



# UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MÉXICO

---

---

FACULTAD DE FILOSOFÍA Y LETRAS  
INSTITUTO DE INVESTIGACIONES FILOLÓGICAS  
POSGRADO EN ESTUDIOS MESOAMERICANOS

## EL CACAO EN MESOAMÉRICA: ASPECTOS NATURALES Y CULTURALES

### TESIS

Que para obtener el grado de  
**MAESTRA EN ESTUDIOS MESOAMERICANOS**

Presenta

**MÓNICA GUADALUPE ANDALÓN GONZÁLEZ**

Tutora

**Mtra. Lynneth S. Lowe Negrón**



México, Ciudad Universitaria

2010



Universidad Nacional  
Autónoma de México

Dirección General de Bibliotecas de la UNAM

**Biblioteca Central**



**UNAM – Dirección General de Bibliotecas**  
**Tesis Digitales**  
**Restricciones de uso**

**DERECHOS RESERVADOS ©**  
**PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN TOTAL O PARCIAL**

Todo el material contenido en esta tesis esta protegido por la Ley Federal del Derecho de Autor (LFDA) de los Estados Unidos Mexicanos (México).

El uso de imágenes, fragmentos de videos, y demás material que sea objeto de protección de los derechos de autor, será exclusivamente para fines educativos e informativos y deberá citar la fuente donde la obtuvo mencionando el autor o autores. Cualquier uso distinto como el lucro, reproducción, edición o modificación, será perseguido y sancionado por el respectivo titular de los Derechos de Autor.

A Eduardo, Emiliano y Antonio.

## **AGRADECIMIENTOS**

Dado el interés que suscitan las culturas mesoamericanas fue ineludible dar seguimiento a los temas particulares que la componen. Este fue el caso de uno de los cultivos más representativos en las relaciones sociales y comerciales de los mesoamericanos, el cacao fue el eje de las actividades cotidianas y ceremoniales de estas sociedades.

Quiero manifestar mi aprecio por sus invaluable enseñanzas al Dr. Miguel León-Portilla, quien como titular del Seminario de Cultura Náhuatl en el Instituto de Investigaciones Históricas de la UNAM, me permitió comprender a fondo los temas necesarios para contextualizar mi línea de estudio.

Asimismo quiero expresar un agradecimiento especial a la Mtra. Lynneth Lowe por su valioso apoyo y asesoría para la realización de la presente tesis. Finalmente, deseo extender mi agradecimiento a mis profesores: Dra. Martha Iliá Nájera, Dra. Karen Dakin, Dr. Patrick Johansson y Mtro. Salvador Reyes Equiguas, quienes dedicaron tiempo a la lectura y revisión crítica del trabajo y cuyas apreciables observaciones contribuyeron a elevar el nivel de análisis de la investigación.

## ÍNDICE

INTRODUCCIÓN	6
CAPITULO I. DOMESTICACIÓN, CULTIVO Y USOS DEL CACAO EN MESOAMÉRICA	11
1) La planta de cacao	15
- Botánica y composición química	20
- Observaciones etnográficas	23
- Origen de vocablo cacao en Mesoamérica	26
2) La domesticación del cacao y su génesis olmeca-maya	30
3) Cultivo del cacao entre los grupos mesoamericanos	33
- Técnicas de cultivo	34
4) Formas de utilización, consumo y preparación del cacao	36
5) Análisis y evidencias de los restos arqueológicos de cacao	41
6) El papel del cacao en la religión maya y náhuatl	46
CAPITULO II. EL CACAO Y EL COMERCIO MESOAMERICANO	60
1) Desarrollo del comercio del cacao	60
- Los pochtecas y el cacao	61
2) Rutas comerciales del cacao	64

3) El cacao en mundo náhuatl	68
4) El comercio institucionalizado: el <i>tianquiztli</i> nahua y las equivalencias del cacao con otros productos	74
- Organización del <i>tianquiztli</i> en el Altiplano Central	74
- El cacao como medio de intercambio	75
5) El sistema tributario Posclásico en el Altiplano Central	80
- Las provincias tributarias de cacao	83
CAPITULO III. EL CACAO, SÍMBOLO DE PROSPERIDAD EN EL UNIVERSO MESOAMERICANO	96
1) El significado de prosperidad y su relación con el cacao	96
2) El simbolismo del cacao en la poesía náhuatl	105
3) El cacao en las ofrendas y rituales	112
4) Aspectos simbólicos del cacao en los códices mesoamericanos	117
CONSIDERACIONES FINALES	132
BIBLIOGRAFIA	138

## INTRODUCCIÓN

Los habitantes de Mesoamérica –actualmente parte de México y Centroamérica– domesticaron y cultivaron gran variedad de plantas. Muchas de ellas las utilizaron para su consumo alimenticio y algunas jugaron papeles primordiales. Así, por ejemplo, el maíz y el maguey fueron productos muy apreciados, que además poseían un complejo significado simbólico dentro de la cosmovisión indígena, según lo documentan fuentes históricas y arqueológicas. En este contexto, otro de los productos vegetales tenidos en alta estima fue el cacao. Los mesoamericanos utilizaron el cacao como alimento, como medio de intercambio, como artículo suntuario y como símbolo sagrado.

Existen evidencias arqueológicas que indican que el cacao se domesticó, se cultivó y se utilizó en Mesoamérica desde épocas tempranas, posiblemente desde el Preclásico Medio o aún antes, como ejemplo podemos mencionar un cántaro con vertedera, correspondiente al periodo Preclásico, en el cual el análisis químico reveló residuos de cacao en su interior. (Ver figura 12). De acuerdo con los estudios botánicos, esta planta es clasificada dentro de la familia de las esterculiáceas (plantas dicotiledóneas), cuyas especies son barbáceas o leñosas, tienen flores de estambres soldados, y el fruto generalmente se encuentra en cápsulas y contiene varias semillas o granos. Su nombre científico es *Theobroma cacao* L., y ésta es la especie más común, que en el siglo XVII se localizaba en estado silvestre en las selvas de Nayarit, Colima, Chiapas, Tabasco y América Central. En particular, en México existían otras dos especies de cacao: *Theobroma angustifolium* D.C., especie fina que procedía del Soconusco, en Chiapas, y *Theobroma bicolor* H. et B. (mejor conocida como “pataxte”) que produce un grano de calidad inferior. Una motivación fundamental para emprender la presente investigación radicó en el reconocimiento que el cacao tiene como una aportación universal de las culturas mesoamericanas desde hace varios siglos, y no podemos dejar de lado que se trata de un producto cuyo consumo continúa siendo muy apreciado por las sociedades actuales en distintas regiones del mundo.

El objetivo principal de la investigación de tesis consistió en analizar datos históricos y evidencias arqueológicas relacionados con la domesticación, cultivo, usos, distribución y cosmovisión del cacao en Mesoamérica, con la intención de presentar un punto de vista general sobre la importancia prehispánica del cacao en sus distintos aspectos. Asimismo, me propongo ubicar el papel que este producto agrícola desempeñó en la sociedad en su conjunto a partir de las relaciones sociales, comerciales, culturales y económicas que generó su uso en el período Posclásico.

Este trabajo tuvo como punto de partida los objetivos que se presentan a continuación: 1) destacar la importancia del cacao como mercancía, bebida ritual, símbolo de estatus social, y como un medio de cambio, es decir, más allá de su uso directo qué asociaciones y significados tenía el cacao para los mesoamericanos; 2) partiendo de una inquietud personal se intenta esclarecer qué tipo de relación existía entre los vendedores de cacao y los poseedores de las plantaciones del grano, aunque es una cuestión bastante incierta aún; 3) profundizar en los datos que mencionan que el grano de cacao fue utilizado como uno de los principales medios de cambio o de equivalencia, en el comercio mesoamericano; 4) establecer la importancia del cacao como objeto de tributo durante el periodo Posclásico; 5) definir en qué medida el cacao se consideraba como un referente de prosperidad entre los comerciantes prehispánicos; y 6) realizar un acercamiento a las representaciones del cacao en los códices indígenas y sus contextos o asociaciones.

La investigación contiene tres capítulos que, a su vez, se componen de varias secciones, que se sintetizan brevemente a continuación. El primer capítulo se inicia con una exposición sobre la domesticación, cultivo y usos del cacao en Mesoamérica, y aborda también las hipótesis concernientes a su génesis olmeca-maya. Igualmente, se examina la discusión referente a las teorías, por una parte de filiación yuto-azteca y por otra de filiación mixe-zoque, sobre el origen del vocablo cacao o *kakaw*. Asimismo, se analizan las formas de utilización y consumo del grano entre los grupos dominantes, quienes asociaron sus ideas elitistas o sagradas al consumo de este producto. También se incluyen aquí los



análisis y evidencias de los restos arqueológicos de cacao; por último, se realiza un análisis sobre el papel del cacao en la religión.

El segundo capítulo está dedicado a los aspectos relacionados con el desarrollo del comercio prehispánico del cacao: 1) el intercambio comercial que indiscutiblemente incrementó el consumo del grano como un producto de lujo entre la élite del Altiplano Central durante el Posclásico, fortaleciendo así las relaciones económicas y políticas en la sociedad mexicana; 2) la propiedad de las plantaciones de cacao; 3) la participación de los *pochtecas* en el comercio local y en el comercio a larga distancia; 4) los caminos terrestres y las vías acuáticas que a través de sus redes permitieron la distribución y comercialización de este producto a diferentes regiones; 5) la organización del *tianquiztli* nahua y las equivalencias del cacao como medio de intercambio, y 6) el sistema tributario mexicano, que intensificó el consumo y la posesión de cacao.

En el último capítulo se examina la definición del concepto “prosperidad” y su relación con el cacao en el Altiplano Central de México, y se analiza específicamente al difrasismo *eztli, yolotl* (que literalmente significa sangre, corazón, y metafóricamente se refiere al cacao y a la riqueza o prosperidad). También se estudia el simbolismo del cacao en la poesía náhuatl y se presentan los aspectos simbólicos del mismo en las ofrendas y rituales; para finalizar, se desarrolla un análisis de los diversos aspectos del cacao representados en algunos códices mesoamericanos en asociación a temáticas socio-económicas, políticas y simbólicas.

Al iniciar la investigación me pareció fundamental conocer en forma más cercana las características de la planta del cacao y su proceso de cultivo en las propias regiones productoras con el fin de complementar la parte teórica del trabajo, motivo por el cual realicé una práctica de campo visitando algunas haciendas cacaoteras en la llamada actualmente “ruta del cacao” en el Estado de Tabasco, en la cual pude realizar diversas observaciones. Además, para llevar a cabo esta investigación fue necesario consultar fuentes históricas de tradición indígena, crónicas hispanas y datos arqueológicos. La obra de Bernardino de Sahagún conocida como el *Códice Florentino*, en el Libro IX especialmente,

incluye un registro detallado acerca del tema de los *pochtecas* y su relación con el cacao; asimismo, en el Libro X, Capítulo XVIII, se describe al *cacaoanamacac* (vendedor de cacao) y al *cacaoananauhqui* (comerciante de cacao), en el Libro XI, en el séptimo párrafo, Sahagún hace una representación del árbol del cacao. Igualmente, en su *Historia General de las Cosas de la Nueva España*, el franciscano proporciona datos de gran relevancia para profundizar en el estudio del cacao en otros aspectos. Otra fuente imprescindible que registra datos acerca de la organización de los *tianquistin* y la importancia comercial del cacao, es la *Historia de las Indias de la Nueva España* de Diego Durán, así como en el área maya la *Relación de las cosas de Yucatán*, en donde Diego de Landa, distingue aspectos rituales, económicos y sociales del cacao. Asimismo, en el *Tratado curioso y docto de las grandezas de Nueva España*, Antonio de Ciudad Real nos narra acerca de la producción del cacao en la región del Xoconusco. Por su parte, en la *Historia General y Natural de las Indias*, el cronista Gonzalo Fernández de Oviedo habla de los aspectos culturales del cacao entre los nicaraos. También fue importante examinar la *Historia de las plantas de Nueva España* de Francisco Hernández, en donde se estudia la planta de cacao desde un contexto botánico, además de identificar diferentes formas de su utilización y consumo. Sobre la clasificación botánica nahua.

Adicionalmente, se revisaron determinados códices en los que se representa el cacao en diversos contextos. La obtención de otros datos se consultó en diccionarios y vocabularios antiguos y contemporáneos, también la lectura de obras de autores del siglo XVII al XXI fue fundamental en esta investigación, por ejemplo, Francisco del Paso y Troncoso aporta datos de suma importancia referentes a la nomenclatura y taxonomía en su obra intitulada *La botánica entre los nahuas y otros estudios*, asimismo. Quiero mencionar tres libros que están dedicados íntegramente al estudio del cacao: *La verdadera historia del chocolate* escrito por Michael Coe, en este texto se abordan aspectos del chocolate desde la época prehispánica hasta tiempos modernos; *The Chocolate Tree: A natural History of Cacao* en donde Allen M. Young aporta datos sobre el cultivo del árbol del cacao en México, América Central y Sudamérica; por último,

La obra de McNeil Cameroon titulada *Chocolate in Mesoamerica: A Cultural History of Cacao* resultó un excelente trabajo sobre aspectos culturales del cacao en Mesoamérica.

La aportación de mi investigación consistió en profundizar sobre la importancia del grano de cacao como referente de intercambio comercial en el *tianquiztli* mesoamericano, así como en intentar definir el significado del vocablo *eztli-yolotl* (cacao o riqueza) como un símbolo de prosperidad en la sociedad mexicana del Posclásico.

Los estudios sobre las evidencias arqueológicas consultados en diversas publicaciones permitieron compaginar investigaciones actuales con otras realizadas por los cronistas y demás autores contemporáneos. De igual modo, la publicación *Kakaw: El chocolate en la cultura de Guatemala* del Dr. Oswaldo Chinchilla aportó datos arqueológicos muy valiosos para este trabajo. La metodología comprendió una visión multidisciplinaria entre diferentes investigadores contemporáneos como la lingüística y la arqueología.

La investigación también requirió tomar en cuenta las opiniones de especialistas en diversos seminarios y cursos, especialmente el “Seminario de Cultura Náhuatl” del Dr. Miguel León-Portilla en el Instituto de Investigaciones Históricas durante 2006 y 2007, el curso “Religión maya y náhuatl”, impartido por la Dra. Martha Iliá Nájera en el Instituto de Investigaciones Filológicas en 2006, el curso de “Literatura Náhuatl” del Dr. Patrick Johansson en la Facultad de Filosofía y Letras de la UNAM, en 2007, y también resultó de gran relevancia el curso de “Lengua Náhuatl”, impartido por la Dra. Mercedes Montes de Oca y la Dra. Karen Dakin; del mismo modo, la investigación se vio enriquecida por las ideas y discusiones establecidas durante el seminario de “Escritura Jeroglífica Náhuatl”, impartido en el Instituto de Investigaciones Filológicas por el Dr. Alfonso Lacadena, de la Universidad Complutense de Madrid.

## CAPITULO I

### DOMESTICACIÓN, CULTIVO Y USOS DEL CACAO EN MESOAMÉRICA

Las culturas antiguas se establecieron en un entorno natural rodeado de plantas y animales silvestres, a los que domesticaron y utilizaron como sustento. Así, algunos animales, como el perro de caza, constituyeron un medio de trabajo, como lo señala el historiador Juan Brom (1996: 29-36) en su *Esbozo de Historia Universal*. Este investigador destaca que en la época Mesolítica se domesticó a este animal, y que la importancia de tal acontecimiento radica en que por primera vez el hombre pone a su servicio a otro ser vivo. Más tarde, durante el Neolítico el hombre aprende a cultivar las plantas. A través de varios milenios diversas plantas silvestres se transforman debido al constante cuidado humano.

Con el cultivo de las plantas surgió la agricultura y florecieron grandes civilizaciones como la de Egipto, Mesopotamia, India, y China; con diferencia de aproximadamente uno o dos milenios, éstas y Mesoamérica tuvieron su raíz en las más antiguas comunidades agrícolas entre los milenios VII y VI a.n.e. Dichas culturas domesticaron diversas plantas, entre ellas los cereales. Las primeras cultivaron trigo, cebada, avena, sorgo y principalmente en China el arroz; mientras que en Mesoamérica se cultivó el maíz. (León-Portilla 1995: 49-50).

En el caso particular del origen de la agricultura en Mesoamérica, MacNeish destaca en su estudio "The food-gathering and incipient agricultura stage of prehistoric Middle América" que a mediados del VI milenio a.n.e. apareció en Mesoamérica una incipiente forma de domesticación de plantas entre ellas, el maíz, la calabaza, el frijol y el chile. De igual manera, en "Environment and subsistence", publicado en el primer volumen de *The Prehistory of the Tehuacan Valley*, MacNeish (1959) apunta "el desarrollo de la civilización y la más efectiva producción de alimentos en Mesoamérica no se deben a una sola evolución de fases de desarrollo de cultura y subsistencia, más bien se debió a una serie de procesos concomitantes de diferentes zonas ecológicas que interactuaron y se estimularon entre sí, de esta manera dichos

procesos influyeron en el desarrollo cultural e incrementaron la efectividad de la producción de alimentos” (León-Portilla 1995: 42; García Cook 1997: 42-43).

Como resultado del estudio en el Valle de Tehuacán, situado en el actual estado de Puebla, MacNeish encontró restos arqueológicos sobre los vestigios más antiguos del origen de la agricultura mesoamericana. A partir de dicha investigación, se estableció una amplia secuencia cultural de más de 12 000 años. Además, se obtuvo una vasta información sobre el origen, domesticación y cultivo de algunas plantas como maíz, frijol y calabaza. El científico identificó doce razas diferentes del maíz (*Zea mays*) algunas de éstas se originaron hace 7,000 años; se localizaron cinco especies de frijol (y cinco variedades), por último, se identificaron seis especies de calabaza (García Cook 1997: 42). Como se aprecia, la dieta básica de los grupos mesoamericanos consistió esencialmente en el consumo de: maíz, frijol y calabaza.

Por su parte, Mari Carmen Serra (2000: 50-52) sugiere que entre los años 6000 y 1000 (a.n.e.) en Mesoamérica surgieron en forma independiente modos de vida nuevos, fundados en la domesticación de gramíneas, otras plantas comestibles y la creación de aldeas permanentes. Las primeras gramíneas y especies cultivadas debieron ser el amaranto, la calabaza y el frijol.

Es ampliamente conocido que el maíz fue el alimento primordial y la base económica de las culturas clásicas mexicanas, me parece pertinente destacar que dichas culturas no tenían como base de su relación económica el dinero, sin embargo, el cacao se utilizó como una forma de “moneda” en los intercambios comerciales; en este momento no ampliaré este aspecto, ya que se abordará en el segundo capítulo de mi tesis. Aunque la planta de cacao no formó parte del sustento básico, es significativo el doble papel que jugó en la sociedad mesoamericana; primero, como alimento, ya que fue un producto natural que el hombre mesoamericano domesticó y cultivó, y segundo, el grano se utilizó como “unidad monetaria”. Además, el cacao se aprovechó en diversos rituales y ceremonias; en las fiestas y convites se consumía la bebida sagrada de cacao por ser un artículo de lujo para los grupos privilegiados.

Acerca del cultivo de la planta de cacao, es posible que hace más de 2000

años como lo sugiere Young, apoyándose en los estudios de Bergmann (1969), formas silvestres del cacao ya eran cultivadas por los hablantes de lenguas mayas de Mesoamérica, sin embargo, la datación y el sitio del origen del cacao hasta el día de hoy no se conocen con exactitud, más adelante se expondrán las diferentes hipótesis sobre este aspecto.

En este sentido, me parece que el estudio de la domesticación y el cultivo del cacao en Mesoamérica conllevan dos aspectos, el primero tiene una perspectiva técnica y el segundo de ellos implica una apreciación cultural. La primera de ellas, desde el punto de vista técnico se refiere a la manera en que el hombre mesoamericano descubrió en estado silvestre la planta o el árbol del cacao, la manera en que aprendió a utilizar el fruto y, la forma en que lo cosechó hasta la posible adquisición del conocimiento básico para su plantación y reproducción.

Por otro lado, desde una perspectiva cultural, la domesticación y el cultivo del cacao tienen que ver con la zona geográfica y las características de las sociedades que se localizan en el territorio en el que el cacao se encontraba en su hábitat natural. Desde este punto de vista resulta conveniente identificar la manera en que estos fenómenos modificaron las relaciones entre los individuos y los grupos sociales que en primera instancia entraron en contacto con este producto.

En Mesoamérica tanto “el ser individual” como el “ser social” establecieron relaciones sociales al utilizar el cacao como alimento y como una bebida sagrada en sus rituales. Para la sociedad en su conjunto, el cacao fue un elemento de gran importancia, y también un producto que permitió intercambios culturales entre los diversos grupos mesoamericanos.

Considero que para hablar de las relaciones sociales establecidas a partir del cacao, es conveniente identificar las características del ser social y el ser individual en Mesoamérica de acuerdo con los datos conocidos para la época de la Conquista, Broda (1976: 39) clasifica a los grupos de la sociedad mexicana en tres estratos, en el primero destaca en la jerarquía más alta el *tlatonani*, cuyo papel era garantizar el orden “cósmico”, es decir, con una hermenéutica sencilla,

se trataba del dirigente social. Además, éste tenía una relación especial con los dioses, participaba en las ceremonias, bailaba en las danzas solemnes que formaban parte importante de numerosas fiestas, como por ejemplo Tlacaxipehualiztli, Tecuilhuitontli y Ochpaniztli, entre otras (*Ibidem*: 40-41).

En las fiestas o eventos relevantes se ofrecían diversos productos alimenticios y bebidas como el cacao o el pulque, en este sentido, datos registrados por Diego Durán (1984: 81-84) indica en su *Historia de las Indias de Nueva España e Islas de la tierra firme*, que la fiesta dedica a Tláloc conocida como Huey Tozoztli:

...Era la fiesta más solemne y festejada [...]. Acudían a celebrarla el [tlatoani] Motecuhzoma, al monte referido, con todos los grandes de México [...] el [tlatoani] de Acolhuacan, [...] el de Texcoco Nezahualpiltinzintli [...], el de Xochimilco y el del Tlacopan [...] era tanta la comida que se ofrecía de potajes y pan y cacao hecho a la manera que ellos lo beben [...] era muy de ver toda la loza con que se servían era nueva y los cestillos y vasos donde estaba el cacao que no se había estrenado (*Ibidem*).

Esta cita muestra la importancia que los gobernantes otorgaban al cacao, ya que ellos ofrendaban grandes cantidades de comida y cacao en los acontecimientos sociales.

El segundo estrato, que Broda (1976: 44-45) define como el estamento dominante, se integraba por guerreros y nobles. Por un lado, las funciones rituales que desempeñaba el guerrero en este contexto eran un requisito necesario para incrementar su prestigio en la carrera militar y política. Por otro, los *pipiltin* patrocinaban convites que se destacaban por el consumo de grandes cantidades de comidas y bebidas, entre ellas cacao, así como ostentosos intercambios de obsequios.

Por último, se encontraba el estrato de los *macehualtin* conformado por labradores, artesanos y otros grupos profesionales. La investigadora señala que la ostentación de riqueza que caracterizaba a las fiestas de la clase gobernante faltaba en las de la gente común. La participación del *macehualli* en el ritual era menos representativa, tanto a nivel de grupo como a nivel individual. Este grupo social ofrendaba codornices, tortillas, plantas de maíz, mazorcas y flores. En este

aspecto se observa una marcada diferencia con el oro, las plumas ricas y piedras preciosas, el papel, copal y cacao que ofrendaban los grupos dominantes. Los *macehualtin* participaban en ritos principalmente dedicados al culto agrícola y a sus respectivas actividades profesionales.

Me parece que en el primer estrato social podría agregarse a los colaboradores del *tlatoani*, por ejemplo, el Consejo de ancianos que tomaban decisiones importantes para la sociedad mexicana (Sahagún 2002: L. VIII, Cap. XVIII, 771).

El esquema que presenta Broda permite confirmar que el cacao constituyó uno de los medios utilizado para reforzar diversas relaciones sociales entre los mesoamericanos, tanto de cohesión al interior de un estamento como de diferencias con los demás, como se menciona en los primeros párrafos de esta tesis.

### **1) La planta de cacao.**

Uno de los aciertos botánicos más importantes de los mesoamericanos fue la clasificación de las plantas. López Austin (1984: 187) señala que el adelanto de los antiguos mexicanos en la botánica se debió a que su dieta alimenticia incluía una gran variedad de vegetales y también a la expansión de nuevos terrenos cuya flora era diferente de la del Valle de México.

Resulta interesante que en las expediciones nahuas (Del Paso y Troncoso 1988:151-152) hacia nuevos territorios participaban el *tlatoani*, el *pilli*, el *pochteca*, el *teopixqui*, el *macehualt* y el *tlacuilo*, éste último tenía la tarea de ir dibujando lo más notable que iba observando durante la expedición, de esta manera, el conocimiento de las plantas probablemente se haya difundido primero por medio de las pinturas. Según Del Paso, al comparar las plantas vivas con otras ya conocidas, posiblemente su estudio fue iconográfico. La comparación hecha, de este modo, entre dos o más especies cuyos órganos reunieran dos o más caracteres comunes y dominadores que a juicio de los nahuas habría presidido a



la creación del símbolo botánico, que se presenta así, como determinativo de un género o de un grupo de vegetales.

Considero conveniente subrayar que este conocimiento botánico, zoológico y médico, sólo fue posible con cierta capacidad metodológica que bien podría partir de un principio empírico taxonómico, es decir, la clasificación de plantas por su utilidad y sus cualidades, cuyos resultados tenían un grado relativo de científicidad.

Sobre este aspecto, Salvador Reyes Equiguas (2006: 20-25) indica que la primera identificación del cacao reside en la clasificación intrínseca que el hombre mesoamericano utiliza con la finalidad de domesticar esta planta, entre muchas otras.

En el siglo XVI una catalogación de las especies y variedades del cacao fue registrada por el protomédico Francisco Hernández , quien se traslada en 1570 de España a México para elaborar la *Historia Natural de las Indias*, comisionado especialmente para esta tarea por Felipe II. En la publicación de (1959: III) titulada *Historia de las plantas de Nueva España*, Hernández describe así al árbol del cacao:

Es el *cacahoquahuitl* un árbol de tamaño y hojas como de cidro, pero mucho más grandes éstas y más anchas, con un fruto oblongo parecido a un melón grande, pero estriado y de color bermejo, llamado *cacahoacentli*, y que está lleno de la semilla *cacaotal*, la cual como dijimos sirve a los mexicanos de moneda y para hacer una bebida muy agradable. Está formada de una sustancia negruzca dividida en partículas desiguales pero muy bien ajustadas entre sí, tierna de mucho alimento, algo amarga, un poco dulce y de naturaleza templada o un tanto fría y húmeda (Ibidem: 910) (Fig. 1 y 2).



Figura 1.- Árboles. Huerta de Cacao en Pueblo Viejo. Entre Jalpa de Méndez y Cupilco. Tab.



Figura 2.- Fruto del cacao. Hacienda la Luz. Comalcalco, Tab.

También, en el *Códice Florentino* (1980: V. 3 L. XI, fol. 123) se menciona que:

El árbol donde se hace el cacao llaman, cacaoquavitl tiene las hojas anchas, y es acopado, es mediano el fruto que haze 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 emborracha si se bebe templadamente refrigera y refresca (*Op. cit*).

Hernández sugiere que existen cuatro variedades de este árbol: “la primera, llamada *quauhcahaoatl*, es la mayor de todas y la que da más grande fruto. Es un árbol grande de color negrusco, con hojas como de limonero, aunque

mayores, y con un fruto parecido al madroño. La corteza es astringente y refrescante, es caliente y amargo. Nace en lugares cálidos y rocosos; la segunda es el *mecacahoatl*, que es de tamaño mediano, extendido y con fruto; la tercera variedad, llamada *xochiacacahoatl*, es menor, con menor fruto, y de semilla rojiza por fuera y por dentro; la cuarta es la menor de todas llamada *tlalcacahoatl* da el fruto más pequeño pero del mismo color que las otras. Esta es una hierba cuyo fruto llaman los haitianos maníes, y los mexicanos *tlalcacahoatl* por la semejanza que tiene con el *tlalcacahoatl* segundo, sobre todo en las raíces, aunque las de éste son parecidas a los piñones tanto en la figura como en el sabor de las almendras, las cuales igualmente se preparan con azúcar, agradan por su gusto dulce y sabroso, y producen dolor de cabeza si se comen con exceso". Además, Hernández indica que la planta conocida como *tlalcacahoatl* es originaria de Haití. El protomédico, al referirse a las diversas variedades de la planta anotó:

Todas las variedades son de la misma naturaleza y sirven para los mismos usos, aunque la última sirve mejor para bebidas, en tanto que las otras son más propias para monedas. Podría también considerarse dentro del mismo género de árboles el *quauhpatachtli*, pero es un árbol más grande, con mayores hojas, frutos y semillas, las cuales son más dulces que las otras y pueden comerse como almendras tostadas o con azúcar. Aunque son menos propias para preparar la bebida (*Ibidem*: 911-912).

En México existen dos especies de cacao, *Theobroma angustifolium* D.C. que es la especie que suministra el famoso cacao del Soconusco, Chis., y *T. bicolor* H. et B. ("pataxte") que produce un cacao de calidad inferior (*Ibidem* 913).

Sobre el origen del nombre científico, Coe (2006: 24) comenta que en el siglo XVIII, el gran botánico sueco Carl Von Linné denominó *Theobroma cacao* al árbol de donde se obtienen las semillas de cacao. *Theobroma* es una palabra griega que significa "alimento de los dioses", y cacao es el vocablo en lengua náhuatl usada en toda Mesoamérica para mencionar el grano y la bebida de cacao. Esta planta crece en las tierras bajas tropicales, del México antiguo. Sin embargo, el cacao más fino venía del Soconusco, en la planicie costera de Chiapas y Guatemala. Por esta razón, cuando los mexicas desarrollan el gusto por tal bebida y la incorporan a su cultura, fue necesario importarla del Soconusco,

debido a que no era posible cultivarla en el Altiplano. Parece ser que esta planta se cultivó más tarde en ciertas zonas del Altiplano Central y tal vez en otras regiones como lo sugieren algunas fuentes. Por ejemplo, Castillo Farreras (1991: 132-133) afirma que el cacao se cultivó en Oaxtepec y Tetecala, durante el gobierno de Moctezuma Ilhuicamina (1440-1468). El cacao se producía también en ciertas regiones de las tierras bajas mayas, incluyendo Petén y la península de Yucatán

En la publicación *Kakaw: El chocolate en la cultura de Guatemala*, se destaca, que la tierra de cacao más rica en la antigua Mesoamérica se extendía en una larga franja a lo largo del pie de la cadena volcánica del pacífico, desde el Soconusco (que se inicia en Chiapas, México), pasando por las provincias de Zapotitlán y Suchitepéquez, a través de la costa de Escuintla y Guazacapán, hasta alcanzar la región de los Izalcos (actualmente en El Salvador). Los suelos profundos y bien drenados de la bocacosta ofrecían condiciones óptimas para el cultivo, y en el siglo XVI sustentaban extensos sembradíos de cacao. En la provincia de Zapotitlán, La producción de cacao hizo de estas tierras posesiones codiciadas, en el México antiguo y en la colonia Chinchilla (2006: 7) (Fig. 3).



Figura 3.- Regiones productoras de cacao. Tomado de Bergman (citado por Chinchilla 2006: 7).

## - Botánica y composición química

En la antigüedad y hasta hace poco tiempo se consideraba que el cacao pertenecía a la familia de las malváceas, sin embargo, estudios recientes de varios botánicos ubicaron a esta planta en la familia de las esterculiáceas (Martínez 1912: 11).

Según el *Diccionario enciclopédico básico* (1976) define que las esterculiáceas pertenecen a una familia de plantas dicotiledóneas, cuyas especies son barbáceas o leñosas. Tienen flores de estambres soldados y fruto generalmente en cápsula y con varias semillas. Son propias de países cálidos. Martínez señala que en aquel momento (hace casi cien años) se conocían aproximadamente quince variedades de cacao. La variedad más frecuente es el cacao común, éste se siembra en Tabasco y Chiapas, y puede considerarse cacao originario de México. Los colores más comunes del cacao son amarillo, rojo, naranja y verde (*Ibidem*: 14). En su investigación acerca de la composición química, el científico (Martínez 1912: 14-16) explica:

Los químicos están discordes entre sí acerca de la naturaleza y proporción de los principios contenidos en el cacao. Las diferencias observadas en los análisis proceden sin duda alguna de las diversas clases de semillas sometidas a la experimentación. El análisis químico ejecutado con diversas partes del cacaotero nos indica que este vegetal, en 1,000 partes, encierra la composición siguiente.

Tallos	
Agua.....	150.00
Cenizas.....	13.70
Azol (compuestos nitrogenados).....	1.70
Ácido fosfórico.....	0.33
Potasa.....	2.01
Cal.....	7.08

### Hojas y ramas pequeñas

Agua.....	670.00
Cenizas.....	12.00
Azol.....	15.20
Ácido fosfórico.....	2.40
Potasa.....	7.30
Cal.....	6.60

La composición de los cacaos de buena calidad, sin cáscara es la siguiente, el cacao fresco contiene 100 partes:

Manteca de cacao.....	52.00
Albúmina, fibrina y otra materia azoada.....	20.00
Teobromina.....	2.00
Almidón.....	10.00
Celulosa.....	2.00
Materia colorante, esencia aromática.....	huellas
Sustancias minerales.....	4.00
Agua.....	<u>10.00</u>
	<u>100.00</u>

100 partes de cenizas del mismo tienen:

Potasa.....	33.40
Cal.....	11.00
Magnesio.....	17.00
Ácido fosfórico.....	29.60
Ácido sulfúrico.....	4.50
Ácido carbónico.....	1.00
Cloro.....	0.20
Sílice.....	<u>3.30</u>
	<u>100.00</u>

Martínez indica que los granos del cacao montaraz de Nueva Granada con cáscara, tienen la siguiente composición:

Manteca de cacao.....	44.00
Albúmina.....	20.00
Teobromina.....	2.00
Materias cristalinas muy amargas.....	huellas
Ácido cristalizado.....	6.00
Almidón.....	10.50
Sustancias minerales.....	4.00
Agua.....	11.00
Celulosa.....	<u>2.50</u>
	<u>100.00</u>

Sobre el análisis precedente de composición química de la planta de cacao, este investigador destaca que:

Como se muestra en los análisis anteriores, los granos de cacao encierran en su composición de 20 a 25 veces más materias grasas que las harinas de los cereales, y son más ricos que los mismos en materias azoadas. La teobromina es un homólogo inferior de la cafeína (*Ibidem*: 16).

