [se refiere a su padre], bueno, ahora sí... vamos a celebrar. Y entonces mi mamá ya llevaba el mole, el arroz, algunas cervezas y el infaltable trago blanco, que en estas ceremonias nunca debe faltar... Ya mi papá compraba sus velas... pero él lo que hacía era... a la planta que más le producía año con año, a la más [hermosa]... como representante de todo el cacahuatal... hasta ella íbamos todos, barríamos alrededor, la arreglábamos,



acercábamos piedras o palos, para sentarnos, y ponía las velas en cruz, las encendía, y ahí teníamos que esperar [hasta que] se consumieran... frente a la mata de cacao. Entonces ya él, daba un agradecimiento, a su manera...

—Gracias santa tierra. Gracias santa lluvia. Gracias santo cacao. Gracias por haberme dado este año una buena cosecha. El otro año ojalá nos vaya mejor. Madre tierra, ya me diste de comer a mí. Ya le diste de comer a estas dos familias. Bendita seas...

Se consumían ya las velitas y entonces nos levantábamos... le compraba sus cuetes de vara... sus triques en carrilleras... y ahí mismo ponían la gran cuetazón. También se compraba incienso... A veces se quemaba bastante incienso. Y ya después de eso, como parte de la ceremonia, comenzaba la bulla. Ahora... aunque el corte del cacao terminara, por ejemplo, en jueves o viernes, él decía, bueno... ya acabamos. Ahora sí, vamos a venir este domingo a agradecer a la santa tierra y al cacao lo que nos ha dado. Después... los que participaban en el corte, quienes trabajaban, nosotros, él como patrón y su familia y tal vez algún vecino... todos reunidos ahí, desde el principio, ya nos sentábamos a comer, a celebrar, con el molito, con algún dulce, y mi papá y los grandes con sus copitas de trago y sus cervezas (Hernández Pérez, 15/11/08).

Pero además de estos admirables ejemplos de persistencia cultural, en la región se encuentran diversas aunque relativamente inconexas tradiciones ligadas a la planta del cacao, los cacahuatales y el chocolate. Es el caso de la relación existente entre las diversas fases de la luna y la siembra de las plantas de cacao:



Aún hoy, la gente del campo, de acuerdo con nuestros informantes, cree que el mejor tiempo de las actividades agrícolas es durante los días de luna. Que el mejor trasplante es el que se efectúa durante el mes de mayo y que el cacao y todas las plantas deben sembrarse únicamente durante los períodos de Cuarto Creciente y Luna Llena. En especial sólo a partir del tercer día de haber aparecido y hasta la Luna Llena total. Nunca durante el período de Luna Nueva, “cuando la luna va de venida”, sino sólo “a los tres días de su aparición”. Cuando se siembra durante el período de Cuarto Creciente y Luna Llena: “las matas de cacao crecen altas, canionas”, lo que algunos agricultores no aprueban, razón por la que lo desaconsejan. Por ello otros tienen la costumbre de trasplantar “cuando ya la luna es vieja”, durante el Cuarto Menguante, o sea “cuando la luna ya va de ida”; pero sólo hasta el cuarto día antes de su desaparición, “cuando se va la lunita” (López Díaz, 23/12/09).

Quien trasplanta en Cuarto Menguante, logra matas de cacao de menor tamaño, pero eficaces. “Crecen bonitas, bajitas, chaparronas, con buena producción y pues... dicen que conviene mejor”, aunque, como señalan los productores, hay un riesgo: quien siembra o trasplanta durante lo más fuerte del Cuarto Menguante, es decir, durante los últimos tres días de la luna, “baja la producción de su cacahuatal; es menor, disminuye su cosecha. A nadie se le recomienda”.

Ante esto, quienes siembran o trasplantan “pasada la Luna Llena”, se arriesgan a obtener matas que sólo producen mazorcas en las ramas altas. Quienes siembran sin luna, seguro no obtienen nada de tales plantas y hasta podrían secarse, y quienes siembran en Luna Tierna, durante el primero y segundo día de aparición, no consiguen que sus plantas amacicen nunca. Conclusión: conforme crece la luna, así crecen altas las matas que se trasplantan durante



el período, mientras las que se siembran durante la mengua o decrecimiento de la luna, crecen bajitas.

Asimismo los cacaoteros, de acuerdo con el mismo informante (López Díaz, 22/12/09), juzgan que las mejores semillas para hacer viveros —además de ser las más grandes, provenientes de las mazorcas con mayor número de almen dras— son aquellas que se detectan prendidas al tronco o fuste de las matas⁴⁴. No de las ramas “porque las plantitas de semillas del palo crecen bajas, mientras que las matitas de semillas de rama, crecen altas”.

Persiste además una tradición mesoamericana ancestral: cuando los arbustos no frutean, no desarrollan mazorcas, entonces se recomienda “tramojearlos”, podarlos de modo extremo, quitarles todas sus ramas, para forzarlos a “echar hijuelos que sí den frutos, hijuelos de mejor calidad”, o bien una opción diferente: colgar de sus ramas trapos (ropa íntima por ejemplo), trastes viejos, olotes quemados u otros objetos “para que les de vergüenza... todo para ver si dan”. Y ya, desde tiempos coloniales, se sabe que a las matas de cacao perezosas (“las matas que no querían dar”), se les azotaba durante la mañana del Sábado de Gloria, a fin de estimular su producción.

