

# Cacao. La planta que transita los tiempos



**Clementina Battcock**  
**Elisabeth Casanova García**  
**Massimo De Giuseppe**  
Coordinadores

Primera edición: 2022

Textos:

© Clementina Battcock

© Elisabeth Casanova García

© Massimo de Giuseppe

Diseño editorial:

© Luis Enrique Mézquita Pérez

D.R. © 2022, Secretaría de Cultura

Calle Andrés Sánchez Magallanes #1124

Fraccionamiento Portal del Agua

Colonia Centro, Villahermosa

C.P. 86000 Tabasco, México

Se prohíbe la reproducción total o parcial de esta obra,  
sea cual fuere el medio, sin el consentimiento por escrito  
del titular de los derechos correspondientes.

ISBN Digital: 978-607-8735-56-3

Digitalizado en México - Digitalized in Mexico

# Cacao. La planta que transita los tiempos

Clementina Battcock  
Elisabeth Casanova García  
Massimo De Giuseppe  
*coordinadores*



### **Pälvulbä ytyioñ aja pejka pañchak chuk' mí páse'e.**

Tyi k'aba' lak ohäyaty ipeñel yok'ety ity'añ mulawil. Tyi ye'ba' lum mik ts'ujts'äneety yik'aty wokolix icha'añ li pimel chajbibäl wäityi pamchak kak si'beñla lak piálo' sajtyi yo'bä mik páse'la jiñi ch'am, sík'ä', kukuw, lax'ax, ili nich'im, ili ñíchim ts'äjbäl, lo insensio cha'añ mi kotyañ pajty'el, ili wäch'elbä cha'añ mi awäch'ela yake jatyetyla tyí apäk'ula' wäi tyí pamil, wä'añoñla wäi tyí lum mik lokla pejtye chiki mik k'äxla, pejtye íliyi mi sijbeñetyla pajtye lak päsik'al, wäi yikel pijtyañetyloñ, ch' mula ili icha'año' awalob'il, am, yikel ajbiñetyloñ ity'añ lak päsik'al.

Yik'oty yikel su'beñetyloñ lo ja'as, ts'a ja'as, sh'ä'bäl ts'a' wäty ty'e, chi', ch'am, capej, sh'a'k'am yik'oty lo ch'aj'.



### **Rezo chol, ofrecimiento a los difuntos**

En el nombre del padre, del hijo y del espíritu santo,  
Madre tierra te doy un beso también en agradecimiento de todas  
estas frutas y verduras que están presente en este altar, que le  
vamos a ofrecer a nuestros fieles difuntos.

Que le estamos ofreciendo aquí la calabaza, esta caña, cacao, las  
flores, vela encendida, incienso, para purificar los alimentos, y se  
puedan consumir, cuando ustedes pasen en esta vida.

Y ahora nosotros que estamos aquí, en la madre tierra sacamos  
todos estos alimentos y todo esto te lo ofrecemos de corazón a  
ustedes; porque le estamos esperando y ustedes reciban de sus  
hijos y nietos.

Ofrecemos también el plátano, guineo, chorote, los dulces de coco,  
nance y calabaza, café, tamalito y el pinol.

# AGRADECIMIENTOS

La realización de esta obra no habría sido posible sin el invaluable apoyo e interés de numerosas personas y autoridades. Por ello, consideramos absolutamente necesario expresar nuestro enorme agradecimiento a Carlos Manuel Merino Campos, Gobernador del Estado de Tabasco; Ramiro Chávez Gochicoa, Secretario de Cultura de Tabasco; Melina Pedrero Hernández, Subsecretaria de Fomento a la Lectura y Publicaciones; a Diego Prieto, Director General del Instituto Nacional de Antropología e Historia (INAH); Aida Castilleja, Secretaria Técnica del INAH; Delia Salazar, Directora de Estudios Históricos del INAH (DEH-INAH); a Víctor Villalobos Arámbula, Secretario de Agricultura y Desarrollo Rural, a Mirna Aragón Sánchez, de la Coordinación Nacional de Agricultura, a Alejandra Frausto Guerrero, Secretaria de Cultura de México; y a Eduardo Villegas Megías, Coordinador de Memoria Histórica y Cultural de México. El compromiso de todos ellos con la difusión de la cultura y el pasado mexicano nos han permitido llevar a buen fin este libro, para ponerlo en manos del lector.

Asimismo, agradecemos la imprescindible ayuda prestada por el Archivo General de la Nación y a su

director, el Dr. Carlos Ruiz Abreu, por facilitarnos el acceso a diversos materiales de consulta y proporcionarnos amablemente las imágenes de archivo (planos y mapas), presentes en este libro. Además, hacemos extensivo este agradecimiento al equipo de trabajo que a lo largo de varios años ha integrado y sostenido los materiales digitales de la plataforma electrónica de la Mediateca del Instituto Nacional de Antropología e Historia, los cuales recuperamos en algunas secciones de este trabajo.

De igual forma hacemos extensiva nuestra gratitud a Gianni Canova, Rector de la Universidad Libre en Lengua y Comunicación de Milán (IULM); a Antonio Enrique del Ángel Flores, Rector de la Universidad Popular de la Chontalpa; al Instituto Nacional de Investigaciones Forestales, Agrícolas y Pecuarias; a Gabriela Pulido Llano, Directora General de Memoria Histórica y Cultural de México; Giovanna Rocca, Giuseppe Carrieri, Diego Gámez, Keiko Teranishi Castillo, Enrico Lazzaroni, Miguel Camacho, Eliazar Hernández Arias, Nidia del Carmen Hernández de la Cruz, Grisel Hernández Hernández, Joana Hernández Hernández, Niqo López y Luis Enrique Mézquita Pérez.

Finalmente, también queremos hacerle llegar nuestra gratitud a Brithany Ortiz Arias, Jesús Ignacio Valencia Arias, María Julissa Valencia Magaña, Alejandro de la Cruz Cerino, Bárbara Cetz Noh, Dayanne Feliz Cetz, Luis Félix Arias, Monserrat Cruz de la Cruz, Julio Solís García, Erik Aparicio de la Cruz, Job de la Cruz García, Luis Moran Ortiz, Víctor de la Cruz Ortiz, Yony Ortiz Sánchez, José Ortiz May, Cecilia Ortiz May, Dalia García Ortiz, Jorge Manuel Domínguez, Jonathan Pérez Domínguez, Francisco García Valencia, Sait Gómez García, Miguelina García Félix, José Francisco García Valencia, Gemali Domínguez García, Andrik Vázquez Cerino, Rene Gutiérrez Esteban, Odette Cerino Santiago, Perla Martínez López, Cristian de la Cruz López, José López Chable, Erik Gerónimo Ceferino, Gerardo Hernández López, María Aidé Hernández García, Nancy Morales Hernández, Lidia Morales Hernández, Emilio Jiménez Pérez, Fausto Hernández Román, Eutimio Hernández Román, Alfonso Pérez Román, Luis Hernández García, Dora María Ávalos Valencia y a Luvia Félix Morales. Asimismo, no podemos dejar de mencionar a Felipe Domínguez Avalos, José Jesús García Domínguez, Gonzalo García

May y los maestros María Francisca García Pérez, Claudio Roger Morales, Adalberto Sánchez Morales, Marqueza García Pérez, Cruz Ovando de la Cruz, Ceferino Félix Arias, Alfa Arias Sánchez, José Francisco Gómez García, Miriam Ortiz May, María Eloisa García Pérez, Álvaro Hernández Pérez, Miguel de la Cruz Luciano, Fidelia López de la Cruz, José Armin Vázquez Martínez, Laura Cerino García, Doriliam Rodríguez de la Cruz y Benjamín Bautista Hernández. También damos gracias a Ismael Cruz Sánchez, Gloria Velox Martínez, Hermelinda Sánchez Martínez, Bertha Méndez Méndez, Victoria Vázquez Méndez, Catalino López Méndez, María Lesvi Vázquez Méndez, Emmanuel Salvador Ramos, Alexis de la Cruz García, Eddy Yahir Pérez Morales, Luis Ángel Murillo Pérez, Edén Hernández Pérez, Camila Monserrat García Gerónimo, Fabian Stefani, Santiago Rodríguez de la Cruz, Cresencio Esteban Arias, Orlando Luciano Ysidro, Rogelio Hernández Lázaro, Pedro Hernández Hernández, Fausto Hernández Román, Eutimio Hernández Román, Alfonso Bernardo Pérez, María Eugenia Hernández Román, Deysi Guadalupe de la Cruz, Blanca Cristell Triano Santiago y Jiménez Martínez.

# PRE-TEXTO/APERTURA

Clementina Battcock  
Elisabeth Casanova García  
Massimo De Giuseppe

El cacao es conocido hoy en día por ser el ingrediente principal del chocolate, manjar, postre y golosina apreciada en casi todo el mundo y consumido por personas de todas las edades. No obstante, antes de que el dulce chocolate existiera, el cacao ya gozaba de una alta estima entre los pueblos mesoamericanos y posteriormente, durante el periodo novohispano, esta apreciada planta alcanzaría distintos rincones del mundo.

El consumo del cacao es tan antiguo como la práctica de la agricultura en América.<sup>1</sup> Por ello, actualmente existen numerosas variedades de esta semilla, que durante siglos ha sido cultivada, cuidada y seleccionada por manos humanas.

Por otra parte, se cree que el árbol del cacao es originario de la Cuenca del Amazonas

(Ecuador) y se cree que quizá fue transportada involuntariamente por animales que consumían las semillas y después la defecaban lejos de su lugar de origen. En cualquier caso, los pueblos mesoamericanos y sudamericanos consumieron y prepararon el cacao de formas diferentes: estos últimos sólo utilizaban la pulpa de la semilla para preparar una bebida alcohólica fermentada, por ejemplo.<sup>2</sup>

El cacao fue altamente apreciado por numerosos pueblos mesoamericanos. Por mencionar algunos casos representativos: hacia el 1800 a. c., los grupos conocidos como “olmecas”, ubicados en la zona del Golfo, ya consumían una bebida preparada a base de cacao, indicio de ello son los restos de este producto encontrados en

---

<sup>1</sup> Nisao Ogata, Arturo Gómez Pompa y Karl A. Taube, “The Domestication and Distribution of *Theobroma cacao* L. in the Neotropics”, en Cameron L. McNeil (ed.), *Chocolate in Mesoamerica. A Cultural History of Cacao*, Florida, University Press of Florida, 2006, pp. 73-80.

<sup>2</sup> Enrique Vela, *Origen, domesticación y uso del cacao* (sitio web), Arqueología Mexicana, 2019, <https://arqueologiamexicana.mx/mexico-antiguo/origen-domesticacion-y-uso-del-cacao>, (consulta: 22 de septiembre de 2021).



varias vasijas.<sup>3</sup> Posteriormente, los mayas del Clásico (200-900 a.c.), desarrollaron toda una parafernalia en torno al apreciado grano: vasijas, relieves, escritura y ciclos mitológicos. Finalmente, sabemos que los mexicas de Tenochtitlan (siglo XV y principios del XVI) también conocieron al cacao, lo comerciaron y lo exigieron como tributo a los pueblos que sometían mediante las armas o la intimidación.

El cacao mesoamericano prosperó en climas húmedos, correspondientes a la zona del Soconusco y los actuales territorios de Veracruz, Guerrero y, desde luego, en las fértiles tierras de Tabasco. Después, durante el periodo novohispano, el cacao se convirtió en un producto altamente valorado por la monarquía hispana, por lo que las

autoridades virreinales extendieron su producción y promovieron su transporte hacia España, desde donde se comercializaba al resto de Europa. A lo largo de tres siglos, la administración virreinal de Nueva España ejerció todo el control que pudo sobre la producción, los impuestos, la importación, exportación y la fijación de los precios de tan apreciada planta.

El suelo tabasqueño ha visto generaciones y generaciones de cacaoteros desde hace más de 2000 años. Actualmente, la región todavía mantiene el estatus de gran productora de cacao para México y el mundo. Así lo demuestra el siguiente mapa, que señala las principales zonas de cultivo en Tabasco y la cantidad de productores registrados (**Mapa 1**).

---

<sup>3</sup>Ann Cyphers, Terry G. Powis, Nilesh W. Gaikwad, et. al., "La detección de teobromina en vasijas de cerámica olmeca: nuevas evidencias sobre el uso del cacao en San Lorenzo, Veracruz", en *Arqueología. Revista de la Coordinación Nacional de Arqueología*, Instituto Nacional de Arqueología e Historia, México, segunda época, no. 46, 2013, p. 153-166.



por la historia del cacao a través de diversas obras novohispanas, documentos de archivo e incluso la literatura/poesía. Buscamos con esta obra examinar, a grandes rasgos, al cacao y su papel en las sociedades mesoamericanas, su producción, la cultura que lo rodea y, sobre todo, su permanencia en el devenir histórico en aquel territorio al que hoy llamamos Tabasco y más allá de este.

Al inicio de cada apartado, se encontrarán con una maravillosa fotografía tomada por Claudia Vanacore en agosto de 2021, durante el desarrollo de las investigaciones que componen algunos de los contenidos de este libro, y cuyo objetivo es captar un pequeño fragmento de los momentos que marcaron la construcción de los textos que aquí se presentan.

La primera parte, escrita por Clementina Battcock, está dedicada a la historia del cacao en Mesoamérica y su registro en las crónicas novohispanas, con especial atención a la región de la Chontalpa. La segunda, también a cargo de Clementina Battcock, Andrés Centeno y Jhonnatan Zavala, ofrece al lector un vistazo

sobre algunos de los más importantes acervos documentales y fotográficos sobre el cacao en México. Posteriormente, Massimo De Giuseppe aborda los complejos procesos de globalización del cacao, desde Mesoamérica, pasando por obras de teatro y hasta llegar a las grandes empresas chocolateras de nuestros días. El libro cierra con el texto de Elisabeth Casanova García y Miguel Ángel Ramírez Guillermo, que trata sobre las constantes históricas en la producción, el consumo y comercio de la semilla dentro y más allá de la frontera americana y un breve poemario, inspirado en los ciclos de la semilla, escrito también por De Giuseppe.

El libro está dedicado a un público amplio, con especial dedicatoria para los ciudadanos tabasqueños, al tiempo que se conserva el rigor académico, sustentado en fuentes históricas de diversa tradición y estudios especializados sobre el tema, consideramos que esta obra debía entablar, a manera de complicidad, un diálogo con todo aquel que le interese saber un poquito más del cacao y su transitar por los tiempos.





Vamos a sembrar la milpa, abuela y madre nuestra, dijeron. No os aflijáis; aquí estamos nosotros, vuestros nietos, nosotros los que estamos en lugar de nuestros hermanos, dijeron Hunahpú e Ixbalanqué.

En seguida tomaron sus hachas, sus piochas y sus azadas de palo y se fueron, llevando cada uno su cerbatana al hombro. Al Salir de su casa, le encargaron a su abuela que les llevara la comida.

[...]

Regresaron al día siguiente, y al llegar al campo encontraron que se habían vuelto a levantar todos los árboles y bejucos y que todas las zarzas y espinas se habían vuelto a unir y enlazar entre sí.

[...]

- ¿Qué os parece abuela que se han burlado de nosotros? Nuestro campo que habíamos labrado se ha vuelto un gran pajonal y bosque espeso. Así lo hallamos cuando llegamos hace un rato, abuela, pero volveremos allá y velaremos, porque no es justo que nos hagan tales cosas, dijeron.

[...]

Reuniéronse entonces todos los animales, uno de cada especie se juntó con los demás animales chicos y animales grandes. Y era media noche en punto cuando llegaron hablando todos y diciendo en sus lenguas: “¡Levantaos árboles, levantaos bejucos!”. (Fragmento del *Popol Vuh*).



Fotografía: Claudia Vanacore. Agosto 2021.





PRIMERA PARTE

**EL CACAO Y SU  
REGISTRO EN EL  
PASADO  
MESOAMERICANO**

Clementina Battcock

El cacao, y más específicamente la bebida que se preparaba con sus granos, fue sumamente importante en Mesoamérica; sin embargo, no todas las regiones de esta área cultural fueron aptas para su desarrollo.

El *Theobroma cacao* es un árbol que requiere de condiciones particulares para fructificar, por lo que su cultivo se restringe a zonas particularmente cálidas, húmedas y ubicadas en la costa. Antes de la llegada de los hispanos, el actual del estado de Tabasco, junto con la región del Soconusco (Xoconochco), fueron territorios especialmente propicios para la producción de cacao de alta calidad. En este capítulo se abordará la importancia de la zona cacaotera tabasqueña, haciendo énfasis en La Chontalpa.

Los cronistas novohispanos no pasaron por alto al cacao. Hernán Cortés, en su *Segunda Carta de Relación*, describió a este grano como una fruta similar a una almendra que se vendía

molida y se usaba como moneda.<sup>4</sup> Cortés se refería específicamente a Malinaltepec, poblado situado en el actual Guerrero, no obstante, su texto ofrece la primera relación acerca del fruto del árbol del cacao y algunos de sus usos.

Bernal Díaz del Castillo, en su *Historia verdadera de la conquista de la Nueva España*, mencionó que los indígenas consumían una bebida elaborada con granos de cacao. De hecho, el “soldado cronista” mencionó la región tabasqueña: “...llegó [Cortés] a otro gran pueblo que se dice Copilco, y desde allá comienza la provincia que llaman la Chontalpa, y estaba toda muy poblada y llena de huertas de cacao y muy de paz”.<sup>5</sup> La mención de Bernal es sumamente importante, ya que trabajos arqueológicos recientes parecen confirmar que La Chontalpa fue testigo de una intensa actividad agrícola de cacao; asimismo, esta zona fue parte importante de la red comercial que abastecía al Altiplano Central.<sup>6</sup>

---

<sup>4</sup> Hernán Cortés, *Cartas de relación*, nota preliminar de Manuel Alcalá, México, Porrúa, 1994, p. 57.

<sup>5</sup> Bernal Díaz del Castillo, *Historia verdadera de la conquista de la Nueva España*, edición, presentación, estudio y notas de Guillermo Serés, ensayo introductorio de Miguel León-Portilla, México, Academia Mexicana de la Lengua, 2014, v. II, cap. CLXXV, p. 846.

<sup>6</sup> Mónica Guadalupe, Andalón González, “El cacao en Mesoamérica: Aspectos naturales y culturales”, tesis de Maestría, Universidad Nacional Autónoma de México, Facultad de Filosofía y Letras, Instituto de Investigaciones Filológicas, Posgrado en Estudios Mesoamericanos, 2010, p. 33-34.





**Imagen 1.** Detalle de la región de la Chontalpa en el mapa de Tabasco, 1579. Archivo General de Indias, Sevilla, España. Tomado de <http://pares.mcu.es/ParesBusquedas20/catalogo/description/20826?nm>

De acuerdo con Francisco Hernández, protomédico general de Indias, el *cacahoaquáhuatl* (árbol del cacao) nacía “...en regiones cálidas o ardientes, en lugares pantanosos, acuosos o húmedos”.<sup>7</sup> Según la “Relación de la villa de Santa María de la Victoria” La Chontalpa cumplía con estas características: “... tierra es cálida y húmeda por ser como es tan baja, sobre arena y de muchas ciénegas y lagunas, y ordinariamente haber en ella muchas

aguas y lluvias.”<sup>8</sup> Asimismo, el mapa que acompaña esta relación muestra el complejo sistema de ríos y lagunas que había en Tabasco. Entre las zonas destacadas, se observa La Chontalpa, abundante en ciénegas, esteros y tierras constantemente bañadas por anegaciones. **(Imagen 1).**<sup>9</sup>

En la “Relación de la villa de Santa María de la Victoria” también se menciona que hay “muchas guertas y heredades de cacao, [...], de las cuales

<sup>7</sup> Francisco Hernández, *Historia Natural de la Nueva España*, en *Obras completas de Francisco Hernández*, México, Universidad Nacional Autónoma de México, 2014, libro I, cap. LXXXVI. [Versión electrónica] [Tomado de [http://www.franciscohernandez.unam.mx/tomos/02\\_TOMO/tomo002\\_006/tomo002\\_006\\_087.html](http://www.franciscohernandez.unam.mx/tomos/02_TOMO/tomo002_006/tomo002_006_087.html) el día 01/08/2021 a las 12:30].

<sup>8</sup> “Relación de la villa de Santa María de la Victoria”, en de la Garza, Mercedes, Ana Luisa Izquierdo, María del Carmen León, Tolita Figueroa (eds.), Mercedes de la Garza (coord.), México, Universidad Nacional de México, Instituto de Investigaciones Filológicas, Centro de Estudios Mayas, 1983, v.2, p. 418.

<sup>9</sup> Mapa de la provincia de Tabasco, en Yucatán, Tabasco, 1579, Archivo General de Indias, Sevilla, *MP-MEXICO*, 14.

hay mucha abundancia de que se coge en tres mil cargada de cacao en cada un año; esto es en lo que toca a los chontales, que tienen la tierra cómoda para ello por ser como es tan fértil”.<sup>10</sup> Más adelante, la “Relación...” ofrece cierta información sobre los usos de la apreciada planta: “...los indios chontales [...] bebían una bebida que se hace de la moneda suya que es el cacao, mixturado con masa”.<sup>11</sup> Finalmente, el texto describe que este grupo elaboraba “... un género de bebida muy sano y saludable de que usan así los españoles como los naturales, el cual es de maíz y cacao, y echan en ello ciertas especias de calidad que son unas orejuelas y pimienta y súchel”.<sup>12</sup>

Las descripciones de la “Relación de la villa de Santa María de la Victoria” coinciden notablemente con la caracterización de Olman, lugar de origen de los olmeca-xicalanca, en la obra de fray Bernardino de Sahagún: “...es buena tierra de sustento, tierra florida, es lugar de abundancia, lugar de riqueza: allí hay todo sustento, allá se da el *cacaoatl*, se extiende el *teunacaztli*, y el *quappatlachtli*, y el *olli*”.<sup>13</sup>

Los documentos citados ponen el acento sobre una misma idea: el cacao debía cultivarse en lugares sumamente fértiles. Ahora bien, los autores novohispanos volcaron parte de su atención sobre el cacao no por mera curiosidad, sino por la gran importancia que este tuvo en el ámbito indígena e hispano. Es necesario recordar que las autoridades de la Nueva España procuraron informar a la Corona sobre las condiciones sociales, económicas y naturales de sus dominios de ultramar, con el fin de aprovechar la explotación de esos recursos.

La tradición de beber el cacao, acompañado de otros elementos como el maíz, o las orejuelas (*xochinacaztli*), fue común en el territorio del actual estado de Tabasco, desde donde posiblemente se extendió hacia otras áreas mesoamericanas.

Existe poca información sobre la historia del cacao en la región tabasqueña y no hay pruebas contundentes de que la domesticación de esta planta iniciara en dicha zona. No obstante, se sabe que los habitantes de El Manatí y San Lorenzo, sitios ubicados al sureste del actual Veracruz y cercanos

---

<sup>10</sup> “Relación de la villa...”, p. 428.

<sup>11</sup> “Relación de la villa”, p. 419.

<sup>12</sup> *Ibidem*, p. 420.