Otro estudioso que hace referencia a la composición química de la planta de cacao, es Young (1994: 13), quien menciona que hoy día, el chocolate es el alimento básico para el romance. Durante mucho tiempo la gente ha pensado que el chocolate es un afrodisíaco, especialmente las sociedades modernas europeas. El placer asociado al chocolate es en parte farmacológico, en parte psicológico y en parte físico. El chocolate contiene trescientas sustancias químicas, incluidas la teobromina y methylxanthina. – dos sustancias ligeramente adictivas- parecidas a la cafeína y la feniletilamina, que es un estimulante químico similar a los que están en el cuerpo humano como la dopamina y la adrenalina. La feniletilamina actúa sobre los “centros emocionales” del cerebro, y presumiblemente induce a la emoción de enamorarse, un asunto parcialmente entendido de la química cerebral. Según dicho autor, el gusto por el chocolate es también visto como un fenómeno psicológico, un deseo excesivo debido a las presiones sociales de la restricción de los dulces. De este modo existe un placer físico al sentir el chocolate derretido en la boca, eso con certeza puede ser parte de la seducción.

Me parece que es evidente que los antiguos mexicanos conocían las propiedades y los efectos del cacao, debido a sus conocimientos sobre la clasificación de plantas que además de ser proveedoras de alimentos, también eran utilizadas como sustancias curativas e incitantes, en el caso del cacao, sabemos que se utilizó como estimulante en las ceremonias y rituales. Considero que el cacao fue un elemento fundamental en la vida cotidiana de las culturas mesoamericanas en diversos sentidos. En los apartados correspondientes de esta tesis se hablará de los diferentes aspectos en que dicha planta se integró a la vida prehispánica.

## - Observaciones etnográficas.

Como parte de esta investigación me pareció fundamental conocer la planta de cacao y el proceso de cultivo en las propias regiones productoras, por ello, realicé una práctica de campo visitando algunas haciendas cacaoteras en la llamada actualmente “ruta del cacao” en el Estado de Tabasco, en las cuales pude realizar diversas observaciones (Fig. 4).



Figura 4.- Mapa de la ruta del cacao actual, en el Estado de Tabasco.

El recorrido de la ruta del cacao inicia en Nacajuca, Tabasco; en este lugar se acostumbra todavía, como en el México antiguo, la preparación de una bebida de cacao mezclada con maíz, conocida como pozol. Es una bebida semi-amarga y refrescante, que en la actualidad se endulza con azúcar. Los habitantes de esta población hablan maya-chontal, elaboran artesanías de palma, bordados, junco y guano.

Entre Jalpa de Méndez y Cupilco, en la población de Pueblo Viejo, se encuentra una hacienda cacaotera. En este sitio me informaron que las haciendas de cacao han desaparecido gradualmente, debido a que el cacao perdió valor. Es relevante mencionar que Cupilco sirvió como frontera de intercambio comercial entre los mayas y los mexicas. Al respecto, Cortés (1994: 223) apuntó en la quinta Carta de Relación:

Esta provincia de Cupilcon es abundosa de esta fruta que llaman cacao y de otros



mantenimientos de la tierra y mucha pesquería; hay en ella diez o doce pueblos, digo cabeceras, sin las aldeas; es tierra muy baja y de muchas ciénegas [...].

Por último, en Comalcalco, visité la Hacienda la “Luz”, (Fig. 5) la cual cuenta con 50 hectáreas de plantaciones de las cuales 26 hectáreas son de árboles de cacao. Según la explicación que dio la informante de dicha hacienda, el periodo para que el árbol proporcione fruto cuando se siembra la semilla por primera vez es de cuatro a seis meses. La informante mencionó que actualmente existen diversas variedades del cacao, entre ellas: el cacao criollo, cacao forastero y cacao mestizo. Además, el árbol del cacao debe tener sombra y humedad que le proporcionan los otros árboles.



Figura 5.- Árboles de cacao. Hacienda la Luz. Comalcalco, Tabasco,.

En esta hacienda se encuentra el Museo del cacao, en el que se exhiben utensilios y recipientes del pasado y del presente que han sido utilizados para llevar a cabo el proceso de elaboración del chocolate. En la Figura 6 aparecen utensilios como el comal y el metate que también fueron mencionados por Sahagún en el *Código Florentino*.



Figura 6.- utensilios antiguos para la preparación del cacao. Museo del cacao. Comalcalco, Tab.

En la Figura 7 se presentan los métodos de producción del chocolate que se utilizan hoy día.



Figura 7.- Tostador y triturador de semillas de cacao. Museo del cacao. Comalcalco, Tab.

Considero oportuno mencionar que en otro sitio que no corresponde a la ruta del cacao, en *Tonanzintla*, Puebla, el cacao es todavía una bebida que se utiliza para celebrar fiestas, como sucede en muchas otras partes de Mesoamérica. En Semana Santa en el mercado se pueden encontrar locales en donde se prepara el cacao utilizando la técnica de los antiguos mexicanos, según lo describe Sahagún en el libro X del *Códice Florentino*, como se verá en otro apartado del capítulo II. En esta región, el cacao se prepara en un recipiente de barro, se bate para hacer abundante espuma y se bebe el líquido que queda debajo de dicha espuma en una jícara (Fig. 8).



Figura 8.- Vendedoras de bebida de Cacao. Tonanzintla, Pue. (2006).

La práctica de campo complementó la parte teórica de la investigación, por un lado, conocí la planta, el fruto y la semilla del cacao, además de degustar éstos y las diferentes bebidas que se preparan con cacao, algunas con cacao y maíz. De acuerdo a la visita que hice a las plantaciones de cacao en Tabasco, fue posible apreciar que este Estado es una de las regiones productoras más importantes en la actualidad, otro dato relevantes es que en Tabasco aún se conservan las haciendas cacaoteras. Asimismo, dicha ruta permitirá en la medida de lo posible reconstruir y comparar la ruta antigua del cacao en el siguiente capítulo.

#### **- Origen de vocablo cacao en Mesoamérica.**

Fray Alonso de Molina (1970: 10v) registra en su obra del siglo XVI el vocablo cacao como *cacauaatl*, cuyo significado es bebida de cacao o grano de cacao; la palabra *cacauapinolli* significa bebida de cacao o harina de cacao y el término *cacauacentli* lo define como mazorca o piña de cacao.

Un estudio de interés sobre el origen del vocablo cacao es el artículo “Cacao y Chocolate”: *A Uto-Aztecan Perspective*, cuyos autores son Dakin y Wichmann (2000: 1). Ellos señalan que “en el origen de las palabras cacao y

chocolate y su uso en la reconstrucción de la historia temprana de Mesoamérica permanecen aspectos muy controversiales”. Allí comentan que Campbell y Kaufman (1976: 80–89), proponen que la palabra cacao se originó desde las lenguas mixe-zoqueanas, que parecen representar hasta ahora posiblemente las tradiciones olmecas, y que de acuerdo con este argumento otras lenguas mesoamericanas, incluyendo el náhuatl, tomaron prestada la palabra como un símbolo de prestigio y de influencia olmeca. Dakin y Wichmann (*Ibidem*) discuten que otros investigadores afirman que la palabra chocolate representa un neologismo más reciente un posible maya-náhuatl híbrido, debido a la más tardía aparición de la palabra en el centro de México en las fuentes coloniales.

Los investigadores refutan el supuesto origen del vocablo cacao como mixe-zoque y proporcionan evidencia lingüística, para proponer que el cacao como el chocolate son términos Uto-Azteca. Dakin y Wichmann sugieren que el análisis de estas palabras ilumina con fuerza en lo general y en lo particular las tendencias evolucionistas que surgen de la familia de lenguas Uto-Azteca. Ellos dicen que esas dos palabras eran inicialmente usadas como términos descriptivos para referirse a la forma de las plantas del fruto y las técnicas de preparación de la bebida.

En su artículo, los investigadores demuestran el motivo por cual no se puede sostener un origen mixe-zoque para cacao, y proporcionan pruebas lingüísticas para postular que tanto cacao como chocolate son términos de raigambre yutoazteca; también sugieren que en ambos términos se verifican las tendencias evolutivas generales y particulares propias de este grupo de lenguas, y señalan que dichas palabras son de origen descriptivo. Para „cacao’ se propone la forma \*ka-kawa-tl, u „objeto parecido a huevo,’ una reduplicación de \*kawa, o „huevo,’ palabra que proviene del proto-yutoazteca: \*kaN, o „quebradizo’ o „duro,’ y \*pan, o „bellota, vaina.’ Para el caso de „chocolate,’ ellos sugieren que se postula una forma ikola:tl, atestiguada principalmente en los dialectos orientales del náhuatl, de donde se difundió hacia otras lenguas. Este término se encuentra no sólo en muchas lenguas mesoamericanas, sino también en la lengua indígena

conocida como el chamorro de las Filipinas, en el español de Andalucía, Asturias, el aragonés y en el holandés del siglo XVI.

En el estudio se menciona que la asociación ritual de la bebida con un batidor apoya el significado etimológico “bebida de batidor.” Por último, se relacionan las conclusiones etimológicas con datos procedentes de inscripciones mayas, los cuales demuestran que la palabra kakaw fue conocida por los mayas clásicos desde mediados del siglo IV. Esta y otras evidencias les sugieren que los teotihuacanos, que son el único pueblo que hubiera podido ejercer una influencia cultural suficiente para la difusión de una palabra tan importante como „cacao,” hablaban náhuatl.

Llamo la atención del lector para destacar que el origen de este vocablo está intrínsecamente ligado al proceso de domesticación de esta planta. El origen del vocablo cacao, creo yo, continúa discutiéndose, ya que tanto los investigadores que proponen que este término es de origen náhuatl, y los que proponen que el término tiene su origen en la lengua mixe-zoque proporcionan evidencias, que tal vez habría que analizarlas con mayor profundidad, o hacer nuevas investigaciones sobre este tema.

Al respecto, en estudios recientes sobre la discusión del origen del vocablo cacao, y para sostener su teoría sobre el origen náhuatl del término, Wichmann (noviembre 2008) opina que la evidencia Mixe-Zoque indica probablemente que el origen de la palabra no fuera de esta familia; en tanto que un origen náhuatl es una hipótesis más fuerte porque su ámbito de significados es más amplio asociado con la raíz lexical kakawa y la posibilidad de un análisis morfológico. Además, no hay una evidencia circunstancial que pueda hablar firmemente en contra del origen náhuatl del término.

Sobre la propuesta de Kaufman (2006) de que la lengua Mixe-Zoque fue la lengua de la élite teotihuacana, Wichmann opina que la imponente información que concentra Kaufman podría ser valiosa para ampliar una exploración de la

lingüística prehistórica de Mesoamérica. Sin embargo, Wichmann rechaza esta teoría, él sostiene la hipótesis de una presencia Mixe-Zoque en Teotihuacan.

Como se observa los investigadores esperan nueva información de la epigrafía, la cual podría proporcionar un tipo de evidencia necesaria para resolver la cuestión de la afiliación lingüística de esta importante ciudad (Wichmann 2008: 5-6).

Referente a su designación en la zona maya Chinchilla (2006: 12) al citar a Lounsbury (1973:114) y a Stuart (1986, 1988). (Fig. 9) destaca que en la escritura maya clásica, la palabra kakaw se escribía por medio de la combinación de las sílabas ka-ka-w(a). Por convención, la última vocal no se pronunciaba en las palabras que terminaban en consonante. El sistema poseía dos signos diferentes para la sílaba ka; uno de ellos representa un pez y el otro se asemeja a un peine. Para escribir kakaw se podía repetir dos veces el mismo signo Ka, o se podían combinar las dos variantes, terminando en ambos casos con la sílaba wa. Alternativamente, podía usarse un solo signo ka –usualmente el pez- marcado con dos pequeños puntos o círculos para indicar que debía repetirse dos veces.



Figura 9.- Escritura maya del vocablo kakaw.  
Tomado de Lounsbury y Stuart. (Chinchilla 2006: 12).

Por su parte Coe (2000: 48-49) propone que el cacao es una palabra

tomada en préstamo de la familia mixe-zoqueana que se pronunciaba originalmente kakawa, y que los lingüistas la han reconstruido como elemento del vocabulario del proto-mixe-zoqueano hacia el 1000 a.n.e, en la cúspide de la civilización olmeca, en sitios como San Lorenzo. Este investigador sugiere que la única fuente de datos es la lingüística histórica, lo que permite pensar que fueron los olmecas los primeros en domesticar esta planta.

## **2) La domesticación del cacao y su génesis olmeca-maya.**

Como se mencionó anteriormente, acerca del origen específico del cacao existen diferentes hipótesis. Una primera posibilidad indica que el cacao se originó en Alta Amazonia aproximadamente hace 10,000 ó 15,000 años. Otra propuesta es la que corresponde a la región norte de Colombia y Venezuela, donde se localizó gran número de genes de cacao, lo que sugiere que de este sitio procedió una especie silvestre. Algunas investigaciones sitúan la génesis del cacao en la selva lacandona del estado de Chiapas. Las poblaciones de América del Sur únicamente consumían la pulpa y elaboraban con ésta una bebida fermentada, desechando los granos, este dato proporciona la evidencia arqueológica de que los mayas fueron los autores del cultivo del árbol y del procesamiento de sus semillas (Gallegos 2003).

De acuerdo a los estudios sobre la domesticación del cacao, Young (1994: 17) menciona en su obra *The chocolate tree; a natural history of cacao*, que la mayoría de los investigadores coinciden en que el cacao fue domesticado en Centro América y México (Mesoamérica), no obstante nadie conoce con precisión en donde ocurrió dicha domesticación. El autor hace hincapié en que según el Antropólogo William R. Fowler, Jr. (1989), hace dos mil años, es muy posible que hayan sido los olmecas de la región del Golfo de México, quienes domesticaron por primera vez este cultivo. Hay evidencias del uso de cacao desde los siglos primero y segundo d.n.e. y tan antiguas como 1000 a.n.e.

Cabe recordar que Young, (*Ibidem*) apoyándose en los estudios de Bergmann, (1969) sugiere que posiblemente hace más de dos mil años formas silvestres del

cacao ya eran cultivadas por los hablantes de lenguas mayas de Mesoamérica. Este cultivo temprano pudo haber tenido lugar en el norte de Centro América, en lugares que hoy conocemos, tales como Belice, Guatemala y Honduras y las tierras bajas de México, por ejemplo Yucatán. Más tarde, alrededor de los siglos XV y XVI, una cultura mucho más reciente, los mexicas localizada en el centro de las tierras altas de México, también obtuvo cacao. Imágenes que parecen enredaderas de las ramas de cacao, de las vainas de cacao y de las semillas de esta planta han aparecido en el arte mesoamericano, como las estelas mayas (Fig.10) y los códices del Altiplano Central, como por ejemplo: Fejervary-Mayer, y Florentino, entre otros.



Figura 10.- Placa de jadeita del Cenote de Chichen itza, presenta un señor maya sujetando un árbol de cacao, está de pie sobre un gran cangrejo. (Período Clásico Terminal d.n.e. 750-900).

Tomado de Gómez-Pompa (1990)

Reproducida con autorización del autor y la Sociedad para Arqueología Americana, Publicada en Latin American Antiquity. p. 17 (citado por Young).

En el aspecto cultural el cacao fue tan importante en la sociedad maya que durante el periodo Clásico fue mencionado en numerosos vasos polícromos que



se colocaron como parte del ajuar funerario de los gobernantes en las capitales más destacadas, como Calakmul, Tikal o Uaxactún.

Otras evidencias arqueológicas desde sitios como la península de Nicoya en Costa Rica muestran indicios de una bebida de pulpa hecha de la vaina de cacao que posiblemente fue utilizada a lo largo de las rutas comerciales del área maya en una época tan temprana como 600-200 a.n.e. (Stone 1984; Lange 1971).

Otros grupos mesoamericanos como los habitantes de Izapa, antepasados de los mayas clásicos, fueron cultivadores primitivos y penetraron a las tierras bajas del Petén, en el norte de Guatemala, hacia el 1000 a.n.e. (Coe 2000: 52-53). Anteriormente, ellos vivieron en los Altos de Guatemala y Chiapas, en donde el cacao sólo se conoció como un producto exótico de importación. Coe sugiere que si los mayas usaron el cacao silvestre que encontraron creciendo en las tierras bajas, ellos deben haberle dado algún otro nombre, ya que sólo en algún momento entre el 400 a.n.e y el 100 d.n.e. recibieron la palabra “cacao” de hablantes mixe-zoqueanos.

Se ha propuesto que los mixe-zoqueanos donaron a los mayas el término y probablemente y también la sustancia, eran los portadores de una cultura derivada de la olmeca, denominada “Izapeña”, una civilización del Preclásico Tardío, caracterizada por centros ceremoniales con montículos de tierra parecidos a los de los antiguos olmecas, y caracterizada también por un estilo marcadamente narrativo de los relieves de sus esculturas en piedra. El sitio de Izapa está cerca del Pacífico, en la llanura costera de Chiapas, justo en medio de lo que habría de llegar a ser la rica provincia productora de cacao del Soconusco. La cultura de Izapa se dispersaba hacia el sureste, a lo largo del litoral del Pacífico y la zona de pie de monte de Guatemala, y hacia el norte, cruzando el Istmo de Tehuantepec, hasta la llanura costera del Golfo, precisamente las áreas dominadas antaño por los olmecas. Estas dos franjas de tierra eran, en realidad, ideales para el cultivo de cacao. Muy probablemente los izapeños fueron los primeros en plantar el árbol del cacao en el Soconusco (*Ibidem*).

### **3) Cultivo del cacao entre los mesoamericanos.**

Al tomar como referencia las investigaciones de Hickling (1961) y Dablin (1979) sobre el cultivo del cacao en Mesoamérica, Young (1994: 21) señala que el cultivo intensivo del cacao tuvo lugar en las pantanosas selvas del Petén en Guatemala y en Belice en el año 250 a.n.e., incluyendo a gran escala sistemas de canales de irrigación contruidos cuidadosamente para drenar el exceso de agua de lluvia, durante la prolongada temporada lluviosa, que es característica de esta región.

Al respecto, Grube (2001: 33) sugiere que los mayas cultivaban ya el cacao desde mediados del periodo Preclásico (600-300 a.n.e.), y posiblemente, antes, en las costas del Pacífico, al norte de Belice y en las tierras bajas de Tabasco, zonas todas ellas en las que las lluvias, el suelo y el clima ofrecen condiciones favorables para su delicado crecimiento.

El cacao fue cultivado a los lados de las vertientes del pacífico y sobre la costa del golfo. En la vertiente del Pacífico, en el soroeste de México. Esta planta fue cultivada por los antiguos agricultores y ampliamente distribuida, aunque su cultivo no fue tan intenso en otros sitios.

Según Bergmann (1968: 85-88) el cacao pudo haber sido plantado en el Valle del Río Ameca junto a la frontera de Jalisco y Nayarit. Asimismo se concentró gran cantidad de cacao en el Valle del sur de Colima. En toda esta región existió gran concentración de cacao, sin embargo, únicamente fue para uso local.

En la vertiente del Atlántico el cacao fue localizado cerca de Tuxpan y Papantla, el cultivo del cacao fue común en las provincias de Quauhtochco, (Huatusco) Cuertlaxtlan y Tochtepec.

En Tabasco, la región de la Chontalpa constituyó un área de gran productividad de cacao y suministraba este producto a las tierras altas de México

como un artículo de comercio, pero no como tributo (*ibidem*: 89). A diferencia de otras áreas mesoamericanas productoras de este grano, debido a que dicho territorio no fue políticamente sometido por los mexicas.

### - Técnicas de cultivo

Según Francisco Javier Clavijero en *Historia Antigua de México* (1991:32) dice que dentro de las plantas más cultivadas por los mesoamericanos después del maíz, estaban el algodón, el cacao, el maguey, la chíá y el chile. En este contexto general, el jesuita registra que el método para cultivar la tierra en el México Antiguo era el siguiente:

Los mexicanos carecían del arado y de los bueyes, y lo suplían con su trabajo y algunos instrumentos muy sencillos. Servíanse de la *coatl*, que era una pala fuerte de encino, cuya extremidad era comúnmente de cobre para aflojar y remover la tierra. Usaban de hachas de cobre para rozar y para otras funciones de la agricultura [...].

El modo que [...] tienen de sembrar el maíz es este: abre el sembrador con un bastón de punta aguda y endurecida al fuego, un agujero en la tierra, y echa en él uno, dos o más granos de una espuerta que lleva pendiente del hombro izquierdo, y con el pie arrima un poco de tierra al agujero y cubre la semilla; pasa adelante y a cierta distancia, que varía según la calidad de la tierra, abre otro agujero y así continúa en línea recta hasta el cabo de la sementera, desde donde vuelve formando otra línea paralela a la primera. Las líneas salen tan derechas como si las tirasen a cordel, y la distancia entre planta y planta tan igual en todas partes, como si hubiesen antes medido [...].

En el caso específico del cacao, Martínez (1912: 31) explica que la técnica de plantación utilizada por los campesinos de Tabasco en la época en que él investigó sobre dicha técnica, consiste en sembrar las semillas del cacao en una almáciga. La preparación del terreno para la almáciga se hace de la siguiente manera:

Antes de poner las semillas en el terreno conviene apropiarlo al estado delicado de los seres que después de poco tiempo vivirán sobre él. Se necesita removerlo valiéndose de instrumentos apropiados y en relación con la extensión que tenga la almáciga.

Si es grande, se hará uso de instrumentos aratorios, y se darán los pases de arado que sean necesarios para que la tierra quede perfectamente mullida. Después de esta labor se pasará la rastra y el rodillo para terminar la operación. Como se comprende, el número de labores que hay de dar es difícil fijarlo, pues depende de

un factor variable, la constitución de la tierra.

Si la extensión es pequeña, las labores se darán con la pala; cuidando siempre de voltear la tierra lo mejor que sea posible; con el rastrillo de mano se acabará de pulverizar la tierra y se pondrá lo más uniforme que sea posible.

Hay necesidad de dejar uno o varios andenes entre la almáciga, que servirán no sólo para el tránsito de los individuos ocupados en él, sino para facilitar el riego, siempre que haya necesidad de darlo. La altura a que deben quedar los andenes está subordinada a la naturaleza del terreno: deben quedar bajos si el terreno tiene un exceso de humedad y se necesita desaguarlo; o al contrario, si se necesita almacenar en el terreno cierta cantidad de agua.

Cuando la tierra está al punto se procede a hacer la siembra. Es necesario trazar en el terreno con una estaca, líneas paralelas que tengan una separación de 30 cm. Sobre las líneas se abren pequeños agujeros con la misma separación en donde se siembran los granos, cuidando que no queden muy enterrados, por último, se les pone encima una ligera capa de estiércol fresco, con objeto de evitar la formación de una costra dura que impediría la salida de las plantitas (*Ibidem*: 33). De inmediato se da un ligero riego con regadera de mano, y se repite esto por espacio de 15 ó 20 días, después de ese periodo el riego es con menor frecuencia.

Martínez dice que como la siembra se hace en los meses de abril y mayo, procurando que sea en las menguantes de esos mismos meses para que, según los agricultores, la siembra tenga éxito. El trasplante de la planta se hace en los meses de noviembre, diciembre y enero del siguiente año, cuando las plantitas tienen aproximadamente año y medio (*Ibidem*: 36).

También comenta que para que un grano esté adecuado a la germinación es necesario que haya recibido buena conformación en la planta y sobre todo que haya sido fecundado (*Ibidem*: 32). Sobre este mismo punto, Grube (2001: 32) indica que las flores del cacao brotan en haces directamente desde el tronco o desde las ramas mayores y que éstas son polinizadas por mosquitos, lo que indica que el árbol del cacao tiene flores masculinas y femeninas.

En cuanto a lo que sucedía en la época colonial, en la *Historia General y Natural de las Indias*, Fernández de Oviedo (1959 VIII: 269) menciona que los árboles de cacao eran plantados en tierra fértil y cerca del agua para regarlos a

tiempo. Cada árbol se plantaba a una distancia de diez o doce pies para un mejor aprovechamiento de la fertilidad del suelo. En las plantaciones de árboles de cacao se cultivan otras clases de árboles más altos y en algunas ocasiones más frondosos conocidos como *yaguagüit*, con la finalidad de proporcionar sombra a los árboles del cacao, ya que en ocasiones el sol los escalda y provoca que el fruto se pierda. Respecto al cultivo y cosecha del cacao el autor dice:

...la fructa del coco o cacao o cacaguat, porque de todas tres maneras le nombran, digo que cuando los cogen e están sazonadas las almendras del, es de hebrero adelante; e hasta en fin de abril se cogen aquellas mazorcas o vainas en que se crían, e después que sacan las almendras de allí, pónenlas al sol algunos ratos del día, para que se curen (*Op. cit.*: 268).

#### **4) Formas de utilización, consumo y preparación del cacao.**

El conocimiento de los nahuas abarcó diversos campos, en la medicina podemos ver la utilización de plantas con la finalidad de sanar sus enfermedades, de esta manera el cacao, como se aprecia a continuación se utilizó como alimento y también como medicamento. En sus estudios sobre medicina náhuatl, López Austin (1984: 13) nos da una visión sobre este aspecto como uno de los campos culturales de mayor importancia dentro de dicha sociedad. El autor indica que los procesos práctico-empíricos, religiosos, mágicos y teóricos integraban el complejo cultural de la medicina mexicana, ya que existe la posibilidad de indagar acerca de los procesos mentales del hombre cuando en su lucha por mantener la integridad física y mental utiliza las herramientas teóricas, empíricas, mágicas y religiosas que tiene a su disposición.

La medicina tradicional no comparte los principios de la medicina moderna, el sustrato empírico-científico es racional. (Bye y Linares 1999: 4-5). Al tomar como referencia el punto de vista nahua sobre la enfermedad se llevó cabo una evaluación empírica de 118 plantas medicinales antiguas identificadas en documentos coloniales tempranos, lo cual reveló que casi 85% de los remedios vegetales contienen sustancias bioquímicas que producen el efecto curativo deseado. Al comprar esto con los conceptos de la medicina contemporánea, dio

como resultado que 60% de esas mismas plantas medicinales pueden considerarse eficaces (*Ibidem*).

El hallazgo de evidencias directas de plantas medicinales, es decir, de las partes de la planta preparadas para usarse, recuperadas en un contexto curativo, es excepcional en el registro arqueológico. Actualmente los fragmentos disponibles son parte de los restos en condiciones especiales, y han sido encontrados por los arqueólogos mientras exploraban otro tipo de vestigios culturales menos perecederos. Mientras que algunos de estos restos muestran manipulación por parte del hombre otros se hallan mezclados en las diversas capas excavadas (*Ibidem*: 6).

También las plantas representadas en la iconografía es otra evidencia indirecta de remedios medicinales vegetales, porque como ya se dijo antes, los nahuas utilizaron las representaciones pictóricas para especificar las cualidades curativas o alimenticias de las plantas que se consumían.

En este contexto, la reinterpretación de las plantas labradas sobre el cuerpo de Xochipilli, muestra el gran aprecio que tuvo la élite náhuatl por las plantas que alteran la mente y que posiblemente, se usaron en rituales curativos y en prácticas adivinatorias. Entre ellas se encuentran las flores de tabaco (*Nicotiana tabacum*), el *ololiuhqui* (*Turbina corymbosa*), el *sinicuichi* (*Heimia salicifolia*) y la flor del cacao (*Quararibea funebris*). Esta última tal vez sea aquella *poyomatli* a la cual cantaron los poetas mexicas (*Ibidem*: 9).

Por su parte, Velasco (1999: 24-26) señala que las representaciones de algunas plantas medicinales en la escultura, la pintura y la cerámica proporcionan valiosa información sobre las especies utilizadas por los pueblos mesoamericanos, entre las que destacan el maíz, el cacao, el *cempoaxochitl* y el peyote. Así, por ejemplo, en los murales de *Tepantitla*, en *Teotihuacan*, se observa un motivo que posiblemente se refiera a esta planta esterculiácea, y en el que las vainas están mal colocadas en las ramas. Esa imagen es muy semejante a la de un relieve grabado en una vasija de la fase *Xolalpan*, al parecer proveniente de la costa del golfo de México, en la que se aprecian una figura humana y un árbol de cacao en donde se posa un ave, y en la que el

hombre, con ayuda de un palo, trata de bajar las vainas que crecen adheridas al tronco del *cuauhcaoaatl*.

Las semillas de cacao molidas y tostadas fueron empleadas en especial para preparar diferentes bebidas (acompañadas de chile, miel, maíz, flores, achiotes etc.) que se consumían en Tenochtitlan por los *pipiltin*, quienes por desempeñar un cargo público las requerían para dar vigor a su corazón. Como ya se dijo en párrafos anteriores existían diversas variedades de cacao, una de ellas, T. bicolor conocida como balanté en lengua maya (1976), que significa “árbol del jaguar o árbol del brujo, del que anda escondido”, debido a que sus propiedades eran consideradas estimulantes o estupefacientes. (*Ibidem*: 27).

Según Velasco, los *macehualtin* solamente tomaban el cacao con fines medicinales en forma de *xocoaatl*, para lavarse la boca y aliviar los “callos en la lengua”. Lo usaban también contra la enfermedad de orina, para lo cual preparaban una infusión de cacao junto con una raíz; otra infusión consistía en mezclar *tlilxochitl*, (vainilla) que literalmente se traduce como flor negra con una especie de cacao que consumían las personas que tenían problemas digestivos, por ejemplo, entre los mayas esta bebida se ingería para curar la disentería

En la preparación de bebidas de cacao, usualmente se añadían chiles y pimienta en polvo; las bebidas más finas se condimentaban con vainilla y flores de varias clases, secas y molidas que les daban aroma, sabor, e incluso leves efectos psicotrópicos. Sin embargo, no se preparaban bebidas alcohólicas a partir de las semillas de cacao Chinchilla (2006: 10).

Algunas formas de preparar el cacao también tenían usos estéticos como en el caso de Nicaragua en donde era costumbre aplicarse pasta de cacao en la cara como lo menciona Fernández de Oviedo en la época colonial (1959, VIII: 269-270):

E aquella pasta tiéndensela por los carrillos e barba e sobre las narices, que parece que van embarrados de lodo o barro leonado, e alguno muy rojo, porque mezclan bija con ello; e después que lo han así tendido ellos e las mujeres, aquel piensan que va más galán, que más embarrado va; e así se van al mercado o a hacer lo que les conviene, e de rato en rato chúpense aquel su aceite, tomándolo poco a poco con el dedo” (*Ibidem*).

Al respecto, en la investigación que llevó a cabo sobre plantas mexicanas en el siglo XVI, el doctor Hernández (1946: 12) reconoció que el cacao tiene propiedades curativas, por ejemplo nos dice que una bebida hecha de semilla de cacaotal sin agregarle ninguna otra cosa, se administra para templar el calor y mitigar los ardores a los enfermos de gravedad, así como a los que sufren del hígado o de algún otro órgano.

cuatro granos mezclados con una onza de la goma que los nahuas llaman *holli*, contienen admirablemente la disentería, pero deben antes tostarse tanto la goma como los granos, los cuales son tan grasos que pueden sacarse de ellos aceite, en tanto que la goma es tenacísima y sumamente glutinosa (*Ibidem*).

Hernández (912-916) sugiere que el consumo excesivo de la bebida de cacaotal obstruye los órganos internos, descompone el color y ocasiona enfermedades incurables. “Las bebidas se preparan de diferentes maneras, simples y compuestas. Estas se mezclan con diferentes ingredientes, con distintas flores u otras partes de ciertas plantas molidas. El primer género de bebida que suele prepararse con grano indio se llama *atextli* (harina de agua) para la elaboración simple, se utilizan cien granos de cacaotal crudos o tostados pero bien molidos, y mezclados con la cantidad de grano indio ablandado que cabe en el hueco de las dos manos juntas. Pero si se quiere hacer compuesta se agregan al *cacahoatl* frutos de *mexaxochitl*, (flor del centro de las hojas de maguey); *xochinacaztli*, (flor oreja), cierta flor olorosa que fue muy apreciada para combinarla con la bebida de cacao. Se preparaban bebidas agregando *tliixochitl* (flor negra o vainilla). Antes de tomarse dichas mezclas deben vaciarse de un vaso a otro desde cierta altura, hasta que produzca espuma y suban a la superficie las partes grasosas, de naturaleza semejante al aceite, de suerte que puedan sorberse sólo las más ligeras y agradables, o degustarse unas y otras separadamente con mayor agrado”. La diferencia que existe entre la propiedad de la bebida compuesta y la bebida simple, es que la primera excita el apetito sexual, mientras que la segunda refresca y nutre.

En el estudio que realizó Hernández en el siglo XVI se mencionan diversidad de bebidas curativas preparadas con cacao como elemento primordial, lo que



comprueba que también la planta de cacao jugó un papel relevante en diversos aspectos elementales como fue en el campo de la medicina. A continuación, se proporcionan más ejemplos: “Otro género de bebida se hace con veinticinco granos de *cacahoapatlachtli*, mezclado con granos de *cacahoatl* y grano indio, no se le agrega ningún ingrediente caliente, ya que sólo se busca en esta bebida refrigerio y nutrición. La tercera especie de bebida, llamada *chocollatl*, se prepara con granos de *pochotl* (granos del árbol de la ceiba) y de *cacahoatl* en igual cantidad, ésta mezcla se bebía con la finalidad de engordar.