Finalmente, los productores de la región aún creen que cuando un cacahuatal es altamente productivo, “da bonito, bastante y parejo”, ello es así debido a que recibe algún tipo de bendición divina, mientras que por el contrario: si la parcela “no da” o es baja su producción, ello se debe a la maldición de algún chamán, “a que le han echado algún

⁴⁴ Esta es característica esencial de los arbustos de cacao. Su floración es cauliflora y por ello se entiende que produce flores y por tanto frutos, especialmente alrededor del fuste, aunque algo también en las ramas principales. Para mayor información sobre la botánica de la planta, consúltese: Martínez (1991), Fomento (2004), Nisao (2007) y la páginaE www.conabio.gob.mx/conocimiento/info...168_esterc03m.pdf (15/11/2009/13:15).



mal a la plantación”, como si se tratara de un ser animado, creencia que recuerda el animismo característico de la antigua religión maya. Y le va peor a los plantíos cuando son abandonados por sus dueños. Entonces disminuyen su cosecha e incluso se marchitan; “castigo de Dios, por no cuidar y atender los cacahuatales, siendo que éstos sólo producen dicha y alimento a los hombres”.



Procesión el día de San Isidro Labrador, el 15 de mayo de 2011. Desde antaño las y los cacaocultores llevan ofrendas de “cacao en rama” al santo, a fin de obtener mejores cosechas. H. Cárdenas, Tabasco. <http://www.jornada.unam.mx/2011/08/16/politica/002nlpol> (25/10/2011/09:15).

Comentarios finales

La revisión somera del universo semántico de las voces “cacao” y “chocolate”, al igual que el examen de los datos de su historia, ha permitido otear la vastedad y profunda influencia ejercida por estos recursos (fruto de la tierra éste e invención absoluta de nuestros pueblos el otro) sobre Mesoamérica, México y Centroamérica; tan sólo comparable con las densas historias culturales del maíz, el frijol y el chile. Por ello es abundantísimo el bagaje cultural de Chiapas y Guatemala, y en particular de sus zonas cacaoteras: abundantes los elementos del patrimonio intelectual y cultural de Mesoamérica, asociados al cacao y al chocolate, y sin embargo, desconocidos en gran medida hasta hoy.

Estos elementos se expresan en los mitos, leyendas, consejas, refranes, sentencias, expresiones fijas y tradiciones en general; usos que a pesar de su mengua deberían identificarse. Pasar a su registro para conservar los resabios de la memoria popular. Rescatar las ceremonias y rituales persistentes, desvanecidos o en proceso de extinción. Registrar la etnobotánica de la planta: información sobre propiedades medicinales de sus partes, mazorcas, semillas y chocolate. Divulgar las variedades del chocolate regional y otras bebidas y alimentos en los que interviene el cacao, al igual que sistematizar las formas específicas de preparación del chocolate, la variedad de sus ingredientes y sus diversas proporciones.



El *summum* entonces, la síntesis del patrimonio intelectual expresado en la agricultura y en la gastronomía del cacao mesoamericano se encuentra concentrado en el reducto Chiapas-Guatemala, y en particular en las regiones Soconusco, Suchitepequez y la zona comprendida entre ambas regiones agrícolas. Área en donde, durante los siglos XV y XVI entre otros acontecimientos sociales, se acentúa el decrecimiento demográfico general, debido a las causas conocidas pero también a una en particular: el empobrecimiento y explotación desmedida de los pueblos originales, lo que produjo índices de despoblamiento aún más graves.

Esta es la mancha negra del colonialismo sobre nuestro cacao y chocolate. No obstante, hermoso es descubrir, tras el recorrido que ha implicado la revisión y análisis de toda esta información, cómo en el caso del chocolate mesoamericano, su aroma, su sabor, sus ingredientes psicoactivos o energéticos, y sus cualidades adictivas⁴⁵, conquistaron el paladar de los europeos, aunque... debe reconocerse también que a partir de esto, se transforma la apreciación y estética gastronómica de Europa. España adopta el simbolismo mesoamericano presente en el consumo y degustación del chocolate; recrea la experiencia palativa del chocolate indígena tanto en América como en Europa.

Cabe finalmente recordar, en razón de ello y de la calidad ancestral muy superior y única del Cacao Soconusco —aunque en especial del cacao criollo, el *Theobroma cacao* variedad “cacao”— lo siguiente: 1. Que vale la pena ponderar su oriundez local, en tanto que germoplasma propio de la región, 2. Que es valiosa por sí misma la exclusividad del

⁴⁵ Nos referimos a su substrato farmacológico que incluye: theobromina, cafeína, fenil-etilamina y en general metilxantinas, cannabinoides y flavonoides descubiertos por la industria farmacéutica desde hace tiempo. Para mayor información consúltese: Tomaso *et al.* (1996).



aroma de esta variedad, su sabor y particularidades de su preparación regional, y 3. Que urge poner atención a la grave pérdida de los cacahuatales criollos, tras la cual sobrevendría la desaparición universal del cacao más exquisito.