<sup>13</sup> *Códice florentino*, lib. X, f. 137r.-v. [Tomado de <https://www.wdl.org/es/item/10621/view/1/277/> el día 31/07/2021 a las 23:20]. El náhuatl dice: “*Inique y, mocuiltonoa in inchan, injn tlalpan vel tonacatlalpan, xuchitlalpan, necuiltonoloian, netlamachtiloia: vnca in ixquich tonacajotl, vm- [f. 137v] pa mochioa in cacaoatl, opan in teunacaztli, ioan quappatlachtli, ioan olli*”. La traducción es mía.

a La Chontalpa, ya consumían una bebida parecida al chocolate hacia el 1650 a.C.; así lo demuestran los análisis químicos de algunas vasijas procedentes de los sitios mencionados.<sup>14</sup> No es descabellado pensar, pues, que el cacao ya se cultivara y consumiera en La Chontalpa desde una fecha muy temprana.

Saltemos, ahora, en el tiempo y el espacio. Según Antonio Benavides Castillo, Palenque ejerció control político y económico sobre la ciudad de Comalcalco, importante por su próspera producción cacaotera.<sup>15</sup> Comalcalco, además de ser productora, era un centro importante de intercambio de cacao, indicio de ello es un ladrillo, conservado en el Museo de Sitio de Comalcalco, en el que se representó a Ek Chuah, deidad asociada al intercambio y al cacao. **(Imagen 2).**

Ahora bien, las ciudades tabasqueñas mantuvieron importantes relaciones comerciales

con los mayas de Yucatán y con los grupos del Altiplano Central. El franciscano Diego de Landa menciona que los pueblos de “Ulúa” y Tabasco obtenían sal, ropa y esclavos de los mayas a cambio de cacao y cuentas de piedra.<sup>16</sup> Por supuesto, junto con el cacao se trocaban utensilios diseñados específicamente para el consumo de la bebida elaborada con el grano, como cucharas de carey.<sup>17</sup> Mario Humberto Ruz, siguiendo una “pesquisa de 1541”, menciona que los mercaderes mexicanos adquirirían semillas en La Chontalpa, específicamente en los mercados de Teutillan, Copilco, Mecoacán y Chilateupa.<sup>18</sup> Estos lugares están presentes en el mapa que acompaña a la “Relación de la villa de Santa María de la Victoria” y también aparecen en la obra de Díaz del Castillo. Todo lo anterior apunta a que, al menos en el siglo XVI, La Chontalpa permaneció como un vigoroso

---

<sup>14</sup> Véanse los siguientes estudios: Terry G. Powis, W. Jeffrey Hurst, María del Carmen Rodríguez, Ponciano Ortíz C., Michael Blake, David Cheetham, Michael D. Coe, John G. Hodgson, “The Origins of Cacao Use in Mesoamerica”, *Mexicon*, v. XXX, abril, 2008, p. 35-38; Ann Cyphers, Terry G. Powis, Nilesh W Gaikwad, Louis Grivetti, Kong Cheong, Elvia Hernández Guevara, “La detección de teobromina en vasijas de cerámica olmeca: nuevas evidencias sobre el uso del cacao en San Lorenzo, Veracruz”, *Arqueología*, no. 46, julio, 2013, p. 153-166.

<sup>15</sup> Antonio Benavides Castillo, “El sur y el centro de la zona maya en el Clásico”, en Manzanilla, Linda y Leonardo López Lujan (coords.), *Historia antigua de México. El horizonte Clásico*, 3ª edición, Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Históricas, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, Instituto Nacional de Antropología e Historia, Miguel Ángel Porrúa, 2014, v. II, p. 105.

<sup>16</sup> Diego de Landa, *Relación de las cosas de Yucatán*, 13ª ed., introducción de Ángel María Garibay, México, Porrúa, 1986, p. 39.

<sup>17</sup> Mario Humberto Ruz, “De la xicara a las cortes europeas: el peregrinar del cacao tabasqueño”, en Ruz, Mario Humberto (coord.), *Kakaw, oro aromado. De las cortes mayas a las europeas*, Villahermosa, Gobierno del Estado de Tabasco, 2015, p. 118.

<sup>18</sup> *Ibidem*, p. 117.





**Imagen 2.** Representación de Ek Chuah en un ladrillo de la Zona Arqueológica de Comalcalco. Museo de sitio de Comalcalco. Agosto de 2021.

centro de producción y comercio de cacao.

Bernardino de Sahagún dejó registro de las relaciones comerciales entre el centro de México y la Costa. En el “Libro IX” de la *Historia general de las*

*cosas de Nueva España*, se cuenta que Moquihui, *tlahtoani* de Tlatelolco, pactó el primer acuerdo comercial de cacao.<sup>19</sup>

Al parecer, los grupos indígenas del Altiplano

---

<sup>19</sup> Bernardino de Sahagún, *Historia General de las cosas de Nueva España*, v. 2, estudio introductorio, paleografía, glosario y notas de Alfredo López Austin y Josefina García Quintana, México, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, 2000, Lib. IX, p. 792. Ni en la columna en náhuatl, ni en en los textos del *Códice matritense*, se menciona que en este entonces haya comenzado el intercambio del cacao, lo cual indicaría que fue información agregada una vez que se elaboró el texto en castellano.

establecieron una relación “amistosa” y no tributaria, como era el caso del Xoconochco, con los xicalancas de Tabasco.<sup>20</sup>

Tras el conflicto entre tenochcas y tlateolocas, la victoriosa Tenochtitlan continuó el intercambio con las tierras productoras de cacao. De ello nos da cuenta Hernando Alvarado Tezozómoc, quien replicó un *tenonotzaliztli*, especie de sermón en el que los *pochtecah* comunicaron a Axayácatl su intención de seguir con el aprovisionamiento de productos como “...tecomates para cacao, muy ricos, meçedores de cacao de turtugas anchas engastonadas en oro, [...], cacao”.<sup>21</sup>

El texto de Alvarado Tezozómoc se relaciona con la obra de Sahagún y el primer tratado de intercambio de cacao, pues en este también se menciona la existencia de “...paletas de cacao amarillas, hechas de conchas de tortugas...”<sup>22</sup> Lo anterior contribuye a la idea de que el intercambio entre el Altiplano y la región tabasqueña permaneció ininterrumpido desde el gobierno de Moquihui.

Después de la conquista, las autoridades novohispanas llevaron a cabo un frenético intento por controlar la producción y comercialización del cacao, ya que su consumo se popularizó rápidamente entre los habitantes de la Nueva España. El cultivo del valioso grano pasó a manos de algunas haciendas controladas por españoles, como la de Antón Cano en Nacajuca. Los testamentos de los hacendados cacaoteros solían incluir las cargas de cacao como un bien heredable, indicio de la gran importancia de este producto durante el periodo novohispano.<sup>23</sup>

Asimismo, la demanda de cacao aumentó drásticamente, esto impulsó su cultivo en otras regiones de América, sobre todo en aquellas zonas donde la relación volumen-precio era favorable a los intereses hispanos,<sup>24</sup> pero también atrajo a la piratería y afectó gravemente a algunos pueblos de antigua tradición cacaotera, como La Chontalpa. La *Relación de la villa de Santa María de la Victoria* menciona que los grupos chontales dejaban sus

---

<sup>20</sup> Ángel María Garibay, *Vida económica de Tenochtitlan. I. Pochetcayotl (arte de traficar)*, 2ª ed., prólogo a la segunda edición de María José García Quintana, México, Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Históricas, 1995, p. 65.

<sup>21</sup> Hernando de Alvarado Tezozómoc, *Crónica mexicana Manuscrito Kraus 117*, coordinación de la edición José Rubén Romero Galván, estudio codicológico y paleografía de Gonzalo Díaz Migoyo, México, Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Históricas, 2021, cap. 48.

<sup>22</sup> Sahagún, *op. cit.*, lib. IX, p. 807.

<sup>23</sup> Bienes de difuntos: Antón Cano, Nacajuca, 1592, Archivo General de Indias, Sevilla, *Contratación*, t. 487, N. 1, R. 3, f. 1r.-8v.

<sup>24</sup> Ruz, *op. cit.*, p. 150.

viviendas, obligados por las excursiones piratas que robaban el cacao.<sup>25</sup> Fray Juan de Torquemada refuerza esta información en su *Monarquía indiana*: “la tierra donde se da [el cacao] está ya casi sin gente y por esta causa no hay tantas huertas, ni cultura de ello”.<sup>26</sup> Posiblemente, los productores tradicionales de cacao entraron en decadencia hacia finales del siglo XVI, ya que Díaz del Castillo, quien terminó su *Historia...* en 1568, todavía recordaba a La Chontalpa como una ciudad próspera y muy poblada.<sup>27</sup>

Los cambios económicos y culturales que se suscitaron después de la conquista asestaron un fuerte golpe al cultivo de cacao en Tabasco y particularmente en La Chontalpa; no obstante, actualmente esta región ha recuperado su lugar como uno de los principales productores de cacao a nivel nacional y es de suma importancia para la economía indígena. Así pues, los extensos cacaotales todavía son parte del paisaje de La Chontalpa y son el medio de sustento de miles. **(Imagen 3).**

El cacao no sólo se mantiene como un producto fundamental de la economía de los



**Imagen 3.** Cacaotales en Copilco, Tabasco. Fotografía de Clementina Battcock (agosto, 2021).

pueblos indígenas de Tabasco, sino que también es un elemento central en diferentes prácticas estrechamente asociadas con la cosmogonía de las comunidades. El fruto y el grano de cacao

---

<sup>25</sup> *Idem.*

<sup>26</sup> Juan de Torquemada, *Monarquía indiana de los veinte y un libros rituales y monarquía indiana, con el origen y guerras de los indios occidentales, de sus poblazonres, descubrimiento, conquista, conversión y otras cosas maravillosas de la misma tierra*, edición preparada por el Seminario para el estudio de fuentes de tradición indígena, Miguel León-Portilla (coord.), México, Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Históricas, 1975, lib. XIV, v. IV, p. 428.

<sup>27</sup> Véase la nota 5.





está presente en las procesiones llevadas a cabo en Copilco, Tabasco, ocasión en que las vainas de la planta son amarradas y acompañan a los animales que son bendecidos en la iglesia del pueblo.

En Tacotalpa, Tabasco, el cacao forma parte de los altares dedicados a los difuntos e incluso es mencionado durante los rezos que se realizan frente a las ofrendas (**Imagen 4**). A continuación, un breve fragmento del rezo pronunciado en lengua chol por Ismael Cruz Sánchez:

**Chol:** Pälvulbä ytyioñ aja pejka pañchak chuk' mí páse'e.

Tyi k'aba' lak ohäyaty ipeñel yok'ety ity'añ mulawil. Tyiye'ba' lum mik ts'ujts'äñety yik'aty wokolix icha'añ li pimel chajbibäl wäityi pamchak kak si'beñla lak piálo' sajtyi yo'bä mik páse'la jiñi ch'äm, sík'ä', kukuw, lax'ax, ili nich'im, ili ñíchim ts'äjbäl, lo insensio cha'añ mi kotyañ pajty'el

**Español:** En el nombre del padre, del hijo y del espíritu santo,

Madre tierra te doy un beso también en agradecimiento de todas estas frutas y verduras que están presente en este altar, que le vamos a ofrecer a nuestros fieles difuntos.



**Imagen 4.** Procesión para la bendición de los animales. Copilco, Tabasco. Fotografía de Clementina Battcock (agosto, 2021).

Que le estamos ofreciendo aquí la calabaza, esta caña, cacao, las flores, vela encendida, incienso, para purificar los alimentos, y se puedan consumir, cuando ustedes pasen en esta vida e reciben alrededor del 40% del precio final de una tableta.

Resulta significativo que la palabra *kukuw* (cacao), aparezca en las oraciones en lengua chol, ya que es un indicio de la importancia cosmogónica de la planta y de su integración en el complejo sistema de creencias indígenas actuales. Podríamos, pues, hablar de un producto que en decursos de muy

larga duración ha mantenido su significado como un elemento importante dentro de las prácticas cotidianas, económicas y rituales de los pueblos.

La historia del cacao en Tabasco implica complejos procesos de cambio y continuidad, es un vehículo entre el pasado prehispánico y el presente, pero este no permanece estático ni homogéneo. Hoy, la cultura en torno al cacao posee una larguísima tradición y se ha extendido mucho más allá de las fronteras mexicanas.

# BIBLIOGRAFÍA

- Andalón González, Mónica Guadalupe, “El cacao en Mesoamérica: Aspectos naturales y culturales”, tesis de Maestría, Universidad Nacional Autónoma de México, Facultad de Filosofía y Letras, Instituto de Investigaciones Filológicas, Posgrado en Estudios Mesoamericanos, 2010, 150 p.
- Benavides Castillo, Antonio, “El sur y el centro de la zona maya en el Clásico”, en Manzanilla, Linda y Leonardo López Lujan (coords.), *Historia antigua de México. El horizonte Clásico*, 3ª edición, Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Históricas, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, Instituto Nacional de Antropología e Historia, Miguel Ángel Porrúa, 2014, v. II, p. 79-118.
- Bienes de difuntos: Antón Cano, Nacajuca, 1592, Archivo General de Indias, Sevilla, *Contratación*, t. 487, N. 1, R. 3, f. 1r.-8v.
- Códice florentino*, libro X. Consultado de forma digital en <https://www.wdl.org/es/item/10621/>. (Consulta: 31 de agosto de 2021).
- Cortés, Hernán, Cartas de relación, nota preliminar de Manuel Alcalá, México, Porrúa, 1994, 331 p.
- Cyphers, Ann, Terry G. Powis, Nilesh W Gaikwad, Louis Grivetti, Kong Cheong, Elvia Hernández Guevara, “La detección de teobromina en vasijas de cerámica olmeca: nuevas evidencias sobre el uso del cacao en San Lorenzo, Veracruz”, *Arqueología*, no. 46, julio, 2013, p. 153-166.
- Díaz del Castillo, Bernal, *Historia verdadera de la conquista de la Nueva España*, 2 vols., edición, presentación, estudio y notas de Guillermo Serés, ensayo introductorio de Miguel León-Portilla, México, Academia Mexicana de la Lengua, 2014.
- Garibay, Ángel María, *Vida económica de Tenochtitlan. 1. Pochtcayotl (arte de traficar)*, 2ª ed., prólogo a la segunda edición de María José García Quintana, México, Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Históricas, 1995, 185 p.
- Hernández, Francisco, *Historia Natural de la Nueva España, en Obras completas de Francisco Hernández*, México, Universidad Nacional Autónoma de México, 2014, vol. I, libro VI, cap. LXXXVI. [Versión electrónica en [http://www.franciscohernandez.unam.mx/tomos/02\\_TOMO/tomo002\\_006/tomo002\\_006\\_087.html](http://www.franciscohernandez.unam.mx/tomos/02_TOMO/tomo002_006/tomo002_006_087.html)]. (Consulta: 31 de agosto de 2021).
- Landa, Diego de, *Relación de las cosas de Yucatán*, 13ª ed., introducción de Ángel María Garibay, México, Editorial Porrúa, 1986, 252 p., apéndices.
- Mapa de la provincia de Tabasco, en Yucatán, Tabasco, 1579, Archivo General de Indias, Sevilla, *MP-MEXICO*, 14.
- Powis, Terry G., W. Jeffrey Hurst, María del Carmén Rodríguez, Ponciano Ortíz C., Michael Blake, David Cheetham, Michael D. Coe, John G. Hodgson, “The Origins of Cacao Use in Mesoamerica”, *Mexicon*, v. XXX, abril, 2008, p. 35-38.
- “Relación de la villa de Santa María de la Victoria”, en de la Garza, Mercedes, Ana Luisa Izquierdo, María del Carmen León, Tolita Figueroa (eds.), Mercedes de la Garza (coord.), México, Universidad Nacional de México, Instituto de Investigaciones Filológicas, Centro de Estudios Mayas, 1983, v.2, p. 415-432.
- Ruz, Mario Humberto, “De la xícara a las cortes europeas: el peregrinar del cacao tabasqueño”, en Ruz, Mario Humberto (coord.), *Kakaw, oro aromado. De las cortes mayas a las europeas*, Villahermosa, Gobierno del Estado de Tabasco, 2015, p. 115-167.
- Sahagún, Bernardino de, *Historia General de las cosas de Nueva España*, 3ª ed., 3 vols., estudio introductorio, paleografía, glosario y notas de Alfredo López Austin y Josefina García Quintana, México, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, 2000.
- Tezozómoc, Hernando de Alvarado, *Crónica mexicana Manuscrito Kraus 117*, coordinación de la edición José Rubén Romero Galván, estudio codicológico y paleografía de Gonzalo Díaz Migoyo, México, Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Históricas, 2021, cap. 48.
- Torquemada, Juan de, *Monarquía indiana de los veinte y un libros rituales y monarquía indiana, con el origen y guerras de los indios occidentales, de sus poblazonres, descubrimiento, conquista, conversión y otras cosas maravillosas de la mesma tierra*, 7 vols., edición preparada por el Seminario para el estudio de fuentes de tradición indígena, Miguel León-Portilla (coord.), México, Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Históricas, 1975.



Todos los animales pasaron frente a Hunahpú e Ixbalanqué, cuyos corazones ardían de colera porque no los podían coger.

Pero, por último, llegó otro dando saltos al llegar, y a éste, que era el ratón, al instante lo atraparon y lo envolvieron en un paño, Y luego que lo cogieron le apretaron la cabeza y lo quisieron ahogar, y le quemaron la cola en el fuego, de donde viene que la cola del ratón no tiene pelo; y así también le quisieron pegar en os ojos los dos muchachos Hunahpú e Ixbalanqué.

Y dijo el ratón: - Yo no debo morir a vuestras manos. Y vuestro oficio tampoco es el de sembrar milpa.

- ¿Qué nos cuentas tú ahora?, Le dijeron los muchachos al ratón.

- Soltadme un poco, que en mi pecho tengo algo que deciros y os lo diré en seguida, pero antes dadme algo de comer.

- Después te daremos tu comida, pero habla primero. Le contestaron.

(Fragmento del *Popol Vuh*)









SEGUNDA PARTE  
**EL CACAO A  
TRAVÉS DE  
LOS ARCHIVOS  
DOCUMENTALES  
Y FOTOGRÁFICOS**

Clementina Battcock  
Andrés Centeno  
Jhonnatan Zavala





Fotografía: Claudia Vanacore. Agosto 2021.

Las crónicas novohispanas y algunos códices constituyen el único corpus documental sobre los usos, preparaciones y rituales en torno al cacao en Mesoamérica. De la Nueva España, en cambio, se conservan miles de documentos de archivo con información de diversa índole: rutas comerciales, transporte, impuestos, medidas, precios, prohibiciones y regulaciones.

El Archivo General de la Nación de México (AGN), hunde sus más profundas raíces en la Secretaría de Cámara del Virreinato. En 1790, Juan Vicente Güemes y Padilla, segundo conde de Revillagigedo, propuso la creación del Archivo General de la Nueva España, primera iniciativa que buscaría la centralización sistematizada de los documentos emanados de distintas instituciones gubernamentales. El proyecto del conde fue relativamente infructuoso y, posteriormente, los documentos novohispanos sufrirían diversos destinos durante la Revolución de Independencia. Después de 1821, Lucas Alamán promovió la recuperación del archivo y sus esfuerzos se consolidaron en 1823, cuando se creó el Archivo General y Público de la Nación, repositorio que no sólo resguardaba documentos, sino que permitía su consulta. El Archivo sobrevivió al embate de las intervenciones extranjeras del siglo XIX y la Guerra de Reforma gracias a la preocupación de eruditos

como José Fernando Ramírez. Finalmente, en 1918, el Archivo obtuvo su nomenclatura actual y quedó bajo el resguardo de la Secretaría de Gobernación.<sup>28</sup>

Actualmente, el AGN posee más de 1500 documentos (volúmenes, expedientes y fojas sueltas) relacionados con el cacao; los temas que abordan van desde pleitos entre particulares (como herencias o asuntos de capitanes de barcos mercantes), hasta medidas legales que combatían el contrabando de la semilla. Dentro de este extenso corpus, hay al menos 134 registros directamente vinculados con el cacao de Tabasco. Estos archivos abarcan una temporalidad de 400 años: siglo XVI a siglo XX; no obstante, la gran mayoría pertenecen al periodo novohispano (s. XVI-XIX) y las primeras décadas del México independiente (s. XIX).

Gracias a los documentos de archivo, sabemos que los cacaoteros tabasqueños novohispanos “compitieron” desde fechas tempranas los

agricultores del Soconusco (actual estado de Chiapas y que luego formó parte de la Capitanía General de Guatemala) y, en menor medida, con los de los actuales estados de Guerrero y Oaxaca (es decir, costas con condiciones más o menos propicias). El cacao de Tabasco, y el de cada una de las otras regiones productoras, se destinaba para el autoconsumo, pero también debía surtir la inmensa demanda de la de la Ciudad de México, la de España y la de un mercado internacional cada vez más activo y amplio.<sup>29</sup> Durante los siglos XVI y XVII, el cultivo del cacao novohispano se vio considerablemente afectado por la drástica caída de la población indígena, assolada por constantes epidemias, problemas de alcoholismo y las terribles condiciones de trabajo a las que eran sometidos, sobre todo, en las minas argentíferas;<sup>30</sup> así pues, la mayor parte de la producción cacaotera pasó a manos de unos cuantos hacendados españoles. El desastre demográfico, aunado a una creciente demanda, derivó en un cierto descontrol y alza drástica de los precios del cacao; evidencia de ello

---

<sup>28</sup> Gobierno de México, *Historia del Archivo General de la Nación* (sitio web), México, Gobierno de México, 2020, <https://www.gob.mx/agn/es/articulos/historia-del-archivo-general-de-la-nacion?idiom=es>, (consultado el 10 de octubre de 2021).

<sup>29</sup> Enriqueta Quiroz, “Circulación y consumo de cacao en la ciudad de México en el siglo XVIII, en *Secuencia. Revista de historia y ciencias sociales*, Instituto Mora, n. 88, enero-abril, 2014, p. 39-40.

<sup>30</sup> *Acta de Cabildo*, Ciudad de México, 30 de marzo de 1581, Archivo Histórico de la Ciudad de México, Carlos de Sigüenza y Góngora, *Actas de cabildo*, t. 8A/347A/636A.

son las numerosas ordenanzas virreinales que establecían costos máximos o estandarizados, así como estrictos controles comerciales y de transporte.<sup>31</sup>

### **Las rutas del cacao**

Ante tales circunstancias, las autoridades virreinales y los comerciantes novohispanos del siglo XVIII debieron recurrir al cacao de regiones relativamente lejanas, sobre todo de Guayaquil y Caracas. No obstante, la ciudad de México conservó su posición como principal centro de redistribución de la apreciada semilla.<sup>32</sup>

La Nueva España y los dominios hispanos centro y sudamericanos se valieron del transporte marítimo para comerciar cacao entre sí, esto debido a las largas distancias y la accidentada geografía del continente. El cacao caraqueño (Caracas, Venezuela) llegaba a los puertos de

Campeche y Veracruz, principalmente, mientras que el producto proveniente de Guayaquil (Venezuela), y de algunas zonas de Guatemala, arribaba a Acapulco. Desde estos grandes puertos, el cacao se destinaba hacia varias regiones, pero principalmente hacia la Ciudad de México, cuyas aduanas registraban el ingreso anual de inmensas cantidades de este grano.