Para la preparación de esta mezcla se muelen los granos de *pochotl* junto con los de *cacahoatl*, se vacía en una vasija, se agitan con un batidor de madera hasta que sobresale la parte grasosa, la cual se separa y se pone aparte, se mezcla al resto grano indio ablandado, cuando ya está lista la bebida para tomarse, mezclan la parte grasosa y la toman tibia; esta bebida fue administrada a los tísicos. Otra bebida llamada *tzone* se prepara con grano indio y *cacahoatl* tostados en partes iguales y cocidos luego con una pequeña cantidad del mismo grano ablandado, sirve como alimento refrescante, pero no se consume como medicina (*Ibidem*).

Además, el cacao se utilizó para sanar heridas o llagas, se aplicó como aceite, Fernández de Oviedo (1959, VIII: 271) da testimonio de esto cuando se encontraba en Nicaragua:

Este olio es sancta cosa para muchos males e dolencias e llagas...yo estaba descalzo...e abrióme el pie cuasi desde los dedos al calcañar...por medio de la planta, y quedé muy mal herido...sin cirujano ni otro remedio...entonces, una negra mía dijo que, pues los indios decían que aquel aceite del cacao era bueno para llagas e yo lo llevaba, que me pusiese dello. Y así lo hice...al cabo de sesenta días...ninguna señal me quedó en el pie...Por cierto, yo diera de buena gana quinientos castellanos por verme así sano como me dejó este olio [...] (*Ibidem*).

De acuerdo al estudio y análisis de fuentes históricas se infiere que la planta de cacao en sus diferentes aspectos fue un elemento esencial en la vida cotidiana de los antiguos mexicanos, su utilización como medicamento indica los beneficios de esta planta para sanar gran cantidad de enfermedades.

Considero que el estudio de la cultura material, permite acercarse a la

reconstrucción del pensamiento del hombre. El investigador social, en particular el historiador, se enfrenta a la tarea de reconstruir el mundo material de las sociedades mesoamericanas, de la misma manera que el arqueólogo se enfrenta a la reconstrucción de vestigios materiales y sitios relacionados con las culturas mesoamericanas. De esta manera, estos hallazgos proporcionan datos para estudiar y conocer los utensilios que se han encontrado en tumbas y ofrendas en los que el cacao como grano y como bebida se representó como símbolo en el aspecto religioso, político y estético de los grupos sociales mesoamericanos y la importancia que dichos grupos dieron a la representación de esta planta en el contexto material.

##### **5) Análisis y evidencias de los restos arqueológicos de cacao.**

Los descubrimientos arqueológicos son testimonio de la expansión del cultivo del cacao desde las tierras bajas del sur de Mesoamérica. En una tumba que data del periodo Clásico Temprano, encontrada en 1984 en Río Azul, en el Noroeste de Guatemala, la inscripción glífica hallada en la tapa de un recipiente con asa de estribo, (Fig. 11) sirvió de base a la afirmación de que este recipiente fue utilizado para contener chocolate (Coe 2000: 64-65). Residuos materiales tomados de este recipiente y analizados por la empresa Hershey Foods Corporation confirmaron que en éste y otros recipientes encontrados en el sitio contenían la bebida de chocolate (*Ibidem*). Me parece importante destacar que el hallazgo de este recipiente es una aportación muy notable en la investigación sobre el cacao, ya que fue el punto de partida para un análisis científico que comprobó la existencia de residuos de cacao en dicho recipiente.



Figura 11.- Recipiente cerámico estucado y pintado, con su propio pedestal, de una tumba de Río Azul, Guatemala. Clásico maya temprano, 500 d.n.e. Esta vasija contuvo la bebida de chocolate, el glifo del cacao aparece en la tapa enroscable (Coe 2000: 65).

De igual manera, Chinchilla (2006: 9) opina que la evidencia arqueológica es útil para saber que los antiguos mayas empleaban el cacao en una variedad amplia de platillos. Se han identificado vestigios de cacao en varios recipientes depositados como ofrendas en las tumbas de Copán, entre ellos un plato del tipo que se usaba para servir tamales, y un tazón que también contenía escamas y huesos de pescado. Estos materiales sugieren que el recetario maya clásico incluía platillos similares a los tamales negros y moles que se preparan con cacao hasta el presente. Asimismo, los documentos etnohistóricos mencionan una variedad de bebidas preparadas con cacao, combinado con otros ingredientes. La miel se usaba en ocasiones, pero la mayoría de bebidas de cacao no eran dulces. El achiote era un ingrediente común, que les daba color rojo. El cacao se combinaba con maíz para producir bebidas semejantes al pinole, que posiblemente está presente en una de las tumbas de Copán.

Desde tiempos antiguos, los recipientes más comunes para consumir bebidas de cacao debieron ser las jícaras, recipientes elaborados a partir de las frutas de varios árboles del género *Crescentia* (*Ibidem*: 10). Es conveniente mencionar que en la actualidad se emplean dichas jícaras para servir el cacao, en la práctica de campo que llevé a cabo Tonanzintla, Pue, el cacao se ofrece en

dichos utensilios. Como se puede observar en la imagen correspondiente. La preparación y consumo de estas bebidas estimuló la creación de una variedad de recipientes especializados de cerámica. Chinchilla destaca que el análisis químico ha revelado restos de cacao en los residuos recuperados en el interior de vasijas depositadas como ofrendas en las tumbas del sitio de Colhá, Belice, que datan del periodo Preclásico medio (1000-400 a.n.e.) y tardío (400 a.n.e.-250 d.n.e.) se trata de cántaros generalmente con el cuello elevado, dotados con una vertedera tubular que sale del cuerpo de la vasija. La forma se popularizó en toda Mesoamérica durante esa época, quizás en relación con su función para preparar y servir bebidas de cacao, estos recipientes fueron usados también para otras bebidas (Fig. 12).



Figura 12. - Cántaro con vertedera. Cerámica modelada e incisa. Altiplano o Costa Sur. periodo Preclásico (antes de 250 d.n.e.) (Ver revista Kakaw 2006: 9).

Asimismo, el análisis químico de los residuos ha corroborado la veracidad de los textos jeroglíficos escritos en los vasos mayas clásicos que muchas veces explican su función como recipiente para bebidas de cacao. (*Ibidem*). Tal es el caso de los glifos pintados en la tapadera de un vaso cilíndrico trípode, magistralmente decorado con estuco pintado, cuya forma y decoración recuerdan modelos procedentes de Teotihuacan. La inscripción dice “*yuk’ib tayutal kakaw? 9-tsakbu ajaw*”, lo que puede parafrasearse como “[Este es] el vaso para la bebida ¿de cacao, del rey [nombre personal, el noveno sucesor]”. De acuerdo a la lectura que sugiere Chinchilla, el nombre que aparece al final de la frase identifica al dueño del vaso, cuyo rango de *ajaw* indica que pertenecía a una familia real, hasta el momento se desconoce su procedencia, pero se han encontrado vasos con textos muy similares en una tumba real de Tikal. Como

resultado de las investigaciones es probable que este vaso también formara parte del ajuar de una tumba real en el noreste del Petén (*Ibidem*) (Fig.13).

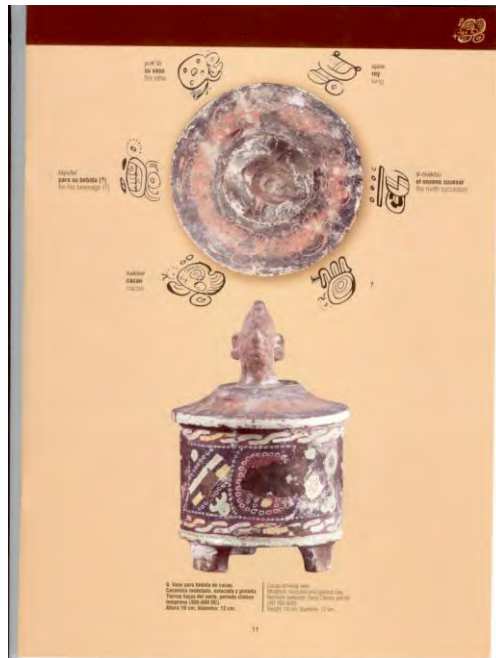


Figura 13.- Vaso para bebida de cacao. Cerámica modelada y pintada. Tierras bajas del norte. Periodo Clásico Temprano (300-600 d.n.e)(Ver folleto Kakaw 2006: 11).

Además, Chinchilla señala que el significado de la expresión *tayutal* es incierto, pero se piensa que se refiere al tipo de bebida de cacao para el que se destinaba cada vaso. En un vaso cilíndrico del periodo Clásico Tardío, la frase: *yuk'ib ta iximteey(?) kakaw*, que parece referirse a una bebida hecha de cacao y maíz, o quizás a una bebida de cacao relacionada con el dios del maíz. El autor opina que estos textos permiten observar la rica variedad de bebidas de cacao que se consumían en las tierras bajas mayas (Fig. 14).

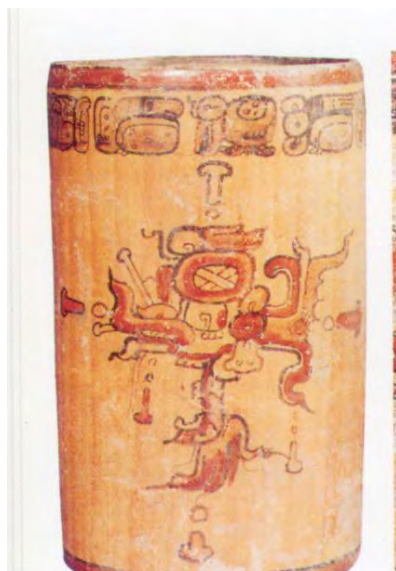


Figura 14.- Vaso para bebida de cacao. Cerámica modelada y pintada. Tierras bajas del norte. Periodo Clásico Tardío (600-900 d.n.e) (Ver revista Kakaw 2006: 12).

La misma investigación proporciona datos que explican que los textos usualmente concluyen indicando el nombre del propietario del vaso, cuyos títulos lo ensalzan como miembro de la alta nobleza. El prestigio de los *ajaw* y señores derivaba del uso de estos vasos, que en muchos casos son obras maestras del arte maya, tal vez los vasos se utilizaban en el contexto de grandes fiestas. Los antiguos mesoamericanos utilizaban estos vasos como tributo o como regalo de mucho prestigio, y los llevaban a sus tumbas, rebosantes de espumosas bebidas de cacao. Asimismo, se destaca que en el sitio de Balberta, al sur de La Democracia, dominaba la planicie costera de Escuintla hacia el año 300 d.n.e., cuando se colocó una extraordinaria ofrenda en la gran plataforma que servía como residencia a los señores del sitio. Cuatro grandes urnas contenían más de 400 semillas de cacao modeladas en cerámica, de forma y dimensiones tan cercanas a la realidad que se confunden fácilmente con semillas reales. El hallazgo recuerda las falsificaciones que circulaba en México en el siglo XVI. Según el *Códice Florentino*, los malos vendedores vaciaban semillas de cacao y las rellenaban con una masa de amaranto, cera, y semillas de aguacate molida. Luego las mezclaban con semillas verdaderas para venderlas en el mercado. (*Ibidem*: 11). El tema de la falsificación de las semillas de cacao se abordará con

más detalle en el segundo capítulo.

Chinchilla (*Ibidem*: 11) niega la posibilidad de que las ofrendas de Balberta hayan contenido una mezcla similar, de la cual se conservaron sólo las falsificaciones. Estas ofrendas muestran que el cacao no era solo un alimento valioso, sino que también jugaba un papel en el ritual religioso de los pueblos de la costa al inicio de nuestra era, y seguramente desde mucho tiempo atrás. Es probable que la riqueza de los señores de Balberta estuviera ligada a la producción de cacao, que les permitía mantener amplias redes de intercambio, a juzgar por el hallazgo de numerosos objetos de obsidiana verde, importada desde el Altiplano mexicano, en cercana asociación con las ofrendas de cacao.

En el Altiplano Central, Moctezuma, ofrecía bebidas de cacao a las personas de alta jerarquía, así como a guerreros y visitantes distinguidos.

## **6) El papel del cacao en la religión.**

El cacao se utilizó también en las ceremonias de las culturas maya y *náhuatl*; desde un punto de vista funcional en el contexto ritual, así como desde una perspectiva simbólica de sus representaciones materiales en el contexto cultural. Estos dos aspectos conllevan a una relación del hombre mesoamericano con la naturaleza y la espiritualidad. En este sentido, (De la Garza 1997: 126) destaca, que como en muchas otras religiones antiguas y actuales, el rito en la religión maya buscó esencialmente vincularse con las fuerzas sagradas para adquirir felicidad, poder, bienes materiales, alivio a los males, perdón para las faltas; y, en un sentido más profundo, persiguió asegurar la pervivencia de la naturaleza del hombre.

Por otra parte, al referirse al ritual *mexica*, Broda (Carrasco, Broda, *et al* 1976: 37-38) explica que éste era parte de un sistema muy complejo del cómputo del tiempo. La estructura básica la formaban diferentes ciclos calendáricos derivados de fenómenos astronómicos. Existían diferentes ciclos de fiestas dedicados a grupos de deidades e íntimamente relacionados con la mitología y la

cosmología.

Entre los mayas se ha identificado la existencia de una deidad asociada al culto del cacao, aunque ésta no se encuentra registrada entre otros grupos mesoamericanos; por su parte, los nahua reconocieron a *Yacatecutli*, (señor guía) como divinidad de los pochtecas, sin designarla como divinidad del cacao. En el caso de los mayas, *Ek Chuah* (Escorpión negro) se considera un dios negro que parece tener una cercana identidad con el cacao, porque en el mes de Muan los dueños de las plantaciones de cacao, celebraban una ceremonia en honor a *Ek Chuah*, *Chac* (Dios de la lluvia de la región maya) y *Hobnil*. (Taube 1992: 88-90). De igual manera que *Yacatecutli*, *Ek Chuah* fue una deidad que presidió a todos los viajeros. Es conveniente mencionar que *Yacatecutli* y *Ek Chuah* aparecen en la región maya en el periodo Posclásico.

Sobre el mismo punto, el cronista de la cultura maya, Diego de Landa (1966: 81) relata en su obra *Relación de las Cosas de Yucatán*, que en el mes de *Muan* (en el mes de abril) “los que tenían cacahuates”, es decir árboles de cacao, hacían una fiesta a los dioses *Ek chuah*; *Chaac* (Dios de la lluvia) y *Hobnil*, a quienes veneraban como sus divinidades. Landa menciona que en esta ceremonia sacrificaban un perro manchado, ya que lo comparaban con el color del cacao. En este ritual, los mayas quemaban incienso en honor de los ídolos; ofrecían cierto tipo de iguanas, ciertas plumas de pájaro y daban a cada uno de los invitados una mazorca de la fruta del cacao (*Op. cit*).

De acuerdo a las fuentes consultadas sobre los dioses del cacao, el único dios que se relaciona con dicho elemento es *Ek Chuah*, quien es un dios maya, a *Yacatecutli* se le designa divinidad de los pochtecas mexicas, aunque me parece que se considera paralela a la divinidad maya.

La asociación del cacao con el maíz en el aspecto religioso se registra en un documento maya de tradición antigua conocido como el *Popol Vuh*, esta obra contiene aventuras míticas de varios pares de gemelos divinos. El primer par de gemelos, hijos de la anciana pareja que había creado el universo, encuentran su fin prematuro en Xibalbá, el inframundo maya, donde son decapitados por los señores siniestros de ese lugar temible. La cabeza cortada de uno de esos



infortunados hermanos (conocido ahora como el dios del Maíz) se cuelga de un árbol, que se dice era un árbol de jícaras, pero en un vaso maya clásico se representa como un cacaotero [...] Después de una serie de hazañas los gemelos se dirigen a derrotar a Xibalbá y sus horribles moradores [...] un verdadero descenso al inframundo. Los gemelos resucitan a su padre muerto, el Dios del Maíz; después, se elevan al cielo en toda su gloria, como el sol y la luna. La historia trata en forma simbólica el entierro, es decir la siembra de la semilla, el crecimiento y la maduración del maíz, alimento vital de los mayas y de toda Mesoamérica (Coe 2000: 53-55).

Sobre este punto McNeil (2006: 178) señala que el árbol del cacao fue representativo para los grupos mesoamericanos y fue altamente apreciado como un vegetal sustancioso. En la ideología maya los árboles suministraron una rica colección de metáforas, ellos constituyeron un puente entre la muerte y la reencarnación. Por ejemplo, el dios del maíz y sus apariciones como un árbol frutal permitiendo su pase a la procreación de sus semillas y su triunfo final por su heroica hazaña de engendrar.

De acuerdo a la interpretación de MacNeil (2006) se destaca que el cacao crece del árbol del maíz en los dominios del inframundo del señor supremo, el dios L, quien es considerado fuente de salud, Él bebe y comercia, ignorando su castigo de las manos de la próxima generación. La tarea de este dios consiste en rescatar al cacao y todo alimento que sustentará a la humanidad, destruida por un rayo conocido como K'awiil (abundante cosecha). El poder especial de K'awiil fue penetrar en diferentes mundos, con el impresionante magnetismo de su naturaleza como un gran energizante y catalizador. La fusión del dios del maíz con K'awiil, así como la fusión representada sobre el sarcófago de Palenque -en donde los árboles frutales personifican a los ancestros de Pakal- pueden sugerir un otorgamiento de poder del dios del maíz en su lucha para alcanzar su personificación (*Ibidem*: 178-179). El autor ofrece varios ejemplos sobre el tema, los cuales se pueden consultar en la obra: *Chocolate in Mesoamerica. A Cultural History of Cacao* (McNeil 2006).

Como se puede apreciar, la reencarnación del dios del maíz en el árbol de cacao aparece en el arte maya como una expresión mitológica.

Los antiguos mexicanos recurrieron a una explicación sobrenatural, de esta manera surge el mito cosmogónico que es una historia sagrada, en donde los principales protagonistas son los dioses. Esta narración emplea un lenguaje simbólico, porque es la expresión de una realidad percibida intuitivamente, de una vivencia religiosa del mundo y, por tanto, esencialmente emocional y valorativa, que no puede comunicarse sino a través de símbolos. (Monjarás-Ruíz 1989: 16). Pienso que es conveniente destacar que el origen de las plantas que sirven de alimento a los hombres es un tema de primera importancia en la mitología antigua como se expresa a continuación:

Antes de enterrarlos le cortaron la cabeza a Hun-Hunahpú [...] Y habiendo ido a poner la cabeza en el árbol, al punto se cubrió de frutos este árbol que jamás había fructificado antes de que pusieran entre sus ramas la cabeza de Hun-Hunahpú. Y a esta jícara la llamamos hoy la cabeza de Hun-Hunahpú [...] el fruto redondo estaba en todas partes; pero no se distinguía la cabeza de Hun-Hunahpú; era un fruto igual a los demás frutos del jícara. Así aparecía ante todos los de Xibalbá cuando llegaban a verla (Recinos 1976: 57).

En este mito de la creación del universo se asocia el maíz y el cacao porque posiblemente el Dios del maíz reencarna en el árbol de cacao, así, estos dos vegetales tienen una estrecha relación en el contexto religioso, así también en el contexto alimenticio y medicinal, como ya se presentó en párrafos anteriores. Sin duda, la forma de mazorca que tienen ambos ha permitido una analogía entre ellos.

Asimismo, en la cultura náhuatl el mito sobre el cacao también está presente, por ejemplo, una de sus expresiones es la siguiente:

Quetzalcóatl, vivía en las proximidades de Tula, en un magnífico jardín donde crecía el cacao. Él enseñaba a sus discípulos la agricultura, la astronomía, las

artes y la medicina.

Pero aconteció que Tezcatlipoca habiendo tomando el aspecto de un viejo, consiguió persuadirlo para que tomara, a fin de rejuvenecerse, cierta bebida. Después que hubo vaciado la copa, Quetzalcóatl sintió que la razón lo abandonaba. De modo que resolvió alejarse de la región. Quemó su morada, enterró en la montaña y en los barrancos las conchas, las jadeitas y las plumas que poseía.

A continuación transformó el cacao en mezquite y ordenó a los pájaros de rico plumaje que tendieran el vuelo hacia el Anáhuac.

En cuanto a él, abandonó las regiones que su presencia había hecho felices, erró por algún tiempo, y luego llegó a la costa, donde desapareció (Duran-Forest 1967: 181).

De acuerdo con la interpretación de Reyes (2006: 213) sobre este texto, la transformación del cacao en mezquite dio inicio a una nueva época. “El esplendor de Tula se había acabado y el continuo arribo de chichimecas imponía otras formas de vida”.

Los mexicas adoptaron modelos culturales toltecas contenidos en la Toltecatl, Según Reyes, éste hecho generó un dilema existencial entre los mexicas que ya siendo dominadores de Mesoamérica eran conscientes de su pasado humilde porque la humildad era una de sus principales virtudes morales. (Reyes 2006: 213-229 toma como referencia el mito de la búsqueda de Aztlan para explicar ampliamente la confrontación del pasado y el presente mexica, la humildad y la riqueza, es decir, el huauhtli y el cacao).

Durán (1984, T. II, cap. XXVII: 215-224) narra en dicho mito que Huehue Motecuhzoma se propuso buscar el lugar donde habían habitado sus antepasados. El gobernante preguntó al historiador real llamado Cuauhcoatl sobre lo registrado acerca de las Siete Cuevas, el historiador contestó así:

Nuestros padres moraron en aquel felice y dichoso lugar que llamaron Aztlan que quiere decir “blancura”. En este lugar hay un cerro en medio del agua, que llamaban Colhuacan, porque tiene la punta algo retuerta hacia abajo y a esta causa se llama Colhuacan, que quiere decir “cerro tuerto” [...] (*Ibidem*).

Andaban en canoas y hacían camellones en que sembraban maíz, chile, tomates, huauhtli, frijoles y de todo género de semillas de las que comemos y acá trajeron [...] (Op. cit. 216).

Al tener esta respuesta, Motecuhzoma envió a un grupo de magos hacia Aztlan Chicomoztoc, llevando mantas, oro, joyas, cacao, *teonacaztli*, algodón, plumas hermosas y muchas riquezas para obsequiar a los habitantes de ese lugar. Se tenían noticias de que la madre de Huitzilopochtli conocida como Coatlicue vivía todavía allí, a ella también le entregarían regalos y le darían noticias de su hijo.

Los magos salieron al rumbo de Tula, allí encontraron el cerro de Coatepec, aquí, ellos se untaron en sus cuerpos algunas cremas que los convirtieron en animales salvajes. Con esta forma, los magos llegaron a una laguna grande y en medio estaba el cerro de Culhuacan; ellos recuperaron su forma humana y pidieron ayuda a algunos pescadores para subir al cerro. Los magos se presentaron como mexicas, también dijeron que a ellos los gobernaba Motecuhzoma y Tlacaélel, ambos adoradores de Huitzilopochtli, hijo de Coatlicue, a quien venían a buscar a Culhuacan. Los pescadores llevaron a los mexicas ante el viejo sacerdote encargado de Coatlicue, pero, él desconoció a Motecuhzoma y Tlacaélel, él indicó que los mexicas que salieron de Aztlan tenían nombres diferentes, los de aquí fueron Cuauhtloquezqui y Axoloha. Entonces los magos manifestaron:

Señor, nosotros te confesamos que no conocemos ya a esos señores, ni los vimos; ya no hay memoria de esos que mientas, porque todos son ya muertos. Oído los hemos menar alguna vez". El viejo espantado respondió, haciendo gran admiración: -- ¡Oh señor de lo criado!, pues, ¿qué los mató? ¿Por qué en este lugar todos somos vivos los que ellos dejaron, ninguno se ha muerto? ¿Pues quiénes son los que viven ahora? (*Ibidem* 219).

El viejo preguntó a los magos si habían visto a su dios antes de venir a Aztlan, los magos contestaron que no, entonces el sacerdote dijo:

--Pues, ¿no avisará cuándo ha de volver? Por acá dejó dicho a su madre que él volvería, y está la pobre hasta el día de hoy en espera, tan triste y llorosa, que no hay quien la consuele. ¿No fuera bien que la viérades le hablarades? Ellos respondieron: --Señor, nosotros hicimos lo que nuestros señores nos mandaron, y traemos un presente a la gran señora, y nos mandaron que la viésemos y la saludásemos y le diésemos a ella misma los despojos y riquezas de que su hijo goza. El viejo dijo: --Pues, tomad lo que traéis, y andad acá.

Los magos cargaron en la espalda los regalos y siguieron al viejo sacerdote, quien empezó a subir al cerro con ligereza, mientras que ellos no podían subir, pues se quedaban atascados en la fina arena. El viejo dijo:

¿Qué os ha hecho tan pesados? ¿Qué coméis allá en vuestras tierras. --Señor, comemos las viandas que allá se crían y bebemos cacao.

El viejo respondió: --Esas comidas y bebidas os tienen, hijos graves y pesados, y no os dejan llegar a ver el lugar donde estuvieron vuestros padres, y eso os ha acarreado la muerte. Y esas riquezas que traéis, no usamos acá de ellas, sino de pobreza y llaneza. Y así, dadlo acá y estaos allí, que yo llamaré a la señora de estas moradas, la madre de Huitzilopochtli, para que la veáis. Y tomando una carga de aquellas en los hombros, la subió como si llevara una paja, y volviendo por las otras, las subió con gran facilidad.

Cuando el viejo y los magos subieron con todas las riquezas, salió una mujer de edad avanzada, fea y sucia, y llorando amargamente expresó: “estoy en llanto y triste desde que se fue mi hijo Huitzilopochtli, desde aquel día no me lavo la cara ni me baño, y no lo haré hasta que él regrese.” Los magos le dijeron a la mujer que Motecuhzoma y Tlacaélel los habían enviado para “besar sus manos” y avisarle que Motecuhzoma era el quinto gobernante de los mexicas.

Y que sepas que los cuatro reyes pasados pasaron mucha hambre y pobreza y trabajo y que fueron tributarios de otras provincias, pero que ahora ya está la ciudad próspera y libre, y se han abierto ya y asegurado los caminos de la costa y de la mar y de toda la tierra. Y que ya México es señora y princesa, cabeza y reina de todas las ciudades, pues todos están a su mandar. Y que ya se han descubierto las minas de oro y de plata y de piedras preciosas, y que ya se ha hallado la casa de las ricas plumas. Y para que los veas, te envía estas cosas y presente, que son los bienes y riquezas de tu hijo maravilloso Huitzilopochtli, el cual con su brazo y pecho, cabeza y corazón ha adquirido, lo cual nos concedió el Señor de lo criado del día y de la noche. Y con esto damos fin a nuestras razones (*Ibidem*: 220).

La diosa calmó su llanto y agradeció las noticias. Ella preguntó si todavía vivían quienes habían salido de Aztlan con Huitzilopochtli, con sorpresa recibió una respuesta negativa, pues quienes habían permanecido en Aztlan aún vivían.

La diosa siguió preguntando:

Y decidme, hijos, esto que traéis, ¿es de comer? Ellos dijeron: --Señora, de ello se come y de ello se bebe. El cacao se bebe y lo demás se revuelve con ello y a veces se come. --¡Eso os tiene apezgados, hijos míos, y ha sido la causa de que no hayáis podido subir acá. Pero, decidme: ¿El traje de mi hijo es de la manera que muestran estas mantas, y plumas y riquezas? Ellos le dijeron: --Señora, sí; así se compone y adereza y así se atavía con esas riquezas y galanías, porque es señor de todas ellas (*Ibidem* 221).

Según este relato, Coatlicue mandó decir a su hijo lo siguiente:

[...] Por tanto yo os mando que le digáis que ya es cumplido el tiempo, que se venga luego, y para que se acuerde que le deseo ver y que soy su madre, dadle esta manta de nequén y este braguero o ceñidor de lo mismo, para que se ponga.

Los sabios tomaron la manta y el braguero y descendieron del cerro y la diosa empezó a decir:

--Esperada ahí y veréis cómo en esta tierra nunca envejecen los hombres.

Ella les decía que conforme el viejo descendía él rejuvenecía y cuando ascendía él envejecía y con esto se evitaba la muerte. El sacerdote insistió sobre las propiedades dañinas de los alimentos de los mexicas.

Mirad todo ese daño os ha venido y se os ha causado de ese cacao que bebéis y de esas comidas que coméis: ésas os han estragado y corrompido y vuelto en otra naturaleza. Y esas mantas y plumas y riquezas que trujisteis y de que usáis, eso os echa a perder.

Pero, porque no váis sin retorno de lo que trujisteis a vosotros señores. Hizo traer de todos los géneros de patos y ánsares y garzas y aves marinas que en aquella laguna se crían, y de todos géneros de pescados que en ella se crían, y de todos los géneros de legumbres que en aquella tierra se dan, y de todos los géneros de rosas que hay en ella, y haciendo grandes sartas, se las dio y justamente les dio mantas de nequén y bragueros, uno para Motecuhzoma y otro para Tlacaelel, diciéndoles les perdonase, que él no tenía otra cosa que enviar, y con estos los despidió (*Ibidem* 222-223).

Los sabios mexicas regresaron a Tenochtitlan y dijeron:

--Señor nosotros hemos cumplido lo que nos mandaste y tu palabra se pagó, con haber visto lo que deseabas saber, y hemos visto aquella tierra de Aztlan y de Colhuacan, donde habitaron y de donde salieron nuestros padres y abuelos, y traemos de aquellas cosas que allá se dan y crían.

Y sacando las sartas de mazorcas frescas y las sartas de semillas y rosas, de todas diferencias, de las que en aquella tierra se crían, y tomates, chile, y las mantas de nequén que aquella gente les enviaba [...]

Motecuhzoma y Tlacaelel empezaron a llorar y hacer grande sentimiento, acordándose de sus antepasados y del deseo que de ver aquel lugar les dio. Y diciendo a los que habían ido que descansasen, que se lo agradecían, mandárosles dar a todos de vestir y algunas cosas por sus trabajo, y hacerles merced y llevar la manta de nequén y braguero al templo, y que se le diese a

Huitzilopochtli, pues su madre se lo enviaba (*Ibidem* 224).

Desde mi punto de vista, el mito de la búsqueda de Aztlan expresa el anhelo por preservar la tradición. Los habitantes del Cerro de Colhuacan amonestaron a los mexicas por consumir productos perjudiciales y sobre todo por beber cacao. Ellos consideraron que estos productos exóticos limitan y corrompen al hombre. Sin embargo, si bien los mexicas conservaron y recordaron su pasado humilde, también fueron poseedores de un presente de riquezas y expansión territorial, en donde el cacao jugó un papel principal.

En cuanto a la representación del cacao en el arte plástico de los antiguos pueblos mesoamericanos, conocemos varios ejemplos, tanto en cerámica como en escultura. Varios de estos ejemplos son identificados por Chinchilla (2006), quien señala que la semilla del cacao atrajo a la costa grupos de inmigrantes, posiblemente procedentes de Teotihuacan, que se establecieron en la región después del año 400 d.n.e. Los inmigrantes traían su religión, su estilo artístico y su iconografía en las figurillas, vasijas e incensarios de cerámica. Uno de los ejemplos más significativos es una tapadera de incensario que representa una mazorca de cacao abierta, de la cual emerge un personaje con tocado y alas de mariposa, adornado con flores a ambos lados y un gran espejo en el pecho. El conjunto se asienta sobre frutas de cacao partidas (Fig. 15). El objeto curvilíneo que aparece frente a la mazorca abierta es un recipiente cuyo contenido podría ser una bebida de cacao. La figura central puede ser un guerrero, pero también ha sido interpretada como la representación de una diosa teotihuacana de la guerra, que en este extraordinario ejemplo aparece íntimamente asociada con el cacao de la costa sur (*Ibidem*).



Figura. 15.- tapadera de incensario mazorcas de cacao y mariposas. Escuintla. Período clásico temprano. (400.600 d. n.e.) (Folleto Kakaw. El chocolate en la cultura guatemalteca: 13).

Por su parte, Coe (2000: 71) indica que algunos incensarios cerámicos en forma de reloj de arena descubiertos en Escuintla están cubiertos con efigies de frutos de cacao, posiblemente de la variedad criolla, estos incensarios son de estilo teotihuacano, aunque pueden haber sido elaborados en la región. Probablemente debido a las malas condiciones de preservación, en Teotihuacan no se han encontrados restos de cacao, sin embargo, en un fragmento de vaso labrado de Teotihuacan muestra a un cerbatanero disparándoles a unas aves posadas en un cacaotero (Fig. 16).



Figura 16.- Un joven cerbatanero caza quetzales en un árbol de cacao. Vaso labrado de Teotihuacan. Clásico Temprano 500 d.n.e. (Ibidem: 72).

La importancia ritual del cacao en la costa sur se manifiesta en las efigies



de dioses y diosas que parecieran personificar al árbol mismo, de sus cuerpos y cabezas brotan abundantes mazorcas, Chinchilla (2006: 15). Las más frecuentes son efigies femeninas, que se reconocen por sus trajes y tocados de mujer y por sus pechos, que a veces se confunden con mazorcas de cacao. Los rasgos frecuentes en las diosas del cacao de la costa sur, según Chinchilla, son: series de mazorcas curvadas en ambos lados de la mandíbula; un cántaro en la cabeza o en la espalda y dos proyecciones amorfas en la espalda.

En el arte mesoamericano, también se conocen efigies de identidad sexual. Una de ellas representa en un hombre joven. Las grandes mazorcas que brotan de su cuerpo lo marcan como un árbol de cacao (Fig. 17). Otra representación es una efigie de anciano con los brazos cruzados (Fig. 18). Sin embargo, esta efigie se separa del conjunto de dioses del cacao, ya que en general tienen aspecto de mujeres jóvenes o adultas, no ancianas (*Ibidem*: 15). Este investigador señala que no se conoce la procedencia de estas efigies; la figura con los brazos cruzados reviste especial interés y está elaborada en un tipo de cerámica conocida como Favorito, característico de la zona de Cotzumalguapa, donde se utilizó para elaborar incensarios y otros objetos rituales.

Posiblemente Cotzumalguapa fue la principal ciudad del sur de Guatemala en el periodo Clásico Tardío (600-900 d.n.e.) y es probable que su esplendor haya estado relacionado con la producción de cacao.



Figura 17.- Dios joven del cacao. Cerámica modelada. Costa Sur, periodo Clásico. (300-900 d.n.e.) (Folleto Kakawa: 15).