Addendum

Sobre las voces cacao y chocolate, y la zona cacaotera de Pichucalco

Arriba, en la parte inicial de este ensayo sobre el cacao y el chocolate del Soconusco se revisan *grosso modo*, las voces derivadas y asociadas a los vocablos “cacao” y “chocolate”, lo mismo que —en el ámbito del español de América— las expresiones populares más conocidas que incluyen tales términos. Asimismo, apenas hicimos alguna referencia respecto de las otras regiones cacaocultoras ancestrales del estado de Chiapas (zona Zoque-Norte, zona Salto de Agua-Palenque y zona Ocosingo-Las Margaritas). Ahora, tras concluir aquel trabajo y hurgar por última vez papeles, apuntes y recortes, observo que vale la pena rescatar un par de ideas; argumentos sobre el origen de aquellos vocablos y datos sobre la antigua zona cacaotera de Ixtacomitán, Pichucalco e Ixtapangajoya.

En cuanto a lo primero, “cacao”, la palabra, forma parte de la lengua genérica maya. Tiene su propio glifo dentro de la escritura antigua y se pronuncia ka'kaoa⁴⁶, aunque la voz originaria *cacao* deriva de algún idioma mixe-zoqueano de

⁴⁶ Aunque a decir de Michael D. Coe (2005): “[este glifo] es totalmente fonético, con *ka* a la izquierda, otra *ka* que es la cabeza de un pescado que también es *ka*, la sílaba *ka*, la consonante seguida por la vocal *ka*, de modo que dice *ka-ka* y abajo *oa*, pero [como] no se pronuncia la vocal final, entonces es *cacao*”.



factura olmeca, desaparecido, que luego se incorpora a todas las lenguas mesoamericanas⁴⁷.

En lengua maya, actualmente, varios estudiosos escriben “ka’kaw”, “kakau”, “kakaw”, “cacahua”, “cacaoa” o “kajkab”, en donde *kaj* significaría amargo y *kab* jugo (Santamaría, 2005: 171) aunque la primera partícula también sería *kakh* que se traduciría como fuego (Coe y Coe, 1999). Ambas definiciones corresponden a la naturaleza intrínseca de esta semilla: amarga o “caliente”, es decir, tónico y fuerte. Sin embargo, hay quien cree ver en el vocablo *kakau* o *cacau*, una derivación de la voz antigua “chacahuaa”, a la cual injertan la voz “chucua”, con que los mayas de Yucatán nombran actualmente al cacao⁴⁸. Incluso la RAE (2001: 381) establece en su diccionario que proviene de la voz náhuatl “cacahuatl”, cuando ésta es, en todo caso, derivación de la voz maya.

Reza asimismo el diccionario de la RAE, en su definición sintética, que el cacao es un

...árbol de América, de la familia de las esterculiáceas, de tronco liso de cinco a ocho metros de altura, hojas alternas, lustrosas, lisas, duras y aovadas, flores pequeñas, amarillas y encarnadas. Su fruto brota directamente del tronco y ramos principales, contiene desde 20 hasta 40 semillas y se emplea como principal ingrediente del chocolate.

Pero retomemos el hilo. La voz “cacao”, por efecto del proceso de diseminación y herencia cultural, se encuentra en todas las lenguas y culturas de Mesoamérica: “káku” y

⁴⁷ Esto de acuerdo con la mayor parte de los estudios consultados. No obstante, persiste cierta polémica en torno a la definición lingüística y el origen mesoamericano del vocablo. Véase por ejemplo el fecundo análisis etnolingüístico de Dakin y Wichmann (2000).

⁴⁸ Véase <http://www.mexicomaxico.org/dadivas/cacao.htm> (15/10/2009/13:45).



“kagáw” llaman al cacao los mixtecos de Oaxaca. Los zoques de Chiapas pronuncian “ká kwa?”, “kakáwa” y “kákwa”, mientras que “chucua” dicen los mayas contemporáneos de Yucatán. “Cacau” dicen los indios de Guayana y Surinam. Las comunidades indias de los adaguas, en Colombia y Venezuela pronuncian “acao”, mientras en Perú, los indios canamaris conocen al cacao como “coaca”. La palabra maya *ka'kaw* o *cacao* pasó al náhuatl como *cacahuatl*; de aquí al español como cacao y casi sin modificaciones, del español transitó a los otros idiomas del mundo, siendo igual en portugués, francés, italiano y holandés. Los alemanes, polacos y húngaros cambian sólo su ortografía: escriben “cocoa”.

Sampedro y Díaz (2009) con base en McNeil afirman que *chocolhaa* llamaron los mayas a su propia bebida de chocolate (de *chocol*: amargo y *haa*: agua), vocablo relativamente válido pues dos ríos de la Selva Lacandona, en el área maya, llevan aún tal nombre (Chocoljá y Chocoljáito) que en lengua maya-cho'l significa río chocolatoso o río de color al chocolate. De modo que *chocolhaa* o *chocoljá* pasa al náhuatl como *xocoatl* con idéntico significado (agua amarga), aunque el propio Santamaría (2005: 412) expresa que “chocolate” deriva del maya *chokol*, caliente y *a*, agua. En cualquier caso, verdad es que el vocablo penetra casi todos los idiomas modernos: en español y portugués se dice “chocolate”, en catalán “xocolata”, los franceses pronuncian “chocolat” y “chocolait” los ingleses. A los italianos se les escucha “cioccolato”, “schokolade” a los alemanes, mientras los rusos pronuncian “shokolad” y “chocolat” los árabes.