### **En la vida cotidiana**

Al menos durante el siglo XVI, algunos indígenas novohispanos siguieron utilizando el cacao como un medio de intercambio, no obstante, las autoridades prohibieron su circulación, paulatinamente, en favor de monedas oficialmente reconocidas por la Corona.<sup>33</sup>

El cacao, en forma de grano, era vendido en pulperías, tiendas que ofrecían todo tipo de productos necesarios en la vida cotidiana, pero también podía

---

<sup>31</sup> Por ejemplo: Copias de las representaciones hechas al excelentísimo señor virrey, 1768, Archivo General de la Nación, Ciudad de México, *Real hacienda*, v. 1152, exp. 15; Ordenanza para que se pregone la minoración del precio del cacao, 1673, Archivo General de la Nación, Ciudad de México, *Gobierno virreinal*, v. 13, exp. 194. Sobre los precios: Jesús Hernández Jaimés, "El fruto prohibido. El cacao de Guayaquil y el mercado novohispano, siglos XVI-XVII", en *Estudios de Cultura Novohispana*, Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Históricas, n. 39, 2008, p. 54.

<sup>32</sup> Quiroz, "Circulación...", p. 50-61.

<sup>33</sup> Expediente para que se extinga el cacao y corra la moneda de Cobre, Mérida, 1808, Archivo General de la Nación, México, *Indiferente virreinal*, caja 6468, exp. 023 (Ayuntamientos).

comprarse en las plazas y las ciudades virreinales, donde los indígenas solían venderlo bajo diferentes presentaciones: bebidas y tamales.<sup>34</sup> No obstante, hacia el siglo XVII, los funcionarios novohispanos endurecieron el control sobre las actividades que involucraban al cacao y los comerciantes indígenas fueron cada vez más excluidos: al principio, fueron limitados a espacios bien definidos, pero finalmente se les prohibió vender en plazas públicas, calles principales y cualquier otro lugar, ya fuese público o privado. En 1592, por ejemplo, se emitió una orden para impedir que los naturales vendieran cacao en lugares privados y ese mismo año también se les vedó de la plaza pública y las calles más transitadas de Tlaxcala.<sup>35</sup> La efectividad de estas medidas debió variar: el 21 de junio de 1619, el Marqués de Guadalcazar emitió una ordenanza que prohibía la venta de cacao en calles y plazas de la Ciudad de México, sin embargo, en 1622 y luego

en 1626, las autoridades todavía insistían en que se cumpliera el mandato, posible indicio de que este era desobedecido.<sup>36</sup>

Los comerciantes hispanos de Nueva España y de la Península trataron de acaparar todas las ganancias provenientes del cacao mediante su estricto control. Asimismo, el gobierno virreinal financió diversas actividades e instancias de gobierno mediante las ganancias obtenidas a expensas de la semilla; entre ellas, la manutención de las milicias. El cacao formaba parte de la dieta del personal miliciano, pero, además, los impuestos sobre este producto se utilizaban para comprar sus vestimentas.<sup>37</sup> En el siglo XVIII, se cobraba un peso por cada fanega de cacao que entraba a la Ciudad de México, con excepción del que provenía del Soconusco, y se destinaba para las necesidades de los regimientos.<sup>38</sup> De Tabasco, en particular, existen

---

<sup>34</sup> Licencia a una india llamada Ana para vender sus mercancías, Ciudad de México, 1576, Archivo General de la Nación, México, *Gobierno virreinal. General de parte 051*, v. 1, exp. 738.

<sup>35</sup> Ordenanza para que no vendan los indios e indias cacao, Tlaxcala, 1592, Archivo General de la Nación, México, *Real Audiencia. Indios 058*, vol. 6, exp. 335.

<sup>36</sup> Ordenanza para que no se venda cacao en las calles y plazas de la ciudad, México, 1622, Archivo General de la Nación, México, *Gobierno Virreinal. Ordenanzas 082*, vol. 4, exp. 36.

<sup>37</sup> Revista de tropas de la guarnición de plaza de San Juan de Ulúa, Veracruz, 1799, Archivo General de la Nación, México, *Indiferente virreinal*, caja 6516, exp. 036 (Real Caja); Correspondencia sobre el real decreto del 28 de febrero de 1789, México, 1796, Archivo General de la Nación, México *Gobierno virreinal. Correspondencia de virreyes 036*, v. 180, f. 186-187v.

<sup>38</sup> "Medida de capacidad para granos, cuya equivalencia más generalizada es de cien litros; como medida de peso, su equivalencia es muy variada, pues fluctúa desde 23 hasta 264 kg; pero su equivalencia más común oscila entre 60 y 80 kg." En <https://dem.colmex.mx/ver/fanega>

algunas cartas del gobernador de la provincia, datadas en 1781, donde se expresa un impuesto de dos reales por cada carga de cacao, pero no se especifica el uso que se le daba a lo recaudado.<sup>39</sup>

Por otra parte, el consumo de cacao, bajo diferentes preparaciones, no sólo se popularizó en Nueva España, sino también en Europa; incluso la familia real española se procuró un abasto constante y exclusivo de la semilla.<sup>40</sup> Al parecer, la realeza hispana prefirió el cacao del Soconusco: el producto se compraba y reunía en Oaxaca, para después ser enviado al puerto de Veracruz y, finalmente, a España, donde posiblemente era recibido en Cádiz.<sup>41</sup>

Al menos durante el siglo XVIII, el corregidor de la Ciudad de Oaxaca fue el funcionario responsable del cacao destinado a la familia real<sup>42</sup> y existen indicios de que esta tarea no siempre fue sencilla: en 1783, José Mariano de Llano, corregidor de Oaxaca, informaba que le era imposible cumplir con el embarque de 100 zurrone de cacao para la “real familia”, por lo que era autorizado para recibir el producto de un particular llamado Gabriel Pérez de Elizalde.<sup>43</sup> Además, el linaje gobernante hispano no sólo exigía cacao, sino también vainilla y polvo de pinole, productos posiblemente muy apreciados por su exotismo culinario en Europa.<sup>44</sup>

---

<sup>39</sup> Correspondencia del gobernador de Tabasco, Tabasco, 1781, Archivo General de la Nación, México, *Indiferente virreinal*, caja 3790, exp. 003.

<sup>40</sup> Las cantidades y otros detalles sobre este abasto posiblemente quedaron formalmente establecidas en 1748 y 1749. Véase: Valor del cacao soconusco, vainilla y polvo de pinole que se envía para el uso de la Real Familia, México, 1788, Archivo General de la Nación, México, *Real hacienda. Archivo histórico de hacienda 008*, v. 409, exp. 59.

<sup>41</sup> Existen varios documentos que se refieren al envío de cacao del Soconusco para la “real familia”: Real cédula aprobando el reintegro a las cajas de Chiapas el importe del cacao que se compró para la familia real, Chiapas, 1802, Archivo General de la Nación, México, *Reales cédulas originales*, v. 183, exp. 79; Autos de precios de cacao que se remite a España para la familia real, Oaxaca, 1780-1792, Archivo General de la Nación, México, *Indiferente virreinal*, caja 1844, exp. 005. Por otra parte, Cádiz era un puerto español muy importante que también se menciona en numerosos documentos relativos al intercambio de productos entre España y Nueva España, por ejemplo: Índice de la correspondencia remitida al virrey, Veracruz, 1779, Archivo General de Indias, México, *Real hacienda. Real caja 96*, v. 19, exp. 14; Correspondencia remitida por Francisco Antonio de Aguado, Veracruz, 1783-1790, Archivo General de México, México, *Real hacienda*, v. 39, exp. 1.

<sup>42</sup> Certificaciones de productos para comerciar, México, 1810, Archivo General de la Nación, México, *Indiferente virreinal*, caja 4900, exp. 001 (alcabalas).

<sup>43</sup> Informe del corregidor de Oaxaca José Mariano de Llano al virrey, Oaxaca, 1783, Archivo General de la Nación, México, *Gobierno virreinal. Alcaldes mayores 005*, v. 9, f. 26-28v.

<sup>44</sup> Valor del cacao soconusco, vainilla y polvo de pinole que se envía para el uso de la Real Familia, México, 1788, Archivo General de la Nación, *Real hacienda. Archivo histórico de hacienda*, v. 409, exp. 59.



## Conflictos comerciales

Como cabría esperar, el ingreso de cacao “extranjero” seguramente causó afectaciones y molestias entre los productores tradicionales de Tabasco y el Soconusco y un sinnúmero de diversas complicaciones en el control de cada embarcación que arribaba a Nueva España. Además, la “importación” de cacao generó una agresiva competencia entre los productores de Guayaquil y Caracas, que pelearían por acaparar el mercado.

Durante más de un siglo, la Corona prohibió estrictamente el intercambio de casi todo género de productos entre sus dominios americanos, pues los grandes comerciantes consideraban que esto amenazaba sus intereses y abriría la puerta a un tráfico comercial que fácilmente podría descontrolarse. Sin embargo, el declive de la producción cacaotera novohispana allanó el camino para el grano de Venezuela y Guayaquil, aunque con la condición de

que este siguiera bajo el control de Nueva España, cuya capital lo redistribuiría. Con el tiempo, los productores sudamericanos se convirtieron en los principales bastiones del cultivo del cacao, proceso que no estuvo exento de una constante rispidez entre regiones.

En el siglo XVII se prohibió el comercio entre el Virreinato del Perú y el Virreinato de la Nueva España a través del Pacífico, a lo que siguieron una serie de ordenanzas que prohibían, explícitamente, el ingreso del cacao de Guayaquil al puerto de Acapulco o a cualquier otro puerto de Nueva España; esta veda estuvo influenciada por los productores venezolanos, que pretendieron acaparar el envío de la estimada semilla.<sup>45</sup> Posteriormente, durante el siglo XVIII, el cacao de Guayaquil se abrió paso en la Nueva España, pero se mantuvieron algunas prohibiciones,<sup>46</sup> se dieron airadas disputas entre productores cacaoteros<sup>47</sup> y, al parecer, incluso resurgieron algunas vedas: en 1795 se emitió una cédula que

---

<sup>45</sup> Hernández, “El fruto...”, p. 43-79.

<sup>46</sup> Real cédula que prohíbe el comercio con el Perú, México, 1715, Archivo General de la Nación, México, *Reales cédulas originales*, v. 37, exp. 29.

<sup>47</sup> Real cédula del intendente de Caracas, en solicitud de que los derechos del cacao sean iguales con el de Guayaquil, México, 1777, Archivo General de la Nación, México, México, *Reales cédulas originales*, v. 111, exp. 105; Real cédula sobre los derechos de introducir cacao de Caracas y Guayaquil a Nueva España, México, 1780, Archivo General de la Nación, México, *Reales cédulas originales*, v. 119, exp. 96. documento 174.

prohibía el comercio con cacao de Guayaquil, a pesar de que existen numerosos documentos que hablan sobre permisos a embarcaciones que llegaban a Acapulco con el producto de esa región.<sup>48</sup>

### **Crimen y cacao**

El cacao, como toda actividad especialmente exitosa, atrajo numerosas actividades ilícitas. Por una parte, la apreciada semilla fue uno de tantos productos en la mira de los piratas que asaltaban los puertos de Campeche y Veracruz. Por otra, las prohibiciones y el estricto control de su comercio propiciaron un tráfico de contrabando considerable.

El contrabando fue especialmente común entre los productores de cacao de Guayaquil y el puerto de Acapulco, obligados por las prohibiciones. No obstante, también existió intercambio ilegal entre Caracas y Nueva España, ejercido durante el periodo en que permaneció prohibido todo tipo de intercambio intercolonial y

también después, llevado a cabo por particulares que actuaban fuera de las regulaciones.<sup>49</sup>

Asimismo, la industria del cacao generó diversos tipos de fraudes. Algunos comerciantes recurrían al contrabando para escapar de las cargas tributarias de la Real Hacienda; los capitanes de fragatas y otros navíos mercantes no siempre reportaban el total de sus cargas o alteraban la descripción del producto (su procedencia, calidad, etc.) y también existen noticias de que se alteraban los pilones con pesas de plomo, para afectar las medidas. Los actos fraudulentos no sólo afectaban el comercio americano, sino que llegaban hasta España, donde no siempre recibían las cantidades exactas de cacao que esperaban. Así, durante todo el siglo XVII y XVIII, las autoridades novohispanas e hispanas no pararon de emitir cédulas para combatir los ilícitos; entre las medidas se contaba: designar funcionarios para investigar o resolver casos específicos, la implementación de registros exactos en las aduanas portuarias (medir las cargas de cacao en libras y no sólo contarlas por fanega), registrar las

---

<sup>48</sup> Real cédula que ordena cumplir la cédula del 3 de marzo de 1795 que prohíbe el cacao de Guayaquil, México, 1795, Archivo General de la Nación, México, *Reales cédulas originales*, v. 32, exp.

<sup>49</sup> Real cédula que prohíbe el contrabando de cacao procedente de Caracas, México, 1709, Archivo General de la Nación, México, *Reales cédulas originales*, v. 34, exp. 74.

embarcaciones, la imposición de duras multas, prisión y demás medidas punitivas para los infractores, entre otras.<sup>50</sup>

### **Algunos sembradíos tabasqueños**

Como se ha mencionado, *Caracas y Guayaquil* desplazaron a Tabasco, y al resto de las zonas cacaoteras de Nueva España, como principales centros productores de cacao. No obstante, la región tabasqueña nunca dejó de cultivar la semilla y hasta la fecha se conservan mapas de algunas de sus haciendas cacaoteras.

Los planos disponibles corresponden a Pichocalco de los Agualulcos, Ostitlán Usalia de los Agualucos, Santiago Tecuaminoacan de los Agualucos, San Francisco Ocoapa, Cosaliacac de los Agualucos y Chicoacan de los Agualucos, todos ubicados en Guazacualco, Tabasco. En cada imagen podemos observar cuatro elementos comunes: las milpas de cacao, con dibujos de la planta en distintos estados de madurez, los caminos que conectan cada locación con Tabasco o Guazacualco, el centro del pueblo o hacienda y

los ríos o depósitos de agua, indispensable para el cultivo de cacao. Asimismo, los documentos de Pichocalco y Ostitlan especifican que los naturales de la zona hablan “lengua mexicana” (náhuatl) y popoloca.

---

<sup>50</sup> Por ejemplo: Expediente sobre la real orden para que las aduanas registren el cacao por libra, México, 1796, Archivo General de la Nación, México, *Gobierno virreinal. Marina 68*, v. 56, exp. 19.

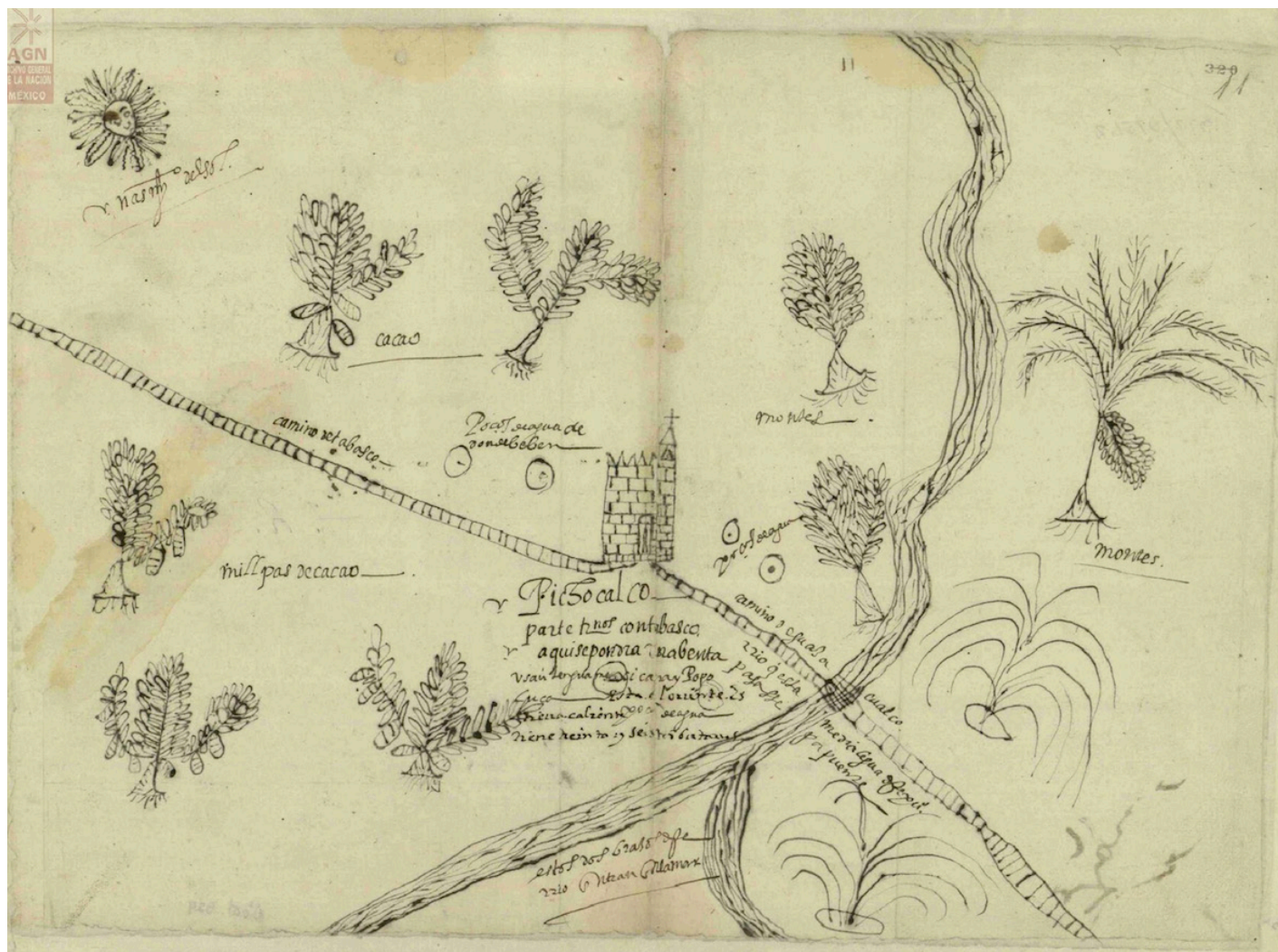


Imagen 5. Pichocalco de los Agualulcos, Guazacualco, Tabasco, 1599. AGN, Instituciones coloniales.



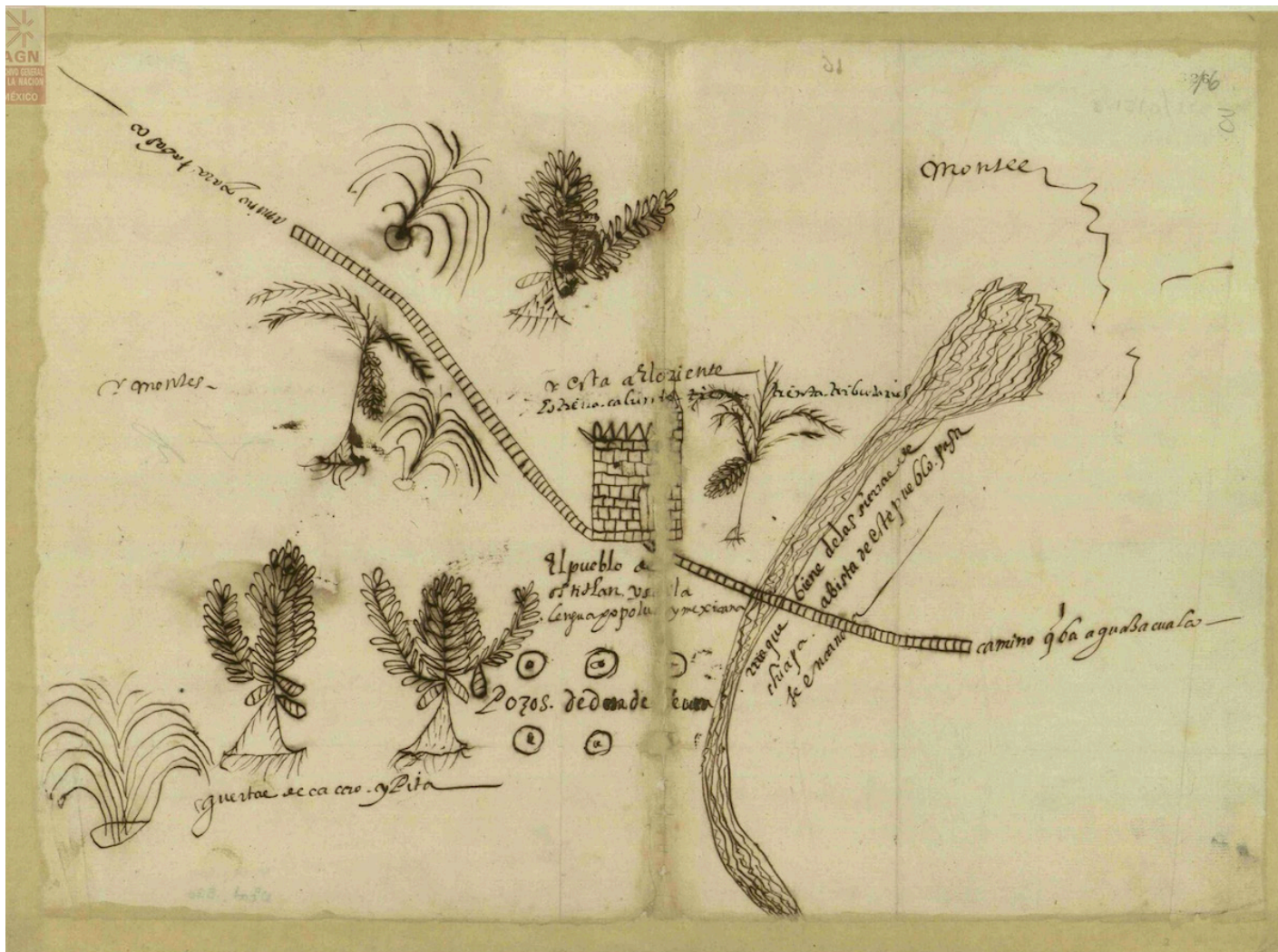


Imagen 6. Ostiltlan Usaila, Guazacualco, Tabasco, 1599. AGN, Instituciones Coloniales.