Figura 18.- Dios viejo del cacao. Cerámica modelada, incisa y pintada. Cotzumalguapa, Escuintla, período Clásico Tardío (600-900 DC) (Folleto Kakaw 2006: 15).

En el arte maya clásico hay indicios de una asociación del cacao con los mitos del dios del maíz, según Chinchilla (Fig. 19). Cabezas humanas penden como frutos de los árboles representados en un vaso estilo Chamá, posiblemente procedente de Alta Verapaz. Igual que los demás frutos, las cabezas penden del tronco principal, a la manera del cacao. La escena guarda un cercano paralelo con un mito narrado en el *Popol Vuh*. Los señores de la muerte colgaron la cabeza de *Hun Hunahpu* de un árbol de jícaras, que al punto se llenó de frutas, de modo que no se podía distinguir el cráneo. Aunque la narración no es explícita al respecto, el relato está muy relacionado con los mitos del dios del maíz, que involucran la derrota y muerte del dios, para luego culminar en su renacimiento y triunfo sobre los dioses de la muerte. El vaso parece presentar una variante de la historia del dios del maíz, en la que el árbol de jícaras se ha substituido por un árbol de cacao (Ver Museo Popol Vuh. Guatemala).



Figura 19. Escena mitológica con árbol de cacao. Vaso de cerámica modelada y pintada. Altiplano norte, período clásico tardío (600-900 d.n.e.) (Ver Museo Popol Vuh. Guatemala).

Como se puede observar en las imágenes de cerámica presentadas, el hombre maya y náhuatl expresó su pensamiento en el arte otorgándole un valor espiritual, ritual y simbólico al cacao.

A manera de recapitulación, cabe aclarar que de acuerdo a datos históricos y arqueológicos, hasta la fecha no se ha definido la región concreta sobre el origen de la domesticación y cultivo del cacao en Mesoamérica, respecto al periodo del origen de esta planta, existen diversas hipótesis, algunos autores hablan de una antigüedad de 1000 a 400 a.n.e y otros indican que el origen del cacao data aproximadamente desde hace 2000 ó 3000 años (según se mencionó en el caso de la Alta Amazonia la antigüedad se calcula de 10,000 y 15,000 años).

El cacao no formó parte del sustento básico mesoamericano, sin embargo, la planta fue una de las más cultivadas en Tabasco y Chiapas (México) y en Guatemala y otras regiones mesoamericanas. De esta manera, el cacao jugó diversos papeles en la sociedad mesoamericana, ocupó un lugar muy importante en la gastronomía de los estratos sociales más altos, asimismo, fue parte de ceremonias y mitos, ya que se utilizó como un elemento simbólico en los rituales y en el arte. El hombre mesoamericano consideró gran cantidad de elementos para celebrar los rituales, como *ulli*, *amatl*, *copalli*, *octli*, flores, agua, maíz, entre otros.

Dentro de esta gran variedad, el cacao destacó como elemento ritual en las ceremonias tanto náhuatl como maya, en virtud de que en el contexto religioso fue un elemento agrícola de alto valor ceremonial que se utilizaba en diversas fiestas, en el consumo y en las ofrendas. Además, los antiguos mexicanos aprovecharon la planta de cacao como medicamento, con excelentes resultados curativos. Por otra parte, se ha ilustrado de que manera los mitos narran una relación muy estrecha entre el cacao y el maíz como elementos rituales y la relación que existe entre ambos para la preparación de bebidas sagradas; por lo que me parece importante que en el futuro se lleve a cabo una investigación más profunda sobre esta mezcla de elementos que se utilizaron en las ceremonias tanto en la civilización *náhuatl* como en la maya.

Por último, la importancia del cacao surge por las ideas elitistas o sagradas asociadas a su consumo, y de ahí el valor que se le da en las relaciones de intercambio y distribución.

## CAPITULO II

### EL CACAO Y EL COMERCIO MESOAMERICANO

Al iniciar este capítulo, quiero destacar algunos de los elementos tratados en el primero. Así por ejemplo, es conveniente recordar que el cacao jugó un papel relevante en la sociedad mesoamericana del Posclásico entre los grupos privilegiados del Altiplano Central como los *tlatoque*, *pipiltin* y *pochtecas*, quienes asociaron diversas ideas elitistas o sagradas a su consumo; de esta manera, el cacao alcanzó un valor significativo en las relaciones comerciales, en el intercambio de productos y en el pago de tributos, así como en las rutas de distribución, según se presenta a continuación.

#### **1) Desarrollo del comercio del cacao.**

Considero que en el desarrollo del comercio del cacao en Mesoamérica, se pueden distinguir dos etapas de manera general: la primera consistía en el trueque, cuando todas las mercancías eran obtenidas por el cambio simple, es decir por medio de un intercambio inmediato, en donde el cacao aún no representaba un valor determinado; en la segunda, el cacao se transforma en un medio de cambio, funcionando como una equivalencia en el mercado al igual que sucedió con unos cuantos productos importantes o valiosos, como se analizará más adelante.

En el caso del origen del desarrollo del comercio mesoamericano, los hallazgos arqueológicos revelan que en el periodo Preclásico posiblemente los olmecas fueron los primeros en practicar diversas formas de intercambio y elementales transacciones de tipo comercial. Sin embargo, los teotihuacanos y los mayas parecen haber creado sistemas de intercambio más complejos y organizados y se les puede considerar como punto de partida para el estudio del desarrollo del comercio en el México antiguo. Sobre este aspecto, León-Portilla (1995: 312) y Andrews (1998: 16-17) destacan que desde el siglo IV d.n.e. existió un comercio organizado de mercaderes mayas que llevaban sus productos hasta apartadas regiones; principalmente cerámica, cacao, algodón, pieles y plumas de

quetzal. De acuerdo con estos datos, se aprecia que el cacao ya era una mercancía primordial en el intercambio de productos entre los mayas desde el final del periodo Preclásico Tardío (300 a.n.e.- 300 d.n.e.).

#### - Los pochtecas y el cacao.

En el área maya los mercaderes formaban diferentes clases; por un lado, estaban los pequeños comerciantes ambulantes que vendían sus productos en los mercados locales, y por otro, los grandes señores, dueños de flotas de canoas y de esclavos, quienes transportaban productos a grandes distancias, vendían al mayoreo, dirigían las expediciones comerciales y viajaban cientos de kilómetros por las costas y tierra adentro. Posiblemente los mercaderes más importantes durante el periodo Posclásico fueron los señores de Acalán, quienes controlaban el comercio en la base de la península, entre Tabasco, el Petén, el norte de Yucatán, la bahía de Chetumal y Honduras (Andrews 1998:22; Vargas 2001: 37). Al igual que entre los mexicas, los grandes mercaderes tenían una posición privilegiada en la sociedad maya.

En el caso del área náhuatl, entre los grupos de mercaderes existían también diversas categorías; en primer lugar estaban los dirigentes quienes recibían genéricamente el título de *pochtecatlatoque* (jefe de los pochtecas); en segundo término, en Tenochtitlan, los comerciantes dirigentes de los barrios de *Pochtlan* y *Acxotlan* eran conocidos con el nombre de *tlailótlac* y *Acxotecatl* respectivamente; en tercer lugar, dentro de las categorías de comerciantes subordinados se encontraban los *oztomeca*, quienes eran expertos en el comercio a larga distancia; generalmente, ellos hablaban diferentes lenguas y actuaban como espías, y por eso eran conocidos también como *nahualoztomecas*, o comerciantes encubiertos. Además, se distinguían sesenta y nueve categorías distintas de traficantes, entre ellos, los mercaderes de cacao, de tabaco, de maíz y de otros productos (León-Portilla 1995: 325-327).

De la misma forma, los mayas comerciaban con más de Larousse, México. un centenar de productos, como maíz y otros cultivos que circulaban en los

mercados locales; además de una gran variedad de productos minerales, como obsidiana, piedra verde, ornamentos de cobre y oro, etc. que llegaban de tierras distantes. Específicamente, se sabe que los mayas del norte de Yucatán exportaban productos a la costa del Golfo, las tierras bajas mayas del sur, Belice y Honduras, y de ellos los principales fueron la sal y las mantas de algodón, pero también miel y cera, copal, achiote, productos agrícolas, esclavos y pedernal. Del sur importaban obsidiana, piedra verde, cacao, pedernal café de Belice, artefactos de cobre y oro, cerámica de pasta fina, manos y metates de basalto, y una variedad de materiales más exóticos, como turquesa, serpentina y condimentos. En el norte de Yucatán era escasa la producción de cacao y por consiguiente éste se importaba de Tabasco, Belice y Honduras, que eran las principales regiones productoras (Andrews 1998: 20).

Con referencia a la relación entre el cacao y los pochtecas, Fray Diego de Landa (2003: 118) apuntó en su *Relación de las cosas de Yucatán*:

El oficio a que más inclinados estaban es el de mercaderes, llevando sal, y ropa y esclavos a tierra de Ulúa y Tabasco, trocándolo todo por cacao y cuentas de piedra que eran su moneda, y con ésta solían comprar esclavos u otras cuentas con razón que eran finas y buenas, las cuales traían sobre sí los señores como joyas en las fiestas; y tenían por moneda y joyas de sus personas otras hechas de ciertas conchas coloradas, y las traían en sus bolsas de red que tenían y en los mercados trataban todas cuantas cosas había en esa tierra.

Sin duda, el comercio a larga distancia impulsó el intercambio comercial, las relaciones sociales y la difusión de diversos productos de consumo entre las regiones mesoamericanas. De este modo, paulatinamente aparecieron en el mercado nuevos productos gracias a la participación de los pochtecas, quienes recorrían grandes distancias para conseguir productos que no había en su territorio. En el caso particular del cacao, las fuentes históricas y los datos arqueológicos sugieren que durante el Posclásico los pochtecas mexicas introdujeron el cacao en el Altiplano Central como tributo, cuestión que se abordará más adelante.

En un contexto general, el comercio en el Altiplano Central alcanzó su máximo desarrollo con el surgimiento de la estratificación social, sin desterrar por

completo varios elementos de su antigua organización tribal. Asimismo, el comercio a gran escala se debió fundamentalmente al establecimiento de la ley y justicia, la propiedad, los contratos y los signos cambiarios (León-Portilla 1995: 341).

En mi análisis, estimo que el desarrollo del comercio del cacao en una sociedad estratificada demuestra que los individuos con un rango social mayor gozan de poder económico que les facilita la adquisición y acumulación del cacao, apreciado como un artículo de lujo exclusivo para la élite mesoamericana en los rituales y en el consumo. Asimismo, me parece que los artesanos juegan un papel destacado en dicho desarrollo, ya que el cacao aparece representado en obras de arte adquiridas por las clases privilegiadas. Así, tanto los códices, como las esculturas y la cerámica son testimonio de la alta estima de este producto en las relaciones políticas y económicas entre los mesoamericanos. En las obras de arte el cacao tiene una función simbólica, como se muestra en los vasos que utilizaban los tlatoque, pochteca y pipiltin exclusivamente para beber cacao, como ya se mencionó en el capítulo previo. Asimismo, resulta interesante saber que durante la ceremonia de entronización de los tlatoque se obsequiaba cacao como símbolo de reconocimiento y de unión entre los grupos privilegiados. Regresaré a este punto en el capítulo tercero, para tratarlo con más amplitud.

La organización de los pochtecas y de los grupos de artistas y artesanos fueron factores imprescindibles en el desarrollo del comercio del cacao, asimismo, dichos grupos establecieron caminos y rutas para llevar a cabo la actividad comercial, tal como se registró en los textos coloniales:

Estos mercaderes discurren por toda la tierra, tratando, comprando en una parte y vendiendo en otra lo que habían comprado. Estos mercaderes discurren por todas las poblaciones que están ¿? ribera de mar y la tierra adentro [...] No dexan lugar donde no buscan lo que allí se puede comprar o vender [...] Son estos mercaderes sufridores de muchos trabajos y osados para entrar en todas las tierras aunque sean las tierras de enemigos [...] y muy astutos para tratar con extraños [...] estos descubren dónde hay las plumas preciosas y las piedras preciosas y el oro, y las compran y las llevan a vender donde saben que han de valer mucho [...] Tratan también en vasos preciosos, hechos de diversas maneras y pintados con diversas figuras, según en diversas tierras se usan, unos con tapaderas hechos de conchas de tortugas, y cucharas de lo mismo para revolver el cacao [...] y otros palos preciosos para revolver el cacao (Sahagún 2002, I: 101-102) (Fig. 20).





Figura 20.- Pochtecas con sus mercancías. Códice Florentino. Lámina 14.

Con certeza, el desarrollo del comercio del cacao coadyuvó a abrir nuevas rutas comerciales para su distribución como producto suntuario, fortaleciendo así las relaciones económicas, políticas y culturales entre las diversas civilizaciones mesoamericanas.

## 2) Rutas comerciales del cacao.

Posiblemente existieron diversas rutas para el intercambio comercial del cacao, y en esta sección intentaré identificar algunos de los caminos terrestres y las vías acuáticas que permitieron la distribución de este producto. Barbara Voorhies, en su obra *La Economía del Antiguo Soconusco* publicada en 1991, sugiere que el cacao se enviaba por tierra o a través del sistema de canales interiores, así, la ruta terrestre más obvia pudo ser un camino que partía del Soconusco hacia el noroeste (y que iba en forma paralela a la ruta de los canales a través de los manglares), siguiendo la llanura costera hasta Tehuantepec, y de ahí, al centro de México; una segunda ruta terrestre que la investigadora propone, citando a Köhler (1978), es la que atraviesa la Sierra Madre de Chiapas hasta la cuenca del río Grijalva en el centro de Chiapas.

A partir de la discusión de Carlos Navarrete (1978: 80-81) sobre la posible utilización de sistema de canales en Mesoamérica, se proponen dos ventajas para el uso del sistema de canales; primera, los ríos que atraviesan el Soconusco son difíciles y peligrosos de cruzar durante la temporada de lluvias y el tributo pagado en la fiesta de *Ochpaniztli* inevitablemente se transportó durante la estación lluviosa, entonces en este caso posiblemente el tributo fue trasladado a través del sistema de canales. La segunda consiste en que dentro de una sociedad que no tenía bestias de carga, el viaje en un vehículo acuático con seguridad facilitaría el movimiento de productos. Aun si se usaba el sistema de canales entre el Soconusco y Tehuantepec, la mayor parte del viaje entre el Istmo y el centro de México se realizó por tierra. Hasta el momento no existe nueva evidencia que apoye el uso más frecuente de una de estas rutas sobre otra, y la recuperación de nuevos datos arqueológicos proporcionará información más amplia sobre esta cuestión (*Op.cit*: 105-108).

Otra vía para el transporte de mercancías fue la marítima; en relación a este punto, Andrews (1998:18) señala que las evidencias arqueológicas registran más de 400 sitios prehispánicos en las costas de la península de Yucatán y Belice, de los cuales más de 150 fueron ocupados durante el Posclásico. De éstos, aproximadamente 50 sirvieron como importantes puertos en el comercio marítimo de ese periodo. Algunos se remontan a épocas anteriores, como Jaina, Xcambó y Xelhá, no obstante, éstos siguieron funcionando como puertos durante parte o todo el Posclásico. En Guatemala y Honduras, se encuentran, respectivamente, los puertos de Nito y Naco, principales emporios comerciales durante el siglo XVI. A continuación se presenta un mapa que ilustra las rutas de comercio en el México antiguo (Fig. 21) y en la (Fig. 22) se pueden observar los principales centros comerciales mesoamericanos.



Figura 21.- Rutas de Comercio Prehispánico. Mesoamérica estuvo vinculada con las áreas culturales situadas al norte por una amplia red de rutas cuyo propósito fundamental era el intercambio de diversas materias primas (Imagen tomada de la revista Arqueología Mexicana, (2006: 28).



Figura 22.- Centros comerciales del Posclásico. En el Posclásico, las rutas comerciales que se habían utilizado durante siglos seguían vigentes y había puntos de intercambio localizados a lo largo y ancho de Mesoamérica. El traslado de un lugar a otro era un asunto complicado y con frecuencia tardado, pues debe considerarse no sólo la gran distancia que separaba a algunas áreas, sino la compleja geografía mesoamericana, llena de montañas y ríos. (Ilustración tomada de la Revista Arqueología Mexicana (2006:41). Ilustración: Samara Velásquez/Raíces. Basada en L. Ochoa y E. Ortiz, 2001, p. 355.

Puesto que la navegación fue un medio para transportar las mercancías en las transacciones comerciales interregionales, los mecanismos para el control de estas vías de comunicación mercantiles se sustentaron cada vez más en acciones militares que desembocaron en la guerra; el dominio mexica sometió a algunas regiones del área maya al régimen tributario (Lombardo 1998: 47).

De igual manera, las fuentes históricas indican que durante el Posclásico las rutas terrestres de comercio eran largos caminos recorridos por gente especializada en el comercio de mercancías, conocidos como *tlameme* (cargadores) en nahuatl; *uycatzinon*, en *tzeltal*; *quitay inic* en huasteco; o *ah cuch*, en maya yucateco. Los cargadores podían recorrer diariamente alrededor de 25 km y transportar aproximadamente 20 kg, según el tipo de terreno y clima. Sin embargo, no todos los grupos de mercaderes especializados en bienes suntuarios estaban en la posibilidad de hacer este tipo de inversiones, debido al tiempo y a los riesgos que conllevaban. En esta época la lucha por los caminos y por los recursos más preciados, como el cacao, provocó guerras y alianzas matrimoniales (Ortiz 2006: 38).

Por ejemplo, la cañada de Cuicatlan era el paso que permitía la comunicación entre varios núcleos de población; además, esta región desempeñó un papel significativo en el Posclásico, y para mantener su hegemonía, los cuicatecos se enfrentaron a dos enemigos, primero, los mixtecos y, posteriormente, los mexicas. Sin embargo, los cuicatecos fueron sometidos y pasaron a formar parte de la provincia tributaria de Coixtlahuaca. El afán de los mexicas por conquistar la Mixteca Alta y entrar a la Cañada tenía como finalidad asegurar la ruta de los *pochtecas* para llegar a la costa del Golfo de México y a las tierras bajas de la costa de Chiapas. Así, en un primer momento se establecieron guarniciones o puestos de avanzada en Tuxtepec y en el Istmo de Tehuantepec. Con estos dos sitios como base, los mexicas se enfilaron hacia el Soconusco y alrededor de 1486 d.n.e., esta región del litoral chiapaneco quedó como una provincia tributaria de cacao y de otros productos (*Ibidem*; Voorhies 1991).

Así lo atestigua en su crónica Durán:

Y contándoles el daño que los de Xoconochco hacían en las provincias recién ganadas de Tecuantepec y las demás, por haberse sujetado a su corona real, encareciéndoles el negocio y afeándoles la mucha libertad y menosprecio y el atrevimiento que aquellas gentes habían tenido, procuró con largas razones indignar y provocar los corazones y voluntades de todos, para que con mayor voluntad se moviesen a ir a aquella guerra, poniéndoles por delante el mal y daño que de estar aquellas provincias rebeladas se seguía a toda las naciones mexicanas, por el trato de oro y piedras, plumas y cacao y otras muchas riquezas de que por aquella vía gozaban, de lo cual carecerían si no se allanase y conquistase con la brevedad posible. (...) Los de *Xoconochco* se rindieron y sujetaron a la corona real de México, antes que los mexicanos pasasen adelante con los males y daños que iban haciendo [...] ante el [tlatoani] Ahuizotl, pidiéndole perdón. Los cuales postrados por tierra lo alcanzaron y el [tlatoani] los recibió benignamente a todos a su servicio y mandó cesase el maltratarlos y perseguirlos (Durán 1984: 384).

Con estos testimonios queda registrada la conquista del Soconusco por parte de los mexicas considerando la importancia comercial y estratégica de esta región productora de cacao.

Las rutas terrestres y acuáticas jugaron un papel principal en la distribución de cacao dentro del área mesoamericana, de este modo, los nahuas y otros pueblos introdujeron este producto en su actividad social, económica y política.

### **3) El cacao en mundo náhuatl.**

De acuerdo a los datos registrados en las crónicas y fuentes arqueológicas, el cacao adquiere relevancia económica y política en la sociedad náhuatl y posiblemente en otras culturas cuando se incorpora al mercado del Altiplano Central como un producto de consumo, pero, esencialmente como un artículo de lujo entre las clases sociales más altas. Referente a la aparición del cacao como un producto exótico en el mercado de Tlatelolco, Sahagún (2002: 791-792) apuntó:

Quando los mercaderes comenzaron en el *Tlatilulco* de México a tratar, era señor uno que se llamaba *Cuacuauhpitza huac*, y los principales tractantes eran dos: el uno se llamaba *Itzcoatzin*, y el otro *Tziuhtecatzin*. La mercadería déstos por entonces eran plumas de papagayos, unas coloradas que se llaman cuetzal, otras azules que se llaman cuitlatexotli, y otras coloradas como grana que se llaman chamulli. Estas tres cosas eran todo su trato. [...] En tiempo déste fueron

principales de los mercaderes dos: uno que se llamó *Popoyotzin*, y otro *Tlacochointzin*. En tiempo éstos se comenzaron a comprar y vender las mantas ricas que se llamaban *tlapalecaconcayo*, y otras que se llamaron *xomoihitimatli* [...] y también se comenzó a tratar el cacao [...].

Así, el comercio del cacao y de otros productos se incrementa en el mercado de Tlatelolco, por ejemplo, durante el mandato de Moquihuíx (1467), último tlatoani de Tlatelolco, aumenta la variedad y calidad de los productos como telas, bordados, joyas de oro, de cobre o de obsidiana, cuchillos de obsidiana, tintura de cochinilla, hierbas medicinales, chalchihuites y piedras preciosas, conchas marinas, pieles de jaguar, ámbar y plumas de guacamaya, quetzal y otras aves exóticas. Sobre todo, en este periodo el cacao es la bebida predilecta de los pipiltin (Johansson 1999: 47-48). Ello permite observar la influencia del cacao en el establecimiento de las relaciones socio-políticas.

Sobre las relaciones económicas y políticas del cacao en la sociedad mexicana, la descripción más amplia se presenta en la recopilación de testimonios de origen nahua, que llevó a cabo Fray Bernardino de Sahagún a mediados del siglo XVI. De este modo queda registrado, tanto en la obra bilingüe conocida actualmente como *Códice Florentino* (1976) así como en la *Historia General de las Cosas de la Nueva España* (2002). En el Libro IX, que se titula *De los mercaderes, oficiales de oro y piedras preciosas y pluma rica*, el fraile relata la estrecha relación del cacao y los pochtecas. Es posible que los mercaderes establecieran relaciones sociales a través del trato de sus mercancías con los individuos. Entonces, ¿sería posible conocer el tipo de relaciones que se originaron entre las diferentes escalas sociales mesoamericanas y de qué manera el cacao influyó en ello?

Considero que la respuesta se encuentra en el Libro X de la misma obra intitulado *De las virtudes y vicios de la gente indiana*; en dicho documento el franciscano destaca primero, los valores éticos del vendedor de cacao; segundo, el valor del cacao; por último, la equivalencia de este producto en el mercado. En el apartado correspondiente se ampliará la información sobre la equivalencia del cacao con otros productos.

Aquí es oportuno señalar que al traducir la columna paralela escrita en náhuatl de la versión del *Códice Florentino* de Dibble y Anderson, (1976, L. IX: 29) aprecié que en esta fuente se destaca la ética que prevalecía en el gremio de los *pochtecas*, pues esta columna expresa discursos, a modo de *huehuehtlahtolli*, pronunciados por los *puchtecatlatoque*. Además, es una muestra de que el cacao fue una de las mercancías más estimadas dentro del comercio nahua y maya y de Mesoamérica en su conjunto. En este párrafo se indica:

Y sobre esto cuando ellos [los *pochtecas* ancianos] presionaban al que habían castigado señalándole sus obligaciones entonces ellos le agradecían a él expresándole una profunda pena, ellos le encargan no ser presuntuoso ni orgulloso no atribuyendo sus ganancias falsamente a él mismo cuando por voluntad de nuestros abuelos le fue mostrada a él alguna pequeña gracia tanto con algunos de sus productos como con los que habría traído consigo: plumas de quetzal, aves, plumas amarillas y ricas, de aves azules, plumas de pato, jade o ámbar, calabazas, pieles de animales salvajes, y granos de cacao, y la especie conocida como *teunacaztli* (planta aromática conocida como divina oreja) los cuales había obtenido cuando había practicado el comercio como un distinguido *pochteca* (Sahagún 1976: 29).

Es interesante conocer que el acceso al cacao, entre otros productos valiosos, otorgaba un lugar destacado dentro de la jerarquía a los *pochtecas*.

En este mismo texto, en el capítulo XVIII, se describe al *cacaoanamacac* (vendedor de cacao) y al *cacaoananauhqui* (literalmente se traduce como el poseedor de la mercadería de cacao y que Sahagún traduce como comerciante de cacao,). En el *Códice*, (1976 L. X: 65) puede apreciarse la narración descriptiva del informante que involucra algunas características del discurso retórico de la lengua como por ejemplo, hablar en tiempo presente y el uso repetitivo de algunos vocablos. Además, pueden observarse los juicios de valoración cualitativos que se emiten en torno a un buen vendedor de cacao y al vendedor de cacao tramposo, desde una perspectiva ética, que quizá tiene un propósito pedagógico para individuos que se dedicasen al comercio, en un sentido más amplio parece una ilustración filosófica, el texto dice así:

El vendedor de cacao es un propietario de cacao; un propietario de campos de cacao; es un propietario de árboles de cacao o un importador, o un viajero con mercancía un viajero o un revendedor que vende en lugares individuales. El buen vendedor de cacao vende granos de cacao que están, redondos, uno a uno

redondos, definidos, cada especie seleccionada, elegida. Este vende, busca cada variedad por separado. Por separado en un lugar, este vende el redondo, el grano firme; por separado el arrugado, el ahuecado, el quebrado, el astillado; por separado el cacao en polvo, el molido; por separado los granos pequeños de cacao que se asemejan a las semillas de chile que provienen de *Tochtepec*; por separado aquellos [granos de cacao] que provienen de *Anahuac*; por separado aquellos que provienen de Guatemala, por separado aquellos que provienen de *Coatolco*, por separado aquellos que provienen de *Xolteca*. Este vende por separado aquellos que provienen de *Cacatola*; por separado el de color blanco, el verde y el de varios colores (Sahagún 1976: 65).

Sorprende el grado de minuciosidad en la selección de los granos, lo que demuestra que se tenía conciencia de la gran diversidad de la calidad de los mismos. En la actualidad encontramos esta especialización en tiendas que se dedican a vender granos de café o de té de distinto origen.

Aquí quisiera hacer notar que la repetición de la frase “por separado” que en el texto en náhuatl se lee “*nonqua*”, en mi análisis, está poniendo énfasis en la realización de manera superlativa de la calidad de las tareas de un auténtico *cacaoanamacac* como un especialista, porque de acuerdo a la ética que prevalecía entre los pochtecas, el *cacaoanamac* debía distinguirse del falsificador. (Fig. 23).



Figura 23.- Cacaoanamacac. Códice Florentino. Lámina 121.

En tanto, continúo analizando la misma referencia:

*Cacahuachihchihuani* (el mal comerciante de cacao). Él vende granos de cacao que son colocados en cenizas calientes, tostados, madurados al fuego, éste engaña transformando granos de cacao frescos en blancuzcos; éste coloca los



granos de cacao en cenizas calientes, los empieza a mover en las cenizas calientes; entonces éste les da un tratamiento con cal, con tierra caliza, éste las empieza a mover en tierra húmeda. Con pasta de semillas de amaranto, cera [y] huesos de aguacate, éste [el vendedor] simula el cacao; cubre éstos con la cáscara de la mazorca del cacao y los coloca en las vainas del cacao. Los de color blancuzco, los granos frescos de cacao los entremezcla, los combina, los añade, los introduce, los arruina con los arrugados, los que parecen semillas de chile, los quebrados, los ahuecados, los diminutos. Añade con ellos granos de cacao silvestre para engañar a la gente (Sahagún 1976: 93).

Llama la atención que en el Posclásico existiera ya una falsificación del elemento que servía como referencia de intercambio en el *tianquiztli*, es decir, de los granos de cacao; el *cacahuachihchihuani* imitaba la almendra de cacao sustituyéndola con el *quauhpotlaxtli* (grano parecido al cacao). El comerciante tramposo, engañaba, indudablemente para obtener más ganancia. Cabe preguntarse sobre la reacción del consumidor al descubrir el engaño. Sobre este aspecto, quien recibía el cacao revisaba las almendras una por una en su pulgar, presionando cada almendra, para distinguir entre almendra falsa y la auténtica (Blom: 1932, p.537).

Finalmente, en el *Códice Florentino*, capítulo XXVI, se habla de la *cacahuatlaquetzalnamacac*, (vendedora de lo fino o vendedora de la bebida de cacao), (Fig. 24) de este modo descriptivamente, aparece aquí la manera en que el cacao era preparado para su consumo quizá cotidiano o quizá en algún ritual, entre gobernantes y nobles.

Quien muele el cacao, quien provee a la gente de la bebida como alimento. Ella muele granos de cacao, ella los aplasta, los quiebra, los pulveriza, ella elige, selecciona y los separa. Los remoja los empapa, los raya. Ella agrega algo de agua, los aérea, los filtra, los estira, los vierte de ida y vuelta; ella los hace formar una pasta, hace espuma; ella remueve la pasta, la hace más delgada, la hace más seca, vierte más agua al interior y empieza a mover el agua. Ella vende buen cacao, superior, potable: el privilegio, la bebida de nobles, de gobernantes; finamente amasado, suave, espumoso, rojizo, amargo, con agua de chile, con flores, con *uei nacaztli*, con *teonacaztli*, con vainilla, con *mecaxochitl*, con miel de abeja silvestre, con polvo de flores aromáticas (...) El cacao de calidad inferior tenía harina de maíz y agua de lima; es pálido; las burbujas de la espuma explotan, es cacao con agua agregada, agua chontal [...] (Sahagún 1976: 93).



Figura 24.- *cacahuatlaquetzalnamacac*. Códice Florentino. Edición de Dibble. Lám. 144.

Como resultado del estudio de este texto, desde mi punto de vista, es posible destacar cómo el cacao influye en las relaciones sociales y económicas dentro de la organización de los pochtecas, por una parte, los *cacaoanamacac* crean un vínculo estrecho con los granos de cacao en su doble papel de mercancía y de “dinero”. Por otra parte, la posesión de cacao representa un símbolo de status dentro de dicha organización. Llama la atención saber que en algunos casos los vendedores de cacao eran dueños de las plantaciones de este grano, entonces es posible que la riqueza de los *cacaoanamacac* constituyese una extensión de las plantaciones de este producto agrícola. Como se mencionó anteriormente, uno de los factores que influyeron en el desarrollo del comercio fue la propiedad o tenencia de la tierra, el caso de los propietarios de árboles de cacao se discutirá en el capítulo subsecuente.

En relación a este tema, Broda (1976: 37) dice que la sociedad nahua se caracterizó por la gran complejidad de su estructura económica y social. El sistema de producción agrícola y artesanal rendía excedentes apreciables; existía una marcada división del trabajo; la distribución de los recursos económicos tenía lugar mediante tianquiztin locales, intercambios a larga distancia, y un sistema tributario, del cual se hablará en el siguiente apartado.

#### 4) El comercio institucionalizado: el *tianquiztli* nahua y las equivalencias del cacao con otros productos.

##### - Organización del *tianquiztli* en el Altiplano Central.

Algunas fuentes históricas mesoamericanas, entre ellas ciertos códices y fuentes del siglo XVI, como la *Historia Verdadera de la Conquista de la Nueva España*, de Díaz del Castillo (2006: 199) son un testimonio elocuente de la diversidad de productos que se ofrecían en el mercado de Tlateloco y de la relevancia del cacao como producto mercantil.

Desde que llegamos a la plaza, que se dice el Tlatelulco, como no habíamos visto tal cosa, quedamos admirados de la multitud de gente y mercaderías que en ella había y del gran concierto y regimiento que en todo tenían [...] cada género de mercaderías estaban por sí, y tenían situados y señalados sus asientos. Comencemos por los mercaderes de oro y plata y piedras ricas y plumas y mantas y cosas labradas [...] luego estaban otros mercaderes que vendían ropa más basta y algodón y cosas de hilo torcido, y cacahuateros que vendían cacao, y de esta manera estaban cuantos géneros de mercaderías hay en toda la Nueva España [...] (*Op.cit.*: 199).

La organización de un mercado como el de Tlatelolco, que no era el único, supone la existencia de grupos de comerciantes, dedicados a la exportación e importación de productos de apartadas regiones, especialmente de las tierras bajas, de donde procedía el cacao, el algodón, las plumas de quetzal, algunos metales preciosos entre otros. Pero sobre todo implica, el paulatino surgimiento de una estructura socio-económica que hizo posible tanto el comercio como el consumo de esos productos, muchos de ellos manufacturados y de verdadero lujo (León-Portilla 1995: 311).

Dentro de la organización de los *tianquiztli*, las leyes impuestas por jueces y gobernantes a los *tlacanamacani* (vendedor de esclavos) eran muy severas, pues si éstos no cumplían fielmente con su oficio se les retiraba de éste y eran desterrados. Además, a los vendedores de artículos robados se les condenaba a muerte (Durán 1984, I: 777).

Resulta significativo que por orden del *tlatonani* se instituyeran *tianquiztin* de mercaderías específicas. Por ejemplo en Azcapotzalco y en Izucan se ofrecían solamente esclavos; en Cholula joyas, piedras ricas y plumas ricas; en Tezcoco se vendía ropa y jícaras y en Acolman únicamente perros (*Ibidem* 180.181).

El señor tenía cuidado del tiánquez y de todas las cosas que en él se vendían, por amor de la gente popular y de toda la gente forastera que allí venía, para que nadie los hiciese fraude o sinrazón en el tiánquez. Por esta razón ordenaba, ponían por orden todas las cosas que se vendían, cada cosa en su lugar. Y elegían por esta causa oficiales que se llamaban *tianquizpan tlayacanque*, los cuales tenía cargo de tiánquez y de todas las cosas que allí se vendían.