En cuanto a la segunda cuestión, es pertinente señalar la importancia del cultivo del cacao en toda la región Norte del estado de Chiapas; zona conectada a Tabasco y el sur de Veracruz durante las diversas fases del poblamiento prehispánico y el período colonial. Ello se deduce de la lectu-



ra del ensayo, en especial las ideas que aportan los mitos y leyendas zoques sobre el origen del cacao, los datos sobre la contribución de semillas del sur de Veracruz al Imperio Mexica y la información sobre el repunte del cultivo que se registra ahí, a finales del siglo XIX.

En 1847 el expedicionario checo Carl Bartholomaeus Heller visitó Tabasco y la parte extrema de la zona cacaotera del norte de Chiapas, precisamente entre Teapa, Ixtapangajoya, Pichucalco e Ixtacomitán, en donde encontró en el mismo sitio, opulencia por parte de los ricos hacendados cacaoteros y miseria extrema entre los zoques cultivadores de la región; pero sobre todo, auge e incluso expansión en las plantaciones cacaoteras de las fincas El Azufre, Santa Rosalía, La Lluvia, El Rosario y otras ubicadas sobre las riberas del río El Blanquillo. Narra el viajero:

Desde la hacienda del Azufre me dirigí a una de las mayores plantaciones de cacao, la de Santa Rosalía, que también pertenece a don Salvador Calcaño y que cuenta, con los ranchos, quinientos mil árboles y arroja una renta anual de 32,000 a 64,000 florines. Santa Rosalía está a dos leguas al noroeste del Azufre en el estado de Chiapas y a orillas del Blanquillo [...]. Habíamos cabalgado ya seis horas, cuando nos acercamos de nuevo a las orillas del río, cuyo serpenteante curso habíamos visto ya desde las alturas. [Más adelante] adornan sus márgenes sitios de cacao entre los cuales atraviesa el camino, [aunque] sólo en las haciendas de los más ricos plantadores de cacao se encuentran algunas comodidades (Heller, 1999: 94-95).

Y la importancia económica de esta región cacaotera prehispanica y colonial ha sido confirmada a lo largo de las in-



dagaciones de Víctor M. Esponda, en donde hasta la fecha, de acuerdo con sus palabras, “se produce buen cacao”, al igual que antes existieron “grandes cacaguatales, según refieren fuentes antiguas”. Menciona entre sus pesquisas, por ejemplo, haber encontrado que

...en Ixtacomitán y lugares anexos había grandes huertas de cacao que los empeñosos jesuitas explotaron con mucho provecho, e incluso se presume que ellos fueron los que ingeniaron las palanquetas y bolitas de chocolate azucarado [confitería típica de la región hasta hoy]. Tiempo más tarde las haciendas cacaoteras de los jesuitas pasaron después de su extrañamiento de América, a manos de mi antepasado, don Salvador de Ezponda y Olaechea, en calidad de teniente de Alcalde Mayor del Partido de Tuxtla, quien obtuvo jugosas ganancias al exportar numerosos sobornales y zurrónes de cacao que los indios cultivaban y cosechaban...” (Esponda, 2010).

Material consultado

- ACOSTA, Joseph de (2006). *Historia natural y moral de las Indias* (Edmundo O'Gorman, editor). México: Fondo de Cultura Económica.
- ALPEROVICH, M. S. (1978). "El número de habitantes de México en el período colonial". En *Ensayos de historia de México* (A. Martínez, traductor). México: Ediciones de Cultura Popular, pp.1-16.
- ARCILA Farías, Eduardo (1975). *Comercio entre Venezuela y México en los siglos XVI y XVII*. México: Instituto Mexicano de Comercio Exterior.
- BENAVENTE, Toribio de (2001). *Historia de los indios de la Nueva España* (C. Esteva Fabregat, editor). México: Dastin (Colección Crónicas de América).
- BENÍTEZ, Ana M. de (1998). *Del cacao al chocolate*. México: Clío (Serie la Cocina Mexicana a través de los Siglos, vol. X).
- BERGMANN, John F. (1969). "The distribution of cacao cultivation in Pre-Columbian America" en *Annals of the Association of American Geographers* (59), pp. 85-96.
- BORAH, Woodrow y Sherburne F. Cook (1958). "Price trends of some basics commodities in central Mexico 1531-1570" en *Ibero-Americana* (40). Berkeley: University of California, s. p.
- (1963). "The aboriginal population of Central Mexico on the eve of the Spanish Conquest". En *Ibero-Americana* (45). Berkeley: University of California, s. p.