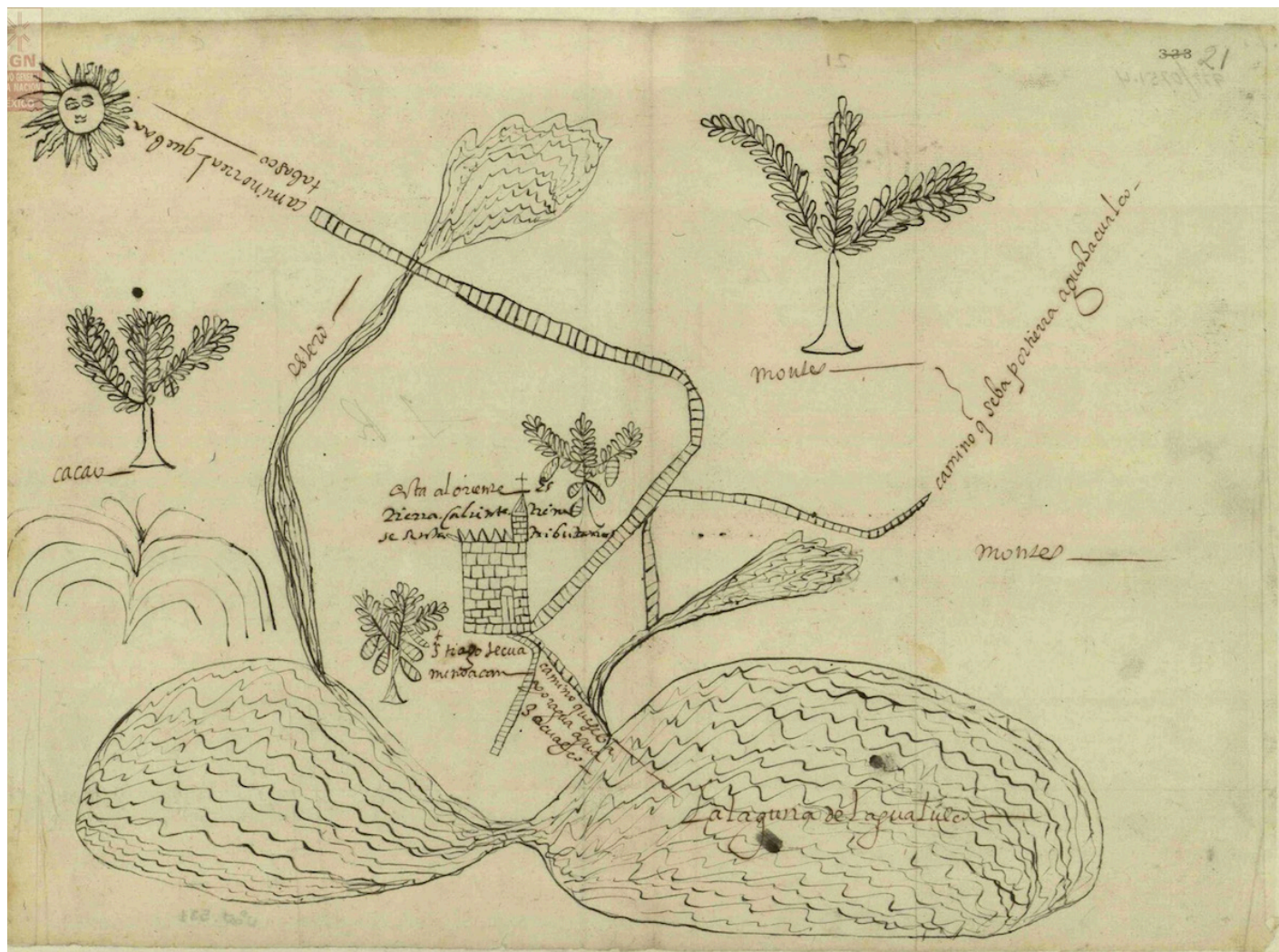


Imagen 7. Santiago Tecuaminoacan de los Aguatalcos, Guazacualco, Tabasco, 1599. AGN, Instituciones coloniales.



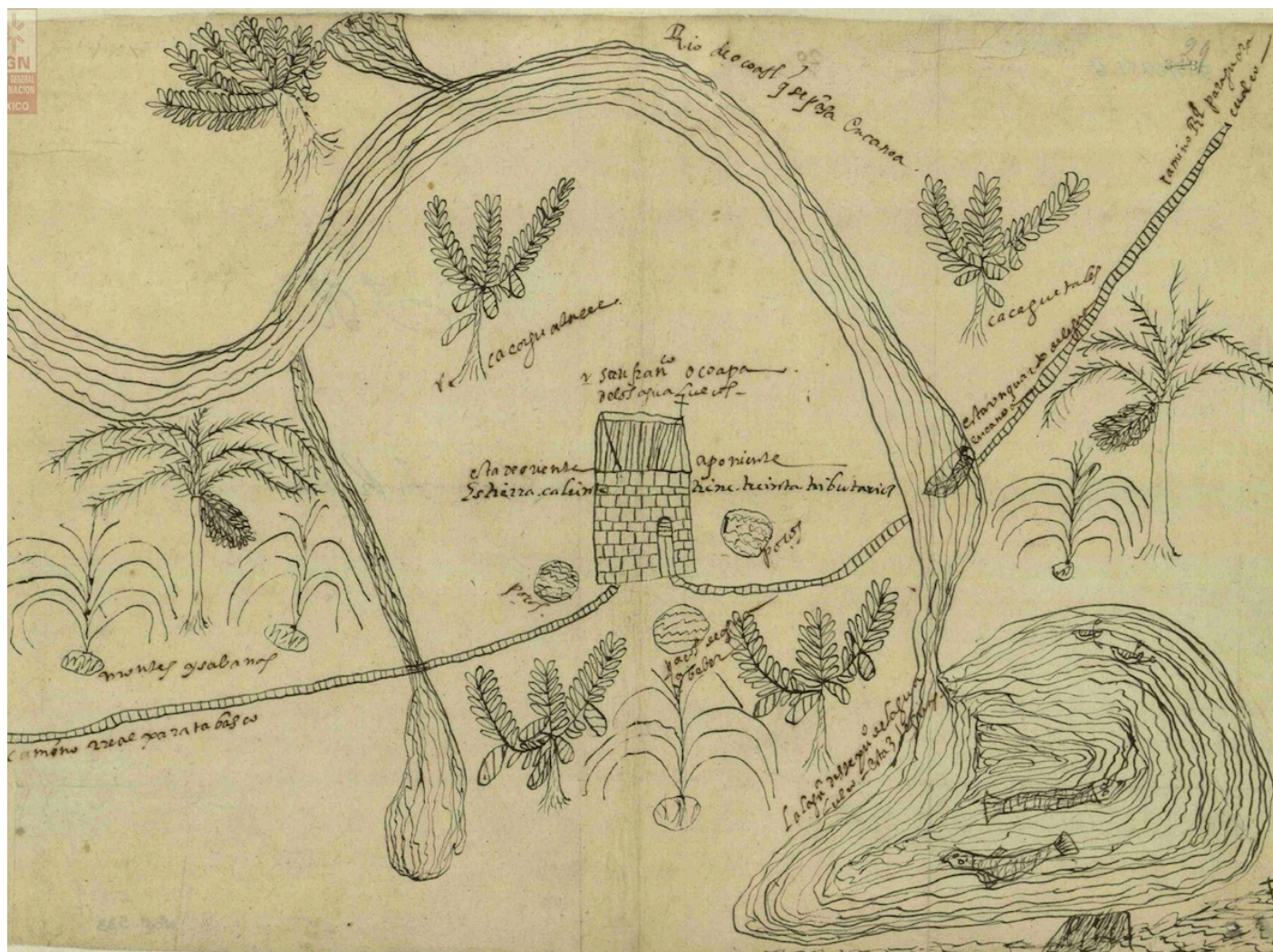


Imagen 8. San Francisco Ocoapa de los Agualulcos, Guazacualco, Tabasco, 1599. AGN, Instituciones coloniales.



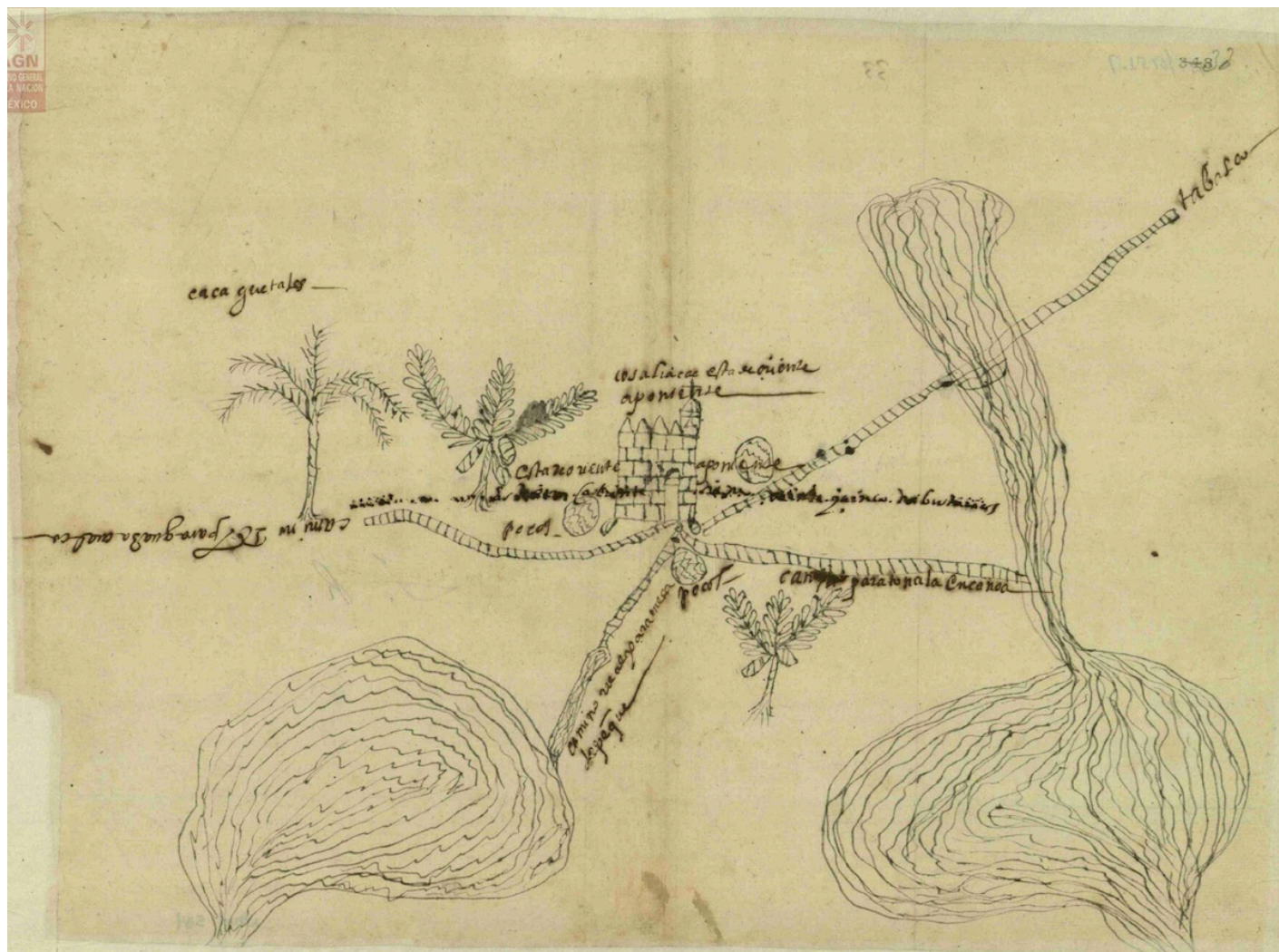


Imagen 9. Cosaliacac de los Agualulcos, Guazacualco, Tabasco, 1599. AGN, Instituciones coloniales.

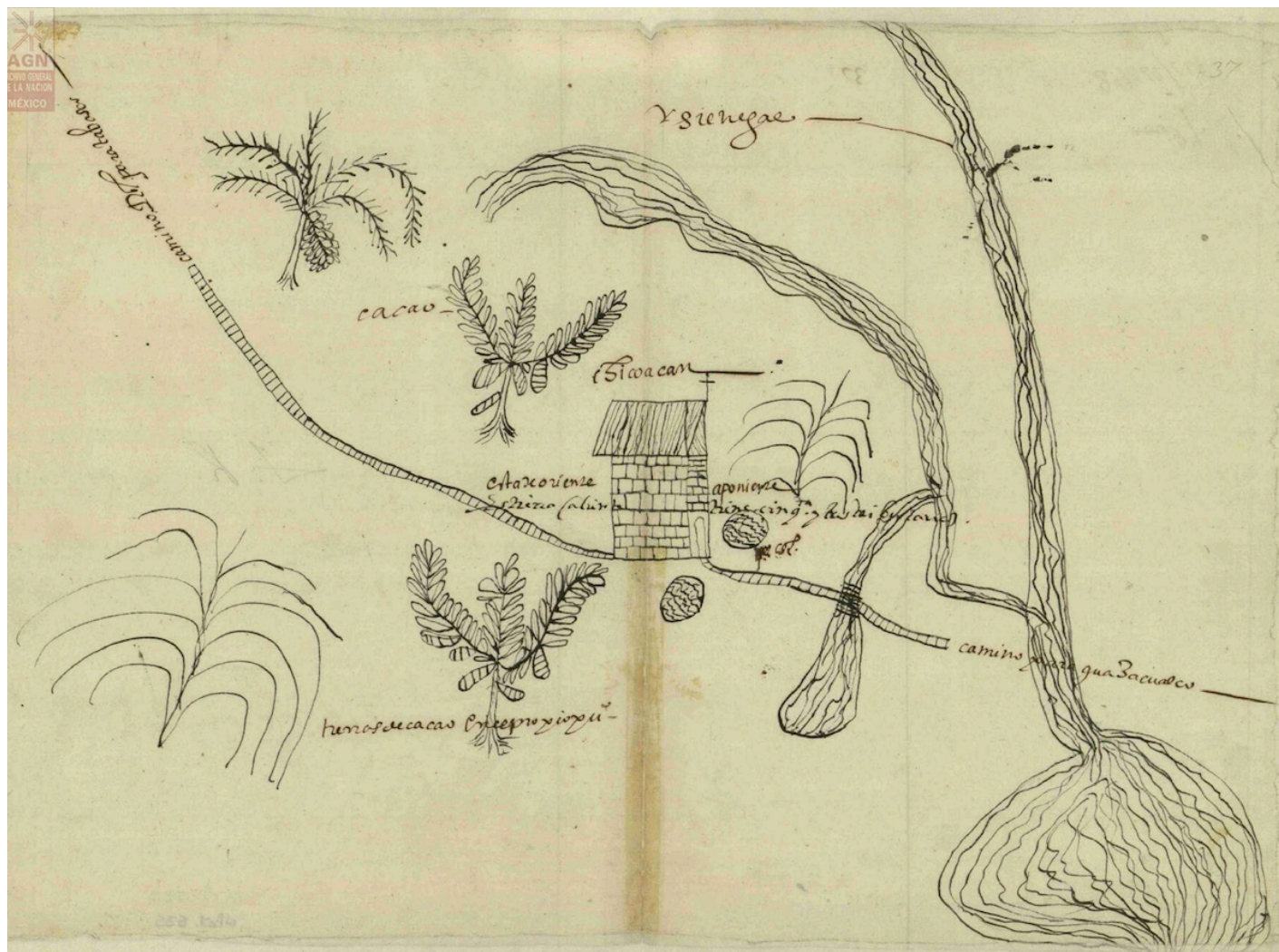


Imagen 10. Chicoacan de los Agualulcos, Guazacualco, Tabasco, 1599. AGN, Instituciones coloniales.



## **El cacao de Tabasco en el Sistema Nacional de Fototecas (SINAFO) del Instituto Nacional de Antropología e Historia**

El Sistema Nacional de Fototecas, cuyo núcleo se concentra en la Fototeca Nacional del Instituto Nacional de Antropología e Historia en Pachuca, Hidalgo, se creó en 1993 con el propósito de concentrar la información relativa a 46 colecciones con contenidos fotográficos de México y el mundo; sus tareas se centran en la preservación, conservación, catalogación y digitalización de estos invaluable acervos.

La sede de la Fototeca Nacional, antiguo convento franciscano virreinal del siglo XVII resguarda el importante acervo del Archivo Casasola, producido por la notable familia de fotógrafos Agustín y Gustavo Casasola, cuyo

repositorio se compone de cuarenta mil piezas fotográficas tomadas entre 1900 y 1970; sus positivos y negativos actualmente se conservan en salas climatizadas que impiden su deterioro por la exposición al ambiente.

Con el objetivo de difundir los contenidos fotográficos, varias piezas de las colecciones de la Fototeca Nacional se han expuesto al público en general a través del portal web de la Mediateca digital del INAH, siendo un espacio clave en México para acceder a contenidos históricos y culturales que son indispensables para reflexionar la herencia cultural del país.

A través de estos acervos, podemos adentrarnos en interpretaciones de un pasado que cambió rápidamente y que hoy día nos explica muchas de las dinámicas sociales que conservamos en la cultura mexicana, como lo son, sin lugar a

duda, los métodos y las técnicas tradicionales de cultivo del cacao en Tabasco, los cuales fueron registrados oportunamente a mediados del siglo XX, y que son un tesoro memorístico invaluable para nuestra sociedad.

Observar las fotografías es un ejercicio que despierta curiosidades e intrigas, pensamientos elocuentes de una identidad humana en constante cambio y revisión del pasado generacional que decidió adaptarse a nuevas necesidades, o que incluso se decidió a olvidar, pero que al mirar los indicios del pasado posibilitan estrategias de revitalizar la memoria, ajustar interrogantes pendientes y reflexionar sobre el inevitable tránsito del tiempo.

A continuación, se presentan 12 fotografías del Archivo Casasola que retrataron, sí el medio ambiente, los espacios laborales y las herramientas

de trabajo, pero que deja en nuestros quehaceres la deuda de conocer los nombres de estos rostros anónimos de algunos trabajadores que entre cientos, quizá miles, fueron ubicados por la celeridad de la captura fotográfica, un hábito que aún hoy pone al centro de las discusiones éticas sobre el qué hacer del fotógrafo contemporáneo ¿Cómo sostener registros de memoria regulados por los propios rostros que son retratados en ellos en las fábricas, campos, colonias y barrios? La respuesta no está dada, pero la preocupación y las intenciones de cambiar el paradigma con el que se construyeron los registros archivísticos de toda memoria documental es hoy un desafío ético que resuena con insistencia en nuestra disciplina histórica.



**Imagen 11.** “Hombre bajando de un árbol para su corte y extracción de la semilla de cacao”, Tabasco, 1955 (aprox.). Colección Archivo Casasola. Fototeca Nacional – INAH. En línea. Disponible en: [https://mediateca.inah.gob.mx/islandora\\_74/islandora/object/fotografia%3A197154](https://mediateca.inah.gob.mx/islandora_74/islandora/object/fotografia%3A197154) . Consultado el 8 de octubre de 2021.



**Imagen 12.** “Proceso de cortado de fruta para extraer la semilla de cacao”, Tabasco, 1955 (aprox.). Colección Archivo Casasola. Fototeca Nacional – INAH. En línea. Disponible en: [https://mediateca.inah.gob.mx/islandora\\_74/islandora/object/fotografia%3A197152](https://mediateca.inah.gob.mx/islandora_74/islandora/object/fotografia%3A197152) . Consultado el 8 de octubre de 2021.



**Imagen 13.** “Hombres cortando fruta para extraer la semilla del cacao”, Tabasco, 1955 (aprox.).

Colección Archivo Casasola. Fototeca Nacional – INAH. En línea. Disponible en: [https://mediateca.inah.gob.mx/islandora\\_74/islandora/object/fotografia%3A197151](https://mediateca.inah.gob.mx/islandora_74/islandora/object/fotografia%3A197151).

Consultado el 8 de octubre de 2021.





**Imagen 14.** “Hombre poniendo a secar cacao, en una zona selvática de Tabasco”, Tabasco, 1950 (aprox.). Colección Archivo Casasola. Fototeca Nacional – INAH. En línea. Disponible en: [https://mediateca.inah.gob.mx/islandora\\_74/islandora/object/fotografia%3A197087](https://mediateca.inah.gob.mx/islandora_74/islandora/object/fotografia%3A197087) . Consultado el 8 de octubre de 2021.



**Imagen 15.** “Campesino colocando cacao en mantas para orearlo”, Tabasco, 1950 (aprox.).

Colección Archivo Casasola. Fototeca Nacional – INAH. En línea. Disponible en:

[https://mediateca.inah.gob.mx/islandora\\_74/islandora/object/fotografia%3A196943](https://mediateca.inah.gob.mx/islandora_74/islandora/object/fotografia%3A196943).

Consultado el 8 de octubre de 2021.



**Imagen 16.** “Corte de cacao en una plantación de Villahermosa”, Tabasco, 1950 (aprox.).

Colección Archivo Casasola. Fototeca Nacional – INAH. En línea. Disponible en: [https://mediateca.inah.gob.mx/islandora\\_74/islandora/object/fotografia%3A196857](https://mediateca.inah.gob.mx/islandora_74/islandora/object/fotografia%3A196857).

Consultado el 8 de octubre de 2021.



**Imagen 17.** "Campesinos abriendo la cascara para sacar el cacao, en la ciudad de Villahermosa", Tabasco, 1950 (aprox.). Colección Archivo Casasola. Fototeca Nacional – INAH. En línea. Disponible en: [https://mediateca.inah.gob.mx/islandora\\_74/islandora/object/fotografia%3A196874](https://mediateca.inah.gob.mx/islandora_74/islandora/object/fotografia%3A196874). Consultado el 8 de octubre de 2021.





**Imagen 18.** “Campesino recibiendo de una mujer un trabajo con cacao”, Tabasco, 1950 (aprox.).

Colección Archivo Casasola. Fototeca Nacional – INAH. En línea. Disponible en:

[https://mediateca.inah.gob.mx/islandora\\_74/islandora/object/fotografia%3A196928](https://mediateca.inah.gob.mx/islandora_74/islandora/object/fotografia%3A196928).

Consultado el 8 de octubre de 2021.



**Imagen 19.** “Hombres observando cúmulos de cacao, puestos a secar en el suelo”, Tabasco, 1950 (aprox.).

Colección Archivo Casasola. Fototeca Nacional – INAH. En línea. Disponible en: [https://mediateca.inah.gob.mx/islandora\\_74/islandora/object/fotografia%3A197089](https://mediateca.inah.gob.mx/islandora_74/islandora/object/fotografia%3A197089) .

Consultado el 8 de octubre de 2021.



**Imagen 20.** “Mujer trabajando en una molienda de cacao”, Tabasco, 1950 (aprox.).

Colección Archivo Casasola. Fototeca Nacional – INAH. En línea. Disponible en: [https://mediateca.inah.gob.mx/islandora\\_74/islandora/object/fotografia%3A197090](https://mediateca.inah.gob.mx/islandora_74/islandora/object/fotografia%3A197090)

Consultado el 8 de octubre de 2021.



**Imagen 21.** “Molienda del cacao en la planta de Comalcalco”, Tabasco, 1950 (aprox.).

Colección Archivo Casasola. Fototeca Nacional – INAH.

En línea. Disponible en:

[https://mediateca.inah.gob.mx/islandora\\_74/islandora/object/fotografia%3A196877](https://mediateca.inah.gob.mx/islandora_74/islandora/object/fotografia%3A196877).

Consultado el 8 de octubre de 2021.



**Imagen 22.** “Hombre vaciando cacao en un molino”, Tabasco, 1950 (aprox.). Colección Archivo Casasola. Fototeca Nacional – INAH. En línea. Disponible en: [https://mediateca.inah.gob.mx/islandora\\_74/islandora/object/fotografia%3A197088](https://mediateca.inah.gob.mx/islandora_74/islandora/object/fotografia%3A197088). Consultado el 8 de octubre de 2021.



Como es apreciable en estas páginas, estas fotografías retrataron la producción del cacao en Tabasco durante un momento crucial, el cual podemos posicionar como el proceso de industrialización en México posterior a la Segunda Guerra Mundial. Durante esta temporalidad, la lente logró captar este proceso en el que el cambio y la aceleración en la circulación de las mercancías eran importantes para el crecimiento económico de la nación, esto mientras los espacios tradicionales se mantenían marginalizados en la pobreza, contrastando su imagen con la de aquel supuesto auge desarrollista del país.