De cada género de mantenimientos o mercaderías tenía uno éstos cargos para poner los precios de las cosas que se vendían, y para que no hubiese fraude entre los que vendían y compraban. Estaban en una parte del tiánquez los que vendían oro y plata, y piedras preciosas y plumas ricas de todo género, de las cuales se hacían las divisas o armas para la guerra [...]

En otra parte se ordenaban los que vendían cacao y especias aromáticas que ellos llaman *hueinacaztli*, *tlilxúchitl*, *mecaxúchitl* (Sahagún 2001, II: 776).

Como se aprecia, dentro de la organización de los *tianquiztin*, los *tianquizpan tlayacanque* (encargados de fijar un precio a todas las mercancías) que se vendían en el *tianquiztli*; como ya se indicó, en el intercambio comercial se utilizó un grupo de mercancías como signos cambiarios a los cuales se les asignó un valor específico que sirvió como equivalencia. En este aspecto, el cacao predominó en su papel de símbolo cambiario en el mercado mesoamericano.

#### **- El cacao como medio de intercambio**

En el *Códice Florentino* (1976, L. IX: 48) se identifican algunas equivalencias del cacao en relación con otros productos, por ejemplo, a partir de la columna en náhuatl, en el Capítulo X se abordan de manera explícita las relaciones comerciales o tributarias en la sociedad nahua y se muestra que el cacao era ya un elemento considerado para medir el valor comercial de los productos. Este documento registra que el *pochteca* suministraba -probablemente como tributo- granos de cacao, quizá 20 sacos, también proveía batidores para el cacao, quizá doscientos o cuatrocientos; asimismo, él facilitaba *molcaxitl*, *chiquiuitl*, vasos de

barro, platos del *pochteca*, carbón y madera. El *pochteca* pagaba por el agua que consumía diariamente, tal vez tres o cuatro canoas.

Al establecer la equivalencia del valor entre una canoa de agua y el valor del cacao se tomaba como referencia una pequeña *tecuachtli* (manta de algodón que sirvió como medio de intercambio comercial en el Posclásico). Según se registra en el *Códice Florentino*, el valor de una *tecuachtli* era de cien granos de cacao, el valor de una *tecuachtli* más pequeña era de 80 cacaos y finalmente el valor de la *tecuachtli* la más pequeña de todas era de 65 cacaos. (*Op.cit.*: 48). En este párrafo, resulta interesante el hecho de que aparezca una expresión valorativa del producto denominada “*tecuachtli*” que expresa la idea de establecer un precio comercial, o por lo menos aparece en sustitución del trueque por una transacción mercantil en dónde el cacao también sirve como medida de valor en el intercambio.

Posiblemente la diferencia del valor entre las tres mantas mencionadas se deba a la calidad de algodón con que fueron confeccionadas, o también a su tamaño como lo sugiere Sahagún (*Ibidem*). En relación a esta cuestión, Wimmer propone en el *Dictionaire de la Langue Nahuatl Classique* que en el texto en español del *Códice Florentino* se hace una distinción de dichas mantas que no aparece en la columna en náhuatl. Así, *tototlaqualtecuachtli* es definida como una manta fina de primera calidad, cuyo valor es de 100 granos de cacao; *tecuachtli* es considerada una manta pequeña de segunda calidad cuyo valor es de 80 granos de cacao, por último, *cuachtli* es estimada como una manta grande de tercera calidad, con un valor de 60 granos de cacao y no de 65 como aparece en el texto en náhuatl (*Op. cit*).

Esta utilización del cacao como medio de intercambio se registró a lo largo de Mesoamérica durante el Posclásico. Se sabe, por ejemplo, que en Centroamérica los nicaraos utilizaban las almendras de cacao como equivalente, y según Fernández de Oviedo (1950, L. VIII: 268) un conejo se valoraba en diez almendras de cacao; por el precio de cuatro almendras se trocaban ocho chicozapotes y un esclavo se intercambiaba por cien almendras de cacao, más o menos de acuerdo al trato entre el vendedor y el comprador.

Quiero, pues, decir que ninguna cosa hay entre aquella gente donde esta moneda corre, que se deje de comprar e de vender de aquella misma manera que entre los cristianos lo suelen hacer con buenos doblones o ducados de a dos. Y aun en aquellas almendras hay sus fraudes para engañar unos a otros, e meter, entre alguna cantidad dellas, las falsas e vanas (Fernández de Oviedo).

Por su parte, Blom (1932: 536) subraya que el cacao se utilizó como la unidad monetaria entre los mexicas, mayas, nicaraos y los habitantes de Panamá. El investigador indica que la apreciación del cacao como unidad monetaria en el intercambio de productos radicaba en la escasez y en la localización remota o distante de su producción; asimismo, señala que la existencia de otro tipo de productos en Mesoamérica como metales, sulfatos, pirita, pedernal, obsidiana y turquesas pudieron jugar el papel de unidad monetaria, sin embargo, esto no ocurrió así, ya que generalmente se utilizaron productos naturales como elemento cambiario: por ejemplo, en Verapaz, Guatemala, se manejaban las plumas de las aves como moneda, además de que éstas formaban parte del atavío de los grupos privilegiados (*Ibidem*: 538-543).

En la provincia de Verapaz eran castigados con pena de muerte quienes mataban al ave de plumas ricas (cualquier ave tropical) debido a que no era encontrada en otros lugares y estas plumas eran objeto de gran valor debido a que los pobladores de Verapaz las utilizaban como moneda (*Ibidem*: 542).

Sin embargo, para León-Portilla (1995: 337) el símbolo cambiario que indica un mayor desarrollo económico es el de las *cuachtlis* (mantas grandes de algodón) porque las considera una especie de anticipo de los billetes modernos.

En mi opinión, de acuerdo con las fuentes consultadas, el cacao se utilizó como dinero de una manera más amplia en el mercado exterior mesoamericano, posiblemente las *cuachtlis* tenían un valor superior dentro del área náhuatl,

Sobre este asunto, Jesús Galindo Villa (1979: XLVII) en sus comentarios al *Códice Mendocino* (1979) identifica cinco clases de dinero o “signos representativos de los valores de las cosas” para las transacciones comerciales, destacando el cacao en primer lugar.

Era, la clase primera el cacao, de especie distinta a aquella de la usada como bebida cotidiana y que estaba en circulación constante en la plaza: computábase en cantidades valuadas por costales o sacos, y cuando el precio era muy subido se hacían ventas de efectos por xiquipilli, medida igual a 8,000 granos. La segunda clase de dinero consistía en pequeños lienzos de algodón que llamaban *potolcuachtli*, porque estaban destinados para comprar artículos de primera necesidad. Constituía la tercera el oro en polvo que se guardaba en pieles de ánade, las cuales como eran transparentes dejaban ver el metal, o en cañones de pluma. La cuarta clase la formaban pedazos de cobre, de cierto corte laminar, juzgando algunos historiógrafos que se trata de esas piezas en figuras de tau, llamadas tajaderas; de las que nuestro Museo Nacional posee abundantes ejemplares, pero cuyo uso en realidad se ignora. La quinta clase de dinero eran delgadas piezas de estaño, peculiares de algunos puntos del Sur de México. La sal también se empleó para las transacciones. Vendían por cuenta y medida más que por peso (Villa 1979:: XLVII).

De acuerdo los datos registrados en el Mendocino, la sal no se utilizó como dinero o moneda, no obstante, este producto jugó un papel principal en el intercambio comercial; en Yucatán se intercambió sal, textiles de algodón y esclavos por cacao originario de Tabasco, Veracruz y de Honduras, grandes cantidades de cacao eran embarcadas en tiempos antiguos desde el Soconusco al Valle de México.

Por su parte, Amalia Cardós (1958:28-34) menciona que además del cacao los antiguos mayas utilizaron como unidades de intercambio los siguientes artículos: 1) campanillas y cascabeles de cobre, 2) conchas coloradas, 3) Piedras preciosas y piedras coloradas, según la investigadora, en las relaciones de Yucatán se registra que los mayas tenían unas piedras que ellos llaman Kan, las cuales son coloradas y poseen valor y precio, 4) hachuelas de cobre, 5) Discos o cuentas de piedra, se representaba a la divinidad Itzamná con ciertas piedras verdes que llaman Tin y al parecer estas cuentas han de haber sido de jade y 6) las plumas finas, principalmente las de quetzal fueron altamente estimadas por todos los pueblos mesoamericanos, pero entre los mayas alcanzaron el rango de unidad de intercambio.

Al respecto, López de Cogolludo (1971:236) asentó en su *Historia de Yucatán* que:

La moneda de que usaban eran campanillas y cascabeles de cobre que tenían el valor según la grandeza y unas conchas coloradas, que se traían de fuera de esta tierra. También servían de moneda los granos de cacao, y de estos usaban mas en sus contrataciones y de algunas piedras de valor, y achuelas de cobre [...].

Cardós subraya que estos artículos alcanzaron el valor de unidad de trueque o medio de intercambio entre los mayas, pero que sin duda alguna, el cacao fue el más aceptado y el más difundido; opinión que comparto, debido a que las fuentes históricas y arqueológicas indican que el cacao se expandió a lo largo del territorio mesoamericano a través del comercio y del tributo.

Debido al declive de las plantaciones del Soconusco, a mediados del siglo XVI, el cacao fue traído al Altiplano Central desde Guatemala, los pochtecas llegaban desde el territorio Xiu al Río Hondo y Bacalar a comprar cacao, el cual probablemente provenía de los bancos del Río Nuevo, incluso del Río Belice (Thompson 1956: 96).

También, otros productos como el jade y el oro alcanzaron un valor significativo en el intercambio comercial; los mayas consideraban sagrado el color verde y daban un valor especial a los artículos verdes, el jade fue muy apreciado por ellos (*Ibidem*). Al respecto, Landa menciona “este jade perla de fina piedra fue usado como dinero”, asimismo, el cronista dice que “los mercaderes intercambiaban sal, ropa y esclavos por cacao, el cual era utilizado como moneda” (Landa 2003: 118).

En el caso del oro, existe un manuscrito de autor desconocido que se encuentra en la Biblioteca del Vaticano (Blom 1932: 542) en donde se dice que el oro tenía un lugar secundario y fue introducido a través de la compra de mercancías desde Oaxaca, México y desde la región de Chiriqui en Panamá. Figurillas de oro y cascabeles de origen Chiriquí fueron encontrados en el Cenote sagrado de Chichén Itzá, esto indica que el oro fue un elemento importado en el área Maya.

Acerca del oro, Fernández de Oviedo (1959: 397-397) comenta que:



El oro que en estas partes se ha visto e hallado, e lo que hay en sus nacimientos y en la tierra, es tan grandísima suma, que no se puede comprender por su infinidad; e para irlo a buscar a las minas, no se pone estorbo a quien en ellas se quiere ocupar, ni los oficiales del Rey dejan de dar licencia para ello a cuantos se la piden. Pues para haber lo que está en poder de los indios que quieren la paz, nunca se le paga a sus dueños con igual equivalencia, sino dándoles, por un marco o dos de oro, un cascabel o una aguja o un par de alfileres, e así a propósito, cosas de poquísimo valor.

En esta aseveración Fernández de Oviedo revela claramente los dos contrastes entre los dos sistemas de valoración, los dos sistemas de unidades monetarias en el intercambio comercial. El contraste el estándar del oro con el estándar del grano de cacao.

Como se aprecia, el cacao fue un elemento primordial en el mercado mesoamericano que se obtuvo a través del intercambio comercial, otra forma de adquirir este producto fue por medio del pago de tributo como se expone en el siguiente apartado.

## **5) El sistema tributario posclásico en el Altiplano Central.**

El *tlacalaquilli* (tributo) constituyó la actividad económica fundamental de la élite mexica en la cual se basaba una parte substancial de su riqueza y de su poder político, ya que tanto la riqueza como el poder aumentaron conforme Tenochtitlan imponía su dominio sobre más poblaciones. El dominio mexica era exclusivamente tributario, en su expansión establecía guarniciones militares o representantes encargados de cobrar el tributo (Rodríguez-Shadow 1990: 63; Semo 1975: 15).

En este sentido, el cacao alcanzó un valor significativo como fuente de riqueza entre los mesoamericanos, razón por la cual, alrededor del año 1500, el tlatoani mexica *Ahuitzotl* emprendió una larga campaña militar para someter a los ricos pueblos cacaoteros de Soconusco, hasta Ayutla, actualmente en la frontera entre Guatemala y México, acción que aseguró a los *tlatoque* nahuas 400 cargas de cacao anuales, -además de otros productos valiosos- (Chinchilla 2006: 8). Este tributo debió ser especialmente grato para los guerreros y la comitiva de

Moctezuma, ya que según Díaz del Castillo, (2006: 195) se bebían dos mil jarros de espumoso cacao durante la comida.

Y después que el gran Moctezuma había comido, luego comían todos los de su guardia y otros muchos de sus serviciales de casa, y me parece que sacaban sobre mil platos de aquellos manjares que dicho tengo; pues jarros de cacao con su espuma, como entre mexicanos se hace, más de dos mil, y fruta infinita (*Ibidem*).

Una muestra de dominio militar nahuatl fue la batalla de *Ayotlan* -región situada en el Istmo de Tehuantepec- en donde los pochtecas mexicas, aliados con los tlatelolcas vencieron a sus opresores después de cuatro años de cautiverio. Ahuizotl recibió con grandes honores a los pochteca que también se les llamaba *nahualoztomeca* (comerciantes encubiertos), que como ya se mencionó en otro apartado, ellos se disfrazaban para entrar a otras regiones para no ser reconocidos, ya que en ocasiones actuaban como espías. (Sahagún 2002: 793-797; Wimmer: <http://nahuatl.ifrance.com>).

Resulta interesante saber que generalmente, las expediciones de comercio a larga distancia se llevaban a cabo bajo la supervisión y mandato del Tlatoani de *Tenochtitlan*. El gobernante otorgaba a los pochtecas un lugar privilegiado dentro de la escala social, debido a la capacidad de éstos en el Pochtecatoytl (arte de comerciar) y al mismo tiempo por demostrar su valentía en las batallas, característica muy estimada por los dirigentes mexicas (Sahagún 2002: 796). Así, los pochtecas ayudaban a implantar el pago de tributo de las materias primas más apreciadas, entre ellas el cacao.

Los productos tributados a los mexica que registran las fuentes históricas son: plumas, ámbar, caracoles, oro y cacao. Al respecto, Durán (1984, II: 205-206) relata lo siguiente:

“Tributaban las provincias todas de la tierra, pueblos, villas y lugares, después de ser vencidos y sujetados por la guerra y compelidos por ella, por causa de que los valerosos mexicanos tuviesen por bien de bajar las espadas y rodela, y cesasen de los matar, a ellos y a los viejos y viejas y niños, por redimir sus vidas y por evitar la destrucción de sus pueblos y menoscabos de sus haciendas.

A esta causa se daban por siervos y vasallos de los mexicanos, y les tributaban de todas las cosas criadas debajo del cielo: de oro, plata, joyas, piedras, plumas, armas, mantas, cacao [...] de todo tanta cantidad que no faltaba día de esta vida que no entrara en la ciudad de México gente forastera, con gran cantidad de todas estas cosas, así de provisión, como de riqueza, para el [tlatoani] y para los grandes señores, lo cual ganaron con su sudor y trabajo y con la fuerza de su pecho y de su cabeza y brazo, sujetando todas las naciones y trayéndolas en perpetua esclavonía y servidumbre. El cual ejercicio y oficio les dejó el dios Huitzilopochtli, prometiéndoles su favor y ayuda.

Y éstos empezaron y dieron principio a las guerras para ser subidos, como lo fueron, y a quien daban grandes riquezas y tributos. Conviene a saber: gran cantidad de oro, así en polvo como en joyas; gran cantidad de piedras verdes de hijada y de piedras de cristal y cornerinas y de sangre, piedras de ámbar [...] Y de estas plumas tributaban gran cantidad, de todo género de plumas, de todas colores: verdes, azules, coloradas, amarillas, moradas, blancas y entreveradas. Cacao sin número [...] (*Ibidem*: 206-209).

Además, Sahagún (2001, II: 765-766) apuntó:

El más principal oficio del señor era el ejercicio de la guerra, así para defenderse de los enemigos como para conquistar provincias ajenas. Y cuando quería acometer guerra contra algún señor o provincia, juntaba a sus soldados y dábales parte de lo que quería hacer. Y luego enviaban espías aquella tal provincia que querían conquistar para que mirasen la disposición de la tierra y la llanura espesura della, y los pasos peligrosos y los lugares por donde seguramente podrían entrar.

Posteriormente, se repartían armas al ejército y se iniciaba el ataque, los mexicas tomaban cautivos y asignaban los tributos a los vencidos.

Habiendo pacificado la provincia, luego los señores del campo repartían tributos a los que habían sido conquistados para que cada un año les diese al señor que les había conquistado, y el tributo era de lo que en aquella provincia se criaba y se hacía. Y luego elegían gobernadores y oficiales que presidiesen en aquella provincia, no de los naturales della, sino de los que la habían conquistado (*Ibidem*: 765-777).

También, el incumplimiento del pago de tributo o rebelión era motivo de acción militar, por ejemplo, los cuetlaxtecas aconsejados por los tlaxcaltecas mataron a los mensajeros mexicas, quienes habían sido enviados para tratar asuntos del tributo atrasado. A raíz de esta rebelión, Moctezuma y los tlatoque de Texcoco y Tacuba (La Triple Alianza) intervinieron militarmente para atacar y vencer a los de Cuertlaxtla (Cotaxtla), quienes se rindieron y sometieron al pago de tributo de cacao entre otros productos ( Durán 1984: 200-202).

Desde a pocos días vieron los de Cuetlaxtla a traer su tributo, así el rezagado como el presente, y trajeron muchas riquezas y lindezas de oro, plata, joyas, plumas, piedras cueros, ropa, culebras gruesas y terribles, cacao, algodón, pescado de muchos géneros, de lo que aquella costa se mata y todo lo que se les había mandado.

Después de haber ofrecido su tributo ante el [tlatoani], rehicieron su plática diciendo:—"Señor, ves aquí lo que tonel sudor de tu rostro y fuerza de tu brazo has ganado y ésta e la ración del dios Huitzilopochtli y también la merced de tus vasallos, pues lo ganan con la sangre salida de su cuerpo y, pues los que se mostraron contrarios a la corona real de este pueblo ya son muertos, no por eso dejaremos de venirme a servir con lo que tuviéremos, pues ya ellos no tienen que ver con nosotros, ni ellos daban lo que aquí te damos, sino nosotros, y te lo daremos sin ellos hasta la muerte" (*Ibidem*: 203).

Al parecer, la región conocida actualmente como Veracruz fue una de las regiones productoras de cacao más importantes durante el Posclásico, de acuerdo a la investigación de Barlow (1990: 719) posiblemente, el cacao empezó a llegar como tributo al Altiplano desde la Huasteca del centro de Veracruz, durante el gobierno de *Moctezuma Ilhuicamina* (1440-1468). Partiendo del núcleo central conquistado por su antecesor, Itzcóatl, y quedando establecida la Triple Alianza (Tenochtitlan, Tezcoco y Tacuba). Durante su gestión, Moctezuma expandió considerablemente las fronteras de su imperio; en dirección a las costas del Golfo, los mexicas tomaron los principales centros de Huatusco (Cuauhtochco) y Cotaxtla (Cuetlaxtlan) entre 1461 y 1462, llegando por este rumbo hasta Cozamaloapan y Tuxtepec. Me permito recordar que el cacao del Soconusco llegó al Altiplano Central hacia 1478 como pago de tributo, según se registró en los *tequiamatl* (papeles o registros de tributos).

#### **- Las provincias tributarias de cacao.**

Tanto la *Matrícula de Tributos* como el *Códice Mendocino*, importantes documentos pictográficos de tradición indígena, registran los productos tributados a los mexicas durante la gestión de Moctezuma Xocoyotzin (1501). *La Matrícula de Tributos* (Castillo Farreras 1991: 132; León-Portilla 2003: 6) probablemente elaborada por los antiguos nahuas, y la segunda parte del *Códice Mendocino*

(1979), transcrito a mediados del siglo XVI. En ambas fuentes, muy similares en su contenido, se encontró que eran seis las provincias proveedoras de cacao al imperio mexica: Cihuatlan, Xoconochco, Cuauhtochco, Cuetlaxtlan, Tlatelolco y Tochtepec.

La Matrícula pertenece al género de los *tequiamatl* relacionado con la administración pública. León-Portilla (2003: 6) indica que el contenido del Códice es fundamentalmente de carácter económico, además, la riqueza de sus connotaciones aporta datos que conciernen a las formas de vida de los pueblos mesoamericanos. En ella se describen diversos géneros de productos tributados, y entre los productos agrícolas destacan: maíz, frijol, chía, *huauhtli*, chile, cacao y algodón. Para calcular el peso de los productos tributados existía el sistema de unidades de medida y numerales, como lo indican Sepúlveda y Herrera (2003: 12-13), en particular, las medidas de peso para el cacao eran las siguientes:

Una carga de cacao = 3 xiquipillis = 24 000 granos

Un Xiquipilli = 8 000 granos. (*Ibidem*: 12).

Los numerales utilizados para registrar la tributación siguen el sistema vigesimal, y se representan de la siguiente manera:

Las unidades de 1 a 5 unidades se representaban por medio de puntos, círculos o por el objeto mismo, y a continuación seguía el pantli, el tzontli y el xiquipilli:

*Cenpantli* = un pantli = 20 unidades

*Cenzontli* = Un zontli = 400 unidades

Cenxiquipilli = un xiquipilli = 8 000 unidades.

La unidad de medida para tributación de cacao consistía en una carga de 8 000 granos (Fig. 25).



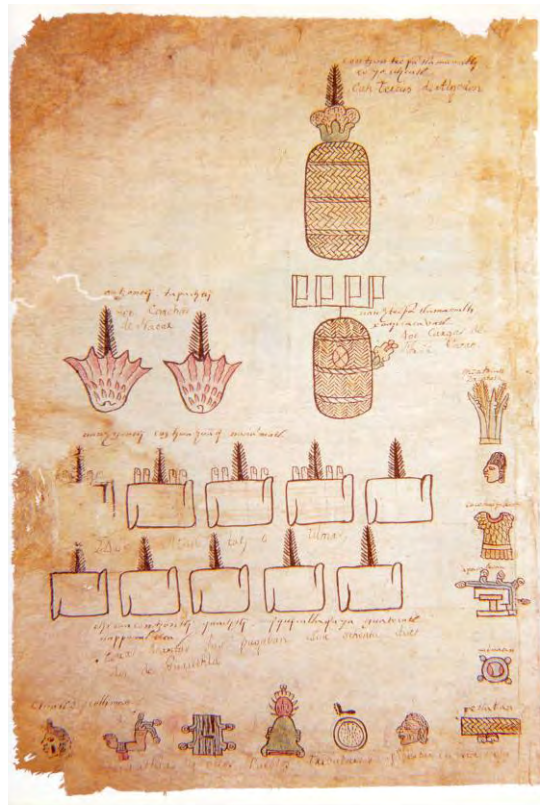


Figura 26.- Lámina 18 de la *Matrícula de Tributos* correspondiente a la provincia de Cihuatlan, que tributaba 80 cargas de *xochicacahuatl* cada 80 días. (León-Portilla 2003: 53; Castillo 1991: 132).

El Xoconochco, una región de relevancia comercial y productiva, incluía siete pueblos de la costa del Pacífico de Chiapas: Ayotlan, Coyoacan, Mapachtepec, Huehuetlan, Acapetlatlan, Huitztlan y Mazatlán. Según registra el *Códice Mendocino* (1979:18r) los mexicas instalaron en dicha región dos *tezcacoacatl* (gobernadores) y un *tlilancalqui* (Jefe militar de alto rango, literalmente se traduce como el que tiene casa negra) con la finalidad de mantener el dominio político y económico; los gobernadores tenían el cargo de recoger las rentas y tributos que se pagaba a Tenochtitlan.

Se reitera que las relaciones económicas entre las diversas regiones mesoamericanas originaron contactos culturales, una prueba de esto consiste en que las lenguas nativas de la región del Xoconochco pertenecían a la familia mixe-zoque, y tal vez estaba presente el mam, de la familia maya; además, se hablaba el náhuatl en esta provincia. (Berdan et al. 1996: 278; Gerhard 1991:

130). Xoconochco y sus siete pueblos tributaban cada 180 días \*doscientas cargas de cacao\*, un bezote de de ámbar claro con su engaste de oro, y una pieza de ámbar claro, del tamaño de un ladrillo, un collar de jade, plumas, pieles de aves y de jaguar y tecomates (Fig. 27); esto era entregado dos veces al año, en los meses ochpaniztli y tlacaxipehualiztli- del calendario mexica, señalados por los símbolos colocados en las esquinas superiores de la lámina (Castillo 1974: Lámina 25; *Códice Mendocino* 1979: f47r; León-Portilla 2003: 70).



Figura 27.- Lámina 25 de la *Matrícula de Tributos* correspondiente a la provincia de Xoconochco (Castillo 1974:281). Esta provincia tributaba a los mexicas doscientas cargas de cacao cada 180 días dos veces al año.

Existen algunos datos que ubican el momento en que los habitantes del Xoconochco empezaron a pagar tributo a los mexicas; probablemente fue en 1486 d.n.e, en el periodo de Ahuízotl, como lo indican diversas fuentes históricas; según Voorhies (. 351) no se ha determinado la forma en la que los pagos de tributo se distribuían al interior de cada población, sobre este aspecto, se hicieron tasaciones sobre familias individuales, en el caso del cacao, la tasación consistió en el número de árboles que cada familia poseía. La recolección del tributo en el



Xoconochco estaba supervisada por dos oficiales militares. Los porteadores probablemente eran habitantes locales o, alternativamente, prisioneros de guerra quienes a su vez formaban parte de ese tributo. El pago se llevaba a cabo dos veces al año, poco tiempo después de cada una de las dos cosechas anuales de cacao (*Ibidem*), como se mencionó antes.

En la época colonial (Voorhies 1991; Janine Gasco 2002) el producto más importante en el Xoconochco era el cacao; la provincia estaba ligada al más amplio sistema económico colonial, principalmente a través de los mecanismos de tributo y de comercio. Las demandas de tributo consumían sólo una pequeña porción de la cosecha anual de cacao y como resultado de esto, la mayor parte de cacao de la provincia presumiblemente se encontraba accesible para el comercio.

La integración de Xoconochco al sistema económico colonial fue, de alguna manera, inusual debido a algunas razones, por ejemplo, la población nativa conservó el control de la producción del cacao, -un artículo importante en los mercados mundiales-, además, este producto estaba libre de las demandas de los encomenderos, y la provincia no estaba dominada por hacendados. Como resultado de esto, la población indígena local se enlazaba con el sistema económico colonial a través de una conexión directa, aunque no equitativa, con comerciantes europeos que venían al Xoconochco por el lucrativo comercio del cacao (*Ibidem*: 351).

Referente a esta cuestión, Antonio de Ciudad Real (1993: 181) escribió a mediados del siglo XVI:

Aquella provincia de Xoconusco es gobernación que se prevee de España, aunque está sujeta a la Audiencia de Guatemala. Solía ser muy rica y próspera y muy poblada de indios y frecuentada por españoles mercaderes, por el mucho cacao que en ella se daba y por el grande trato que dello había; ya tienen muy pocos indios, que dicen no llegan a dos mil, y el trato del cacao va cesando en ella y se pasa a otra provincia más adelante en el mesmo camino de Guatemala, llamada de los Xuchitepeques [...] porque con el cacao se puede hacer mucha hazienda.

La provincia de Cuauhtochco estaba ubicada en el actual puerto de Veracruz. Tributaba 800 cargas de algodón, 400 mantas de cuatro manos, \*20 fardos de cacao\*, 800 cargas de algodón cada 80 días (Fig. 28).

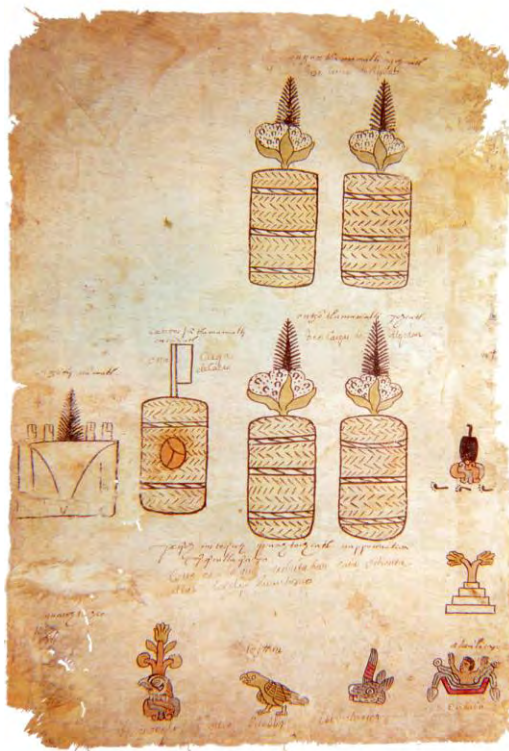


Figura 28.- Lámina 26 de la Matrícula de Tributos correspondiente a la provincia de Huatochco y otros pueblos tributarios que tributaban 20 cargas de cacao cada 80 días (Castillo Farreras 1974: 284; León-Portilla 2003: 72).

Cuetlaxtlan se ubica en la parte central de Veracruz, sobre la amplia planicie que se extiende entre la Sierra Madre Oriental y la costa del Golfo; la lengua predominante en el periodo posclásico, posiblemente fue el náhuatl (Berdan et al. 1996: 286). Esta provincia incluía los pueblos de Mictlancuauhtla, Tlapanitzintlan, Oxichan, Acozpan y Teociuhcan, según se registró en la lámina 27 de la Matrícula de Tributos (Castillo 1974; León-Portilla 2003) y en el folio 49r del *Códice Mendocino* (1979). El tributo anual del cacao consistía en \*200 cargas de cacao\*; además de dos trajes de guerrero con sus rodela, un *centlozcatl* de chalchihuitl, una gran cantidad de mantas y huipiles, plumas de quetzal, un *tlalpiloni* para el cabello, veinte bezotes de ámbar claro, con su engaste de oro” y 20 bezotes de cristal, guarnecidos con oro (Fig. 29).



Figura 29.- Lámina 27.- Cuetlaxtlan tributaba 200 cargas de cacao anualmente. Códice Mendocino (1979: folio 49r).

El *Códice Mendocino* (1979: XI-B) registra el pago de tributos, la cantidad y calidad de éstos y el período en que se entregaba dicho tributo, así, por ejemplo, en la lámina 19 del Códice se registra el tributo de Tlatelolco, que tenía por obligación reparar el templo de *Huisnahuc*. El tributo consistía en: \*40 cestos grandes de cacao molido con harina de maíz (*cacahuapinol*)\*; 800 cargas de mantas grandes de algodón; 80 piezas de armas de plumas baladíes; 80 rodela de pluma, estos productos se tributaban cada 80 días, excepto las armas que se tributaban anualmente (Fig. 30).



Figura 30.- Códice Mendocino (1979: 19r) correspondiente a la provincia de Tlatelolco que tributaba 40 cestos grandes de cacao molido con harina de maíz (*cacahuapinol*) cada 80 días.

La extensa y próspera provincia de Tochtepec se extendía desde la costa del Golfo, hasta las quebradas montañas en el Este, siguiendo el curso del río Papaloapan. Constituía un estratégico centro mercantil para el imperio mexica, por lo cual mantenían allí una guarnición militar. Al parecer, el náhuatl era la lengua predominante en la provincia, aunque el mazateco y el chinanteco dominaban en su extremo suroccidental; algunos pueblos localizados sobre el río Alvarado pueden haber sido originalmente popolucas (Berdan et al 1996: 285). De acuerdo al *Códice Mendocino* (1979: 46r), la provincia estaba formada por 22 pueblos: Otlatitlan, Cotzamaloapan, Mixtlan, Michapan, Tzacualtepec, Michtlan, Teotlilan, Xicaltepec, Oxitlan, Tzinacanoztoc, Tototepec, Chinantlan, Ayotzintepec, Cuezcomaltitlan, Puctlan, Teteotlan, Ixmatlatlan, Yaotlan, Toztlan y Tlacotalpan. Tributaban anualmente \*200 cargas de cacao\*, veinte piezas de bezotes de ámbar claro, con su engaste de oro al cabo, diademas de oro, liquidámbar pelotas de hule, plumas de diversos colores, huipiles y mantas bordadas, trajes de guerreros, collares de cuentas de oro y de jade y bezotes de cristal (Fig. 31).

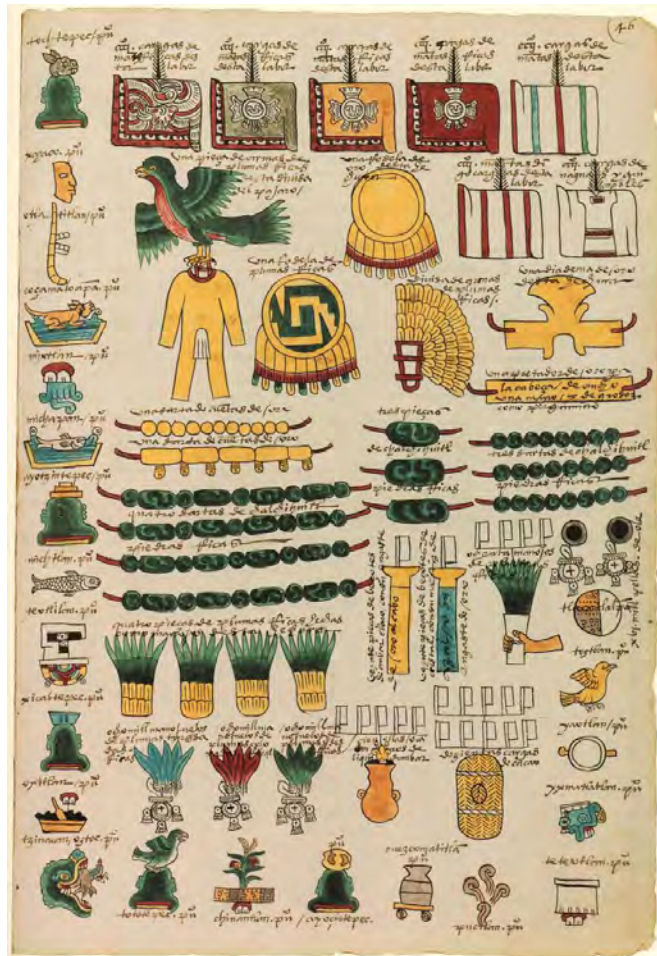


Figura 31.- Lámina correspondiente a la provincia de Tochtepec. El Códice Mendocino (1979: 46r) registra un tributo de 200 cargas de cacao anualmente.