- CAMPBELL, Lyle (1980). *The linguistic history and linguistic geography of Southeast Chiapas, Mexico*. Provo (Utah): Papers of the New World Archeological Foundation.
- CÁRDENAS, Juan de (1988). *Problemas y secretos maravillosos de las Indias* (A. Durán, editor). Madrid: Alianza Editorial.
- CATHON, José Luis (1992). "El chocolate". En *La Revista Tapachula* (año 2, núm. 18). Tapachula, Chiapas, p. 1.
- CHAPA, Macario (2003). *Chocolate, regalo del edén*. Villahermosa: Gobierno de Tabasco.
- CHAPMAN, Anne M. (1975) (1957). "Puertos de intercambio en Mesoamérica prehispánica", En *El comercio en el México prehispánico*. México: Instituto Mexicano de Comercio Exterior, pp. 97-153.
- CHARNAY, Désiré (1999). "Ciudades y ruinas americanas". En *Narraciones chiapanecas. Viajeros extranjeros en los siglos XVI-XIX* (Martha Poblet, comp.). Tuxtla Gutiérrez: CONECULTA (Libros de Chiapas, vol.1), pp. 115-152.
- CHÁVEZ de Parra, Estela (29/04/09). *Agricultura cacao y hechura del chocolate. Entrevista concedida por Doña Estela Chávez de Parra*. Tuxtla Chico (Chiapas), abril 29 de 2009.
- CHEVALIER, Francois (1966). *Land and society in colonial Mexico: the great hacienda*. Berkeley: University of California. Citado por Gasco (1991).
- CHINCHILLA, Oswaldo (2007). *La cosecha gloriosa. El cacao y el sacrificio humano en Mesoamérica*. Conferencia dictada en el Centro Cultural Universitario de la Universidad Francisco Marroquín. Guatemala, agosto 23 de 2007.
- CIUDAD REAL, Antonio (1976). *Tratado curioso y docto de las grandezas de la Nueva España*. 2 volúmenes. México: UNAM, Instituto de Investigaciones Históricas.
- COE, Michael D. y Sophie D. Coe (1999). *La verdadera historia del chocolate*. México: Fondo de Cultura Económica.



- COE, Michael D. (2005). *Kakaw. El chocolate en la cultura guatemalteca*. Conferencia dictada en el Auditorio Juan Bautista Gutiérrez de la Universidad Francisco Marroquín. Guatemala, febrero 24 de 2005.
- CRUZ Coutiño, Antonio (2008). *Integración de secuencias discursivas. El caso de los mitos y leyendas de ascendencia maya en Chiapas (México), vinculadas a la creación del hombre y su entorno*. Salamanca: Universidad de Salamanca (tesis doctoral).
- DAKIN, Karen y Soren Wichmann (2000). "Cacao and chocolate. A uto-aztecan perspective". En *Ancient Mesoamerica* (1,11). Cambridge: Cambridge University Press. pp. 55-75.
- DÍAZ DEL CASTILLO, Bernal (1980). *Historia de la conquista de Nueva España* (J. R. Cabañas, introducción y notas). México: Porrúa (Colección Sepan Cuantos núm. 5). [Edición original, 1955].
- EL UNIVERSAL (2008). *Consumían olmecas chocolate hace tres mil años*. México: El Universal (diario), 29 de julio de 2008.
- ENCICLOPEDIA (1995). *Enciclopedia universal ilustrada europeo-americana*. 20 volúmenes. Madrid: Espasa-Calpe. [edición original, 1911].
- ESPONDA Jimeno, Víctor M. (2010). *Comunicación personal*. Sxbal de Las Casas, Chiapas.
- FOMENTO Económico de Chiapas (2004). *Plan rector del sistema producto cacao*. Tuxtla Gutiérrez: SDR y SAGARPA. Disponible en www.agrochiapas.gob.mx/tmp/SP/archivos/SP-cacao.pdf (20/02/2010/20:40).
- GAGE, Thomas (1980). [*Nueva relación que contiene los*] *Viajes en la Nueva España*. La Habana: Casa de las Américas.
- GARCÍA de Palacio, Diego (1983). *Carta-relación [sobre la provincia de Guatemala]*. *Relación y forma* (León Cázares y otros, editores). México: Universidad Nacional Autónoma de México.
- GASCO, Janine (1987). "Economic organization in Colonial Soconusco: external and local factors". En *Research in Economic Anthropology* (Barry Isaac, editor). Citado por Gasco (1991).