Por un lado, el campesinado ocupado en las tareas de producción y cosecha de la semilla mantuvo sus labores reproduciendo los conocimientos ancestrales del trabajo tradicional transmitido por generaciones, pero subsistiendo bajo condiciones económicas adversas en un trato desigual respecto a los actores que participan de la transformación de esa materia prima en la ciudad. Por el otro, aparece la población que se ocupó en las dinámicas urbanas de la proletarización: el trabajo dirigido a conocer las nuevas máquinas que se incorporan al proceso de transformación de la materia prima, y con ello la tecnificación de las labores para conocer el desgaste y reajuste de los engranajes. Entre

ambos procesos, las mujeres fueron retratadas involucrándose activamente en la concreción de ambos ambientes de una misma sociedad, evidenciando su participación fundamental en el tránsito a una nueva etapa de evolución, sí, pero también de continuidad en las contradicciones que subsisten en la cultura humana, y de las cuales estas imágenes de Tabasco son pieza fundamental para brindar respuestas interpretativas a las interrogantes críticas sobre nuestros pasados, tareas impostergables para explicar los senderos recorridos que posibilitan nuestros presentes.

# ARCHIVOS CONSULTADOS/BIBLIOGRAFÍA

Archivo General de la Nación, México

Archivo Histórico de la Ciudad de México, “Carlos de Sigüenza y Góngora”

Burke, Peter, *Visto y no visto. El uso de la imagen como documento histórico*, Barcelona, Editorial Crítica, 2001.

Caso Barrera, Laura (coord.), *Cacao. Producción, consumo y comercio. Del periodo prehispánico a la actualidad en América Latina*, México, Iberoamericana, Vervuert, 2016.

Escorza Rodríguez, Daniel, “El Archivo Casasola, experiencia fundacional de la Fototeca”, en *Antropología, Revista Interdisciplinaria del INAH*, año 2, núm. 5, julio-diciembre de 2018. En línea. Disponible en: <https://www.revistas.inah.gob.mx/index.php/antropologia/article/view/15236/16209> . Consultado del 8 de octubre de 2021.

Gobierno de México, *Historia del Archivo General de la Nación* (sitio web), México, Gobierno de México, 2020, <https://www.gob.mx/agn/es/articulos/historia-del-archivo-general-de-la-nacion?idiom=es>, (consultado el 10 de octubre de 2021).

Hernández Jaimes, Jesús, “El fruto prohibido. El cacao de Guayaquil y el mercado novohispano, siglos XVI-XVI”, en *Estudios de Cultura Novohispana*, Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Históricas, núm. 39, 2008, p. 43-79.

*Mediateca INAH*, Instituto Nacional de Antropología e Historia. En línea. Disponible en: [https://mediateca.inah.gob.mx/islandora\\_74/](https://mediateca.inah.gob.mx/islandora_74/) . Consultado el 08 de octubre de 2021.

Monroy Nasr, Rebeca, “Nuevos retos para los fotohistoriadores: de la fotografía analógica a la digital”, en *Iztapalapa. Revista de Ciencias Sociales y Humanidades*, no. 78 (1), 2015. En línea. Disponible en: <https://revistaiztapalapa.izt.uam.mx/index.php/izt/article/view/100/255> . Consultado el 8 de octubre de 2021.

Quiroz, Enriqueta, “Circulación y consumo de cacao en la ciudad de México en el siglo XVIII, en *Secuencia. Revista de historia y ciencias sociales*, Instituto Mora, núm. 88, enero-abril, 2014, p. 37-64.

“Sistema Nacional de Fototecas – México”, en *Artes. La Revista*, vol. 17, núm. 24, 2018. En línea. Disponible en: <https://revistas.udea.edu.co/index.php/artesudea> . Consultado el 08 de octubre de 2021.



- Está bien. Sabréis, pues, que los bienes de vuestros padres Hun-Hunahpú y Vucub-Hunahpú. Así llamados, aquellos que murieron en Xibalbá, o sea los instrumentos con que jugaban, han quedado y están allí colgados en el techo de la casa: el anillo, los guantes y la pelota. Sin embargo, vuestra abuela no os los quiere enseñar porque a causa de ello murieron vuestros padres.

- ¿Lo sabes con certeza? Le dijeron los muchachos al ratón. Y sus corazones se alegraron grandemente cuando oyeron la noticia de la pelota e goma. Y como ya había hablado el ratón, le señalaron su comida al ratón.

- Ésta será la comida: el maíz, las pepitas de chile, el frijol, el pataxte, el cacao: todo esto te pertenece, y si hay algo que esté guardado u olvidado, tuyo será también, ¡cómelo!, le fue dicho al ratón por Hunahpú e Ixbalanqué.









TERCERA PARTE

**CACAO: UN  
EJEMPLO DE  
HISTORIA GLOCAL**

Massimo De Giuseppe

# INTRODUCCIÓN

Ka-ka-w (a) es un antiguo término maya chol que indica una semilla particularmente apreciada en el mundo mesoamericano, con un valor que no sólo es alimentario sino también curativo, simbólico, religioso y económico, tanto que se convierte en moneda de cambio y también un tributo. El glifo asociado a esa palabra representa un pez, capaz de renacer y transfigurarse en semilla y, al mismo tiempo, en un sustantivo: cacao.<sup>51</sup>

Ka-ka-w (a), kikiw en yokotán/chontal, kakawa en mixe-zoque, representa así la génesis de un término que se iría globalizando a partir del siglo XVI. Producto de la tierra, quizás de origen amazónico (hay un gran debate alrededor), se desarrolló en los territorios mesoamericanos, entre los denominados olmecas y los mayas del Preclásico, y luego se extendió hacia el norte, mediante intercambios comerciales y tributos, hasta la gran ciudad lacustre México Tenochtitlán.

Como resultado de una profunda simbiosis entre el hombre y el medio ambiente, el cacao desembarcó en Europa tras la “conquista” española, principalmente en forma de una bebida llamada chocolate (del náhuatl xocolatl). Inicialmente

acogido con curiosidad, como droga y excitante, tras superar las censuras teológicas y obtener la licencia de bebida “lícita”, el chocolate confirmó su papel como predestinado.

Exótico producto de lujo en la Europa de las cortes y de las luces, cantado por Metastasio y Goldoni, Casanova y Leopardi, musicalizado por Mozart, el chocolate sufriría entonces un proceso de paulatino aburguesamiento. Tras la revolución industrial de finales del siglo XIX y con la exportación de las plantaciones de cacao a África Occidental, finalmente se transformaría en un bien de consumo masivo.

Sin embargo, detrás de todo esto se esconde una paradoja. Todo el mundo conoce el chocolate, en sus infinitas variaciones y reinenciones, pero pocos, al menos en Europa, América del Norte, Oriente Medio o Japón, han visto, tocado u oído una vaina o un árbol de cacao. El chocolate es un producto global, pero los árboles de cacao nacen, crecen y son polinizados por diminutos mosquitos en los peculiares microclimas de la selva húmeda, en zonas umbrías y alejadas entre el Trópico de Cáncer y el de Capricornio, zonas cada vez más

---

<sup>51</sup> Michael J. Grofe, *The Recipe for Rebirth: Cacao as Fish in the Mythology and Symbolism of the Ancient Maya*, “Foundation Research Department: Foundation for the Advancement of Mesoamerican Studies”, 15 abril 2009.



frágiles en áreas muy peculiares y raras del mundo, la más expuestas a las turbulencias del cambio climático.

De estas ideas nació (junto con Clementina Battcock y Giuseppe Carrieri) nuestro proyecto *Los puentes ocultos. El viaje del cacao entre México e Italia*, proyecto internacional e interdisciplinar que se marcó el objetivo de levantar un debate público capaz de trascender el mundo académico. Un elemento central en este sentido es representado por una película documental, *El árbol secreto*, rodado en lengua yokotan y dirigido por el reconocido director italiano Giuseppe Carrieri junto con estudiantes de la escuela de cine y el IULM movie lab. A este resultado (que saldrá a la luz en la segunda mitad del 2022) se asocian dos exposiciones. La primera, *Ka'Kao. El viaje del cacao entre México e Italia*, la cual se llevó a cabo en Milán en la Exhibition Hall de la Universidad IULM en noviembre y diciembre de 2021, alcanzando un gran éxito de crítica y público. Curada por mí y Carrieri, con la instalación del reconocido diseñador Sergio Pappalettera, la exposición reconstruyó un viaje ideal entre las tierras tropicales de la antigua Mesoamérica y la Italia del siglo XXI. Un recorrido estructurado en tres niveles (inframundo, mundo y supramundo) y construido gracias a un intercambio entre expertos de distintas disciplinas: entre ellos varios estudiosos del Instituto Nacional de



Fotografía: Claudia Vanacore. Agosto 2021.



Antropología e Historia (INAH), coordinado por la colega y amiga Clementina Battcock. Este proyecto ha desarrollado un original camino interdisciplinario que involucra historiadores, arqueólogos, antropólogos, genetistas, químicos, etnobiólogos, agrónomos, artistas (los pintores yokotán Eliazar Hernández Arias y Nidia del Carmen de la Cruz y los músicos de la Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas)<sup>52</sup>, productores, comunidades indígenas y una serie de instituciones: Universidad IULM, INAH, Dirección General de Memoria Histórica y Cultural (Memórica), Gobierno del Estado de Tabasco, a través de la Secretaría de Cultura y la de Turismo y el IFAT, Gobierno del Estado de Chiapas, Archivo General de la Nación (AGN), Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (SADER), Embajada de Italia en México, junto con la Organización Italo-Latinoamericana (IILA), el Consorzio Cioccolato di Modica y la red europea The Chocolate Way.<sup>53</sup>

La exposición *Ka'kao*, italianizó esa ancestral palabra maya, trató de contar algunos fragmentos sensoriales del viaje del cacao, símbolo de seducción y misterio, en busca de ese árbol "secreto". Un viaje en el tiempo, a lo largo de antiguas huellas, grabadas entre las ruinas y persistentes en los pueblos mayas, procediendo por cacaotales y haciendas, pero también un viaje hacia el futuro, entre los laboratorios de genetistas y biólogos. Un itinerario entre los elementos de la tierra, los rituales humanos, que reproducen el ciclo de la vida.<sup>54</sup>

Finalmente, propusimos un viaje al espacio, que traza una ruta ideal desde México hasta Italia, atravesando el antiguo condado español de Módica, para llegar al corazón de la moderna y financiera y capital mundial de la moda: Milán, una ciudad que, aunque sin la dimensión tropical de la naturaleza impactante de Tabasco, está a su vez perpetuamente suspendida en medio de tierras y aguas.

---

<sup>52</sup> *Eliazar Hernández Arias, día de muertos: entre tierra y cielo*, eds. Alessia Locatelli y Massimo De Giuseppe, Ostrakon, Milano 2013.

<sup>53</sup> Aquí las personas que necesitarían ser agradecidas por su precioso apoyo son demasiadas. Me limito a recordar, junto con Clementina Battcock y Elisabeth Casanova, Gabriela Pulido Llano, Diego Martín Gámez, Mirna Yadira Aragón Sánchez, Santiago Arguello Campos, Keiko Teranishi Castillo, Aida Castilleja, Ana Galicia, Gibrán Huerta, José Antonio Nieves Rodríguez, Diana Rivera Pizá López, Sergio López García, Alexandra Rebolledo, Tisve Salazar, Carlos Giordano, Miguel Ángel Camacho García, Enrico Lazzaroni, Hilda Iparraguirre, Suly, don Isamel, doña Pastora, Grisel, Joana, Davide Guarnaccia, Antonella Cavallari, Sarah Cordero Pinchansky, Naomi Costantini, Jamie Nualart, Percy AC, Geidi Ramírez, Yasmira Chen Chok; en Tabasco las comunidades de Tamulté de las Sabanas, Cupilco, Comalcalco, Nacajuca, Oxolotán, Buena Vista, Villa Luz, Graciano Sánchez, Centla, la Hacienda Jesús María, el Teatro Campesino Indígena; en Chiapas las comunidades de Palenque, Bonampak, Yaxchilán, Frontera Corozal, Los Naranjos, López Mateos; en Oaxaca la comunidad de Zaachila, chocolate La Soledad, las cocineras de mole de Ejutla. Finalmente a don Niño, don Adelaido, don Florencio, don Ismael y doña Pastora.

<sup>54</sup> Se puede ver la versión en español de la inauguración de la exposición *Ka'kao* en la página youtube del INAH: <https://www.youtube.com/watch?v=B9vLgV4DRs>

Una segunda exposición “hermana” se realizará a finales de 2022 en el Museo Nacional de las Culturas del Mundo, en la Ciudad de México, bajo el amparo del INAH, con curaduría de Clementina Battcock y mía, al mismo tiempo que se lanzará la película de Carrieri, respaldada por un largo archivo de entrevistas “cacaoteras”.

En fin, en este artículo, tomaré como referencia algunas de las experiencias adquiridas en este largo camino de investigación e intercambio, empezado en 2018, cruzando los años de la pandemia global del covid 19, para esbozar una breve reflexión sobre el papel que ha jugado el cacao dentro de la historia global o, mejor diría, “glocal”.

### **Caminos de la historia glocal: el cacao y la imaginación de los italianos**

La historia del cacao (nombre científico *Theobroma cacao* L, según la definición establecida en 1753 por el científico sueco Carl Nilsson Linnaeus, luego Carl von Linné) nos

ofrece un ejemplo de un amplio y complejo proceso de “glocalización”. Esto parece, sin embargo, respetar la definición de Roland Robertson,<sup>55</sup> quien analiza los procesos que unen y cruzan territorios, viajes, experiencias, en una transformación perpetuamente suspendida entre una dimensión local y global de la mundialización. Una historia, esta del cacao, que ha tenido un profundo impacto social, cultural y económico en sentido transnacional y glocal a lo largo del tiempo, afectando también los imaginarios colectivos, intentando aplicar el modelo de historia cultural propuesto por el francés Serge Gruzinski.<sup>56</sup>

El origen americano del cacao, así como de una serie de otros productos de la tierra llegados a Europa en la Edad Moderna (maíz, habas, calabazas, patatas, tomates, chiles, frijoles, tunas...) ha contribuido a cambiar la historia de nuestro continente, generando ideales puentes transoceánicos entre los territorios de origen y los de desembarco, expandiéndose rápidamente a otras zonas del mundo, como lo demuestran

---

<sup>55</sup> Roland Robertson (ed.), *European glocalization in global context*, Collección *Europe in a Global Context*, Basingstoke – Nueva York, Palgrave Macmillan, 2014.

<sup>56</sup> Serge Gruzinski, *La machine à remonter le temps : quand l'Europe s'est mise à écrire l'histoire du monde*, París, Fayard, 2017; *La guerra de las imágenes: De Cristóbal Colón a “Blade Runner” (1492-2019)*, México, Fondo de Cultura Económica, 2006.

los estudios de Marcello Carmagnani entre otros.<sup>57</sup> Es una historia compleja de encuentros y desencuentros, enfrentamientos, comercios, guerras, esclavitud y migraciones, pero también de resistencias, hibridaciones y reinenciones, que han modificado a lo largo del tiempo los usos alimentarios y farmacológicos, los calendarios agrícolas y religiosos, los sistemas de producción, las formas de vida comunitaria, las redes, las lenguas, así como los circuitos financieros, inventando tradiciones y modificando tanto la tecnología como la cultura popular.

Un impacto de historia cultural y material a la vez, generado a través de las redes de comunicación en constante evolución, que también ha afectado profundamente a los imaginarios itálicos: del cacao satanizado por el viajero milanés Girolamo Benzoni en su *Historia del Mondo Nuovo*, publicada en Venecia en 1565, en la cual definía estas semillas

como “comida apta para los cochinos”,<sup>58</sup> al *cioccolatte* maravilloso que embriagó al mercader florentino Francesco Carletti en su “Razonamientos” para Cosme I de Medici, el señor de Florencia, banquero y mecenas renacentista, en los albores del siglo XVII.<sup>59</sup>

La historia de la glocalización del cacao y de sus productos (por largo tiempo sólo el chocolate) siguió desde entonces un camino irresistible, a través de las primeras licencias para la producción de la bebida (en Turín, en 1678, desde la Corte real Sabauda al maestro Ari), los trabajos de realce de los jesuitas, como el teólogo Tommaso Strozzi que dedicó un poema al cacao, mientras que los miembros de la compañía expulsada de México en 1767 y refugiada en Bolonia, incluido Francesco Clavijero promovieron la bebida en la península.<sup>60</sup> En el siglo XVIII el chocolate fue magnificado por sus cualidades en los escritos del abad romano

---

<sup>57</sup> Marcello Carmagnani, *Le connessioni mondiali e l'Atlantico: 1450-1850*, Torino, Torino, 2018; *Las islas del lujo: productos exóticos, nuevos consumos y cultura económica europea, 1650-1800*, Madrid, Marcial Pons Historia, 2012.

<sup>58</sup> Véase la edición en español en la Colección del V centenario, Girolamo Benzoni, *Historia del Nuevo mundo*; introducción y notas de Manuel Carrera Diaz, Madrid, Alianza editorial, 1989. Además, véase el estudio de Maria Matilde Benzoni, *La cultura italiana e il Messico : storia di un'immagine da Temistitan all'indipendenza, 1519-1821*, Milán, Unicopli, 2004 y Maria Matilde Benzoni con Ana María González Luna (eds.), *Milano e il Messico : dimensione e figure di un incontro a distanza dal Rinascimento alla globalizzazione*, Milán, Jaca Book, 2010.

<sup>59</sup> Francesco Carletti, Carletti, *Ragionamenti*; introducción y notas de Monia Carnevali, Roma, UniversItalia, 2019; Anna Unali, *Attorno al mondo intero: immagini dal meraviglioso viaggio del mercante fiorentino Francesco Carletti (1594-1606)*, Turín, L'Harmanattan Italia, 2020.

<sup>60</sup> Guido Valeriano Callegari, *Un grande storico messicano: l'abate Francesco Saverio Clavijero (nel bicentenario della sua nascita), Veracruz 9 settembre 1731-Bologna 2 aprile 1787*, Milán, Arti grafiche Calamandrei & c., 1931; Giovanni Gentile Marchetti, *L'americanismo e la cultura dei gesuiti espulsi in Italia*, Camerino, Università degli studi di Camerino, 1999.

Pietro Metastasio, autor del poema *La cioccolata a Fille* y de la cantata *La cioccolata e il tabacco*<sup>61</sup> y del dramaturgo veneciano Carlo Goldoni. Este autor, fundamental en la historia del teatro mundial, hizo del chocolate uno de los protagonistas indirectos de la ópera *La bottega del caffè* que debutó en la corte de Mantua en 1750, así como de la *Locandiera*, comedia en tres actas de dos años después.<sup>62</sup>

El cacao y el chocolate todavía aparecen en las memorias del noble veneciano Giacomo Casanova<sup>63</sup> y en los libretos del escritor originario de Belluno en el Noreste italiano (posteriormente se trasladó a los recién nacidos Estados Unidos) Lorenzo Da Ponte para Wolfgang Amadeus Mozart: en el primer acto de la octava escena del *Così fan tutte*, que debutó en Viena en 1790, la mesera Despina está preparando el “chocolate” con un molinillo de origen español y se queja con el público: “¡Qué vida tan maldita es ser camarera! (...) Por mucho que hagamos, nada es para nosotros. Llevo media hora follando, el chocolate

está hecho ¿y tengo que quedarme a olerlo con la boca seca?”. Hasta que, no resistiendo más la tentación, mira al teatro y prueba la bebida, antes de llevársela a su ama, sin dejar de gritar al público “¡qué bueno está!”, quitándose los restos de chocolate de la boca.<sup>64</sup>

Incluso el fino intelectual milanés Giuseppe Parini, en un poema de 1763,<sup>65</sup> alegra la mañana del “joven caballero” con una taza de chocolate y, sobre todo, Alessandro Manzoni en la novela *I promessi sposi* (Los novios), publicada en 1827, piedra angular literaria y lingüística en el proceso de unificación nacional italiana, dedica una escena al chocolate en la que Gertrudis, la monja de Monza, es la protagonista: otra prueba del valor cultural y simbólico de esa bebida y de ese producto de América.

Ese artículo de lujo de la época moderna, asociado a la industria para producir las *chicchere*, las tazas de porcelana en que consumirlo (palabra de origen napolitano derivada de las júcaras

---

<sup>61</sup> Vincenzo Corrado, *La manovra della cioccolata e del caffè trattata per principj da F. Vincenzo Corrado. La Cioccolata termina decorata con una Cantata dell'immortal abate Pietro Metastasio ed il Caffè con una Canzonetta del chiarissimo signor D. Nicola Valletta*, Nápoles, Stamperia di Nicola Russo, 1794.

<sup>62</sup> Franco Fido, *Fra veduta e teatro: Goldoni e il Mondo Nuovo*, in Carlo Alberto Zotti Minici, *Il Mondo Nuovo: le meraviglie della visione dal '700 alla nascita del cinema*, Milano, Mazzotta, 1988.

<sup>63</sup> Carlo Goldoni: *Teatro*, ed. Marzia Pieri, III vol., Turín, Einaudi, 1991.

<sup>64</sup> Lorenzo Da Ponte, *Così fan tutte ossia la Scuola degli amanti: dramma giocoso in due atti*. Musica di Wolfgang Amadeus Mozart, Milán, Edizioni del Teatro alla Scala, 2021.

<sup>65</sup> Giuseppe Parini, *Il giorno*, Parma, Fondazione Pietro Bembo, Guanda, 1996.



españolas y de las calabazas mesoamericanas del mismo nombre) <sup>66</sup> habrían sufrido un proceso de aburguesamiento sólo en la segunda mitad del siglo XIX, con las novedades tecnológicas europeas.

Después de la más antiguas, Majani y Caffarel, fundadas respectivamente en Bolonia y Lucerna (Piamonte) en 1796 y 1826, entre la segunda mitad del siglo XIX y principios del XX, se experimentó la explosión de fábricas y chocolaterías en distintos puntos de la península: en Piamonte: Talmone en Turín (1850), Pernigotti en Novi Ligure (1868), Venchi en Castelletto Stura (1878), Novi en Novi Ligure (1909), Peyrano en Turín (1914), Streglio en Turín (1924), Ferrero en Alba (1946); en Liguria Elah (1909) y Dufour (1926), las dos en Génova; en Lombardía, la fábrica Zaini en Milán (1913), en Umbria, Perugia en Perugia (1907), en Puglia Maglio (1887) en Maglie, en Sicilia la Antica Dolceria Bonaiuto de Módica (1880)...

El peso y la relevancia del cacao en el imaginario de los italianos habría asumido un significado más relevante e incluso penetrante en la segunda mitad del siglo XX. Un imaginario también se filtró a través

de las barras de chocolate suministradas a los niños por las tropas estadounidenses que cruzaban las ciudades destruidas por los bombardeos y los combates en el dramático 1943-1945.