De acuerdo a los datos registrados tanto en la Matrícula como en el Mendocino, el cacao fue un artículo primordial en el pago de tributos. El tributo total de todas las provincias fue de 940 cargas cada año.

Como puede notarse, en los seis casos se tributaba cacao en sus diferentes estados (Fig. 32), es decir, como grano entero, como grano molido, en polvo, y cacao mezclada con otros ingredientes. El análisis de algunas de las diferentes formas del cacao y de su uso se trató en el capítulo precedente.

RELACIÓN REGIONAL DE LOS MONTOS DE CACAO TRIBUTADO AL  
ALTIPLANO CENTRAL

REGIÓN	MONTO TRIBUTADO	ESPECIE	PERIODICIDAD
Cihuatlan	80 cargas	Xochicacahuatl	Cada 80 días
Xoconochco	200 cargas X 2= 400 cargas	Cacao	Cada 180 días dos veces al año
Cuauhtochco	20 cargas	Cacao	Cada 80 días
Cuetlatan	200 cargas	Cacao	Anualmente
Tlatelolco	40 cestos gdes.	Cacao molido con harina de maíz (cacahuapinol)	Cada 80 días
Tochtepec	200 cargas	Cacao	Anualmente
MONTO TOTAL	940 cargas	Cacao	Anualmente

Figura 32.- Total de cacao tributado al Altiplano Central.

En el área maya el limitado tributo pagado a Mayapan en su periodo de dominación incluía cacao enviado por el área que lo producía; Chetumal era un gran productor de cacao, estaba sujeto a Mayapan, en donde una cierta cantidad de cacao era cultivada en muchos cenotes de la región (Thompson 1956: 96). De acuerdo con los relatos míticos de las tierras altas de Guatemala, la migración de los ancestros de los cakchiqueles pagaban cacao como tributo a Tula, de donde ellos habían emigrado (Anales de los Cakchiqueles, 1953: 48).

A manera de conclusiones para este capítulo, cabe resaltar que el desarrollo del comercio permitió el intercambio y consumo de una gran variedad de recursos apreciados por las sociedades clásicas mesoamericanas, lo cual estableció paulatinamente redes de comunicación e integración. Al interior de estas redes el cacao adquirió relevancia como producto suntuario estableciendo así relaciones sociales, económicas, culturales y políticas entre los individuos. Los

pochtecas ocupaban un rango dentro de la escala de su organización de acuerdo a la cantidad de cacao que poseían, ellos jugaron un papel destacado en el intercambio comercial y en la distribución de este producto, situación que abrió rutas terrestres y acuáticas que facilitaron la comercialización del cacao dentro del área mesoamericana.

En el Altiplano Central la organización de los *tianquiztli* estaba bajo el mando del Tlatoani, En el *tianquiztli*, un grupo de jueces establecía el orden y regulaban el precio de las mercancías; en este contexto, resulta interesante conocer que el valor del cacao ocupó el primer lugar dentro del conjunto de productos que se utilizaron como equivalencia en el intercambio comercial. Para finalizar, los grupos dominantes de filiación náhuatl que conformaron la Triple Alianza impusieron por medio de la intervención militar el pago de tributo de cacao a las regiones productoras, las cuales entregaban al Altiplano Central una cantidad considerable de este producto, con lo cual se intensificó el consumo y la posesión de cacao entre los grupos dominantes como un signo de prosperidad, de poder y de status en el mundo mesoamericano.



## CAPITULO III

### EL CACAO, SÍMBOLO DE PROSPERIDAD EN EL UNIVERSO MESOAMERICANO

En los capítulos anteriores hemos analizado cómo los grupos mesoamericanos establecieron importantes relaciones de intercambio, y tributación de cacao, junto con otros productos apreciados durante el periodo Posclásico, así, la comercialización y el tributo de cacao intensificaron rutas que facilitaron su distribución. El desarrollo de ideas elitistas o religiosas de los grupos privilegiados, asociadas con el consumo y manejo de dicho producto fortalecieron las relaciones socio-económicas, culturales y políticas, situación que permitió que el cacao fuese apreciado como un símbolo de prosperidad, de poder y de status en el universo mesoamericano, como se expone en esta sección.

#### 1) El significado de prosperidad y su relación con el cacao.

En el *Vocabulario de la lengua castellana y mexicana*, Molina (1970: 89v) define el concepto (*quicempaccayotl*) como entera alegría o prosperidad, asimismo, en algunos códices, como en ciertas fuentes históricas, se destaca que este concepto significó tener buena suerte y éxito. En este sentido, para los mesoamericanos el cacao simbolizó la prosperidad y fortuna, según se analiza en este capítulo.

Los recursos naturales de Mesoamérica proveían al mercado de Tlatelolco de una gran diversidad de productos, de frutas, de aves silvestres, de pieles de animales salvajes, pero también de aquellos animales domesticados que formaban parte de la dieta de la sociedad mesoamericana. Había entonces un mercado cuya riqueza y variedad provenían de las condiciones favorables climáticas que proporcionaban plantas comestibles, entre las cuales destacaron el maíz y el cacao, además, frutos tropicales en abundancia.

Los mercados mesoamericanos disfrutaban de productos cultivados bajo el sistema del *calpulli* a partir también de la técnica de las chinampas y de la labor de milpa y del sistema de roza para cultivar la tierra, como se mencionó en el primer

capítulo. Además, los penachos, prendas de vestir, sandalias, joyas, atavíos, entre otros artículos, representaban una riqueza que era producto de la actividad artesanal y comercial, pero que no era de acceso común y cuyo uso solamente era privilegio de unos cuantos. La rígida organización legislativa mexicana imponía la prerrogativa o la prohibición del uso de cacao y otros artículos suntuarios, en algunos casos, se permitía consumir cacao a quienes habían tenido una destacada participación en la guerra, según relata Durán (1984. VII: 236-237) en la siguiente cita.

...el que no osare ni se atreviere a ir a la guerra, aunque sea hijo del mismo rey, le privamos desde hoy [...] de todos los beneficios, y use de los vestidos y trajes que usan los hombres bajos y de poco valor, para que se conozca su cobardía y poco corazón. Y no le sea permitido vestir ropas de algodón, ni usar plumas, ni le den rosas, como a los demás señores [...] ni beba cacao, ni coma comidas preciadas, y sea tenido por hombre bajo, y sirva en las obras comunes [...].

Como se aprecia, los pueblos prehispánicos concedían un valor especial a determinados objetos o materiales de origen exótico o difícil obtención, tanto por su rareza como por el simbolismo asociado a ellos, y generalmente su acceso se restringía a las élites o al uso ritual. Ciertos materiales eran estimados por los mesoamericanos más o igual que el oro y la plata; por ejemplo, un penacho de plumas multicolores o cualquier otro trabajo de arte plumaria era muy estimado por los antiguos mexicanos, ya que estos artículos tenían un valor estético y material, y además, eran usados como un símbolo de status social.

Vale la pena destacar el caso específico del cacao entre estos materiales valorados, asociado con la vida misma en el pensamiento náhuatl, como se expresa en la siguiente metáfora:

#### *Eztli, Yolotl*

*Yollotli, eztli*. Esta letra quiere decir: “Corazón, sangre”. Por metáfora se decía del cacao, que solamente le usaban beber los señores y senadores valientes hombres y nobles y generosos; porque valía muy caro y había muy poco. Si alguno de los populares lo bebía, costábale la vida si sin licencia lo bebían, por esto se llamaba *yollotli, eztli*, “precio de sangre y de corazón” (Sahagún, VI, 2002: 682).

El difrasismo anterior indica que el cacao era la bebida predilecta de los estratos sociales más altos, y que el hombre común no tenía acceso a este producto, porque no podía adquirirlo debido a su alto valor como producto de consumo, de igual manera, las ideas elitistas de los grupos privilegiados no permitían el uso de cacao a los *macehualtin*. Precisamente, la analogía que los mesoamericanos concibieron entre la sangre y el cacao enuncia el símbolo de poder y acceso predilecto a ciertos recursos entre las clases dominantes.

Se sabe que para los habitantes de Nicaragua el árbol del cacao era un tesoro muy estimado, ya que los señores que heredaban dichos árboles eran considerados distinguidos *calachunis*, asimismo, para los nicaraos el cacao fue un producto de prosperidad, y la bebida de cacao representó la sangre humana en las ceremonias rituales (Fernández de Oviedo 1959: 267-268).

E para lo beber tienen esta forma. Tustan aquellas almendras como avellanas muy tostadas, e después muélenlo; e como aquella gente es amiga de beber sangre humana, para que este bebraje parezca sangre, échanle un poco de bija, de forma que después se torna colorado; e molido el cacao sin la bija, parece de color pardo. E después que está muy bien molido en una piedra de moler...echándole un poco de agua...E cuando la quieren beber, ha de hacerse pasado, después que se molió, cuatro o cinco horas, a lo menos, para estar bueno, e mejor desde la mañana a la noche...e así se tiene cinco días o más (*Ibidem*: 269).

Entre las ofrendas de origen vegetal (Thompson 1975: 228-229) se encuentran *copal*, resina, hule, *cacao*, maíz, *olotes*, pepitas de calabaza, achiote (colorante rojo del fruto de la *Bixa orellana*, muy empleado para colorear el cacao).

En relación al área náhuatl, algunos ejemplos sobre el simbolismo del cacao como equivalente de prosperidad son señalados por Reyes (1997: 24-25) en imágenes de algunos códices del Altiplano Central, como se muestra a continuación. En este momento solamente se mencionarán algunos códices en donde el cacao aparece como símbolo de un augurio positivo, y más adelante, en otro apartado, se ampliará la información sobre el cacao y sus representaciones en los códices mesoamericanos. Reyes indica que:

En la trecena XX, *ce tochtli*, en el Borbónico (Fig. 33) aparece un bastón separado de *Xiuhtecuhtli*, mientras que, en el Telleriano Remensis (Fig. 34), el bastón es sostenido por el dios en su mano izquierda y, en el tonalamatl de Aubin, el Borgia y el Vaticano B no aparece tal elemento. El glosista del Borbónico lee el glifo de bastón como “ancianidad, vejez”, ya que escribe: “Los que aquí [nacían] habían de llegar a viejos y ser ricos hombre” [...] (ibidem: 25).



Figura 33.- “Los que aquí [nacían] habían de llegar a viejos y ser ricos hombres. Tomado del Códice Borbónico, p. 20 (detalle) Biblioteca Ángel Palerm, CIESAS (Reyes 2007: 25). En este ejemplo, se ilustra la asociación de la riqueza con el cacao, el cual está representado en un recipiente que contiene corazones y sangre, cuyo glifo aparece en la parte superior izquierda.



Figura 34.- “El que nació en uno conejo sería hombre de [larga] vida”.  
 Códice Telleriano Remensis, f. 24r (detalle). BNAH. Imagen tomada de FAMSI  
 (*Ibidem*).

En la misma trecena XX, *ce tochtli*, en el Códice Borbónico (Fig. 1) se presenta un conjunto de glifos desglosados que se pueden leer apoyándose en la información que da Sahagún (1956, I: 366): “Los nacidos en esa trecena serían trabajadores del campo, ricos, siempre tendrían que comer por diligencia propia y serían de larga vida”. En esa lámina hay dos mazorcas envueltas en papel de jade con flores y plumas de quetzal, un recipiente con granos, una collera de esclavos, un cajete con comida hecha con carne de venado y un recipiente de plumas de águila con corazones y sangre. El *cuauhxicalli* se encuentra tradicionalmente en el contexto del sacrificio humano, pero, como ya se mencionó, en el contexto mántico “sangre y corazón” es una metáfora que significa “cacao”, (Fig. 35) es decir “riqueza” o “prosperidad”, como se aprecia en el glifo con la posible propuesta de lectura (*Ibidem*: 30).



*Quiiz yn yolohltli  
yn eztlí.*

Beberá el corazón y la sangre,  
el cacao.

Figura 35.- Propuesta de lectura de la trecena CE TOCHTLI, p. 20 del Códice Borbónico (*Ibidem*: 31).

De igual manera, otros artículos suntuarios aparecen representados en los códices como símbolos de prosperidad. Un ejemplo de esto aparece En la trecena III, *ce mazatl*, en el Borgia), está representado un gran depósito precioso que contiene granos de maíz, encima está otra vasija de jade con flores y, además, se ve un collar de piedras preciosas, mientras que en el Vaticano B, las vasijas están bastante separadas, se presentan como elementos aislados uno de otro y el collar no aparece. Resulta evidente que estas representaciones tenían el significado de “prosperidad”, como lo indica la siguiente cita (*Ibidem*: 26).

[...] decían que cualquiera que nacía siendo hijo de principal, en el dicho signo [mazatl] sería también noble y principal y tendría que comer y beber y con qué dar vestidos a otros y otras joyas y atavíos [...] (Sahagún 1956, I: 322),

También Durán señala que:

...Apetecerán dignidades, cargos [...] andarán alcanzados, serán pródigos [...] amigos de ir a la guerra, de mostrar y señalar su persona y valor [...] (Durán 1984: 231).

El mismo concepto de prosperidad está representado en el Borbónico (Fig. 36) por el glifo de “corazón y sangre”, que como ya se indicó se registra como una metáfora cuyo significado es el cacao que se encuentra integrado a la cabeza de Tepeyótl, además de una vasija de jade al pie de este dios (Reyes 1997: 26-27).



Figura 36.- Corazón y sangre, “cacao o riqueza”. Tomado del Códice Borbónico, p. 3 (detalle). Biblioteca Ángel Palerm, CIESAS; FAMSI (*Ibidem*).

A partir de la información registrada en las fuentes se aprecia que los artículos de lujo más valorados, entre ellos el cacao, así como algunos ornamentos que tenían un valor simbólico, eran para uso exclusivo de las clases sociales elevadas; los *pipiltin* disfrutaban de privilegios de uso y consumo de bienes de prestigio, como lo señala López Austin (2004: 452-453) en su obra *Cuerpo humano e ideología*:

...pueden equipararse al derecho de comer la carne de los sacrificados, que se reservaba a la nobleza debido a que el cuerpo de los dioses transmitía una fuerza que debía limitarse al grupo dirigente. Entre los derechos de uso y consumo de los pipiltin estaba la ingestión de cacao y carne humana, y el uso de piedras preciosas (*ibidem*).

El *Códice Florentino*, ya varias veces citado describe el derecho de consumo de cacao entre algunos sectores sociales:

Inin tlatolli itechpa mitoaya in cacahuatl  
 Yehica ca tlazotli catca, acan  
 Necia in ye huecauh. Amo quia in  
 In icnotlacat. Ipampa in mitoaya:  
 “yollotli, eztli, imacaxoni”  
 ca yuhqui in nanacatl ipan momati,  
 ca texocomicti. In aquin quia, intla  
 macehualli, enca tetzammachoya. Auh

Este dicho se refería al cacao, porque es muy precioso, porque antiguamente era muy raro. No lo bebía el macehualli, el hombre pobre. Por esto se decía que era *mixitl*, *tlapatl*, que se consideraba como hongo, porque embriaga, porque emborracha. Si el que lo bebía era un macehualli, se tenía como mal augurio

zan in quia ye huecauh yehuatl in tlatoani,  
anozo in huei tiacauh, anozo tlatacatecatl,  
tlacochochcalatl. In azo ume, azo ei  
cacitinemí, yehuatl quiya.  
Zan no huei necia, ca zan tlapoalli

In cacahuatl quiya, ca amo zan ilihuiz in miya.

Y antiguamente sólo lo bebía el tlatoani,  
o el gran guerrero o el tlatacatecatl  
o el tlacochochcalatl. Si acaso dos o tres  
llegaban a conseguirlo; Ellos lo bebían.  
Era difícil de conseguir, porque sólo  
contado  
no se bebía inconsiderablemente.  
(traducción: López Austin 2004: 453).

Sin embargo, la prerrogativa de consumir cacao en algunos casos se extendía entre otros grupos sociales como el de los *macehualtin*, quienes por sus hazañas guerreras ascendían de categoría, y de este modo, obtenían el derecho a comer carne humana, a beber pulque y cacao y a oler flores perfumadas de igual manera que los *pipiltin* (*Op.cit*). Así, la utilización de cacao, simbolizó la prosperidad y buenos augurios (triumfos militares, cargos políticos y puestos de poder en la sociedad mesoamericana del Posclásico).

De acuerdo con las fuentes históricas, se puede decir que la escala social en las culturas mesoamericanas no solo tenía que ver con el prestigio de poseer cacao, tampoco se limitaba a las prerrogativas que brindaba el cargo de organizar rituales y ceremonias, sino que abarcaba incluso, por una parte los rangos alcanzados en la actividad comercial de los pochtecas y por otra, los ascensos de categoría en la actividad militar de los *macehualtin*, de esta forma, el consumo de cacao y el desarrollo del comercio de cacao reflejaban el desarrollo de ciertos privilegios dentro de la escala social, a través del acceso controlado a este producto, sobre todo de quienes poseían las plantaciones de cacao.

Me permito reiterar que en el caso de la posesión de las plantaciones de cacao, en el (1976: 65) se registra que el vendedor de cacao era un propietario de cacao; un propietario de campos de cacao; era un propietario de árboles de cacao o un importador, o un viajero con mercancía un viajero o un revendedor que vende en lugares individuales. Aquí es conveniente señalar que el significado etimológico del vocablo *cacaoanamacac*, (vendedor de cacao) indica que éste vendía el cacao en un puesto ubicado en el *tianquiztli*, y tal vez era dueño de una pequeña plantación de árboles de cacao. Por otra parte, la palabra *cacaonanauhqui* (poseedor de cacao) y que en las fuentes históricas se registra como tratante o comerciante, podría ser el poseedor de extensas plantaciones de



cacao y además el mayorista de este producto. Desafortunadamente, no se conocen evidencias materiales concretas de esta situación, solamente contamos con estos registros recopilados por los cronistas después de la Conquista, y no sabemos hasta qué grado ellos están reflejando sus propios conceptos e ideas de la propiedad de la tierra. Por lo general, es un hecho conocido que la tierra era de propiedad comunal en toda Mesoamérica, y se desconocen los detalles específicos relacionados con las plantaciones de cacao en las zonas productoras, ubicadas generalmente en las costas y pie de monte.

Es conveniente mencionar que en el Altiplano Central, durante el periodo Posclásico, con el establecimiento del *calpulli*, la primera distribución de tierras fue en forma comunal; según León-Portilla: “esta ligación del hombre con la tierra, basada en la necesidad de vivir de sus frutos, trajo consigo, dentro de la mentalidad mexicana, el concepto de que era obligatorio, para quienes poseían la tierra, el trabajarla. En función del principio *in qualli, in yectli* (lo conveniente, lo recto), se consideraba que quienes no trabajaban la tierra, perdían el derecho de poseerla. De este modo, se llegó a concebir la propiedad como una vinculación dinámica entre las personas y las cosas, basada en un doble hecho: la necesidad que se tenía de ella para vivir, y la explotación ininterrumpida de la misma por medio del trabajo de sus poseedores” (León-Portilla 1995: 320).

*in qualli, in yectli* originó el concepto de propiedad, fundamental en la vida económica del mundo mexicano, que estructurado en clases sociales, fijó nuevas formas jurídicas de posesión y uso de los bienes de producción, principalmente la tierra (*Ibidem*: 319).

Como resultado de los datos obtenidos en esta investigación y de acuerdo con las fuentes históricas, se podrían plantear algunas reflexiones, dado que la producción y el intercambio del cacao contribuyeron a fortalecer las relaciones entre diversos sectores sociales mesoamericanos; el cacao fue un bien de producción que jugó diversos papeles, entre los que destacan: primero, el de ser un bien de consumo utilizado como bebida de acceso restringido, que se obtenía por medio del comercio a larga distancia; segundo, era un artículo suntuario que se utilizó en diferentes contextos sociales; tercero, fue un elemento esencial en diversas ceremonias religiosas; cuarto, constituía un símbolo de prosperidad y

poder, tanto en un contexto cultural, como en un contexto cosmogónico; quinto, representaba un medio para el pago de tributos de provincias foráneas; y sexto, fue un elemento que servía de mercancía y de medio de intercambio entre los *pochtecas*, generando una relación entre los personajes que participaban en la actividad comercial, es decir, los consumidores y los comerciantes. De especial importancia resulta el hecho de que el cacao representara un referente de valor con respecto a otros productos, lo que tuvo gran relevancia porque eliminó el trueque simple de mercaderías y representó un avance en las relaciones mercantiles de las sociedades mesoamericanas, cuestión que se analizó en el segundo capítulo.

Sin duda, el cacao fue un elemento que coadyuvó a la prosperidad de la sociedad mesoamericana y al mismo tiempo representó dicha prosperidad, tanto en el ámbito comercial como en el campo filosófico, según se puede percibir en los poemas de los antiguos mexicanos.

## **2) El simbolismo del cacao en la poesía náhuatl.**

En la poesía náhuatl aparece la recurrencia de un universo de símbolos: una y otra vez aparecen las flores, su abrirse y marchitarse, se habla de árboles, frecuentemente se mencionan pájaros; las piedras y metales preciosos, jades, turquesas, oro y plata; los ricos y variados plumajes; los instrumentos musicales. Se mencionan lugares especiales, como *xochicalli*, *amoxcalli*, *tlahcuilolcalli*, además de *tlilli* y *tlapalli*, las tintas roja y negra. Los colores denotan los rumbos del universo, los atavíos de los dioses y gobernantes. Con estos recursos estilísticos los *cuicapicque* (poetas) crearon una poesía portadora de un rico universo de significaciones (León-Portilla 1994: 63; Johansson: 2004: 124). En este contexto, el cacao fue un elemento de gran simbolismo en el pensamiento filosófico que inspiró a los poetas nahuas a expresar la alta estima de esta planta; por ejemplo, Tlaltecatzin de Cuauhchinanco exclama:

Ah zan xochicacahuatl  
In puzontimani,  
Yexochitl in tlamaco.  
Intla noyol quimati,  
Quihuintia ye noyolia.  
Aya yece nican,  
Tlalla icpac,  
Antetecuita, nopilhuan,  
a noyol quimati,  
quihuintia ye noyol.

El floreciente cacao  
ya tiene espuma,  
se repartió la flor del tabaco.  
Si mi corazón lo gustara,  
Mi vida se embriagaría,  
Cada uno esta aquí,  
sobre la tierra,  
Ustedes señores, mis príncipes,  
Si mi corazón lo gustara,  
Se embriagaría,

(Ms. Cantares Mexicanos, Biblioteca Nacional de México, fols. 30r. y v., y Romances de los señores de la Nueva España, Fols. 7r.-8r.) Traducción de Miguel León Portilla: (1997: 75).

Nezahualtcoyotl, tlatoani de Tezcoco fue uno de los poetas más sobresalientes del mundo náhuatl. Este filósofo cantó a la flor de cacao en una de sus múltiples composiciones.

## Ma zan moquetzacan

¡Ma zan moquetzacan, nicnihuan!  
In icnoque on cate in telpilhuan,  
non Nezahualcoyotzin,  
ni cuicanitl,  
tzontecochotzin.  
Xocon cui moxochiuh ihuan in mecacehuaz.  
¡Ma ica xi mototi!  
Zan tehuan notpiltizin,  
zan ye ti Yoyontzin.  
Ma xocon cua in cacahuatl,  
In cacahuaxochitl,  
¡ma ya on ihua in!  
¡Ma ya netotilo,  
ma necuicatilo!  
Ah nican tochan,  
ah nican tinemizque,  
tonyaz ye yuhcan.

## Pongámonos de pie

¡Amigos míos, pongámonos de pie!  
Desamparados están los príncipes,  
yo soy Nezahualcoyotl,  
soy el cantor,  
soy papagayo de gran cabeza,  
Toma ya tus flores y tu abanico.  
¡Con ellos parte a bailar!  
Tu eres mi hijo,  
tú eres Yoyontzin.

Toma ya tu cacao,  
La flor del cacao,  
¡que sea ya bebida!  
¡Hágase el baile,  
Comience el dialogar de los cantos!  
No es aquí nuestra casa,  
no viviremos aquí,  
tú de igual modo tendrás que marcharte.

(Ms. Romances de los señores de la Nueva España. fols. 3v. – 4r.)  
(*Op.cit.* 1997: 102-103).

El tlamatini (sabio) de la región Poblana-Tlaxcalteca, Tecayehuatzin de Huexotzinco convocó a otros tlamatinime y poetas para dialogar acerca de la poesía, y en forma más amplia del arte y del símbolo. En este contexto, el poeta compone sus versos sobre la flor de cacao.

Zan cacahuaxochtica,  
tlapapahuitihitze,  
ye oncan in xochiahahuiya  
aitec,  
Yehuantizin conitquitihuitze iteocuitlachimal.  
Ma tla iecacehuaz,  
teoaxochicuauhcoltica,  
quetzalipantica  
tonteahuiltico  
xopancala itec.

Chalchiuhtetzilacatli ihcacahua,  
xochiayauac quiyahuitl  
on quiztoc in tlaticpac.  
Zacuan cala imanca

In ixtilahuaquitequi.  
Ye temohua ipiltzin,  
xoxopan in ompa temoya,  
In Ipalnemohuani.  
In mocuicaizhuayotia  
moxochiapana huehuetitlan,  
momalina.  
Ye motech on quiza  
a ihuintixochitli,  
¡ma xon ahuiyacan!

Con flores de cacao,  
exclama y viene veloz,  
allá con las flores se alegra  
en el interior de las aguas.  
Viene de prisa con su escudo de oro.  
Que con abanicos  
con el cayado de flores rojas,  
con banderas de pluma de quetzal  
vengamos a dar alegría  
en el interior de las casa de primavera.

Resuenan los timbales color de jade,  
Lluvia de florido rocío  
ha caído sobre la tierra.  
En la casa de plumas amarillas  
está lloviendo con fuerza.  
Su hijo ha bajado,  
En la primavera desciende allí,  
es el Dador de la Vida.  
Sus cantos hacen crecer,

se adorna con flores en el lugar de los atabales,  
se entrelaza.  
De aquí ya salen,  
las flores que embriagan,  
¡alegréense!

(Ms. Romances de los señores de la Nueva España, Colección Latinoamericana de la Biblioteca de la Universidad de Texas, fols. 1r – 2r.)  
(*Op.cit.* 1997: 230-231).

Xayacámach de Tizatlan forjador de cantos infundió nueva vida al significado de “flor y canto” con palabras que describían su experiencia personal, como se puede apreciar en uno de sus poemas inspirado en la flor de cacao.

Zan moch ompa ye huitz  
Xochitl ycaca.  
Tecuecuelxochitl,  
in teyollomamalachoa ytzo.  
Conmoyauhthuitze,  
contzetzelotihuitz,  
in xochitla malin,  
xochipoyon.

¿Xochipetlatl  
on ac?  
Cenca ye mocha,  
ye amoxcalitic,  
cuica yegua on tlatoa Xayacamach,  
quihuintia ye iolcacahuaxochitl.

Yn huel yectli on cuicatl ycahuaca,  
yegua conehua ye icuic Tlapalteuccitzin,

Huel ahuia yxochiuh,  
tztzelihui xochitl,  
cacahuaxochitl.

Todos de allá han venido,  
de donde están en pie las flores.  
Las flores que trastornan a la gente,  
las flores que hace girar los corazones.  
Han venido a esparcirse,  
han venido a hacer llover  
guirnaldas de flores,  
flores que embriagan.  
¿Quién está  
sobre la estera de flores?  
Ciertamente aquí es tu casa,  
en medio de las pinturas,  
habla Xayacámach.  
Se embriaga con el corazón de la flor de cacao.  
Resuena un hermoso canto,  
eleva su canto Tlapalteuccitzin.  
Fraguantes son sus flores,  
se estremecen las flores,  
Las flores del cacao.

(Ms. Cantares Mexicanos Biblioteca Nacional de México, fol. Ilv.)  
(*Op. cit.* 1997: 102-103).

Podemos ver en estos poemas que el cacao jugó un papel relevante en el pensamiento del hombre mesoamericano, las composiciones expresan el significado del cacao como un estimulante que provoca alegría y felicidad. En estos poemas se enuncia metafóricamente la existencia individual y su disyuntiva entre la vida y la muerte; la permanencia material de los seres en la tierra; así



como, la igualdad de los hombres ante la muerte y la inevitable desaparición de la vida. Así en este universo de ideas el cacao fue un símbolo tanto en el ámbito poético como en el ritual.

### **3) El cacao en las ofrendas y rituales.**

En Mesoamérica las ofrendas rituales relacionados con el culto sagrado fueron múltiples y variadas. Al respecto, De la Garza (1997: 126-127) señala que los dioses eran invisibles e impalpables, por lo que se les sustentaba con materias sutiles, como olores de flores e incienso y sabores de alimentos y bebidas; pero principalmente se les entregaba la energía vital o el espíritu, que radicaba en la sangre de animales y seres humanos.

En relación a este punto, (Bozzoli 1978: 1) menciona que Fernández de Oviedo registró en sus observaciones sobre los habitantes de Nicoya (región que actualmente se localiza en Costa Rica en la provincia de Guanacaste) y Nicaragua, algunos aspectos del pensamiento simbólico que coinciden con los actuales talamanqueños (habitantes de Talamanca que hoy día, se ubica en la provincia de Limón, Costa Rica). Uno de esos aspectos es el considerar el lugar donde nace el sol como la morada de seres sobrenaturales y que esos seres que allí viven se alimentan de carne o sangre humana, como lo indica el cronista en el siguiente párrafo:

“F. ¿Aquellos *teotes* comían

Y. Oí decir a mis passados que comían sangre é corazones de hombres é de algunos páxaros; é les daban sahumeros de la tea é resina, é que esto es lo que comen” (Fernández de Oviedo, 1945: 77).

En la cosmovisión náhuatl el fruto del cacao era una expresión simbólica usada en el ritual para designar al corazón humano que se arrancaba en el sacrificio para ofrendarlo a los dioses. En un ritual que se celebraba cada año en *Tenochtitlan* el cacao se asociaba directamente con la extracción del corazón. Una vez por año se escogía a un esclavo de cuerpo perfecto para personificar a Quetzalcoatl. Durante

cuarenta días andaba vestido con la ropa y las joyas del dios (Durán 1964: 63-64; Coe 2000: 134.135).

Sobre este punto, Durán narra que:

La fiesta de Quetzalcoatl dios venerado por los *chulultecas* se celebraba el tres de febrero: cuarenta días antes de este día los mercaderes compraban un esclavo que fuese limpio de toda mácula. Lo vestían como el ídolo durante los cuarenta días, lo purificaban, lavándolo dos veces en el agua de los dioses. Este hombre representaba a Quetzalcoatl durante los cuarenta días, el cual era reverenciado como tal.

Nueve días antes que llegara el día de fiesta, venían ante él dos viejos muy venerables de las dignidades del templo, y humillándose ante él le decían con voz humilde y con mucha reverencia que el trabajo de bailar y cantar había terminado para ahora morir. A esta ceremonia la llamaban *neyolmaxiltiliztli* que significa 'apercebimiento o satisfacción'.

Si el 'apercebido' se entristecía y ya no bailaba con el contento y alegría que se deseaba, se hacía una hechicería y con navajas lo sacrificaban, lavaban la sangre humana de sacrificios pasados, con aquellas navajas hacían una jícara que contenía cacao, se daba a beber para que él volviera al contento y al baile, olvidando el apercibimiento que le habían hecho; él mismo con mucha alegría y contento se ofrecía a la muerte, hechizado con aquel brebaje, al cual llamaban *itzpacalatl*, que significa 'lanzas del cuchillo' (Durán 1964, I: 63-64).

En este sentido, Young (1994: 27) destaca que el cacao tuvo un cierto simbolismo para los mesoamericanos, el cual se expresa en los monumentos en sitios de las ciudades antiguas de Centro América que describen las vainas de cacao y los árboles en varios contextos. Algunos de estos contextos han sido interpretados en términos del uso de collares de granos de cacao utilizados por los pipiles durante sus rituales de sacrificios religiosos; en otros contextos, a la vaina o fruto del cacao se le ha encontrado una similitud con el corazón humano, posiblemente por su forma redondeada y su color. Asimismo, en algunas adivinanzas mayas, el cacao es visto como un símbolo para la sangre. Los árboles sagrados del cacao eran plantados con mucho cuidado y ceremonia; se hacía una cuidadosa selección de las semillas para ser plantadas conforme a las fases de la luna.

Por su parte, Landa (1966: 81) relata que en el área maya se celebraba un ritual en el mes de Muan (en el mes de abril) y los que tenían cacaotales, es decir árboles de cacao, hacían una fiesta a los dioses Ekchuah, Chac y Hobnil, a quienes veneraban como sus divinidades. En esta ceremonia sacrificaban un perro manchado, ya que lo comparaban con el color del cacao, En este ritual, los mayas quemaban incienso en honor de las deidades, ofrecían iguanas azules, ciertas plumas de pájaro y daban a cada uno de los invitados una mazorca de la fruta del cacao.

El cacao tenía un lugar especial en las ceremonias de la élite maya, durante su vida los altos funcionarios consumían tazones de espumoso cacao, porque como ya se explicó con anterioridad, ellos recibían fardos conteniendo cientos de semillas de cacao a modo de tributo; incluso a su muerte, el cacao les acompañaba como parte de la ofrenda, ya fuese en semillas secas contenidas en un recipiente, o bien como bebida y alimento, como lo evidenció la vasija con restos de cacao descubierta por Adam en un entierro de Río Azul, Guatemala (Coe 2000: 58-59); vale la pena recordar que esta evidencia arqueológica sirvió como punto de partida para un análisis científico que comprobó la existencia de cacao en dicho recipiente (Ver figura 13 ).