- (1991). “La economía colonial en la provincia de Soconusco”. En *La economía del antiguo Soconusco, Chiapas* (B. Voorhies, editora). México: Universidad Nacional Autónoma de México y Universidad Autónoma de Chiapas, pp. 335-354.
- GASCO, Janine y Barbara Voorhies (1991). “El máximo tributo. El papel del Soconusco como tributario de los aztecas”. En *La economía del antiguo Soconusco, Chiapas* (B. Voorhies, editora). México: Universidad Nacional Autónoma de México y Universidad Autónoma de Chiapas, pp. 61-114.
- HELLER, Carl Bartholomaeus (1999). “Viajes por México en los años 1845-1848”. En *Narraciones chiapanecas. Viajeros extranjeros en los siglos XVI-XIX* (Martha Poblet, compiladora). Tuxtla Gutiérrez: CONECULTA (Libros de Chiapas, vol.1), pp. 75-100.
- HELBIG, Carlos (1964). *El Soconusco y zona cafetalera*. Tuxtla Gutiérrez: Instituto de Ciencias y Artes de Chiapas.
- HERNÁNDEZ, FRANCISCO (1942-1946). *Historia de las plantas de Nueva España, por... [Historia natural de Nueva España]*. 3 tomos. México: UNAM, Instituto de Biología.
- HERNÁNDEZ Jaimes, Jesús (2008). “Fruto prohibido. El cacao de Guayaquil y el mercado novohispano”. En *Estudios de historia novohispana (julio-diciembre, 2008. 39)*, pp. 43-79.
- HERNÁNDEZ LÓPEZ, José Domingo (21/12/09). *El buen chocolate del Soconusco. Entrevista concedida por el chocolatero Prof. José Domingo Hernández López*. Tuxtla Chico (Chiapas), diciembre 21 de 2009.
- HERNÁNDEZ PÉREZ, FRANCISCO (15/11/09). *El costumbre del cacao. Entrevista concedida por el Prof. Francisco Hernández Pérez*. Tuxtla Chico (Chiapas), noviembre 15 de 2009.
- HURTADO, Tomás (1645). *Chocolate y tabaco: ayuno eclesiástico y natural*. Madrid: Francisco García, impresor del Reyno Editor.



- KAUFMAN, Terrence (1974). *Idiomas de Mesoamérica*. Guatemala: Seminario de Integración Social Guatemalteca (publicación núm. 33).
- LAPARRA Castañón, Josefina (20/12/09). *La ciencia y paciencia del chocolate. Entrevista concedida por doña Josefina Laparra Castañón*. Tuxtla Chico (Chiapas), diciembre 20 de 2009.
- LAROUSSE (2000). *El pequeño Larousse ilustrado*. Santafé de Bogotá: Ediciones Larousse.
- LERDO de Tejada, Miguel (1967). *Comercio exterior de México desde la conquista hasta hoy*. México: Banco Nacional de Comercio Exterior.
- LEÓN Pinelo, A. (1636). *Questión moral: Si el chocolate quebranta el ayuno eclesiástico*. Madrid: Viuda de Juan González. Citado por Norton (2008).
- LÓPEZ Díaz, Gilberto (22/12/09). *Algo sobre la agricultura del cacao. Entrevista concedida por el cacaocultor don Gilberto López Díaz*. Tuxtla Chico (Chiapas), diciembre 22 de 2009.
- LÓPEZ Díaz, Melitón (23/12/09). *Ideas sobre la agricultura del cacao. Entrevista concedida por el cacaocultor don Melitón López Díaz*. Tuxtla Chico (Chiapas), diciembre 23 de 2009.
- LOVERA, José Rafael (2000). *El cacao en Venezuela. Una historia*. Caracas: Chocolates El Rey.
- LOWE, Gareth W. et al (2000). *Izapa: una introducción a las ruinas y los monumentos*. Tuxtla Gutiérrez: Consejo Estatal para la Cultura y las Artes.
- McBRYDE, F. Webster (1947). *Cultural and historical geography of southwest Guatemala*. Washington: Smithsonian Institute y Institute of Social Antropology (publication 4).
- MACLEOD, Murdo J. (1973). *Spanish Central America: a socio-economic history 1520-1970*. Berkeley: University of California.
- MARTÍNEZ Vázquez, Vicente (1991). *Theobroma Cacao. Manual del cacaotero chiapaneco*. Tuxtla Gutiérrez: Gobierno del estado de Chiapas.



- MARRADÓN, Bartolomeu (1618). *Dialogo del vso del tabaco, los daños y provechos que el tiempo y experiencia an descubierto de sus efectos, y del chocolate, y otras bebidas...* Sevilla: Gabriel Ramos Vejarano editor. Citado por Norton (2008).
- MILLON, René F. (1955). *When money grew on trees: a study of cacao in ancient Mesoamerica*. Ann Arbour: Columbia University (doctoral dissertation), university microfilms.
- MUSEO Popol Vuh (2005). *Exhibición Kakaw. El chocolate en la cultura de Guatemala*. Guatemala: Museo Popol Vuh (hoja de presentación), febrero, 2005.
- NAVARRETE, Carlos (1973). "El sistema prehispánico de comunicaciones entre Chiapas y Tabasco" en *Revista Icach* (enero-diciembre, 1973. 2, 7-8). Tuxtla Gutiérrez: Instituto de Ciencias y Artes de Chiapas, pp. 29-88.
- NISAO, Ogata (2007). "El cacao". En *Biodiversitas* (mayo-junio 2007. 72), pp. 01-05. México: Comisión Nacional de Biodiversidad. Disponible en www.conabio.gob.mx/otros/biodiversitas/doctos/pdf/biodiv72.pdf (15/10/2009/14:25).
- NORTON, Marcy (2008). "Chocolate para el imperio: la interiorización europea de la estética mesoamericana" en *Revista de Estudios Sociales* (abril 2008, 29), pp. 42-68.
- PARRA Lau, Armando (11/04/08) *Tuxtla Chico y la fiesta de San Pedro Mártir. Entrevista concedida por el Prof. Armando Parra Lau*. Playa Linda, Tapachula (Chiapas), desde el 9 hasta el 11 de abril de 2008.
- PASZTORY, Esther (1984). "The function of art in Mesoamerica". En *Arqueology* (37, 1), pp. 18-25.
- PATIÑO, Víctor Manuel (2002). *Historia y dispersión de los frutales nativos del neotrópico*. Cali (Colombia): Centro Internacional de Agricultura Tropical.
- PÉREZ Esqueda, Adriana (2006). *Importancia del chocolate en la gastronomía mexicana*. Puebla: Universidad de las Américas Puebla.