Los cánones culturales luego revolucionaron definitivamente en el período del auge económico (1958-1963), <sup>67</sup> con la masificación del chocolate a través del impacto de la publicidad y la televisión; emblemático fue el caso de Nutella, invención de la empresa Ferrero en 1964 y objeto de una incesante campaña de marketing publicitario dirigido a las jóvenes generaciones, destinada a triunfar en el mercado global al final del siglo. <sup>68</sup> Procesos culturales y económicos múltiples que aterrizaron finalmente en este siglo XXI de profunda mutación de los mecanismos de la agroindustria, la publicidad, las formas de producción y distribución, bajo la gran incógnita de la sustentabilidad. <sup>69</sup>

Reconstruir esta historia glocal, que involucra el cacao americano (y luego africano y asiático) y el chocolate europeo e italiano, tanto en los lugares de partida como en los de llegada, y analizar el

---

<sup>66</sup> Camillo Minieri Riccio, Giuseppe Novi, *Storia delle porcellane in Napoli e sue vicende: gli artefici, i miniatori e i pittori, le fabbriche, le vendite e i prezzi, le porcellane buone, le mediocri e gli scarti*, Forni, Sala Bolognese, 1980.

<sup>67</sup> S. Cavazza (ed.), *Consumi e politica nell'Italia repubblicana*, Il mulino, Bologna 2013, M. Martinelli (coord.), *Cultura del cibo*, IV vol., Turín, UTET, 2015.

<sup>68</sup> Gigi Padovani, *Nutella: un mito italiano*, Milán, Rizzoli, 2004; Paolo Sorcinelli, Sorcinelli, *Gli italiani e il cibo: dalla polenta ai cracker*, Milano, B. Mondadori, 1999.

<sup>69</sup> Frans van der Hoff, *Faremo migliore il mondo: idea e storia del commercio equo e solidale*, Milán, B. Mondadori, 2005.



**Imagen 23.** Árbol de cacao. Fotografía de Massimo de Giuseppe. Agosto de 2021.

impacto transnacional de este fruto tropical en la transformación de identidades entrelazadas, nos ayuda, pues, a comprender la naturaleza misma de la contemporaneidad.

Para ello, sin embargo, es necesario emprender un viaje sintético hacia atrás, hacia los orígenes, que nos ayude a situar mejor esta dimensión glocal en el largo plazo. Recuperar algunos fragmentos de esta historia de otros mundos para comprender la complejidad química y la capacidad de resiliencia histórica y social de una semilla aparentemente frágil, que a lo largo de milenios ha sobrevivido a las transformaciones de su uso y consumo.

### **El cacao mesoamericano, antes de la globalización**

Los estudios arqueológicos más recientes en la zona de Mayo-Chinchipec-Marañón nos indican que el cacao es probablemente originario de la región amazónica del actual Ecuador.<sup>70</sup>

Sin embargo, es en Mesoamérica, en las regiones húmedas entre el Atlántico y el Pacífico, donde encontramos los vestigios más significativos y ancestrales del uso alimentario, religioso y cultural del cacao y su pariente más cercano, el

---

<sup>70</sup> Nathaniel Bletter, Douglas C. Daly, *Cacao and its Relatives in South America: An Overview of Taxonomy, Ecology, Biogeography, Chemistry and Ethnobotany*, in Cameron McNeil (ed.), *Chocolate in Mesoamerica. A Cultural History of Cacao*, Gainesville, University Press of Florida, 2006, pp. 31-68.

pataxte (*Theobroma bicolor*).<sup>71</sup> La presencia de cacaotales en Mesoamérica está testimoniada por diversos hallazgos arqueológicos (vasijas, cerámicas pintadas, bajorrelieves, murales, tumbas) que nos ayudan a reconstruir usos y formas de producción, desde la época olmeca (1500 a.C.-400 d.C.) hasta el Posclásico maya (900-1540 d.C.) como reconstruido en un trabajo fundamental editado por Cameron McNeil, *Chocolate in Mesoamerica*.<sup>72</sup>

Según Lynne S. Lowe, la primera evidencia del consumo de cacao como bebida data del año 1500 a. C., gracias al análisis químico de residuos de vasijas de cerámica encontradas en Izapa.<sup>73</sup> Se han encontrado hallazgos arqueológicos con rastros de teobromina en los estados mexicanos de Chiapas y Tabasco, así como en Guatemala, Honduras, El Salvador y Nicaragua. En Joya de Cerén (pueblo maya salvadoreño destruido por la erupción de la Loma Caldera en el año 590 d.C.),<sup>74</sup> una pequeña milpa de maíz, frijol, calabazas... sobrevive con un

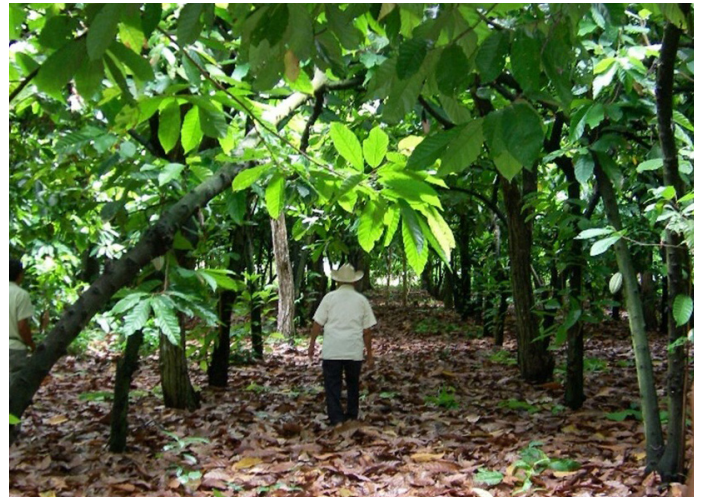


Imagen 24. Cacaotera, Cupilco, Tabasco. Fotografía de Massimo de Giuseppe, agosto 2021.

árbol de cacao joven incinerado. La chocolatera de Río Azul en Guatemala contiene un glifo lingüístico que se refiere a su uso de “taza de cacao”.<sup>75</sup>

Las fuentes deducen claramente el consumo de cacao por parte de las élites mayas, pero estudios recientes también recuerdan su posible uso alimentario también a nivel popular, generalizado en las zonas de producción (los cacaotales eran

<sup>71</sup> Nisao Ogata, Arturo Gómez Pompa, Karl A. Taube, *The Domestication and Distribution of Theobroma Cacao in the Neotropics* y Joanna Kufer, Cameron McNeil, *The Jaguar Tree (Theobroma Bicolor)*, in *Chocolate in Mesoamerica*, cit., pp. 69-89 y pp. 90-104.

<sup>72</sup> Roberto García Moll, Mario M. Aliphath Fernández, “Almendras de cacao en tumbas, aldeas y huertos. Estudios arqueobotánicos de macrorestos de *Theobroma Cacao* L. en el área maya”, en Laura Caso Barrera (ed.), *Cacao. Producción, consumo y comercio. Del periodo prehispánico a la actualidad de América latina*, Madrid, Iberoamericana, Vervuert, 2016, pp. 27-64.

<sup>73</sup> Lynne S. Lowe, Mary E. Pye, *Middle and Late Preclassic Izapa Ceramic Complexes and History - Excavaciones Tempranas en Izapa - Minor Excavations in Lower Izapa, Number*, in “New World Archaeological Foundation”, 73, 74, 75, 2013.

<sup>74</sup> Sobre el cacao en los territorios del actual EL Salvador, véase: Kathrin Sampeck, *El paisaje cultural de chocolate: los pipiles izalcos y los cambios semánticos del mundo atlántico, siglos XVI-XIX*, en “La Universidad”, UES, pp. 39-54.

<sup>75</sup> Meredith R. Dreiss, Sharon Edgard Greenhill, *Chocolate. Pathway to the Gods*, Tucson, The University of Arizona Press, 2008; Mario Humberto Ruz (ed.), *Kakaw, oro aromado. De las cortes mayas a las europeas*, Villahermosa, Gobierno del estado de Tabasco, 2015, pp. 17-45.

propiedad de nobles y sacerdotes, pero también crecían en ejidos).<sup>76</sup>

El cacao se consumía en el mundo maya para obtener la pulpa y los granos de los que se obtenían bebidas rituales y polvo (a través de la molienda de piedras en el metate) para su uso en la alimentación (tamales, salsa, etc.). El ciclo de producción funcionó muchas veces en triada con achiote y vainilla, según una tradición destinada a perdurar en el tiempo, tal como la reconstruye Laura Caso Barrera.<sup>77</sup> El árbol del cacao (de 5 a 10 metros de altura), con sus numerosas subvariantes, necesita humedad y sombra y creció protegido por tallos tropicales más altos (sobre todo la ceiba), en un sistema forestal antropomorfizado.

Los granos de cacao representaron una importante forma de tributo en el mundo maya Clásico y Posclásico, encuadrándose dentro de los complejos mecanismos de regulación de las relaciones políticas y militares entre las ciudades-estado de Petén, tal como se representa en el impresionante ciclo de murales de Bonampak

(donde mucho tiene las palabras “5 pik ka’kaw”). Las rutas comerciales más amplias pronto adquirieron una importancia creciente. De hecho, el cacao ya formaba parte de los intercambios entre el mundo maya y la gran cultura teotihuacana de los valles centrales del actual México (100 a. C.-550 d. C.), a lo largo de un complejo sistema de rutas de tránsito (fluvial y terrestre) que desentrañaba desde el Petén y desde la península Yucateca hasta el actual Tabasco. Aquí, en el período Clásico (200-900 d.C.), Comalcalco asumió una importancia estratégica creciente, una suerte de banco central del sistema cacaotero.<sup>78</sup> Desde esas regiones las rutas subían hacia el norte, tocando importantes culturas y civilizaciones como la tolteca, mixteca y zapoteca de Oaxaca y, finalmente, la región dominada por los aztecas-mexicas (siglos XIV-XVI).

Son innumerables los testimonios de estos caminos, representados en jarrones, esculturas, figurillas de cerámica, murales, como los de Cacaxtla, cerca de Tlaxcala, donde se destaca un dios del comercio cubierto con una piel de jaguar

---

<sup>76</sup> Dorie Reents-Budet, *The Social Context of Kakaw Drinking among the Ancient Maya*, in *Chocolate in Mesoamerica*, cit., pp. 202-223.

<sup>77</sup> Laura Caso Barrera, Mario Aliphath Fernández, “El agrosistema cacao, vainilla y achiote en las tierras bajas mayas, siglos XVI-XXI”, en *Cacao. Producción, consumo y comercio*, cit., pp. 129-180.

<sup>78</sup> Myriam Judith Gallegos Gomora, “Vida cotidiana e identidad de la región de Comalcalco en el contexto mesoamericano”, en Clementina Battcock, Massimo De Giuseppe, Hilda Iparraquirre (eds.), 2018; *Entre historia y memoria. El museo comunitario de Cupilco, Tabasco, y la tutela de las identidades indígenas. Primera parte: Cupilco y la Chontalpa tabasqueña entre historia y memoria*, “Nuevo mundo, mundos nuevos”, 2018.



cerca del árbol del cacao, rodeado de animales, anfibios y pájaros que conectan la tierra y el cielo.<sup>79</sup> Varios códices (*Tudela, Mendoza, Dresden, Nuttal, Féjérvary-Mayer, Madrid, Florentino*) dan cuenta de las relaciones entre los valles centrales de México y el mundo maya.

El cacao también se convirtió en moneda de cambio (en las sociedades libres de metales), iniciando una tradición económica y comercial que continuaría al menos hasta el siglo XVIII, como reconstruido, por el caso tabasqueño, por Carlos Ruiz Abreu.<sup>80</sup>

Con el cacao se producía esa bebida que los mexicas tenochcas llamaban *xocolatl* en lengua náhuatl y que incluso incorporaron a su propio sistema de sincretismo ritual y ciclo calendarico. Los granos de cacao llegaron (junto con jade, pieles de jaguar y plumas de quetzal) gracias a los viajes de los comerciantes pochtecas y los tributos pagados por los pueblos sometidos mediante la guerra. Los granos de cacao fueron una de las reservas más preciadas del tesoro de Moctezuma Xocoyotzin en

Tenochtitlan, como pronto lo notarían los primeros conquistadores españoles que llegaron al valle de Anáhuac.

### **Del cacao americano a la europeización del chocolate: la época novohispana**

Con motivo del cuarto viaje de Cristóbal Colón a las “Indias”, en 1502, su hijo Fernando relató haber visto aquellas extrañas “almendras” transportadas en canoas indígenas frente a las costas de la actual Honduras.<sup>81</sup> Los registros sobre bebidas de cacao y chocolate comenzaron a multiplicarse con las cartas de Hernán Cortés y los relatos de Bernal Díaz del Castillo y los franciscanos Diego de Landa y Bernardino de Sahagún, quien describió el árbol del que se extrae el cacao (*cacahuacuahuitl*), sus hojas, las mazorcas, las semillas, advirtiendo que “cuando está fresco, si bebes demasiado chocolate, te emborrachas. Si, en cambio, se bebe con templanza, enfría y refresca”.<sup>82</sup> Muchos códigos coloniales reportan información sobre cacao y

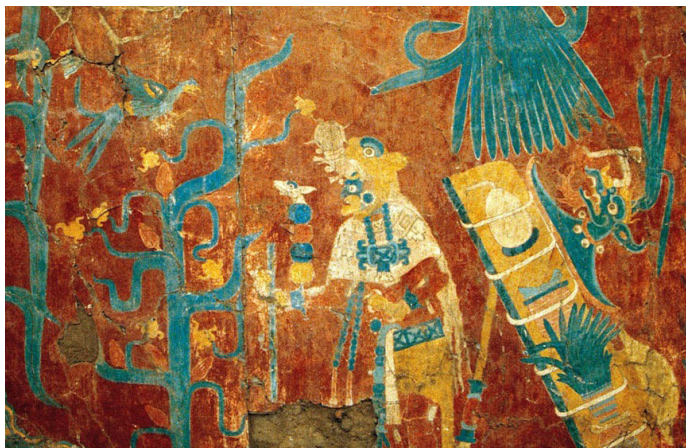
---

<sup>79</sup> Román Piña Chan, *Cacaxtla: fuentes históricas y pinturas*, Fondo de Cultura Económica, México 1998.

<sup>80</sup> Carlos Ruiz Abreu, *El cacao de Tabasco en la Nueva España: producción, comercio y mercados*, en *Cacao. Producción, comercio y consumo*, cit., pp. 181-226.

<sup>81</sup> Cristoforo Colombo, *Giornale di bordo di Cristoforo Colombo*, ed. Rinaldo Caddeo, Milán, Bompiani, 1985; Cristóbal Colón, *Diario de navegación*, La Habana, Comisión nacional de la Unesco, 1961.

<sup>82</sup> Bernardino de Sahagún, *Historia general de las cosas de Nueva España*, Carlos María de Bustamante (ed.), Cambridge, Cambridge University Press, 2010; *Los manuscritos de la historia general de las cosas de la Nueva España de Bernardino de Sahagún: el Códice Matritense de la Real Academia de la Historia*, coordinación científica María del Carmen Hidalgo Brinquis, Rebeca Benito Lope, Madrid, Ministerio de Educación, Cultura y Deporte, Subdirección General de Documentación y Publicaciones, 2013.



**Imagen 25.** Representación de cacao en mural de Cacaxtla, Tabasco. Enero de 2020. Tomado de: <https://www.gob.mx/cultura/articulos/murales-de-cacaxtla-imagenes-milenarias-que-resguardan-el-pasado-de-mesoamerica?idiom=es>

chocolate. El citado milanés Girolamo Benzoni, en su *Historia del mundo nuovo*, publicada en Venecia en 1565, miraba con desconfianza este singular alimento, al contrario magnificado por Pietro Martire de Anghiera en sus notas recogidas en *De Orbe Novo* y destinadas al Papa Clemente VII (el florentino Giuliano de Medici), tanto que el cacao y el chocolate no tardaron en entrar en el debate teológico y cultural (condenado por los dominicos

y, en cambio, cultivado por los jesuitas).<sup>83</sup> En su tratado *De chocolatis potu diatribe*, publicado en 1664 poco antes de asumir la jefatura de la diócesis de Viterbo, el cardenal Francesco María Brancaccio invitaba a lícito el uso de esa bebida “india” durante la Cuaresma, considerándola un líquido útil para “restaurar la natural calidez del hombre”.<sup>84</sup>

Por otro lado, los fenómenos de globalización son osmóticos y generan procesos de entrada y salida, como afirma Gruzinski.<sup>85</sup> De hecho, si el convento medieval de Calci, cerca de Pisa, perteneciente a la rica congregación certosina conserva un fresco del siglo XVII con una mesa repleta de tazas de chocolate, como símbolo de abundancia, en el convento agustino de Malinalco, fundado en 1540, las pinturas murales encomendadas a artesanos indígenas en su representación del jardín de Edén colocan en una posición central un mono en un cacaotal.<sup>86</sup>

Un claro símbolo de supervivencia de una tradición transmigrada de la Mesoamérica

<sup>83</sup> Pietro Martire d’Anghiera, *De orbe novo decades 1-8*, Rosanna Mazzacane, Elisa Magioncalda (eds.), Génova, Dipartimento di archeologia, filologia classica e loro tradizioni, Università degli studi di Genova, 2005.

<sup>84</sup> Francesco María Brancaccio, *De chocolatis potu diatribe*. Praelo subiecta, instante Dominico Magno Melitensi, canonico theologo Ecclesiae Cathedralis Viterbiensis, Zachariam Dominicum Acsamitek à Kronenfeld, vetero Pragensem, Roma 1664; véase también Luigi Sada, *Francesco Maria Brancaccio. Profilo bio-bibliografico dell’Autore e catalogo degli scritti sul cacao e il cioccolato*, 1516-1900, Bari, Edipuglia, 1979.

<sup>85</sup> Serge Gruzinski, *La colonización de lo imaginario: sociedades indígenas y occidentalización en el México español: siglos XVI-XVIII*, México, Fondo de Cultura Económica, 1991.

<sup>86</sup> Jeanette Favrot Peterson, *The paradise garden murals of Malinalco: utopia and empire in sixteenth-century Mexico*, Texas, University of Texas Press, 1993.

prehispánica y originalmente ligada al culto de la diosa Kawil, quien atribuye a monos y changos (muchas veces figuras femeninas representadas embarazadas como en la espléndida estatuilla conservada en el museo Carlos Pellicer Cámara de Villahermosa) un papel de agentes de fertilidad y difusores del cacao en la selva y en el mundo. En esta transmigración cultural-devocional persisten mazorcas y granos de cacao en más de una iglesia barroca mexicana, de Santa María Tonanzintla, en el actual estado de Puebla, donde mazorcas coloridas adornan el cuello de un santo indígena, a la misma catedral de la Ciudad de México, donde una estatua del Cristo del cacao (todavía existente) se utilizó por siglos para recolectar donaciones populares de granos para financiar las obras de ampliación. Muchas de estas expresiones de intercambio cultural a

través del cacao han sido retomadas y estudiadas recientemente para el caso milanés por Carolina Orsini, responsable de la colección permanente del Museo de las Culturas (MUDEC) que alberga diversas referencias al cacao americano.<sup>87</sup> A nivel italiano destaca también el trabajo de investigación realizado por el antropólogo Davide Domenici, entre los protagonistas (junto a Cameron McNeil, Myriam Judith Gallegos, Ricardo Armijo, Clementina Battcock, Keiko Teranishi Castillo y otros) del *Winter School The Global History of Cacao*, organizado por IULM Universidad de Milán, INAH e IILA en noviembre de 2021.<sup>88</sup>

Durante la época virreinal, el cacao fue excusa del origen de comercios y guerras (las expediciones punitivas de los españoles contra los lacandones históricos y los choldel Manchéen la actual Verapaz)<sup>89</sup>

---

<sup>87</sup> *Milano globale. Il mondo visto da qui. MUDEC. Museo delle Culture di Milano. Catalogo delle opere e guida al percorso*, Milano, Isole24orecultura, 2021.

<sup>88</sup> <https://mail.google.com/mail/u/0/#search/mosna+winter/FMfcgzGIIcmbvCjvVkNHCPHLtGlgBLSL?projector=1>; 16-18 de noviembre 2021. El programa preveía las siguientes ponencias: Davide Domenici (Università di Bologna), *Material culture and cacao consumption: a transatlantic voyage*, Carolina Orsini (MUDEC), *A little known story: cocoa in Milan among objects, documents and visual evidence in the new permanent collection of Mudec*, Clementina Battcock (INAH), *Cocoa, exploitation and uses among the Nahuas and the Mayans*, Percy Manuel Ac Pangan (IILA) *Cocoa in Guatemala, between sustainability and international cooperation*, Emidio Albertini (Università di Perugia), *Molecular-genetic characterization of cocoa to guarantee the origin and quality of the product*, Davide Guarnaccia (Laerbiem Pharma), *Cocoa in modern times: sustainable pleasure and health*, Miriam Judith Gallegos y Ricardo Armijo (INAH), *Kakaw, the almond that was sacred food and currency in the past*, Keiko Teranishi Castillo (INAH), *Cacao. A travel between the earthly and sacred Mayan worlds*, Laura Gilli (Università IULM), *Cocoa in literature*, Grazia Dormiente (The Chocolate Way), *Between the Atlantic and the Mediterranean: Modica and chocolate*, Franco La Cecla (Università IULM), *The virtues and the taste of bitterness*, Massimo De Giuseppe (Università IULM), *Cacao and Global History*, Cameron McNeil (New York University), *Cacao at pre-Columbian Copan: the Cuisine of Ritual Offerings*.

<sup>89</sup> Laura Caso Barrera, Mario F. Aliphath, *The Itza Maya Control over Cacao: Politics, Commerce and War in the Sixteenth and Seventeenth Centuries, en Chocolate in Mesoamerica*, cit., pp. 289-306.

y contribuyó a consolidar redes y caminos, acuáticos y terrestres: primero dentro del Virreinato de la Nueva España, donde el corazón de la producción se mantuvo en Tabasco, en el Soconusco Chiapaneco y en la Capitanía General de Guatemala. Oaxaca, en este sentido, ha representado un lugar simbólico de pasaje comercial y de transformación material y de mestizaje simbólico del cacao (del mole al mito de la Ciudad chocolatera). No obstante, las redes de intercambio interamericanas se desarrollaron tempranamente. La Ciudad de México siguió siendo el corazón del consumo durante mucho tiempo y, debido al crecimiento de la demanda y la limitada producción de cacao criollo, ya antes de la invención de las mancerinas en las cortes se importó el cacao forastero más económico y el híbrido trinitario, cultivado en los actuales Ecuador y Venezuela (y Trinidad y Tobago).<sup>90</sup>

El chocolate se consumía en las ciudades como prerrogativa (no exclusiva) de las élites criollas, pero en el mundo rural del sur seguía siendo la base de la dieta indígena, en forma de mole, salsas o, en tierras mayas, de pozol y otras bebidas nutritivas, que representaban (y en

varios sentidos siguen representando) la base de la dieta de los campesinos.<sup>91</sup>

### **La globalización del cacao americano**

El período virreinal también estuvo acompañado del desembarco de los granos de cacao, el metate (la piedra para molerlos) y las técnicas para preparar el chocolate en Europa: primero en España, gracias a las conexiones navales entre Veracruz (México), Guayaquil (Ecuador), Maracaibo (Venezuela) y Sevilla (España). Bebida de la corte, particularmente popular entre las mujeres, el chocolate estuvo relacionado con la introducción del molinillo (una particular cuchara de madera para hacer la bebida espumosa). Pronto el cacao y la tecnología para procesarlo se extendieron por las diversas posesiones españolas, desde Sicilia hasta Flandes y Filipinas. Los jesuitas jugaron un papel importante en la difusión del producto dentro de las fronteras de la monarquía.<sup>92</sup>

Tras algunas disputas teológicas, el cacao, ahora entendido como alimento, comenzó a circular incluso fuera de las posesiones hispánicas, en la República de Venecia, en el Gran Ducado de

---

<sup>90</sup> Nikita Harvich Vallenilla, *Historia del chocolate*, Barcelona, Pensódro. Biblioteca de cultura histórica, 2018.