Las ceremonias funerarias de los gobernantes mayas del periodo Clásico (*Ibidem*: 61-62) eran de enorme magnificencia, y los muertos a los que se honraban iban acompañados por suntuosas ofrendas especiales para mantenerlos en su tránsito hacia la otra vida. El cuerpo, vestido con capas y pieles de jaguar especialmente preparadas, y adornado con collares y brazaletes de jade verde manzana, se ponía sobre una cama o litera, envuelto en humo sagrado de incienso de copal y música de trompetas de caracoles y de madera, sonajas, e instrumentos de percusión hechos de carapachos de tortuga. Cerca del cuerpo se colocaban platos y vasos cilíndricos de cerámica, que contenían la bebida sagrada del cacao que el gobernante o noble disfrutarían en la morada de los muertos (Fig. 37).



Figura 37.- Un gobernante maya sentado en su palacio. Debajo del trono hay un vaso cilíndrico para tomar chocolate y una vasija con un espejo de obsidiana. Vaso cilíndrico procedente de la región de Mosul de San José, Guatemala, Clásico Tardío (*Ibidem*). La escena representa a un noble pagando el tributo al señor sentado en la estera. El texto explica que el vaso contenía una bebida de cacao. (Imagen tomada de *Los mayas del periodo Clásico*: 1997: 206).

El texto jeroglífico más común de las vasijas funerarias es el que se ha denominado “secuencia primaria estándar”, o SPE, una secuencia dedicatoria o patrón de signos en un orden que, fundamentalmente nunca cambia, y la siguiente ilustración es un ejemplo de dicho texto. En síntesis, la secuencia primaria estándar consigna brevemente la posesión del objeto señalado, y comúnmente se mencionan los recipientes para cacao, registrando por ejemplo: “El vaso para beber chocolate del señor Garra de Jaguar de Calakmul”.

En cuanto a la lectura del vocablo para representar el cacao, cabe recordar que fue el epigrafista David Stuart quien descifró su jeroglífico; el investigador observó que consistía en el dibujo de un pez, precedido por un signo parecido a un peine que ya había sido establecido como el glifo silábico *ka*, y seguido por el signo *-w* final. Las evidencias indicaban que ‘pez’ no es más que un sustituto del glifo de ‘peine’ *ka*, así que Stuart leyó todo el conjunto como *ka-ka-w*, es decir cacao. El glifo compuesto aparece en textos en vasos cilíndricos, se puede inferir que estos vasos se usaban para la producción y el consumo de chocolate en los palacios mayas (*Ibidem*: 64) (Fig. 38).

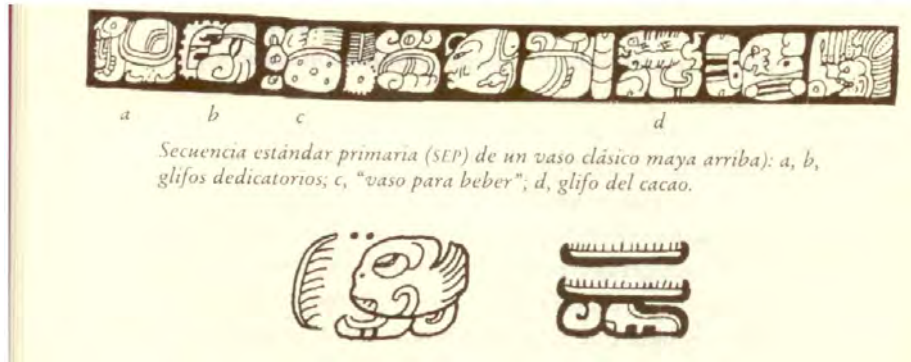


Figura 38.- Comparación de los glifos mayas para cacao del Clásico y Postclásico

La siguiente imagen ilustra una escena en palacio de la cultura maya clásica (Fig. 39). Este vaso pintado presenta solamente una porción de una escena en la cubierta entera del recipiente. Los investigadores piensan que la escena describe una negociación de matrimonio entre un gobernante (la gran figura de la derecha) y otro hombre. Se puede ver que dos mujeres -posiblemente la esposa e hija del gobernante- escuchan atrás de las cortinas. Asimismo, aparecen varios indicios de la importancia del cacao entre los mayas. El siguiente gobernante tiene una taza con una tapa de bebida de cacao, y debajo de él están dos grandes bolsas llenas de granos de cacao (usados para hacer chocolate), posiblemente entregados como regalo o tributo. Alrededor del borde se aprecia un texto jeroglífico que indica el nombre del dueño de los vasos y la función de estos recipientes para tomar cacao.



Figura 39.- Escena en un Palacio Maya.  
[http://www.denverartmuseum.org/explore\\_art/collections/objectDetails/objectId--107965](http://www.denverartmuseum.org/explore_art/collections/objectDetails/objectId--107965)  
 2006 Denver Art Museum.

Las grandes civilizaciones, maya, náhuatl, mixteca, zapoteca, otomí, purépecha -entre otras-, que surgieron y se desarrollaron en Mesoamérica plasmaron su historia y sus ideas en muy variadas expresiones plásticas, incluyendo la cerámica y la escultura; asimismo, los mesoamericanos registraron sus conocimientos y su visión del mundo en los códices. Referente a este tema, Galarza (1997: 7) sugiere que la información consignada en documentos pictóricos es de mayor importancia gracias a sus múltiples contenidos temáticos. Los antiguos mexicanos informaron en estas fuentes históricas de sus logros, avances culturales y científicos, creencias religiosas, ritos y ceremonias, historia, genealogías y alianzas de los señores, nociones geográficas, sistema económico y cronologías. En el caso particular del cacao, tanto el grano, como la fruta, la semilla, o la planta se representaron en diversos códices, lo cual reafirma su importancia fundamental entre estas sociedades.

En este sentido, el cacao (así como otros productos suntuarios) aparece representado, por un lado como ya señalé en la sección de tributos, tanto en la Matrícula de Tributos como en la segunda parte del Códice Mendocino como un artículo mercantil; cabe recordar que el es una fuente histórica que proporciona datos sobre el cacao en los aspectos socio-económicos dentro del mundo náhuatl. Otro aspecto del cacao se enuncia en el código Borbónico como símbolo de prosperidad y emblema de alta jerarquía. De igual manera, los siguientes códices representan el cacao como un símbolo sagrado y como emblema en algunos acontecimientos históricos y sociales.

#### **4) Aspectos simbólicos del cacao en los códices mesoamericanos.**

En esta sección me referiré a diversos ejemplos, en donde se analizará la simbología del cacao.

## - Códice *Fejérvary-Mayer*. Lámina 21

El presente códice prehispánico (Galarza: 1990: 72) recibe el apelativo de los apellidos de dos de sus propietarios extranjeros, sin embargo, León-Portilla propone como título el de Tonalamatl de los Pochtecas, nombre que es reflejo de su contenido, es decir un *tonapohualli* o calendario de la cuenta de los días y los destinos que regían a los *pochtecas*.

La procedencia de este manuscrito hasta hoy no ha sido aclarada; según León-Portilla (2005 :9) en él convergen elementos de los ámbitos culturales nahua del Altiplano, nahua-choculteca, mixteca y maya. Dicho documento pertenece a los denominados códices del Grupo Borgia, *corpus* de manuscritos pictográficos unificados por su tema de carácter religioso, denominados: Códice Borgia, Códice Vaticano B, Codice Cospi, Códice Fejérvary Mayer y Códice Laud (Ojeda Díaz: 2002: 51).

Entre los mesoamericanos el cacao no sólo tenía valor económico y gastronómico, también como ya se refirió en otros apartados, esta planta adquirió un profundo significado simbólico. En el *Tonalamatl de los pochtecas (Códice Fejérvary-Mayer)*, León-Portilla (2003: 18-20) destaca que la primera página de este códice presenta una imagen del ámbito horizontal del universo, con glifos calendáricos integrados al espacio cósmico. Esta imagen del universo aparece orientada hacia *Tlapcopa*, el rumbo de la luz (el oriente). Como indicadores de cada uno de los rumbos del mundo se ven, incluidos en sendos círculos, los cuatro glifos que son portadores de los años: *acatl* (oriente), *tecpatl* (norte), *calli* (poniente) y *tochtli* (sur). En el rumbo del sur la franja que circunda al espacio trapezoidal es de color verde. En medio de los dioses Mictlantecuhtli y Cinteotl hay un árbol de cacao, que brota de las fauces del monstruo de la tierra. Sobre el árbol se posa un loro. Arriba, dentro del correspondiente espacio oblongo, se yergue una planta de maíz con un conejo en la parte de abajo. Dicho animal guarda obvia correspondencia con el signo de *tochtli*, que se ve en el círculo sobre el cuerpo de otro loro. Acerca de los colores cosmogónicos aparecen éstos en las franjas que delimitan los

espacios trapezoidales: oriente-rojo, norte-amarillo, poniente azul y sur verde (Fig. 40).

Sobre este tema, De la Garza (1977:107) nos dice que en la cosmología maya destacan tres símbolos religiosos fundamentales a nivel universal: la cruz y el cuadrado, que no pueden separarse, y la pirámide. Para explicar el simbolismo del árbol como un nexo de unión entre los niveles del cielo y de la tierra, la investigadora destaca que los mayas concibieron el universo conformado por tres grandes ámbitos: el cielo, la tierra y el inframundo. El cielo se subdivide en trece estratos horizontales, que dan la forma de una pirámide escalonada; las construcciones piramidales que sostienen los templos, las cuales a su vez representan a las montañas sagradas, simbolizan ante todo el espacio celeste, en cuyo último estrato estaba la divinidad suprema. Análogamente, el inframundo también se concibió como una pirámide, pero de nueve cuerpos y tal vez invertida. Y la tierra se pensó como una plancha plana cuadrangular, dividida en cuatro sectores, cada uno de los cuales tiene los siguientes símbolos: un color, un árbol (ceiba) sobre el cual se posa un ave, un tipo de maíz y un tipo de frijol. Los árboles sostienen el cielo, al lado de deidades antropomorfas, llamadas Bacabes. Los mitos mayas hablan de una gran ceiba verde en el centro del universo, conocida como la “Gran Madre Ceiba”, que atraviesa los tres planos. Esta imagen del árbol Cósmico situado en el centro del mundo es una de las más comunes del simbolismo universal del centro.

La concepción de la cuadruplicidad terrestre, que se expresa en la cosmología maya, parece ser resultado de la experiencia que se vive en el fenómeno natural de la salida y puesta del Sol, en la línea donde el cielo y la tierra se unen, a lo largo del ciclo anual del astro. Este hecho determina los cuatro ámbitos de la tierra, los puntos cardinales, así como las cuatro estaciones, uniéndose en la cuadruplicidad el espacio y el tiempo (*Ibidem*).

Por su parte, (McNeil 2006: 12) indica que el cacao algunas veces está representado como un árbol cósmico o un árbol direccional sagrado y señala que en Copan las vainas de cacao crecen desde el tronco de un incensario en forma



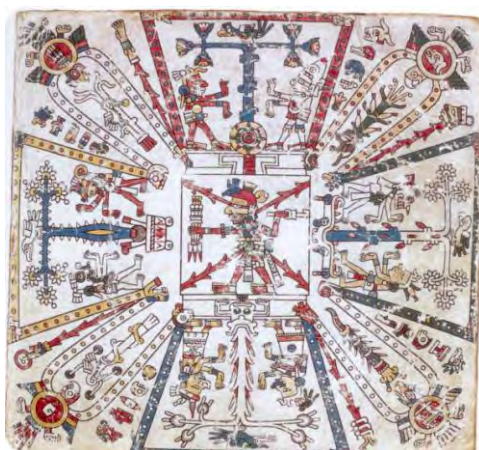
de *axis mundi* (Árbol Mundo o cruz). Este árbol de cacao reemplaza la más común representación del Árbol Mundo como un árbol de ceiba o un árbol de la planta de maíz.

Los elementos pictográficos del árbol del cacao se encuentran representados en el arte maya, durante el Clásico Tardío, algunos de éstos fueron encontrados en Chichén Itzá. De importancia crucial resulta el hecho de que el árbol del cacao también es conocido en el Posclásico en la región Mixteca-Poblana, como se aprecia en el Códice Fejérvary-Mayer, (Fig. 40) donde el árbol del cacao ocupa la posición del sur en un diagrama del mundo, en dicho códice las direcciones cardinales son marcadas por cuatro árboles cósmicos. En la época prehispánica el cacao fue asociado por la sociedad náhuatl con el Sur y con el inframundo; sobre este aspecto, McNeil, apoyándose en Ashmore (1989: 273) destaca que el punto cardinal del sur para los antiguos mayas podía ser también comparado con el inframundo.

En Copan en los incensarios del Clásico Tardío en la forma de árboles de cacao se visualizan rostros flotando, los cuales posiblemente representan ancestros muertos, renacidos desde el inframundo como los árboles de cacao. (McNeil *Ibidem*). Es de gran interés mencionar que también la señora Sak K'uk', reina de palenque y madre del gobernante Pakal, aparece reencarnada como un árbol de cacao en el Templo de las Inscripciones (*Ibidem*).

McNeil Al tomar como referencia a Kufer y Heinrich (2006) sugiere que el cacao debido a sus condiciones ideales para su crecimiento como son las áreas sombreadas pudieron haber sido asociadas con la oscuridad, mientras el maíz que crece en campos abiertos fue asociado con la luz. (*Ibidem*).

Las fuentes estudiadas para este tema nos informan del profundo simbolismo de los árboles en la cosmovisión mesoamericana, en particular, el árbol del cacao jugó un papel trascendental en el pensamiento de los antiguos mexicanos, el cual fue representado pictográficamente como parte del universo.



National Museums Liverpool

Figura 40.- El árbol del cacao en el Códice *Féjervary-Mayer* o *Tonalamatl* de los *Pochteca* (León-Portilla 2005:21). Revista Arqueología Mexicana.

#### - Códice Madrid. Lámina 95.

Documento de tradición maya, escrito en la época prehispánica por hombres maya, los textos que contiene están en maya yucateco. Este códice contiene temas adivinatorios pero carece de secciones de astronomía; éste recibe el nombre de la ciudad en que se encuentra (Sotelo Santos: 1997: 34-36).

Como se ha señalado anteriormente el cacao fue representado como un elemento primordial en ciertas las ceremonias e ideas cosmogónicas y, según se pudo apreciar en el Códice *Fejervary Mayer*, uno de los cuatro Árboles del Mundo es precisamente el cacao (Fig.41); una situación similar ocurre en el *Códice Madrid*, en donde los dioses mayas derraman su sangre sobre mazorcas de cacao (Gallegos 2003: 6). La imagen representa a los cuatro dioses que aparecen perforándose las orejas con lancetas de obsidiana y dejando caer lluvias de sangre preciosa sobre frutos de cacao; ello resulta ilustrativo, porque para los mayas del Posclásico, tanto como para los mexicas, existían estrechas asociaciones simbólicas entre el cacao y la sangre humana (Coe 2000: 58-59) (Fig. 41), posiblemente, esta representación esté enfatizando esta asociación, y de

acuerdo a la cosmovisión mesoamericana este rito podría representar un sentido de fertilidad como alimento para los dioses.

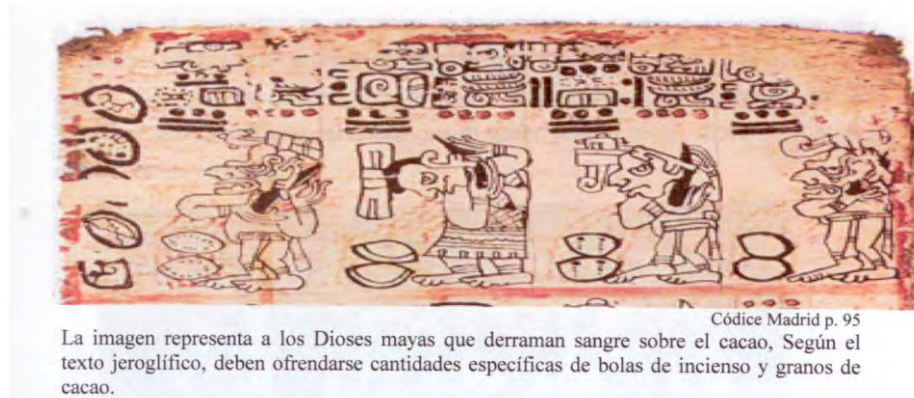


Figura 41.- La imagen representa a los Dioses mayas que derraman sangre sobre el cacao, según el texto jeroglífico, deben ofrendarse cantidades específicas de bolas de incienso y granos de cacao. Códice Madrid p. 95 (FAMSI). [http://www.famsi.org/maya/writing/codices/pdf/1\\_madrid](http://www.famsi.org/maya/writing/codices/pdf/1_madrid).

#### - Códice Dresde. Lámina 25.

Este es otro manuscrito de la cultura maya prehispánica. Desde el punto de vista artístico se ha considerado al *Códice Dresde* el más bello debido a la claridad de sus trazos y a la cuidadosa disposición de los textos (Sotelo Santos: 1997: 39).

También en varias secciones del *Códice Dresde* que tratan de actividades rituales vinculadas con el ciclo sagrado de 260 días se pueden ver dioses sentados sosteniendo frutos de cacao, o platos rebosantes de granos de cacao. De acuerdo a la interpretación de Coe (2000: 58), el texto escrito encima de cada deidad afirma que lo que tiene en la mano es “su cacao”. Igualmente, en una página del *Dresde* que se ocupa de las ceremonias de año nuevo, tan importantes en el Yucatán del Posclásico, el Dios Zarigüeya recorre un camino sagrado hasta los límites de la ciudad cargando sobre la espalda al Dios de la Lluvia, el texto asociado dice que “cacao es su alimento” (*Ibidem*). (Fig. 42 ). Es posible que esto indique un buen augurio para la fecha señalada, y tal vez éste signifique prosperidad, de igual manera que se expresa en el Códice Borbónico al inicio del capítulo.

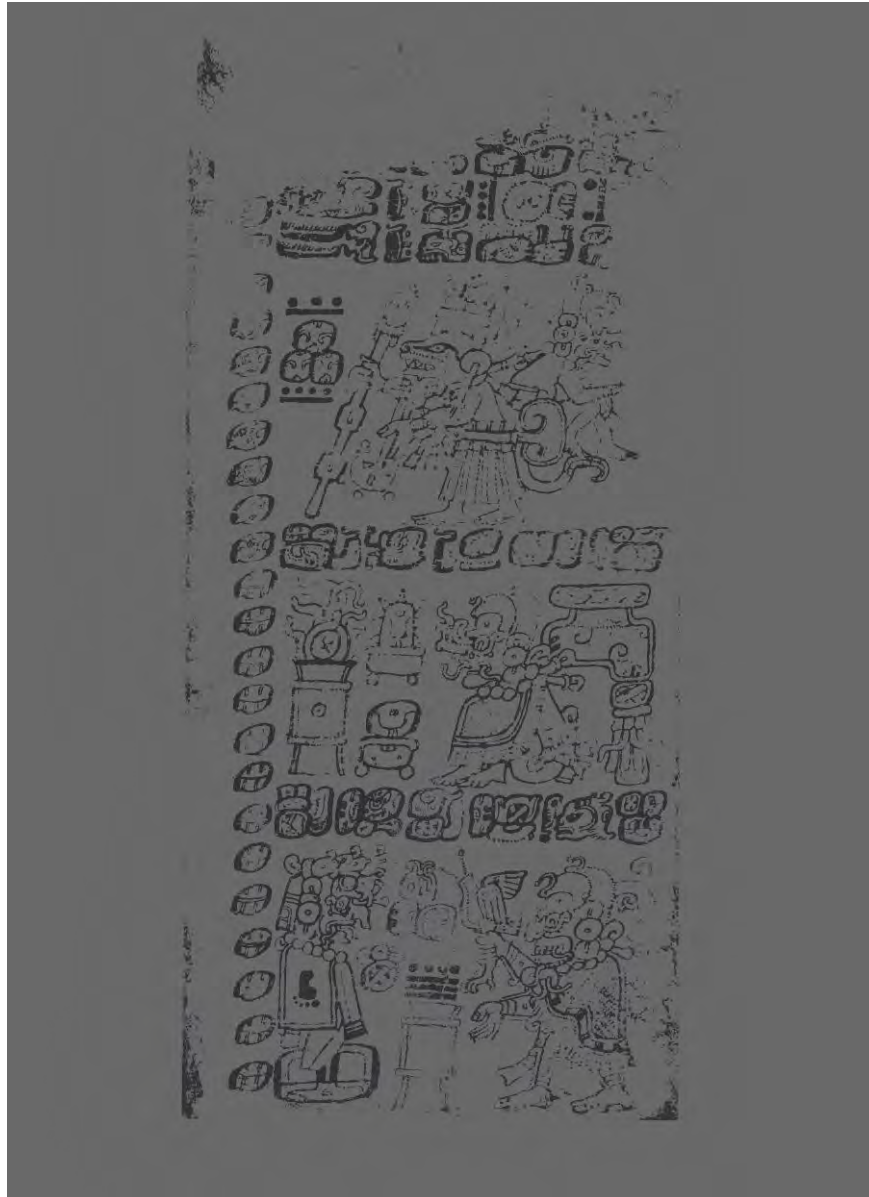


Figura 42.- El Dios Zarigüeya carga al Dios de la Lluvia durante los ritos de año nuevo en el Códice Dresde. El texto especifica que debe ofrendarse cacao (*Ibidem*). Lámina 25 del Códice Dresde. Imagen tomada de FAMSI. [http://www.famsi.org/mayawriting/codices/pdf/dresden\\_fors\\_schele\\_all.pdf](http://www.famsi.org/mayawriting/codices/pdf/dresden_fors_schele_all.pdf).

### - Códice Nuttall

El manuscrito pictórico de tradición indígena procedente de la Mixteca Alta hoy día se conoce como Códice Nuttall narra la vida del Señor 8 Venado, quien fue hijo del sumo sacerdote de Tilantongo (Jansen: 1997: 44).

Según Hermann (2006: 6) la importancia del Códice Nuttall radica en el hecho de que se trata del único *corpus* de libros de los antiguos mexicanos que registra acontecimientos de carácter político, genealógico, militar, religioso, incluso mitológico de los antiguos pueblos mixtecos del actual estado de Oaxaca. De él destacaremos algunas láminas que resultan de interés para nuestro tema.

Por ejemplo, en la Lámina 42 de este códice (Lado 1: la vida de 8 Venado), se registra la fecha conformada por el día 7 águila y el año 6 pedernal, que, de acuerdo con las más recientes correlaciones calendáricas, corresponde al año 1044 d.n.e. Esta fecha indica el momento del primer matrimonio del sacerdote 5 Lagarto, con la señora 9 Águila, Guirnalda de flores de Cacao, quien está sentada frente a él. Esta forma de representar el matrimonio es una convención muy común en los códices mixtecos. Los asientos forrados con piel de jaguar, o *tayoo ñe cuiñe*, son una indicación de su alto status (*Ibidem*: 16) (Fig.43).



Figura 43.- Lámina 42. En la imagen aparecen los padres, hermanos y nacimiento de 8 Venado. La fecha que aparece a los lados del indica el primer matrimonio del sacerdote 5 Lagarto, con la señora 9 Águila, Guirnalda de flores de Cacao. The Trustees of the British Museum (Apud. Hermann 2006: 17)

En el mismo códice, en la Lámina 47 -denominada conquistas a gran escala- comienza con un personaje llamado 5 Viento, quien parece encabezar a

un grupo de señores con diversos animales y objetos en las manos. Es probable que se trate de señores pertenecientes a pueblos locales en actitud de obediencia y reconocimiento a 8 Venado. Aunque el gobernante mixteco no aparece en estas páginas, es posible determinar, por el contexto, que como resultado de sus primeras conquistas un grupo de pueblos decide reconocerlo como nuevo soberano y le hace entrega de una serie de tributos. Así, el señor 5 Viento lleva como tributo u ofrenda un pequeño jaguar; este personaje proviene de un sitio llamado Lugar de la Cabeza. Enseguida, con un águila en las manos, llega 5 Águila, originario del Lugar del Maguey con Quiote. Otro señor, de nombre 9 Movimiento, ofrece un pectoral de oro; el pueblo del que proviene se representa por un tablero roto o partido por la mitad, que en mixteco podría leerse como Ñuu Cahnu, "Pueblo Grande". Después aparece el señor 9 Conejo, quien da un abanico o cetro de plumas; su lugar de origen está representado por un ave rapaz. Continúa el señor 6 Flor, que lleva en las manos un fruto de cacao, y finalmente el señor 7 Lagarto, quien parece ofrecer una imagen o pequeña figura con semillas de cacao alrededor. Quizá se trate de una estatuilla elaborada con cacao que evoca a alguna deidad local de la región costera, rica precisamente en el cultivo de este fruto. En el caso de estos dos últimos personajes, no se representa el lugar del que provienen (*Ibidem*: 26) (Fig. 44). Por lo que se ha comentado en los párrafos anteriores es posible observar que las representaciones de cacao, podían tener diversos sentidos, formando parte del nombre propio de algún personaje, que sería el caso de la Señora 9 Águila, o también como una de las ofrendas o tributos entregados al gobernante en una ceremonia oficial.



Figura 44.- Lámina 47. Conquista a gran escala.  
The Trustees of the British Museum (Apud. Hermann 2007: 27).

Otro ejemplo, lo vemos en la parte 2 del códice citado, donde el gran gobernante mixteco 8 Venado recibe una vasija de espumoso cacao de su desposada, la princesa 13-Serpiente, en el año 1051. El cacao siempre estuvo presente en las bodas mesoamericanas, que representaban importantes alianzas políticas o militares entre las élites (Fig. 45). Es importante señalar que el glifo de la bebida de la imagen del Códice Nuttall, representa una bebida ritual de cacao. De igual manera, el pulque fue otra bebida muy estimada en los rituales. El glifo que se ve en el recipiente que contiene cacao es el mismo que se presenta en la mayoría de los códices para indicar el cacao, dicho glifo es un recipiente del cual sobresale una gran cantidad de espuma adornada con flores, y es diferente al glifo que muestra la vasija que contiene pulque).

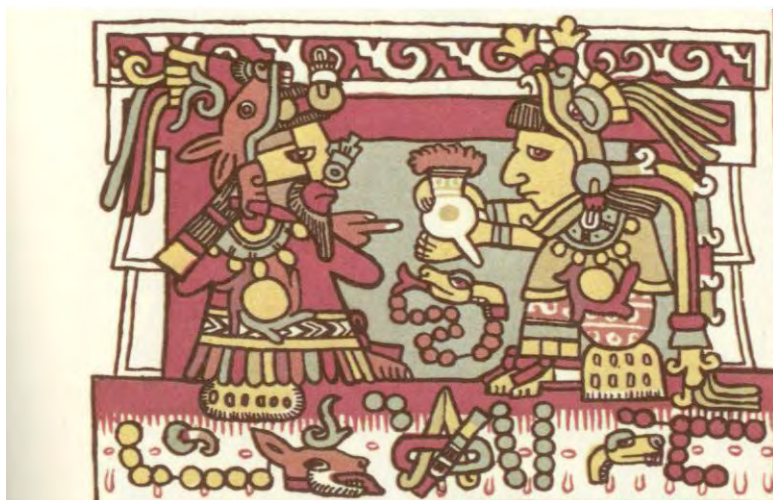


Figura 45.- Códice Nuttall, Lámina 26. La bebida de cacao presente en los acontecimientos sociales, especialmente en las bodas el cacao es un símbolo de unión y prosperidad. *Codex Nuttall: A picture Manuscript from Ancient México*, Edited by Zelia Nuttall, 86 Full-color Plates, with new introductory Text by Arthur G. Miller, Dover Publications, New, York, USA.

Un caso concreto de ofrendar cacao y *octli* (pulque) en los eventos funerarios, se presenta en la lámina 81y 82 del mismo códice, en donde se relata la muerte y exequias de 12 Movimiento -medio hermano de 8 Venado-. A un lado de esta escena se extiende un lecho de hojas y hierbas anudadas, sobre un lecho de cenizas o carbón que sostiene dos bultos de madera o ramas dedicados a Xipe. La envoltura de papel rojo y blanco, junto con el *yopitzontli* (cono) que amarra estos bultos, están asociados con el culto a Xipe-Totec (Señor de los desollados). Una vasija de cacao acompaña a estas ofrendas que parecen estar dedicadas en el día 7 flor.

Cierran esta lámina cinco personajes que se dirigen al bulto mortuario para depositar diversos objetos y bebidas. El primero lleva una codorniz junto con una bolsa de pata de jaguar; el segundo aparece ricamente ataviado con un *xicolli* o *dzonu* (vestimenta destinada únicamente a los grandes gobernantes) y sostiene en las manos una vasija de cacao adornada con flores; viene enseguida otro individuo que lleva en las manos el *dzonu* para entregárselo al bulto; el cuarto personaje prepara una jícara de pulque espumoso, y el último muestra una corona de flores (Fig. 46) (Hermann 2006: 96-97).





Figura 46.- Lámina 81. Muerte y exequias de 12 Movimiento.  
The Trustees of the British Museum (Hermann 2006: 97)

En la lámina 82 desde el Lugar de la Serpiente, 8 Venado parece dirigir las ceremonias a otro bulto mortuario de 12 Movimiento. Seguramente, una vez incinerado el cadáver de su medio hermano, se recogieron las cenizas y los huesos para formar un nuevo fardo y continuar así, con los rituales funerarios. Se observa que sobre un estrado de madera o templete de madera fue colocado el envoltorio, ricamente ataviado, con los restos del personaje. Un sacerdote le ofrece dos jícaras de pulque y una vasija con cacao (Fig. 47).



Figura 47.- Lámina 82. Ofrenda de cacao y pulque en la muerte y exequias de 12 Movimiento. (*Ibidem*).

El cacao también aparece como símbolo de cohesión y poder en los eventos políticos, en la lámina 68 se describe la entronización de 8 Venado en Tilantongo, en donde se reunieron 112 señores. El último personaje de la larga nómina de señores es 7 Flor, Yoyútu Suha (Mecapal de Cacao), debido a que lleva en la espalda este aditamento con una carga de cacao, posiblemente para obsequiarlo al gobernante mixteco. (*Ibidem*: 68-69). De un total de 30 lugares arribaron gobernantes, nobles, guerreros y sacerdotes que seguramente constituyeron una gran alianza con 8 Venado, lo que colocó a Tilantongo como el gran centro rector de la Mixteca y el eje fundamental del poder (Fig. 48).



Figura 48.- Lámina 68. El cacao como símbolo de alianza en la entronización de 8 Venado en Tilantongo y visita de 112 señores. The Trustees of the British Museum (Apud. Hernmann 2006: 99).

Como se puede apreciar con los ejemplos anteriores, el consumo y utilización del cacao en el universo mesoamericano se representa en los códices en sus diversos aspectos, como apelativo, ofrenda o tributo y como bebida ritual, ilustrando algunas de las manifestaciones relevantes que destacamos en un principio.

Cabe mencionar que el cacao aparece en otros códices de origen náhuatl, por ejemplo, Otlazpan, Tlatelolco, Tepetlaoztoc, Tepotzotlán, San Juan Teotihuacan, Tlatengo, Osuna, Parte de un Proceso, Tercera parte del Códice Mendocino, Azoyú I, Vindobonensis, Tudela, Matrícula de Huexotzinco y Sierra. Sobre este tema existe un trabajo de tesis de licenciatura en Etnohistoria intitulado: *Las representaciones del cacao en los Códices del siglo XVI: el caso nahua del centro de México* (Martínez 2004). Dicho estudio aporta datos específicos sobre las representaciones del cacao en estos documentos.

A manera de recapitulación de esta última sección, cabe recordar que el difrasismo nahua, *Yolotl Eztli* (corazón, sangre), expresa una metáfora para referirse al cacao. Resulta de gran interés el hecho de que los nahuas

relacionaron la sangre y cacao, probablemente debido al valor socio-económico, político y cultural que ellos le otorgaron a este grano, porque en el pensamiento del hombre mesoamericano la sangre es la vida misma y al mismo tiempo es el alimento de los dioses, de esta manera, el cacao tiene la función de alimentar y vigorizar la sangre, además de ser un elemento que se utilizó como ofrenda ritual en eventos de gran jerarquía. Así, el concepto de prosperidad para los antiguos mexicanos consistió en el valor que ellos mismos le otorgaron a los objetos de acuerdo a su cosmovisión; me parece importante señalar que la utilización del cacao y su papel en el intercambio comercial durante el Posclásico establecieron un importante vínculo, tanto material como simbólico, entre los grupos de poder. Posiblemente dichos grupos tenían capacidad de controlar la producción de grandes plantaciones de árboles de cacao; la importancia del control y distribución del cacao en el Altiplano Central se debió en gran parte a que era un producto cultivado en la zona maya y el sur de Mesoamérica, lo cual ocasionaba que la obtención del producto fuese más compleja y de gran valor económico.

Resulta interesante que a partir de ideas elitistas o sagradas el hombre mesoamericano concibió que el consumo de cacao era exclusivo para los grupos de poder, ya que de este modo, ellos fortalecían su mente y cuerpo (dadas las cualidades internas del cacao como la theobromina), y reforzaban las diferencias sociales manifiestas en el acceso a los recursos. Evidentemente y dada su importancia, el cacao está presente en las manifestaciones plásticas y artísticas, en la literatura y en las manifestaciones religiosas, como en el caso de las ofrendas funerarias de los grandes señores mayas.

## CONSIDERACIONES FINALES

Como se ha visto a lo largo de este trabajo, los pueblos mesoamericanos apreciaron gran variedad de recursos agrícolas y, entre ellos, destaca el cacao; este grano fue un elemento de elevada importancia que se utilizó en diferentes aspectos y ocupó un lugar muy estimado como producto suntuario entre la élite, seguramente, en función no sólo de sus cualidades externas e internas, sino también debido a una serie de creencias, ideas, conceptos y símbolos inherentes a su contexto social.