- PINERO, Eugenio (1991). *Food of the gods: cacao and the economy of the Province of Caracas, 1700-1770*. Connecticut: Connecticut University (doctoral dissertation).
- POWIS, Terry G. (2009). *Investigación arqueológica sobre el origen de la bebida de cacao: la evidencia cerámica de las costas del Golfo y del Pacífico de México* en www.famsi.org/reports/06047es/06047esPowis01.pdf (10/02/2010/21:00).
- RAE Real Academia Española (2001). *Diccionario de la lengua española*. Madrid: Espasa-Calpe.
- RECINOS, Adrián (traductor y editor) (1950). *Memorial de Sololá. Anales de los cakchiqueles y título de los señores de Totonicapán*. México: Fondo de Cultura Económica (Serie Biblioteca Americana).
- (traductor y editor) (1976). *Popol Vuh. Las antiguas historias del Quiché*. México: Fondo de Cultura Económica (Colección Popular, núm. 11). [Edición original, 1947].
- SAHAGÚN, Fray Bernardino de (2000). *Historia general de las cosas de Nueva España* (A. López Austin y J. García Quintana, editores). 3 tomos. México: Conaculta (Cien de México).
- SALAZAR, Sheila (2004). "Cacao y riqueza en la provincia de Caracas en los siglos XVII y XVIII". En *Tierra Firme. Revista de Historia y Ciencias Sociales* (julio 2004. 22, 87), pp. 293-312.
- SAMPEDRO, Ma. José y Ma. Teresa Díaz (2009). *Chocolate, la palabra mágica. Connotaciones y metáforas*. Santiago: Servicio de Publicaciones, Universidad Santiago de Compostela.
- SANTAMARÍA, FRANCISCO J. (2005). *Diccionario de mejicanismos*. México: Porrúa. 1207pp.
- THOMPSON, J. Eric S. (1956). "Notes on the use of cacao in Middle America". En *Notes on Middle American Archeology and Ethnology* (núm. 128). Washington: Carnegie Institution of Washington, s. p.



- (1975). *Historia y religión de los mayas*. México: Siglo XXI.
- Tomaso, E. D. et al. (1996). “Brain cannabinoids in chocolate” en *Nature* (22, 382), pp. 677-678.
- UNACH (editor) (1985). *Los códices mayas*. Tuxtla Gutiérrez: Universidad Autónoma de Chiapas.
- VÁZQUEZ de Espinosa, Antonio (1999). “Compendio y descripción de las Indias Occidentales”. En *Narraciones chiapanecas. Viajeros extranjeros en los siglos XVI-XIX* (Martha Poblet, compiladora). Tuxtla Gutiérrez: CONECULTA (Libros de Chiapas, vol.1), pp. 35-46.
- VOORHIES, Barbara (1991a). “Una introducción al Soconusco y a su prehistoria”. En *La economía del antiguo Soconusco, Chiapas* (B. Voorhies, editora). México: Universidad Nacional Autónoma de México y Universidad Autónoma de Chiapas, pp. 3-28.
- (1991b). “¿Hacia dónde se dirigen los mercaderes del rey? Reevaluación del Xoconochco del siglo XV como Puerto de Intercambio”. En *La economía del antiguo Soconusco, Chiapas* (B. Voorhies, editora). México: Universidad Nacional Autónoma de México y Universidad Autónoma de Chiapas, pp. 31-60.

Semblanza del autor



Antonio Cruz Cou-
tiño (La Concor-
dia, Chiapas, 1960)
es profesor de la UNACH-
Facultad de Humanidades.
Es sociólogo, diplomado
en Ciencias Políticas, Eco-

logía, Derecho Ambiental y Docencia Superior; maestro en Estudios Regionales y doctor en Humanidades por la Universidad de Salamanca. Forma parte del CAEME Cuerpo Académico Estudios Mesoamericanos. Funda la Dirección de Extensión Rural del gobierno del estado, las sociedades PROFUN, A.C., Amigos de La Concordia y DEMOS, A.C. Siendo cronista regional, forma parte de la Asociación Estatal homónima. Fue miembro del Consejo Consultivo de la antigua SDRE, director de Capacitación y Desarrollo Municipal del gobierno del estado, jefe del Departamento de Estudios sobre la Universidad y Director de Planeación Académica de la UNACH. Hoy desarrolla investigación en el campo del patrimonio cultural de Mesoamérica desde tres grandes proyectos: Patrimonio Intelectual, Mitología Maya Contemporánea y Habla Popular de Chiapas.