<sup>91</sup> Julio César Javier Cuero, *Bebidas y dulces tradicionales de Tabasco*, Colección Cocina indígena y popular, México, CONACULTA, 2000.

<sup>92</sup> Marcy Norton, *Sacred Gifts, Profane Pleasures. A History of Tobacco and Chocolate in the Atlantic World*, Londres, Cornell University Press, 2008.



Toscana, en el Imperio de los Habsburgo, en la Rusia zarista, en los reinos de Francia y Gran Bretaña. Estos últimos introdujeron el cultivo del cacao en sus posesiones tropicales del Caribe, desde las Antillas hasta Jamaica, así como los holandeses en Surinam y los portugueses en Brasil y África. La piratería y la trata de esclavos también jugaron un papel importante en ese proceso de crecimiento de la producción y el consumo.<sup>93</sup>

En el siglo XVIII, el cacao se destacó como uno de los productos de lujo procedentes de la exótica América en torno al cual se desarrollaron otras industrias artesanales locales como la cerámica y la porcelana. Como ya anticipado, la palabra italiana *chicchera* (la taza de mayólica del siglo XVIII) deriva del español jícaras que hace referencia al náhuatl *xicalli*, calabaza para beber cacao.

El chocolate se consumía en las *Chocolate Houses* británicas, que pronto se convirtieron en verdaderos lugares de formación política y cultural,<sup>94</sup> como demuestra la serie gráfica de ocho lienzos pintados por William Hogarth

entre 1732 y 1734, más conocida como *A Rake's Progress* (o *The Rake's Progress*), el viaje social y cultural de un libertino: metáfora de la sociedad inglesa luego revivida en el siglo XX por Igor Stravinski en la obra homónima. Incluso lejos del mercantilismo británico, que aprovechó la producción cacaofera de las Antillas (Jamaica in primis), el chocolate triunfó en las cortes francesa (alimentada también por las nuevas producciones caribeñas), portuguesa (primera en traer cultivos en territorios africanos a Santo Tomé y Príncipe) y, más generalmente, europea. El chocolate triunfó en los nobles cafés literarios venecianos, genoveses y napolitanos, cambiando el gusto y la dieta de los europeos, ingresando también a los circuitos norteamericanos.<sup>95</sup> Entre otros, Goethe, Von Humboldt, Huysman, Voltaire, Dumas, Stevenson hablaron del chocolate... También se generaron una serie de centros de producción local que estarían ligados a una tradición territorial y al uso de técnicas de derivación hispano-mexicana: de Módicta a Turín, de Zaragoza a Alicante, de Bayona a Tübingen.<sup>96</sup>

---

<sup>93</sup> Sophie D. Coe, Michael D. Coe, *The True History of Chocolate*, Londres, Thames and Hudson, 1996.

<sup>94</sup> Peter Brown (ed.), *In praise of hot liquors: the study of chocolate, coffee and tea-drinking 1600-1850: an exhibition at Fairfax House, York : 1st september to 20th november 1995*, York, York Civic Trust, 1995.

<sup>95</sup> Henry Stubbe, "The Indian Nectar, or, a Discourse concerning Chocolata...", en Joseph Sabin, *Bibliotheca Americana 1500-1926*, Farmington Hill, Gale Primary Sources, 2012.

<sup>96</sup> In quest'ottica sta nascendo un circuito europeo di località storiche di produzione del cioccolato, che punta a unire percorsi turistici a ricostruzioni storiche, in seno alla rete The Chocolate Way <https://www.thechocolateway.eu/>

La otra cara de esta explosión del consumo y la producción estuvo naturalmente representada por el crecimiento de las plantaciones en las áreas coloniales, principalmente en el Caribe y en los primeros asentamientos africanos, de formas de trabajo forzado, de la pérdida de la forma tradicional mesoamericana de cultivo de cacaotales en un sistema “de sombra”, así como vaciar el valor simbólico cultural del cacao. Un camino que acabó entrelazándose con el de la esclavitud y el tráfico de afroamericanos, tal y como reconstruyó Catherine Higgs para el caso africano británico y portugués.<sup>97</sup> Una dinámica que produjo también, en largo plazo, singulares efectos de retorno en cuanto al debate sobre la raza y la hibridación incluso en países históricamente productores de cacao, tal como lo reconstruye Laura Lewis en relación a la presencia afroamericana, ciertamente no tan relevante como la de otros países nacidos de la América Latina independiente como Venezuela, Colombia, Perú, Ecuador o, más tarde, Brasil.<sup>98</sup>

En Módice, un pueblo en el este de Sicilia, los documentos confirman que al menos desde



**Imagen 26.** Representación de monos sobre un árbol de cacao, convento agustino de Malinalco. Fotografía de Massimo de Giuseppe. Agosto de 2021.

1746 los *cicolateri* locales amalgamaban el cacao amargo con azúcar y especias.<sup>99</sup> En esta antigua ciudad griega, luego fenicia, luego árabe, normanda y española, el chocolate habría entrado en la costumbre y cultura popular y los maestros chocolateros (con un traspaso de género

<sup>97</sup> Catherine Higgs, *Chocolate Islands. Cocoa, Slavery and Colonial Africa*, Ohio, Ohio University Press, 2012.

<sup>98</sup> Laura A. Lewis, *Chocolate and Corn Flour. History, Race and Place in the Making of “black” Mexico*, Dunham, Londres, Duke University Press, Durham, 2012; Federica Morelli e Clement Thibaud (eds.), *I liberi di colore nello spazio atlantico*, Bologna, Il mulino, 2015.

<sup>99</sup> Nota spese per la preparazione del cioccolato di don Giuseppe Grimaldi, 1753 e Foglio archivistico del 1746, sui “cicolateri”, Sala Fonti Arch. Ranieri III di Monaco, Museo Cioccolato Modica; Archivio di Stato di Ragusa, Modica – Archivio Grimaldi, Scritture diverse, vol.86, c. 513.



Imagen 27. Señoras preparando la masa de maíz para el pozol durante la fiesta de la Virgen de Cupilco, Tabasco. Fotografía de Massimo de Giuseppe. Agosto de 2015.

que se produjo a través de la europeización del procesamiento del cacao) habrían comenzado a trabajar la granos de cacao sobre un metate de piedra volcánica negra del Etna. El procesamiento original de Módicta sobre piedra volcánica, llamado localmente *valata ra ciucculatti*, readaptación del metate mesoamericano, ciertamente debe atribuirse a la influencia española (también promovida por los jesuitas). En la cavidad de su base había un recipiente con carbón encendido que servía para calentar gradualmente el eje arqueado, sobre el cual el maestro chocolatero, sosteniendo un rodillo cilíndrico, trabajaba, amalgamaba y

refinaba la pasta de cacao amargo junto con el azúcar, con la canela o con la vainilla u otras especias (naranja, amber gris). Esto habría abierto una larga tradición que también se habría cruzado con las innovaciones de la revolución industrial, gracias a un particular proceso de “baño maría”, manteniendo la temperatura baja en el corazón del cacao para asegurar la granularidad del azúcar, evitando el proceso de conchado para preservar las propiedades organolépticas. Una tradición que continuaría hasta la segunda mitad del siglo XX, hoy conservada por el Museo del Chocolate promovido por el Consorcio para la Protección del Chocolate de Módicta (reconocido en 2018 con la marca IGP de la Unión Europea), ubicado Módicta, en el Palazzo della Cultura, donde se conserva el material obtenido de la colección de archivo de Grimaldi (1746-1915) que permite identificar materias primas, aromas, métodos de preparación, maestros chocolateros.<sup>100</sup>

Si Módicta representa una especie de unicum europeo, en realidad con la revolución industrial del siglo XIX y las innovaciones tecnológicas en el prensado de los granos de cacao y la extracción de la manteca para mezclarla con otros productos (leche, avellanas...), en la segunda mitad del siglo el siglo XIX se inició una estandarización de la producción

---

<sup>100</sup> Grazia Dormiente, *Il primato del cioccolato di Modica*, Roma, Istituto Poligrafico dello Stato, 2021; Grazia Dormiente, Giuseppe Leone, *Modica. La storia del suo cioccolato*, Milano, Gribaudo/Feltrinelli, 2015.

y el consumo de chocolate. Ya en 1830 el británico Joseph Fry & Sons había comenzado la revolución de la producción en masa de barras de chocolate sólidas en una etapa en la cual la producción mundial de cacao alcanzaba las 14.000 toneladas. En 1842 nació en Francia en Hardicourt la Cacao Barry y ocho años después la Callebaut en Wieze, Bélgica (en el siglo XXI su fusión ha constituido el grupo chocolatero más grande del mundo). La otra gran empresa británica, Cadbury Brothers, entretanto, lanzó los primeros chocolates enlatados en la feria de Bingley Hall, mientras en 1865, en Francia, Menier experimentó las primeras hieleras. En pocos años aparecieron nuevas máquinas (la batidora de la Lehman alemana) y tomaron forma las grandes fábricas pioneras en la producción de barras y bombones: van Houten en Holanda, Frys and Sons and Cadbury's en Inglaterra, Barry y Valrona en Francia, En la década de los setenta en Suiza, Nestlé y Lindt experimentaron con el chocolate blanco y negro y en 1890 se abrieron las listas de cacao en las bolsas de valores de Londres, París, Ámsterdam y Hamburgo. En 1894 nace en Estados Unidos la fábrica modelo de la The Hershey Chocolate Company. En la era del imperialismo de fines del siglo XIX, este avance tecnológico-productivo se asoció con la proliferación de nuevas plantaciones de cacao africanas, particularmente en el Golfo de Guinea. En 1866 comenzó la producción de cacao en

la colonia británica de Gold Coast (Ghana), en 1874 los franceses introdujeron el cultivo en las colonias de Camerún y Costa de Marfil, en 1880 Leopoldo II de Bélgica los imitó en sus posesiones en el Congo, mientras los británicos experimentaban una plantación asiática en Ceilán. Ya en 1923, entre las dos guerras mundiales, la explosión de la producción africana era un hecho: aquel año Ghana produjo 197.000 toneladas de cacao (más que toda América).

Al mismo tiempo, estallaron nuevas recetas gastronómicas y el cacao, cada vez más endulzado (el amargo mesoamericano parecía algo lejano en el tiempo), paralelamente al crecimiento de las modernas haciendas azucareras (tan importantes en la historia de la Revolución mexicana) comenzó a transfigurarse en un sinfín de formas e inventos, pero cada vez más confinado (salvo raras excepciones) al mundo de la pastelería.

El chocolate ocupó nuevos espacios en el imaginario, gracias a la publicidad, la prensa, la literatura, el cine, en festivales, en la ficción; transformándose, en los años del auge económico, tras la Segunda Guerra Mundial, en uno de los grandes productos del mundo globalizado. Emblemático aparece el éxito del cuento para niños de 1964 *La fábrica de chocolate* del británico Roald Dahl, llevado luego a las pantallas por Mel Stuart en 1971 y Tim Burton en 2005 (o, años después, el éxito



global del mexicano *Como agua por el chocolate* de Laura Esquivel, luego reubicado en el cine por Alfonso Arau en 1992).

Un bien cada vez más accesible, global y difundido, un atractivo importante para algunos gigantes de la industria agroalimentaria pero también objeto de invenciones gastronómicas, así como, desde finales del siglo XX, de experimentos multilaterales (en 1972 se firmó el Convenio Internacional del Cacao, ICA y nació la Organización Internacional del Cacao, ICCO) y de comercio justo.<sup>101</sup>

El cacao, cuya producción en 2020 tocó 4,8 millones de toneladas, se ha vuelto así (en el tiempo y en el espacio) un producto cada vez más buscado, muchas veces en detrimento del agotamiento natural de los recursos generado por los límites climáticos e hidrológicos de los territorios tropicales de producción. Límites que inevitablemente están replanteando el tema de la sostenibilidad: en África, donde se encuentran hoy los primeros países productores de cacao (Costa de Marfil, Ghana, Nigeria y Camerún). Aquí los cultivos

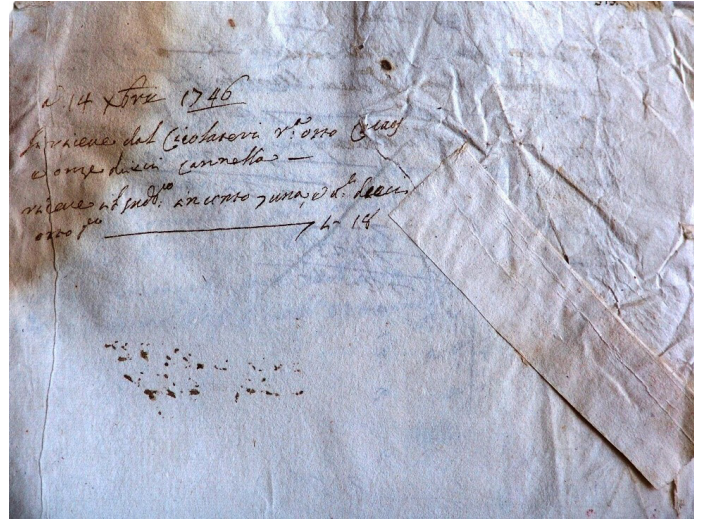


Imagen 28. Sala fonti archivistiche Museo del cioccolato di Modica. Archivio di Stato di Ragusa, sezione di Modica, scritture diverse, v. 86, c. 513. Manuscrito.

están en el centro de un gran debate que afecta las condiciones de los trabajadores y los fenómenos migratorios,<sup>102</sup> pero el cacao también ha asumido una serie de reinterpretaciones materiales, simbólicas y culturales que han transformado su sistema de valores con respecto a los orígenes mesoamericanos.<sup>103</sup>

Tras los cambios de la época contemporánea y la glocalización de las Américas,<sup>104</sup> el futuro del cacao se está redefiniendo incluso en la cuna de su

<sup>101</sup> Matthew Anderson, *A History of Fair Trade in Contemporary Britain: From Civil Society Campaigns to Corporate Compliance*, Londres, Nueva York, Palgrave MacMillan, 2015.

<sup>102</sup> Orla Ryan, *Chocolate Nations: Living and Dying for Cocoa in West Africa*, Londres, Zed Book, 2012.

<sup>103</sup> Toni Morrison, *El origen de los otros*, Madrid, Lumen, 2019.

<sup>104</sup> Massimo De Giuseppe, Gianni La Bella, *Historia contemporánea de América latina*, México, Editorial Turner/UNAM, 2022.

origen: América Latina, donde conviven empresas privadas y cooperativas de diversos tamaños con formas tradicionales de subsistencia.<sup>105</sup>

Una conciencia histórica del largo camino del cacao, la recuperación de su tradición cultural e incluso espiritual pueden ayudarnos a comprender los puentes colgantes entre mundos y territorios que han ligado su identidad a este fruto de la tierra, del cielo, del agua, animales y trabajo humano. Un mundo glocal en el que se multiplican los escenarios y se amplían los horizontes. Como escribió el biólogo Davide Guarnaccia:

Numerosos beneficios sobre la salud humana determinados por las sustancias bioactivas presentes en el cacao, ya empíricamente conocidas por las poblaciones mesoamericanas, han encontrado confirmación experimental, tanto en laboratorios farmacológicos, químicos y biológicos, como a través de estudios genéticos. En nuestro tiempo, el consumo de cacao y chocolate bueno (en sus infinitas variaciones) se concibe cada vez más no solo con fines de placer y relacionados con el gusto, sino también por el

valor de un alimento nutricionalmente rico y útil para la salud humana. La investigación científica debe contribuir a la selección de variedades botánicas y al desarrollo de procesos productivos capaces de potenciar y potenciar estos aspectos, pero es el consumo consciente del cacao el que ayuda a mejorar los aspectos sanitarios y sociales y garantizar que se conserven cultivos sostenibles por el medio ambiente.<sup>106</sup>

Una mirada que acerca el pasado al futuro como también reitera el químico de la Universidad de Bolonia Paolo Blasi, donde afirma: "No entiendo si estudiamos la química del cacao para validar su perfección o, mejor dicho, para tratar de imitarlo."<sup>107</sup>

### **Lo ancestral que renace y el cacao en formas indígenas de resiliencia**

Según lo reconstruido por arqueólogos, historiadores y antropólogos, en el articulado mundo maya, el cacao se asoció en la antigüedad con la planta cosmogónica, el inframundo, la sangre, el sacrificio ritual y los viajes. El cacao (que contiene

---

<sup>105</sup> Allen M. Young, *The Chocolate Tree. A Natural History of Cacao*, Gainesville, University Press of Florida, 2007.

<sup>106</sup> M. De Giuseppe, G. Carrieri (eds.), en *Ka'kao. Il viaggio del Cacao tra Messico e Italia*, Milano, Università IULM, Pro-Design, 2021.

<sup>107</sup> *Ibidem*.

teobromina, similar a la cafeína, catequinas y flavonoides) tenía una función ritual y ayudaba a connotar una serie de ritos de paso: del nacimiento a la muerte, dentro de un proceso cíclico. No sólo las piedras, los murales, la alfarería y la cerámica acuden en nuestra ayuda; entre las muchas fuentes que nos han llegado, el Códice Vindobonensis describe los intercambios de cacao con motivo de la boda entre el dios de la lluvia Chac y la diosa jaguar de la obstetricia, Ixchel.<sup>108</sup> El franciscano Diego de Landa describe en detalle un bautismo ritual a base de pozol (cacao y maíz) que se realizaba durante el siglo XVI.<sup>109</sup> En los nueve libros sobrevivientes del Chilam Balam, manuscritos mayas yucatecos del siglo XVII que recogen profecías, calendario y notas astronómicas, el cacao es un vínculo entre lo divino y lo humano. En un pasaje del Chilam, un profeta jaguar afirma: “Si eres verdadero hombre, búscame las cuentas verdes de tu oración, dime cuánto tiempo oras. Tráeme tu braguero ceñidor para que yo lo huela. El olor de tu cuerpo, el olor de tu ropa, más que el olor del centro de las nubes, me dirán si te anima la verdad. Tu primer olor ha de ser el de copal encendido; tu primer alimento, de cacao.”<sup>110</sup>

En el mundo maya, las cuevas representan un vínculo hacia lo religioso primitivo. Específicamente, los templos prehispánicos son reproducciones de montañas y el ecosistema es imitado por la planificación urbana de las plazas ceremoniales. Después de la conquista, incluso las iglesias católicas se convertirían en un elemento de esta geografía natural de lo religioso. Cuevas, ríos y montañas son lugares de conexión entre el mundo en que vivimos, el inframundo subterráneo (Xibalbá) y el supramundo celestial, que no se organizan según una represalia dantesca sino a partir de una convivencia perenne y cíclica. En el mundo maya el maíz refleja el calor, el día y el contacto entre la tierra, las aves y el supramundo celeste (donde habitan los dioses relacionados con el sol), mientras que el cacao se refiere a las bóvedas húmedas del inframundo (donde la deidad de la sombra) por la noche, animales anfibios y monstruosos. En el *Popol Vuh*, el “Libro de la comunidad”, una colección de mitos y leyendas del quiché del Petén (uno de los manuscritos fue descubierto en 1702 por Francisco Ximénez) se cuenta la historia de la creación a través de las aventuras de los gemelos, Hunahpú

---

<sup>108</sup> *Codex Vindobonensis Mexicanus 1*, *Osterreichische National bibliothek, Wien*, ed. Otto Adelhofer, Graz, Akademische Druck-u. Verlagsanstalt, 1963.

<sup>109</sup> Diego de Landa, *Relación de las cosas de Yucatán: Escrita por el Obispo de Yucatán, basado en las tradiciones orales de los antiguos Maya*, ilustraciones Jose Narro, Eraclio Ramírez, México, Monclém, 2000.

<sup>110</sup> *El libro de Chilam Balam de Tizimin*, México, Museo Nacional de Antropología, cod.35-66.

e Ixbalanque que descienden al inframundo y, al final de un audaz viaje iniciático, ascienden al supramundo. En un pasaje de la historia se describe cuando los gemelos divinos, instruidos por la mítica abuela (la abuela creadora), hablando con un ratón, enseñan a comer a los animales y a los hombres, designando unos cinco elementos sacros:

“Esta será tu comida, maíz, semillas de chile, frijoles, pataxte, cacao, ahora todo esto es tuyo.”

En realidad, el origen de los gemelos es a su vez el resultado de un complejo proceso cíclico, un juego entre vida y muerte que revela una sacralización ya la vez una antropomorfización del árbol creador. En la famosa lápida de la tumba del Rey Pakal K'inich Janaab' (603-683), en Palenque, hay una increíble representación cívico-sacra. Del corazón del gobernante difunto brota un árbol cosmogónico que une el inframundo y el supramundo y divide el mundo, como una cruz, en cuatro partes. La tumba está en un templo (la montaña), sobre una fuente de agua y se conecta idealmente con el cielo, entre animales míticos y símbolos de alimentos. En el costado del sarcófago hay dos imágenes de la madre de Pakal, Sak K'uk', que renace como un árbol de cacao, el padre como un árbol de nance, la bisabuela como un árbol de zapote y aguacate, el abuelo como un árbol de guayaba. El renacimiento en los árboles que donan alimentos sagrados, sancionando una regeneración



**Imagen 29.** Transporte de vainas de cacao, Cupilco, Tabasco. Fotografía de Massimo de Giuseppe. Agosto de 2021.

social. El mismo mito tolteca de Quetzalcóatl (Kukulkán en el mundo maya), portador de bienes y sabiduría, también estaba asociado al cacao y a sus tierras de producción, cerca del mar, el Nonoalco (lugar mítico identificado con la costa de Tabasco). Estos elementos del pasado, como la asociación de la planta con animales (el jaguar-pataxte, el mono-cacao) dejaron elementos simbólicos de larguísima duración. Así, existe la posibilidad que algunas de estas peculiares tradiciones culturales habrían sobrevivido a lo largo de los siglos en las comunidades chontal, chol, zoque, lacandona, quiché, kechki y pipil.



Específicamente al referirme a la resiliencia, diversos rituales propiciatorios aún acompañan el trabajo de los campesinos en los cacaotales y de las mujeres en las diversas fases de la preparación del cacao, marcando el ciclo calendárico y las fiestas religiosas en un mundo maya ahora glocalizado, entre redes satelitales, iglesias neopentecostales, migración y redes sociales.

La historia del cacao en el México contemporáneo, desde los productores a las redes y a las chocolaterías, a los anuncios, a los vendedores ambulantes (de los cuales hay maravillosas colecciones fotográficas en las colecciones del INAH en el SINAFO) aún está en parte por escribir, pero algunos elementos importantes, desde los estudios de finales del siglo XIX,<sup>111</sup> ya han surgido en el debate historiográfico y antropológico.<sup>112</sup>

En Tabasco, corazón histórico de la producción nacional, Chiapas (secundariamente en Guerrero, Oaxaca y Veracruz) y en algunas zonas de Centroamérica, el cacao sigue siendo un elemento con una persistente fuerza cultural, el punto

de apoyo del día de muertos, perennemente conectado a la idea del renacimiento.