Según las fuentes históricas y arqueológicas el origen del cacao parece haber tenido lugar en la Alta Amazonia, hace aproximadamente 10,000 ó 15,000 años, o en la región norte de Colombia y Venezuela, donde se localizó gran número de genes de cacao. Asimismo, se puede situar la génesis del cacao en la selva lacandona del estado de Chiapas. Los datos registrados informan que las poblaciones de América del Sur únicamente consumían la pulpa de cacao y elaboraban con ésta una bebida fermentada, desechando los granos; este dato proporciona la evidencia arqueológica de que los mesoamericanos fueron los promotores iniciales del cultivo de la planta y del procesamiento de sus semillas.

Al parecer, los mayas y sus vecinos cultivaban el cacao ya desde mediados del periodo Preclásico (600-300 a.n.e.), y tal vez antes, en las costas del Pacífico, el norte de Belice y en las tierras bajas de Tabasco. De acuerdo con la información disponible hasta el momento, el cacao se domesticó y cultivó por primera vez en el sur de Mesoamerica antes de 500 a.n.e., y quizás hayan sido los olmecas de la región del Golfo de México quienes domesticaron por primera vez este cultivo hace más de dos mil años. Hay evidencias del uso del cacao en estas regiones desde épocas tan antiguas como 1000 a.n.e.

En relación con el debate actual sobre el origen del vocablo cacao, opino que es una discusión que continúa sin resolverse, ya que tanto los investigadores que proponen que este término es de origen yuto-azteca, como los que plantean que esta expresión tiene su origen en la familia mixe-zoque proporcionan evidencias adecuadas, que tal vez los lingüistas habrán de analizar con mayor

profundidad y con mayores elementos que irán surgiendo con el aumento de las investigaciones sobre este tema.

Por lo menos desde el siglo IV d.n.e. existió un comercio organizado de mercaderes mayas que llevaban sus productos hasta apartadas regiones; principalmente cerámica, cacao, algodón, pieles y plumas de quetzal. De acuerdo con estos datos, se aprecia que el cacao ya era una mercancía primordial y de alta estima en un intercambio bien establecido de productos entre los mayas y otros pueblos hacia el final del periodo Preclásico Tardío (300 a.n.e.- 300 d.n.e.).

Tanto las fuentes históricas, los documentos coloniales, crónicas, códices y datos arqueológicos proporcionan abundante información sobre la utilización del cacao en Mesoamérica durante la época prehispánica. Un punto de inflexión importante en su estudio se da en 1984, cuando en Río Azul, Guatemala, se reporta un recipiente conteniendo residuos de cacao encontrado en una tumba que data del período Clásico Temprano; esta evidencia indicó por vez primera que el cacao se utilizó en Mesoamérica desde épocas antiguas, asimismo, fue el punto de partida para los análisis científicos que posteriormente comprobaron la existencia de residuos de cacao en muchos otros recipientes hallados en contextos funerarios, como parte de las ofrendas de diversos gobernantes y miembros de la élite maya.

El cacao constituyó uno de los medios para reforzar diversas relaciones sociales entre los mesoamericanos, tanto de cohesión al interior de un estamento como de diferencias con los demás; de igual manera, este producto significó poder y status. El cacao jugó un papel relevante en la sociedad mesoamericana del Posclásico entre los *tlatoque*, *pipiltin* y *pochtecas*, quienes asociaron diversas ideas elitistas o sagradas al consumo del cacao; además, este producto vegetal alcanzó un valor significativo en las relaciones comerciales, en el intercambio de productos y en el pago de tributos.

El cacao influyó en las relaciones económicas dentro de la organización de los *pochtecas*; por una parte, los *cacaoanamacac* crearon un vínculo estrecho con los granos de cacao en su doble papel de mercancía y de “moneda” o medida de intercambio, debido a sus cualidades inherentes que permitieron un manejo

adecuado en el intercambio comercial, ya que el grano es duro y, seguramente, tenía un periodo amplio de conservación y durabilidad. Por otra parte, la posesión del cacao representó un símbolo de status dentro de dicha organización. Resulta interesante saber que en algunos casos los vendedores de cacao eran dueños de las plantaciones de este grano. Existe la posibilidad de que la riqueza de los *cacaoanamacac* y de los *cacaonanauhqui* constituyera una extensión de las plantaciones de este producto agrícola; sin embargo, es un hecho conocido que la tierra era de propiedad comunal en toda Mesoamérica, y se desconocen los detalles específicos relacionados con las plantaciones de cacao en las zonas productoras, ubicadas generalmente en las costas y pie de monte, por lo cual no pudimos determinar con exactitud el tipo de relación que existía entre los vendedores y poseedores de plantaciones de cacao. El análisis de algunos vocablos en náhuatl nos permitieron observar que el *cacaoanamacac* vendía el cacao en un puesto ubicado en el *tianquiztli*, y tal vez era dueño de una pequeña plantación de árboles de cacao y el *cacaonanauhqui* (poseedor de cacao) y que en las fuentes históricas se registra como tratante o comerciante, podría ser el poseedor de extensas plantaciones de cacao y además el mayorista de este producto.

Cabe resaltar que el grupo de los pochtecas ocupaba un rango dentro de la escala de su organización de acuerdo a la cantidad de cacao que poseía; de esta manera, ellos jugaron un papel destacado en el intercambio comercial y en la distribución de este producto. Las fuentes mencionan que los mercaderes más importantes durante el periodo Posclásico fueron los señores de Acalán, quienes controlaban el comercio en la base de la península, entre Tabasco, el Petén, el norte de Yucatán, la bahía de Chetumal y Honduras.

La importancia del comercio de cacao radica en que dicho producto alcanzó un valor significativo en el Altiplano Central y en otras regiones. Los mexicas obtenían cacao a través de intercambios comerciales y por medio de tributo de las provincias de Cihuatlan, Xoconochco, Cuauhtochco, Cuetlaxtlan, Tlatelolco y Tochtepec. Dicho tributo consistía en 940 cargas de cacao al año, en diferentes presentaciones. La cuota de tributo que se pagaba era fija y periódica.

Al parecer, la región conocida actualmente como Veracruz fue una de las regiones de intercambio del cacao más importantes durante el Posclásico; existe la posibilidad de que el grano empezara a llegar como tributo al Altiplano desde la Huasteca del centro de Veracruz, alrededor de 1461-1468.

Los *pochtecas* llegaban disfrazados o en forma encubierta a las regiones del sur para intercambiar sus productos y obtener cacao. La cañada de Cuicatlan era el paso que permitía la comunicación entre varios núcleos de población; el afán de los mexicas por conquistar la Mixteca Alta y entrar a la Cañada tuvo como finalidad asegurar la ruta de los *pochtecas* para llegar a la costa del Golfo de México y a las tierras bajas de la costa de Chiapas. Los mexicas establecieron guarniciones o puestos de avanzada en Tuxtepec y en el Istmo de Tehuantepec, y alrededor de 1486 d.n.e. el Soconusco, región del litoral chiapaneco, quedó sujeta como una provincia tributaria de cacao y de otros productos, los cuales fueron distribuidos a través de rutas terrestres y acuáticas dentro del área mesoamericana.

El cacao adquirió un valor determinado en el *tianquiztli* en donde se transformó en un medio de cambio, funcionando como una equivalencia en el mercado. De especial importancia resulta el hecho de que el cacao representó un referente de valor con respecto a otros productos, lo que tuvo gran relevancia porque eliminó el trueque simple de mercaderías y estableció un avance en las relaciones mercantiles. El cacao predominó en su papel de símbolo cambiario en el mercado. Esta utilización del cacao como medio de intercambio se registró a lo largo de Mesoamérica durante el Posclásico entre los mexicas, mayas, nicaraos y los habitantes de Panamá. La apreciación del cacao como artículo de lujo y como unidad monetaria en el intercambio de productos radicó en la escasez y en la localización remota o distante de su producción. Nos parece que el cacao se utilizó como equivalente de una manera más amplia en el mercado exterior mesoamericano, aunque posiblemente las mantas de algodón o *cuachtli* tenían un valor superior dentro del área náhuatl.



El cacao se consideró como símbolo de prosperidad en el Altiplano Central, en la medida en que su utilización y su importante papel en el intercambio comercial durante el Posclásico establecieron un vínculo significativo tanto material como simbólico, entre los grupos de poder. El difrasismo nahua *eztli, yolotl*, expresa la analogía de la sangre y el corazón con el cacao; en este sentido, sugerimos que el concepto de prosperidad para los antiguos mexicanos consistió en el valor que ellos mismos le otorgaron a los objetos de acuerdo a su cosmovisión.

El hombre mesoamericano concibió que el consumo de cacao era exclusivo para los grupos de poder, ya que así ellos fortalecían su mente y cuerpo (dadas las cualidades químicas del cacao que incluyen teobromina, dopamina y otros elementos) y reforzaban las diferencias sociales manifiestas en el acceso a los recursos. En particular el acceso al cacao fue muy restringido, porque dichos grupos tenían capacidad de controlar la producción de grandes plantaciones de árboles de cacao; la importancia del control y distribución del cacao en el Altiplano Central se debió en gran parte a que era un producto cultivado en el sur de Mesoamérica, lo cual ocasionaba que la obtención del producto fuese más compleja y de gran valor económico.

El cacao está también presente en las manifestaciones plásticas y artísticas, en la literatura y en las expresiones religiosas, como es el caso de las ofrendas funerarias de los grandes señores mayas. El cacao fue un elemento que coadyuvó a la prosperidad de la sociedad mesoamericana y al mismo tiempo representó dicha prosperidad, tanto en el ámbito comercial como en el campo filosófico.

Los antiguos mexicanos destacaron en diversos códices ciertos aspectos del cacao relacionados con su consumo y utilización. Ellos registraron en los documentos pictográficos el aspecto material del cacao, tanto del grano, como de la fruta, la planta y el árbol. En su aspecto simbólico, el cacao aparece en algunos códices representando la sangre humana y el corazón, que metafóricamente significó cacao, es decir, prosperidad y riqueza, en el área náhuatl durante el Posclásico. En el aspecto cultural el cacao podía expresar el nombre propio de un

personaje importante; en los eventos políticos, destaca como ofrenda o tributo; en las ceremonias, se presenta la bebida de cacao en los matrimonios y otros acontecimientos sociales. También, en los códices mayas, este producto agrícola se representa en los rituales concernientes a la fertilidad de la tierra para la siembra de la planta.

Algunas fuentes contemporáneas registran que posiblemente los miembros de una representación de mayas kekchíes, habitantes de la Alta Verapaz, en Guatemala, introdujeron el cacao a Europa. Hasta principios del siglo XIX tanto en Europa como en América el cacao continuó siendo una bebida para la élite. Más tarde, un holandés descubrió el método para extraer la manteca de la pasta del cacao, transformándose la bebida en un producto sólido que podría ser disfrutado por las masas. La producción de chocolate se convirtió en un gran negocio y el cultivo del árbol del cacao se difundió en todo el mundo. Actualmente, su cultivo y su aprecio se ha difundido a todos los continentes.

## BIBLIOGRAFÍA

- ACOSTA, Miguel; Miguel León-Portilla y otros  
1975 *El comercio en el México prehispánico*, Instituto Mexicano del Comercio Exterior, México.
- ALVARADO Tezozomoc, Fernando  
1975 *Crónica Mexicayotl*, UNAM, México.
- ANDREWS, Anthony P.  
1998 —“El comercio marítimo de los mayas del Posclásico” en *La Navegación entre los mayas*, Revista Arqueología Mexicana, CONACULTA/INAH, México.
- BARLOW, Robert  
1987 *Tlatelolco rival de Tenochtitlan*, INAH, México.
- 1989 *Tlatelolco: fuentes e historia*, Universidad de las Américas, México.
- 1976 BARRERA VAZQUEZ, Alfredo; Rosa María López Franco  
—“La taxonomía botánica maya” en *Taxonomía biológica. Nomenclatura etnobotánica maya: Una interpretación taxonómica*, INAH, México.
- BARROS, Cristina y Marco Buenrostro  
1997 —“El maíz, nuestro sustento” en *El maíz*, Revista Arqueología Mexicana CONACULTA/INAH, México.
- 1999 —“La alimentación prehispánica en la obra de Sahagún” en *Fray Bernardino De Sahagún*, Revista Arqueología Mexicana, CONACULTA/INAH, México.
- BAUDEZ, Claude-François  
2007 —“Los dioses mayas: Una Aparición tardía” en Revista Arqueología Mexicana, CONACULTA/INAH, México.
- BERDAN, Frances F.  
1975 *Trade, tribute and market in the aztec empire*: Ann Arbor University, microfilms.
- BERDAN, Frances F., Richard Blanton, Elizabeth Boone, Mary Hodge,  
1996 Michael Smith Y Emily Umberger  
*Aztec Imperial strategies*, Dumbarton Oaks, Harvard University, Washington.

- BERGMANN, John F.  
1968 *The Distribution of cacao cultivation in pre-columbian America*, University of Alberta, Edmonton, Alberta, Canadá.
- BLOM, Frans  
1932 —“Commerce, Trade and Monetary Units of the Maya”. *Middle American Papers*. Middle American research Institute Publication 4. Tulane University, New Orleans.
- BOSCH GIMPERA, Pedro  
1998 *Rutas de Intercambio en Mesoamérica*, III Coloquio, UNAM/IIA, México.
- BOZZOLI de Wille, María E  
1978 *Continuidad del Simbolismo el cacao, del siglo XVI al siglo XX*. Ponencia presentada al Congreso del V Centenario del nacimiento de Gonzalo Fernández de Oviedo, Departamento de Antropología, Universidad del Costa Rica.
- BROM, Juan  
1996 *Esbozo de Historia Universal*, Editorial Grijalbo, S.A. de C.V., México.  
1991 *Para comprender la Historia*, Editorial Nuestro Tiempo, S.A., México.
- BYE, Robert; LINARES, Edelmira  
1999 —“Plantas medicinales del México prehispánico”, en *Plantas medicinales prehispánicas*, Revista Arqueología Mexicana, CONACULTA/INAH, México.
- CARDÓS, Amalia  
1958 *comercio de los mayas antiguos*, tesis, de maestría en arqueología, Escuela Nacional de Antropología e Historia, México.
- CARRASCO, Pedro  
1994 —“*La Sociedad Mexicana antes de la conquista*” en *Historia General de México*, Colmex, México.
- CARRASCO, Pedro; Johanna Broda; et al.  
1976 *Estratificación social en la Mesoamérica Prehispánica*, SEP/INAH, México.  
1976 —“*Los estamentos en el Ceremonial Mexica*”; en *Estratificación Social en la Mesoamérica Prehispánica*. SEP/ INAH, México.
- CASO, Alfonso  
1971 *El Pueblo del Sol*, FCE, México.

CASTILLO FERRERAS, Víctor

1974 *Matrícula de Tributos. Comentarios, paleografía y versión*, Historia de México, Salvat Editores, México.

1996 *Estructura económica de la sociedad mexicana según las fuentes documentales*, UNAM, IIH, México.

1991 *Matrícula de Tributos*. Secretaría de Hacienda y Crédito Público, México.

2003 *Historia de la Matrícula*, *La Matrícula de Tributos*, Revista Arqueología Mexicana No. 14, interpretación y análisis de Ma. Teresa Sepúlveda, CONACULTA/INAH, México.

CERVERA OBREGÓN, Marco Antonio

2005 —El sistema de armamento entre los mexicas,” en *Lenguas y Escrituras de Mesoamérica*, Revista Arqueología Mexicana, CONACULTA/INAH, México.

CIUDAD REAL, Antonio de

1993 *Tratado curioso y docto de las grandezas de la Nueva España*, Ed. Estudio, apéndices, 3ª. Edición, IIH, UNAM, México.

CLAVIJERO, Francisco Javier

1991 *Historia antigua de México*, Editorial Porrúa, México.

COE, D. Sophie y Coe D. Michael

2000 *La Verdadera Historia del Chocolate*, F.C.E. México.

*Códice Dresden*

2009 FAMSI, [http—www.famsi.org-mayawriting-códicespdf.dresden](http://www.famsi.org-mayawriting-códicespdf.dresden).

*Códice Fejérváry-Mayer (Tonalámatl de los pochtecas)*

2005 Facsímil con estudio de Miguel León-Portilla (ed.); Revista Arqueología Mexicana No. 18, CONACULTA/INAH, México.

*Códice Florentino*

1980 Facsímil 218-20 de la Colección Palatina de la Biblioteca Laurenziana, Archivo General de la Nación, V. 3, Párrafo Séptimo, Libro XI, México.

*Códice Madrid*

2009 FAMSI, [http://www.famsi.org/spanish/research/graz/madrid/img page095.html](http://www.famsi.org/spanish/research/graz/madrid/img/page095.html)

*Códice Matrícula de Tributos*

- 2003 Revista Arqueología Mexicana No. 14, interpretación y análisis:  
Ma. Teresa Sepúlveda; introducción de Miguel León-Portilla,  
CONACULTA/INAH, México.

*Códice Mendocino*

- 1979 Edición facsimilar, versión de Jesús Galindo y Villa, editorial Cosmos,  
México.

*Códice Nuttall*

- 2006 Lado 1: *La vida de 8 Venado*, Revista Arqueología Mexicana No. 23,  
Estudio introductorio e interpretación de láminas de Manuel A. Hermann,  
CONACULTA/INAH, México.
- 2008 Lado 2: *La historia de Tilantongo y Teozacoalco*, Revista Arqueología  
Mexicana No. 29, Estudio introductorio e interpretación de láminas de  
Manuel A. Hermann, CONACULTA/INAH, México.
- 1975 *Codex Nuttall: A picture Manuscript from Ancient México*, Edited by  
Zelia Nuttall, 86 Full-color Plates, with new introductory Text by  
Arthur G. Miller, Dover Publications, New, York, USA.

CORTÉS, Hernán

- 1994 *Cartas de Relación*, Editorial Porrúa, S.A., México.

CHAVERO, Alfredo

- 1953 *México a través de los siglos*, Ediciones Cumbre, México.

CHINCHILLA, Oswaldo

- 2006 *Folleto Kakaw: El chocolate en la cultura de Guatemala*, Museo Popol  
Vuh, Universidad Francisco Marroquín, Guatemala.

DAKIN Karen and Wichmannb Soren

- 2000 *Cacao and Chocolate, A Uto-Aztecan perspective*,  
Ancient Mesoamerica, 11 (2000), 55–75  
Cambridge University Press. Printed in the U.S.A.

DAKIN, Karen

- 2007 *Comments on K&J*  
Instituto de Investigaciones Filológicas, UNAM, México.

DEL PASO Y TRONCOSO, Francisco

- 1988 *La botánica entre los nahuas y otros estudios*, SEP/INAH, México.

- DÍAZ DEL CASTILLO, Bernal  
 2006 *Historia Verdadera de la conquista de la Nueva España*, Grupo Editorial Tomo, S.A. de C.V, México.
- Diccionario Enciclopédico Básico*  
 1976 Editorial Alfredo Ortells, Barcelona, España.
- DURÁN, Diego  
 1984 *Historia de las indias de la Nueva España e Islas de la tierra firme*, Porrúa, Tomo I, México.
- 1967 DURAND-FOREST, Jacqueline  
 –El cacao entre los aztecas”, *Estudios de Cultura Náhuatl*, Volumen VII, IIH, UNAM, México
- FIGUEROA, Marha  
 1995 *Xocoatl: Chocolate, la aportación de México al mundo – recetas e Historia*, Ed. Diana, México.
- FERNÁNDEZ DE OVIEDO Y VÁLDEZ, Gonzalo  
 1959 *Historia General y Natural de las Indias*, Madrid, España.
- FRESQUET FEBRER, José Luis y María Luz López Terrada,  
 1999 –Plantas mexicanas en Europa en el siglo XVI”, en *Plantas medicinales prehispánicas*, Revista Arqueología Mexicana, CONACULTA/INAH, México.
- FOLAN, William J.  
 1979 *Chichen Itzá*, ediciones Orto, S.A., México.
- FORREST, Beth Marie.  
 2007 *Is sipping sin breaking Fast? The catholic chocolate controversy and the Changing world of early modern Spain*, Department of History, Universidad de Boston, Boston, MA. USA.
- FOURNIER, Patricia  
 2006 –Arqueología de los caminos prehispánicos y coloniales”, en *Rutas y Caminos en el México Prehispánico*, Revista Arqueología mexicana, CONACULTA, INAH, México.
- GALLEGOS, Miriam  
 2003 Folleto, *El Cacao: Alimento y moneda prehispánica*, CONACULTA, INAH, México.

- GALARZA, Joaquín  
 1996 *Tlacuiloa: Escribir pintando*, Tava Editorial, S.A.de C.V. México.
- 1990 *Amatl, Amoxтли: El papel, el libro*, Tava Editorial, S.A.de C.V. México.
- Gasco, Janine y Bárbara Voorhies  
 1991 *El Soconusco: economía e historia prehispánica*, Centro de Estudios Mayas, UNAM, México.
- GARCÍA COOK, Angel  
 1997 —Richard Stockton MacNeish y el origen de la agricultura” en *El maíz*, Revista Arqueología Mexicana, CONACULTA/INAH, México.
- GARIBAY K, Ángel María
- 1993 *Poesía Náhuatl I. Romances de los Señores de la Nueva España*, Manuscrito de Juan Bautista de Pomar, Tezcoco, 1582, paleografía, versión, introducción, notas y apéndices de Ángel Ma. Garibay K., UNAM, México.
- 1992 *Historia de la literatura náhuatl*, prólogo de Miguel León-Portilla, Porrúa, Col. Sepan Cuantos, México.
- 1995 *Vida económica de Tenochtitlán I. Pochtecáyotl* (arte de traficar), UNAM,- IIH (Fuentes Indígenas de la Cultura Náhuatl, informantes de Sahagún 3). México.
- GARZA DE LA, Mercedes  
 1997 —Las fuerzas sagradas del universo maya” en *Los Mayas del Periodo Clásico*, Editoriale Jaca Book, Milano.
- GONCALVEZ DEL LIMA, Oswaldo  
 1978 *El Maguey y el Pulque en los Códices Mesoamericanos*, FCE, México.
- GOSSEN, Gary  
 1974 *Los Chamulas en el mundo del Sol*, INI, México.
- GRUBE, Nikolai  
 2001 *Los mayas: una civilización milenaria*, editado por Nikolai Grube, con la Colaboración de Eva Eggebrecht y Matthias Seidel, Konemann, Italia.
- HERNÁNDEZ, de León Portilla Ascensión  
 1990 *Bernardino de Sahagún: Diez estudios acerca de su obra*, FCE, México.



- HERNÁNDEZ, Francisco  
 1959 *Historia Natural de la Nueva España*, Tomos I, II y III, UNAM, México.
- 1942 *Historia de las Plantas de Nueva España*, Imprenta Universitaria, México.
- HEYDEN, Doris  
 1989 *Mitología y simbolismo de la flora en México Prehispánico*, UNAM, IFA, serie 44, México.
- JANSEN, Marten  
 1997 —“Códices Mixtecos. Un viaje a la casa del sol” en *Códices Prehispánicos*, Revista Arqueología Mexicana, CONACULTA/INAH, México.
- JOHANSSON, Patrick  
 1999 —“Los pochtecas en la obra de Sahagún”, en *Fray Bernardino de Sahagún*, Revista Arqueología Mexicana, CONACULTA/INAH, México.
- 1995 *La palabra de los aztecas*, Editorial Trillas, México.
- LANDA, Diego  
 1996 *Relación de las Cosas de Yucatán*, Porrúa, México.
- LEÓN-PORTILLA, Miguel  
 1972 *Religión de los Nicaeos: Análisis y comparación de tradiciones culturales nahuas*, UNAM, México.
- 1999 *Bernardino de Sahagún. Pionero de la Antropología*, UNAM, México.
- 2003 *La Matrícula de Tributos. Introducción*, Revista Arqueología Mexicana, No. 14, serie de Códices, CONACULTA/INAH, México.
- 1995 *Toltecatoytl; Aspectos de la cultura náhuatl*, FCE, México.
- 1993 *La Filosofía Náhuatl*, prólogo de Ángel Ma. Garibay K., UNAM, México.
- 1997 *Quince Poetas del Mundo Náhuatl*, Editorial Diana, México.
- LEÓN-PORTILLA, Miguel y Librado Silva Galeana  
 1991 *Huehuetlahtolli*, Fondo de Cultura Económica, México.
- LEWIS H. Morgan y Adolph F. Bandelier  
 2004 *México Antiguo*, prólogo y edición de Jaime Labastida, CONACULTA/INAH, Siglo XXI, Editores, México,
- LÓPEZ DE COGOLLUDO, fray Diego  
 1971 *Historia de Yucatán*, Comisión de Historia, Campeche.

LÓPEZ AUSTIN, Alfredo

1984 *Textos de Medicina Náhuatl*, UNAM, IIH, México.

1976 *“El Fundamento Mágico-Religioso del Poder”* en Estudios de cultura náhuatl, UNAM, Vol. 12, México.

2004 *Cuerpo humano e ideología*, UNAM, IIA, México.

LOMBARDO DE RUIZ, Sonia

1998 *“La Navegación en la iconografía maya”*, en *La Navegación entre los Mayas*, Revista Arqueología Mexicana, CONACULTA/INAH, México.

LOWE, Lynneth

2005 *El ámbar de Chiapas y su distribución en Mesoamérica*, UNAM, México.

LOZOYA Xavier

1999 *“Un paraíso de plantas medicinales”* en *Plantas Medicinale Prehispánicas*, Revista Arqueología Mexicana, CONACULTA/INAH, México.

MANZANILLA, Linda y Leonardo López Luján

2000 *Atlas Histórico de Mesoamérica*, Larousse, México.

MCCLUNG de Tapia, Emily

1997 Evidencia arqueológica: La domesticación del maíz, en *El Maíz*, Revista Arqueología Mexicana, CONACULTA/INAH, México.

MCNEIL, Cameron

2006 *Chocolate in Mesoamerica. A Cultural History of Cacao*, Edited by Cameron L. McNeil, University Press of Florida.

MALDONADO CÁRDENAS, Rubén

2006 Los caminos prehispánicos de Yucatán, en *Rutas y caminos en el México prehispánico*, Revista Arqueología Mexicana, CONACULTA/INAH, México.

MARTINEZ, José Luis

1979 *Nezahualcoyotl: Vida y obra*, Biblioteca Enciclopédica del Estado de México, México.

MARTINEZ MARIN, Carlos

1967 *El desarrollo histórico de los mexicas*, INAH, México

- MARTÍNEZ Santamaría, María de Guadalupe  
 2004 *Las representaciones del cacao en los Códices mesoamericanos del siglo XVI: el caso nahua del centro de México*, tesis de licenciatura en Etnohistoria, Escuela Nacional de Antropología e Historia, México.
- MATOS MOCTEZUMA, Eduardo  
 1989 —“Organización Social y Económica” en *Los Aztecas*, Lunwerg, Madrid.
- MOHAR BETANCOURT, Luz María  
 1997 —“Tres Códices nahuas del México antiguo”, en *Códices prehispánicos*, Revista Arqueología Mexicana, CONACULTA/INAH, México.
- MOLINA, Alonso  
 1970 *Vocabulario en lengua castellana y mexicana y mexicana y castellana*, Porrúa, México.
- MONJARRÁS-RUIZ, Jesús (Coordinador)  
 1989 *Mitos Cosmogónicos del México Indígena*, INAH, México, ,
- NAVARRETE, Carlos  
 1978 —“*The prehispanic system of communicatios between Chiapas an Tabasco*” en T.A. Lee y C. Navarrete (eds.) *Mesoamerican communications routes and cultural contacts*, Papers of the New World Archaeological, Foundation, 40 Brigham Young University, Provo.
- 1998 —“*La navegación en la costa de Chiapas*”, en *La navegación entre los Mayas*. Revista Arqueología Mexicana, CONACULTA/INAH, México.
- NAVARRETE, Federico  
 1999 —“*Vida Cotidiana y moral indígena*”, en *Fray Bernardino de Sahagún*, Revista Arqueología Mexicana, CONACULTA/INAH, México.
- 1990 ORTIZ DE MONTELLANO, Bernard  
*Aztec medicine, heatl, and nutrition*, Rutgers Universty, USA.
- ORTIZ DÍAZ, Edith  
 2006 *Caminos y rutas de intercambio prehispánico*, Revista Arqueología, Mexicana, CONACULTA/INAH, México.
- PIÑA CHAN Román  
 1989 *Los Olmecas: La cultura madre*, México.
- PEREZ SUAREZ, Tomás  
 2007 —“*Dioses Mayas*”, en *Los Dioses mayas*, Revista Arqueología Mexicana, CONACULTA/INAH, México.

- POPENOE, Wilso  
1919 "Batido and other Guatemalan Beverage prepared from Cacao".  
American Antropologist 21:403-9.
- RECINOS, Adrián  
1976 *Popol Vuh*, FCE, México.
- REYES EQUIGUAS, Salvador  
2006 *El huauhtli en la cultura Nahuatl*, tesis de maestría, Universidad Nacional Autónoma de México, Facultad de Filosofía y Letras, Programa de Posgrado den Estudios Mesoamericanos, México.
- REYES GARCÍA, Luis  
1997 "Dioses y escritura pictográfica", en *Códices prehispánicos*, Revista Arqueología Mexicana, CONACULTA/INAH, México.
- RODRÍGUEZ, Shadow María  
1990 *El Estado azteca*, UAEM, México.
- ROOS, Hassing  
2006 —"Rutas y caminos de los mexicas" en *Rutas y caminos en el México prehispánico*, Revista Arqueología Mexicana, CONACULTA/INAH. México.
- RUZ LHULLIER, Alberto  
1980 *El Pueblo Maya*. Salvat, México.
- RUZ, Mario Humberto  
2001 *Tabasco Histórico: Memoria Vegetal*, Gobierno del Estado de Tabasco, Villahermosa, Tab.
- RIVA PALACIO, Vicente  
1979 —"Esplendor del México Antiguo" en *México a través de los siglos*, Tomo II, Centro de Investigaciones Antropológicas de México, México.
- ROJAS, RABIELA, Teresa  
1997 "De las muchas Maneras de cultivar el maíz", en *El Maíz*, Revista Arqueología Mexicana; CONACULTA/INAH, México.

- SAHAGUN, Bernardino de  
 1959- *Florentine Codex. General history of the things of New Spain*, (A. Anderson y C. Dibble, eds.). School of American Research, University of UTA, Santa Fe.
- 2000 *Historia general de las cosas de Nueva España* (J. García-Quintana y A. López Austin, eds.). CNCA-Alianza Editorial Mexicana, México.
- Semo, Enrique;  
 1975 *Historia del Capitalismo en México. Los orígenes 1521-1763*, Ediciones Era, México.
- 1999 SERRE, Michéle  
*Le Cacao – La Saga du chocolat*, ©Copyright 1999-2004 MSCOMM, [Saveurs sympatico.ca/ency\\_8/cacao/histoire.htm](http://Saveurs.sympatico.ca/ency_8/cacao/histoire.htm).
- Simeón, Rémi  
 1999 *Diccionario de la Lengua Náhuatl o mexicana*, Ed. Siglo XXI. México.
- SEPÚLVEDA Y Herrera, María Teresa  
 2003 —“Medidas, numerales y unidades para tributación” en *La Matrícula de Tributos*, Revista Arqueología Mexicana No.14, CONACULTA/INAH, México.
- SOTELO SANTOS, Laura Elena  
 1977 “Códices mayas”, en *Códices prehispánicos*, Revista Arqueología Mexicana, CONACULTA/INAH, México.
- SULLIVAN, THELMA D.  
 1998 *Compendio de la Gramática Náhuatl*, UNAM, México.
- STUART, David  
 1988 “The Rio Azul Cacao Pot: Epigraphic Observations on the Function of a Maya Ceramic Vessel”. In *Antiquity* 62 (234):153-57
- TAUBE, Kart Andreas  
 1992 *The mayor gods of ancient Yucatán*, Dumbarton Oaks Research Library and Collection, Washington, D.C., USA.
- THOMPON, Eric  
 1975 *Historia y Religión de los Mayas*, Siglo XXI, México.

1956 —*Notes on the use of cacao in Middle America*”, Notes on Middle American Archaeology and Ethnology, Carnegie Institution of Washington, Department of Archaeology, Cambridge, Massachusetts.

TORQUEMADA, Juan de

1976 *Monarquía Indiana*, UNAM, Volumen III, IIH, México.

1992 —*Lord Smoke-Squirrel’s Cacao Cup: Archeological Context and Sociohistorical Significance of the Buenavista Jauncy Vase*” In *The Mayan Vase Book, Volume 3*, edited by Justin Kerr, pp. 490-97, Kerr Associates, New York,

VARGAS, Ernesto

2001 *Itzamkanac y Acalan, Tiempos de crisis anticipando el futuro*, UNAM, IIA, México.

VELA, Enrique

2007 —*Popol Vuh, El libro sagrado de los mayas*”, en *Los Dioses mayas*, Revista Arqueología Mexicana, CONACULTA/INAH, México.

VELASCO LOZANO, Ana Ma. L.

1999 —*Presentación de algunas plantas medicinales en la arqueología*”, en *Plantas medicinales prehispánicas*, Revista Arqueología Mexicana, CONACULTA/INAH, México.

VIESCA TREVIÑO, Carlos

1999 —*Usos de las plantas medicinales mexicanas*”, en *Plantas medicinales Prehispánicas*, CONACULTA/INAH, Revista Arqueología Mexicana, México.

VOORHIES, Bárbara

1991 *La Economía del Antiguo Soconusco*, Chiapas, UNAM, México.

1989 *Economies of the Soconusco Region of Mesoamérica, Ancient Trade and Tribute United States of America*, University of Utah Press.

Wichmann, Soren

*Comment*

Max Planck Institute for Evolutionary Anthropology & Leiden University, USA.

YOUNG, Allen M.

1994 *The Chocolate Tree: A Natural History of Cacao*, The Smithsonian Institution, United States of America.

## IMÁGENES

<http://abcdioses.noneto.com/mayas/dioses/diosL.htm>

<http://www.popolvuh.ufm.edu/kakawemergente04.htm>

[Museo Popol Vuh, Guatemala]

[http://www.famsi.org/spanish/research/graz/madrid/img\\_page095.html](http://www.famsi.org/spanish/research/graz/madrid/img_page095.html)