Rectoría

Ing. Roberto Domínguez Castellanos
RECTOR

Dr. José Rodolfo Calvo Fonseca
SECRETARIO GENERAL

C.P. Miriam Matilde Solís Domínguez
AUDITORA GENERAL

Lic. Adolfo Guerra Talayero
ABOGADO GENERAL

Mtro. Pascual Ramos García
DIRECTOR DE PLANEACIÓN

Mtro. Florentino Pérez Pérez
SECRETARIO ACADÉMICO

Dra. María Adelina Schlie Guzmán
DIRECTORA DE INVESTIGACIÓN Y POSGRADO

Lic. María de los Ángeles Vázquez Amancha
ENCARGADA DE LA DIRECCIÓN DE EXTENSIÓN UNIVERSITARIA

Lic. Ricardo Cruz González
DIRECTOR DE ADMINISTRACIÓN

L.R.P. Aurora Evangelina Serrano Roblero
DIRECTORA DE SERVICIOS ESCOLARES

Mtra. Brenda María Villarreal Antelo
DIRECTORA DE TECNOLOGÍAS DE INFORMACIÓN Y COMUNICACIONES

Lic. Noé Fernando Gutiérrez González
DIRECTOR DEL CENTRO UNIVERSITARIO DE INFORMACIÓN Y DOCUMENTACIÓN

Dependencias de Educación Superior

Mtro. Jesús Manuel Grajales Romero
DIRECTOR DE OFERTA EDUCATIVA REGIONALIZADA

L. G. Tlayuhua Rodríguez García
DIRECTORA DE LA FACULTAD DE CIENCIAS DE LA NUTRICIÓN Y ALIMENTOS

Dr. Ernesto Velázquez Velázquez
DIRECTOR DE LA FACULTAD DE CIENCIAS BIOLÓGICAS

Mtro. Alberto Ballinas Solís
DIRECTOR DE LA FACULTAD DE CIENCIAS ODONTOLÓGICAS Y SALUD PÚBLICA

Mtro. Martín de Jesús Ovalle Sosa
DIRECTOR DE LA FACULTAD DE CIENCIAS HUMANAS

Dr. José Armando Velasco Herrera
DIRECTOR DE LA FACULTAD DE INGENIERÍA

Antrop. Julio Alberto Pimentel Tort
DIRECTOR DEL CENTRO DE ESTUDIOS SUPERIORES EN ARTES

Dr. Alain Basail Rodríguez
DIRECTOR DEL CENTRO DE ESTUDIOS SUPERIORES DE MÉXICO
Y CENTROAMÉRICA (CESMECA)

Dra. Silvia Guadalupe Ramos Hernández
DIRECTORA DEL CENTRO DE INVESTIGACIÓN EN GESTIÓN DE RIESGOS Y CAMBIO
CLIMÁTICO

Lic. Jorge Luis Taveras Ureña
COORDINADOR DEL CENTRO DE LENGUAS

Colección
Selva Negra



UNICACH

Cacao Soconusco Apuntes sobre Chiapas, México y Centroamérica

Se terminó de imprimir durante el mes de febrero de 2014 en los talleres de Ediciones de la Noche, Madero núm. 687, 44100, Guadalajara, Jalisco. Teléfono: 33-3825-1301, con un tiraje de 500 ejemplares. El diseño tipográfico estuvo a cargo de Salvador López Hernández y la corrección de Luciano Villarreal Rodas. El cuidado de la edición fue supervisada por la Oficina Editorial de la UNICACH, durante el rectorado del Ing. Roberto Domínguez Castellanos.



El texto se integra de doce secciones agrupadas en dos partes. La primera atiende al cacao mesoamericano, en general, y se forma con cinco secciones. En ellas se revisan las voces asociadas al cacao y al *chocolate*, su origen, los mitos de su creación y la historia antigua de estos elementos fundadores, desde la tradición maya, el Imperio Mexica y la experiencia de los primeros españoles y europeos; es decir, desde la voz de los cronistas novohispanos y desde la experiencia gustativa y estética, tanto de colonizadores como de beneficiarios lejanos.

La segunda parte se constituye de siete secciones y en ellas, se pondera y analiza la información disponible sobre el cacao y el chocolate del Soconusco. El recuento inicia con el tiempo prehispánico y la época de la Colonia, con la finalidad de valorar la calidad y el prestigio de estos productos, las implicaciones sociales de la producción y su valor económico.

Continúa con la indagación sobre las variedades típicas del cacao y su agricultura tradicional (contemporánea), asimismo con las tradiciones ancestrales vigentes, asociadas al cacao, lo mismo que respecto de las características de la chocolatería regional: tipos, ingredientes y porciones; desde la voz de los propios cacaocultores y chocolateras de la región. Al final se agregan algunos comentarios para exponer la perspectiva de la valía intrínseca del Cacao Soconusco, el cacao criollo, nuestro *Theobroma cacao*, variedad cacao y, sobre todo, el riesgo de desaparecer al que actualmente está expuesto.



El Aguaje

FundProduce