En la tradición chontal del Tamulté de las Sábanas, el antiguo dios Kantepec engendrado por un árbol parlante, a pesar de ser derrotado por los mataindios conquistadores, aún vive hoy en la danza ritual del Caballito Blanco y en la fiesta de Francisco de Asís, donde ayuda al santo italiano a ordenar el mundo.<sup>113</sup> En Cupilco y Comalcalco, en las procesiones, los campesinos traen mazorcas de cacao como ofrenda a la Virgen de la Asunción ya San Isidro Labrador.

En Santiago Atitlán, un bajorrelieve de un antiguo cofre de madera de una cofradía representa a una mujer embarazada protegida por un pataxte (*theobroma bicolor*), mientras que en la sierra de Oxolotán, las parteras colocan una semilla de cacao en el ombligo del recién nacido, un curativo. y al mismo tiempo propiciatorio. Mundos solo aparentemente lejanos, pero invisiblemente conectados a ese cacao que invade las pantallas de televisión, los anaqueles de los supermercados y las pastelerías gourmet.

---

<sup>111</sup> Perfecto Badillo, *El cacao. Su cultivo y sus aplicaciones*, México, Tipografía Mexicana, 1870.

<sup>112</sup> Martín González de la Vara, *Historia del chocolate en México*, México, Maass Ediciones, 1992; Carlos Zolla, *Elogio del dulce. Ensayo sobre la dulcería mexicana*, México, Fondo de Cultura Económica, 1988.

<sup>113</sup> *Caballito blanco. Un tributo a los dioses de los yocot'anob*, Colección Danza y música tradicionales de Tabasco, Instituto Estatal de Cultura de Tabasco, Villahermosa 2012. Miguel Ángel Rubio, *La morada de los santos. Expresiones del culto religioso en el sur de Veracruz y Tabasco*, México, INI, 1995.

Como señaló la agricultora indígena kech'ki Yasmira Chen Cock, productora en una cooperativa de la Alta Verapaz guatemalteca impulsada por la cooperación italiana (IILA-FUNDALACHUA):

Para mí el cacao no es solo un árbol, un fruto, una semilla. El cacao nos transporta y nos obliga, cuando lo manipulamos, a recordar nuestra historia, escrita en nuestra piel, nuestra cultura, nuestros sueños, nuestras tradiciones. El cacao es fuente de esperanza para muchas familias de nuestra comunidad, ya que gracias a él hemos podido, con la ayuda y bendición de Dios, iniciar un nuevo camino, para transformar el producto de nuestros cultivos, en armonía con la selva, construyendo, gracias al IILA y la cooperación italiana, una pequeña planta para la producción de chocolate artesanal, para bebida en taza. Esto nos ha ayudado a superar una serie de dificultades de subsistencia.

Cuando voy a mi campo de cacao, sé que hay una conexión profunda entre los árboles y yo, porque ambos saben lo que queremos: los cuido, los protejo, los limpio y verifico que puedan alimentarse bien. Ellos, a cambio, me



Imagen 30. Vainas de cacao, Cupilco, Tabasco. Fotografía de Massimo de Giuseppe. Agosto de 2021.

dan muchas frutas, vainas que se convierten en semillas que se convierten en chocolate que ayudarán a mantener a mi familia. En mi comunidad estamos diversificando los cultivos, tratando de implementar una buena práctica agrícola, respetuosa de una tradición milenaria pero capaz de renacer cada día.<sup>114</sup>

Cielo y tierra, fuego y agua, día y noche, nacimiento y muerte, símbolos de un viaje infinito, en el tiempo y en el espacio, indescifrable, global, tan poderoso como el ciclo mismo de la vida.

---

<sup>114</sup> Ponencia en la mesa redonda *Cacao entre fragilidad y resiliencia; sustentabilidad y medioambiente en América latina entre agricultura y cultura*, organizada por Università IULM, IILA, Ambasciata del Messico in Italia, en el Festival dello Sviluppo sostenibile 2021 (ASVIS), 1º octubre 2021, <https://www.youtube.com/watch?v=tf5ewsyZ9LO&t=22311s>

# BIBLIOGRAFÍA

- Aa.Vv., Colección Danza y música tradicionales de Tabasco, Villahermosa, Instituto Estatal de Cultura de Tabasco, 2012.
- Arias González, J., “Un vertiginoso viaje etnohistórico dentro de los “imaginarios alimentarios” en el simbolismo del cacao en México”, en *Anales de Antropología*, v. 48-1, 2014, pp. 79-95.
- Badillo, P., *El cacao. Su cultivo y sus aplicaciones*, México Tipografía Mexicana, 1870.
- Carmagnani, M., *Le isole del lusso. Prodotti esotici, nuovi consumi e cultura economica europea, 1650-1800*, Torino, Utet 2010.
- Caso Barreras, L., *Cacao, producción, consumo y comercio. Del periodo prehispánico a la actualidad de América latina*, Madrid, Iberoamericana, Vervuert, 2016.
- Coe, S.D., M.D. Coe, *The True History of Chocolate*, Londres, Thames and Hudson, 1996.
- Dakin, K., S. Wichmann, “Cacao, chocolate y los nahuas y mixe-zoque en el sur de Mesoamérica”, en *Revista latina de pensamiento y lenguaje*, n. 2B, v. 2, 1995-1996, pp. 455-475.
- Dormiente, G., G. Leone, *Modica. La storia del suo cioccolato*, Milano, Gribaudo/Feltrinelli, 2015.
- Dreiss, M.L., S.E. Creemhill, *Chocolate. Pathway to the Gods. The Sacred Realm of Chocolate in Mesoamerica*, Tucson, The University of Arizona Press, 2008.
- Durand-Forest, J., *El cacao entre los aztecas*, en *Estudios de Cultura Náhuatl*, v. XII, 1967, pp. 155-181.
- Ensor, B., *Oysters in the Land of Cacao. Archeology, Material Culture, Societies at Islas de los Cerros and the Western Chontalpa, Tabasco, Mexico*, Tucson, The University of Arizona Press, 2020.
- Garza de la, M., *Sueño y Éxtasis. Visión chamánica de los nahuas y los mayas*, México, Fondo de Cultura Económica – Universidad Nacional Autónoma de México, 2012.
- González de la Vara, M., *Historia del chocolate en México*, México, Maass Ediciones, 1992.
- Grofe, M. J., *The Recipe for Rebirth: Cacao as Fish in the Mythology and Symbolism of the Ancient Maya*, Estados Unidos, Foundation Research Department: Foundation for the Advancement of Mesoamerican Studies, 2009.
- Harwich Vallenilla, N., *Historia del chocolate*, Barcelona, Biblioteca de Cultura Histórica, 2018.
- Higgs, C., *Chocolate Islands. Cocoa, Slavery and Colonial Africa*, Ohio, Ohio University Press, 2012.

- Lewis, L., *Chocolate and Corn Flour. History, Race and Place in the Making of Black Mexico*, Durham, Duke University Press, 2012.
- López Austin, A., A. Gámez Espinoza (eds.), *Cosmovisión mesoamericana. Reflexiones, polémicas y etnografías*, México, Fondo de Cultura Económica – El Colegio de México – Benemérita Universidad Autónoma de Puebla – Fideicomiso Historia de las Américas, 2015.
- Lowe, L., “Del cacao y su arqueología en el sur de Mesoamérica”, en M. C. McNeil (ed.), *Chocolate in Mesoamerica. A Cultural History of Cacao*, Gainesville, University Press of Florida, 2006.
- McNeil, C. (ed.), *Chocolate in Mesoamerica. A Cultural History of Cacao*, Gainesville, University Press of Florida, 2006.
- Nájera Coronado, M. I., “El mono y el cacao: La búsqueda de un mito a través de los relieves del grupo de la serie inicial de Chichen Itzá”, en *Estudios de Cultura Maya*, v. XXXIX, 2012, pp. 135-172.
- Norman, P. S., *Berry, A Brief History of Chocolate*, Nueva York, Harper Collins, 2012.
- Norton, M., *Sacred Gifts, Profane Pleasures. A History of Tobacco and Chocolate in the Atlantic World*, Cornell, Cornell University Press, 2008.
- Rubio, M. Á., *La morada de los santos. Expresiones del culto religioso en el sur de Veracruz y Tabasco*, México, INI, 1995.
- Ruz, M. H. (coord.), *Kakaw, oro aromado. De las cortes mayas a las europeas*, Villahermosa, Gobierno del estado de Tabasco, 2015, pp. 17-45.
- Sahagún, B. de, *Historia General de las cosas de Nueva España*, 3 vols., estudio introductorio, paleografía, glosario y notas de A. López Austin y J. García Quintana, México, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, 2000.
- Sampeck, K., “El paisaje cultural de chocolate: los pipiles izalcos y los cambios semánticos del mundo atlántico, siglos XVI-XIX”, en *La Universidad*, UES, pp. 39-54.
- Stubbe, H., *Sabin Americana. The Indian Nectar...*, Washington, CPSIA, 2006.
- Thompson, J. E., *1956 Notes on the use of cacao in Middle America. Notes on Middle American Archaeology and Ethnology Cambridge*, Massachusetts, Carnegie Institution of Washington, 1956, pp. 95-116.
- Young, A., *The Chocolate Tree. A Natural History of Cacao*, Gainesville, University Press of Florida, 2007.
- Zolla, C., *Elogio del dulce. Ensayo sobre la dulcería mexicana*, México, Fondo de Cultura Económica, 1988.





En seguida, pidieron su comida a su abuela. -Preparad nuestra comida, queremos un chilmol, abuela nuestra, dijeron. Y al punto les prepararon la comida y les pusieron delante un plato de caldo.

Pero esto era sólo para engañar a su abuela y a su madre Y habiendo hecho que se consumiera el agua que había en la tinaja: -verdaderamente nos estamos muriendo de sed; id a traernos de beber, le dijeron a su abuela.

- Bueno, contestó ella y se fue. Pusiéronse entonces a comer, pero la verdad es que no tenían hambre; sólo era un engaño que lo hacían. Vieron entonces en su plato de chile cómo el ratón se dirigía rápidamente hacia la pelota que estaba colgada del techo de la casa.

[...] En seguida fue el ratón a cortar [la cuerda que sostenía] la pelota, la cual cayó del techo de lacasa junto al anillo, los guantes y los cueros. Se apoderaron de ellos los muchachos y corrieron al instante a esconderlos en el camino que conducía al juego de pelota. (Fragmento del *Popol Vuh*).







CUARTA PARTE  
**EL CACAO. SU  
PRODUCCIÓN,  
CONSTANTES Y  
ENTRAMADOS  
COMERCIALES E  
HISTÓRICOS**

Elisabeth Casanova García  
Miguel Ángel Ramírez Guillermo





Fotografía: Claudia Vanacore. Agosto de 2021.

Pocos sabores son tan exquisitos como el del cacao, un árbol procedente de América. Su uso se remonta a la época de los olmecas, mayas, mexicas e incas, y desde entonces se ha usado tanto para fines nutricionales como médicos. Los principales productores son Costa de Marfil, Ghana, Indonesia, Nigeria, Brasil, Camerún, Ecuador y Malasia. México ocupa el onceavo lugar a nivel mundial con aproximadamente 22 mil toneladas, producidas en Tabasco, Chiapas, Oaxaca, Guerrero y Veracruz.

La demanda mundial de cacao está aumentando, ya que el mundo continúa con su insaciable apetito por los productos de chocolate. Se pronosticó que la demanda de cacao aumentaría en un 30% para 2020, pero sin empoderar e invertir en los pequeños agricultores, la industria tendrá dificultades para proporcionar un suministro suficiente. Los precios del cacao son volátiles e influidos por muchos factores, desde clima extremo, plagas y enfermedades hasta especulación e inestabilidad política en

los países productores. Aun cuando los precios del cacao aumentan, los agricultores no se benefician proporcionalmente. El comercio justo puede ser una estrategia que ayude a garantizar ingresos dignos para los agricultores y un suministro a largo plazo de productos de calidad a las empresas. Las asociaciones de productores y formación de cooperativas favorecen la justicia comercial y el beneficio de los productores.

El cacao es un ingrediente socorrido tradicionalmente por los curanderos en muchos países; en México se usa para aumentar de peso, estimular el sistema nervioso, mejorar la digestión y la función renal, curar la bronquitis, evitar picaduras de escorpiones o abejas. En la República Dominicana, las bebidas de chocolate todavía se usan para tratar muchos tipos de enfermedades, desde dolores de garganta hasta anemia, enfermedades gastrointestinales y cansancio mental. Se ha encontrado que los indios Kuna de Panamá beben cinco o más tazas de chocolate cada día para prevenir la incidencia de enfermedades cardíacas y cáncer. También se usa el humo de los granos de cacao y las vainas de chile contra la malaria y enfermedades similares.

Abastecer la creciente demanda muy probablemente no se podrá lograr sin invertir

en los pequeños agricultores, ya que la industria tendrá dificultades para proporcionar un suministro suficiente. Con el pronóstico de la demanda para superar la oferta, se avecina una crisis industrial. Alrededor de 3.5 millones de toneladas de cacao se producen cada año. Pero el aumento de los ingresos en los mercados emergentes como India y China ha llevado a las previsiones de la industria de un crecimiento de la demanda del 30% a más de 4.5 millones de toneladas en este 2021. Esto debería ser una buena noticia para los agricultores y empresas ligadas a su producción, pero la complacencia y el desprecio por los medios de vida de más de cinco millones de pequeños agricultores familiares, que cultivan el 90% del cacao del mundo, significa que la industria simplemente no puede satisfacer la demanda.

Una mayor comprensión de los factores que contribuyen a las variaciones en el carácter del sabor tendría importantes implicaciones comerciales. Esto permitiría revalorar el cacao mexicano.

En octubre de 2016, el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial (IMPI) y previamente el 26 de agosto de 2013, la Secretaría de Desarrollo Agropecuario, Forestal y Pesquero del Estado

de Tabasco, solicitaron la Declaración General de Protección de la Denominación de Origen “Cacao Grijalva”. Para ello, se aportó información de la cual destacan los documentos “Caracterización de las Variedades de Cacao en Tabasco”, elaborado por el Campo Experimental Huimanguillo, Tabasco perteneciente al Instituto Nacional de Investigaciones Forestales, Agrícolas y Pecuarias. (INIFAP), “Diagnóstico del Cacao en México”, elaborado por la Universidad Autónoma de Chapingo y “El Cacao *Theobroma Cacao* en Tabasco”, así como las aportaciones documentales exhibidas.

Se especificaron los factores naturales y humanos del Cacao Grijalva tales como que: La situación edafoclimática del estado presenta condiciones únicas para el crecimiento del cacao y ha sido una zona productora desde tiempos prehispánicos, que se produce al actuar en conjunto la naturaleza y el hombre en lo que se denominan selvas domesticadas y la polinización de la flor de cacao se realiza principalmente y con efectividad por mosquitas del género *Forcipomyia*, con mayor abundancia durante los periodos lluviosos y en épocas de mayor floración del cacao. Con la denominación, el cacao tabasqueño tiene la posibilidad de incursionar ampliamente en los mercados internacionales.

El “Cacao Grijalva” se suma así a otras denominaciones de origen ya existentes, tales como: Tequila, Mezcal, Olinalá, Talavera, Bacanora, Ámbar de Chiapas, Café Veracruz, Sotol, Café Chiapas, Charanda, Mango Ataúlfo del Soconusco de Chiapas, Vainilla de Papantla, Chile Habanero de la Península de Yucatán, Arroz del Estado de Morelos, etc.

Esta certificación consiste en demostrar ante el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial (IMPI) y el mundo, que el producto que se cultiva y cosecha en una determinada región tiene una calidad única, una característica especial que, de entrada, le da una protección legal sobre cualquier otro producto.

De esta forma, se ampara el cacao verde tostado de la especie *Theobroma Cacao* que se produce bajo criterios específicos en la Región Grijalva de Tabasco que, a su vez, agrupa a 11 municipios Tabasco, comprendidos en las sub-regiones Chontalpa, Sierra y Centro.

El fruto del cacao es muy apreciado a nivel nacional e internacional, conserva un lugar privilegiado en la cultura de México y es el componente básico del chocolate.

*Theobroma cacao* es el nombre científico de esta especie vegetal y popularmente se le conoce como cacao a tres elementos en particular que se elaboran a partir de la planta de este tipo:

a) El árbol: se le llama cacao al árbol (*Theobroma cacao*), que llega a medir entre 5 y 10 metros de alto y crece en las regiones tropicales de América. Sus semillas se utilizan para hacer lo que también se le llama cacao y el chocolate.

b) Semillas o granos: también se le llama cacao a las semillas y a los granos del fruto del árbol, luego de un proceso de fermentado en el que se convierten en una especie de habas o gránulos. Con este elemento se elabora el chocolate.

c) Polvo de los granos: con sus granos previamente fermentados como se señalábamos, se elabora un polvo concentrado mediante un proceso en el que se muelen dichos granos y se le extrae la grasa, deshidratando la consistencia y formando el llamada polvo de cacao o cocoa.

Los granos de cacao son una fuente rica de polifenoles, que contribuyen con alrededor del 10% del peso seco del grano entero y su chocolate derivado, particularmente el chocolate oscuro, es considerado uno de los principales contribuyentes

de antioxidantes a la dieta americana después de frutas y verduras. En la actualidad, la gran variación en el procesamiento del cacao y en el contenido y perfil de los polifenoles hace difícil determinar hasta qué punto los resultados sobre los efectos positivos expresados en diferentes estudios se traducen en beneficios clínicos tangibles.

El cacao posee cerca de 300 componentes identificados de los cuales la gran mayoría, de una forma u otra, benefician nuestro organismo. Tiene propiedades antioxidantes por encima del té verde, el acaí, el vino tinto y las bayas de Goji.

El cacao contiene anandamida que es un compuesto químico orgánico y neurotransmisor que produce efectos levemente similares a los que producen algunos cannabinoides, imitando algunos de sus compuestos psicoactivos presentes en ellos. Funciona como un regulador natural del humor que ayuda, por ejemplo, en un tratamiento complementario para tratar la depresión y otros aspectos relacionados al estado de ánimo. Este compuesto también muestra tener efectos sobre la concentración, el enfoque y el placer. Los estudios de la conducta humana demuestran que la anandamida desenvuelve una actividad importante en la concreción de la memoria y en sensaciones tales como la del



hambre, los patrones de sueño y el alivio del dolor (lo cual está implicando al circuito de recompensa).

Las selvas lluviosas se caracterizan por su complejidad, y al mismo tiempo la fragilidad de su equilibrio, debido a la gran cantidad de formas de vida, que conviven en un entorno con varias cadenas alimenticias. La diversidad biológica es característica de los trópicos.

A la fecha, el desarrollo del trópico mexicano se ha dirigido principalmente hacia la producción de monocultivos tales como la caña de azúcar, plátano o la ganadería, que van en contra de los ecosistemas tropicales. Las poblaciones humanas que han logrado tener éxito en ecosistemas de alta diversidad biológica, utilizan conceptos de manejo integral de la selva y con uso moderado de los recursos naturales.

El cultivo del cacao (*Theobroma cacao L.*) es un sistema agroforestal diversificado de manejo de las selvas lluviosas, que procura integrar ese equilibrio y hacerlo compatible con la rentabilidad económica, que es parte de la sostenibilidad de estos agrosistemas.

El mercado internacional del cacao está dominado por un reducido número de empresas,

que controlan la distribución, los precios, y concentran el procesamiento del cacao, son siete las multinacionales que ofertan el 85% de la producción, cinco empresas controlan el 80% del negocio del cacao, cinco empresas procesan el 70% del cacao y seis multinacionales cacaoteras controlan el 80% del mercado mundial: Hershey, Mars, Phillip Morris, Nestle, Cadbury Scheweppes y Ferrero.

Para los países productores de cacao, el desarrollo de esta actividad fundada mayoritariamente en diferentes tipos de agricultura familiar se constituye en verdaderos sistemas territoriales. Se estima la existencia de 5.5 millones de pequeños productores de cacao a nivel mundial, muchos con parcela que van desde las 0.2 a 0.5 hectáreas. En México se siembran aproximadamente 93,000 ha y son aproximadamente 41,000 agricultores, es decir 2.27 ha por agricultor. Si partimos que la producción promedio de cacao es de 400 kg al año y el precio actual es de \$15 por kg, entonces la producción bruta es de \$6,000 por ha, difícilmente tendrá autosuficiencia económica.

La producción de cacao está ligada a regiones pobres. Por ejemplo, en la Costa del Ecuador, 90,000 productores de cacao producen

alrededor del 85% de la producción nacional. El Estado de Bahía, Brasil, concentra más del 60% de la producción cacaotera y un alto porcentaje del negocio cacaotero. En localidades específicas de los estados Chiapas, Oaxaca, Guerrero y Tabasco, en México, se concentra casi la totalidad de la producción de cacao del país. El 95% de la producción de cacao depende de cinco millones de pequeños productores, básicamente tradicionales, que practican una forma de agricultura que ha cambiado muy poco en siglos, los productores son el eslabón más débil en la cadena de valor.

En América, las importaciones de cacao en grano de los últimos años superan las 500,000 toneladas anuales en promedio; Estados Unidos de Norteamérica, México, Brasil y Colombia centralizan el 99% de las importaciones del continente y el 19.3% de las importaciones mundiales. México es el 12° consumidor de cacao a nivel mundial y el consumo de cacao per cápita en México es de 0.5kg, y representa 0.6% del gasto total realizado en alimentos y bebidas por las familias mexicanas.

Con excepción de Brasil y México, que producen e importan casi en su totalidad para la industria chocolatera nacional, las

exportaciones de cacao son muy representativas en la mayoría de los países de América Latina. En 2018, Ecuador, Perú, República Dominicana y Colombia, exportaron un volumen de 411,800 toneladas de cacao en grano, por un valor de USD 966.8 millones, principalmente hacia el mercado europeo. Las exportaciones de cacao de países como Bolivia, Costa Rica y Panamá estuvieron cerca de las 600 toneladas y USD 2.3 millones en el mismo período.

En México el cacao se obtiene de una variedad “criolla”, es decir que solo se encuentra en nuestro país. En el mundo entre el 75 y 80% del volumen de producción se obtiene de la variedad “forastero” que se caracteriza por un aroma y sabor muy ligero y el “trinitario” al igual que el criollo de un aroma notable pero aun así este último lo supera en calidad.

Así, “el alimento de los dioses”, mantiene a más de 50 millones de personas en situación de pobreza, trabajo infantil y esclavitud; mientras que los fabricantes de chocolate reciben alrededor del 40% del precio final de una tableta.



Y de esta manera se llenaron de alegría, porque habían descubierto una hermosa tierra, llena de deleites, abundante en mazorcas amarillas y mazorcas blancas, y abundante también en pataxte y cacao, y en innumerables zapotes, anonas, jocotes, nances, matasanos y miel. Abundancia de sabrosos alimentos había en aquel pueblo llamado de Paxil y Cayalá.

Había alimentos de todas las clases, alimentos pequeños y grandes, plantas pequeñas y plantas grandes. Los animales enseñaron el camino. Y moliendo entonces las mazorcas amarillas y las mazorcas blancas, hizo Ixmucané nueve bebidas, y de este alimento provinieron la fuerza y la gordura, y con él crearon los músculos y el vigor del hombre. Esto hicieron los progenitores, Tepeu y Gucumatz, así llamados. (Fragmento del *Popol Vuh*)









QUINTA PARTE

## **POEMAS**

Massimo De Giuseppe

## El ciclo del cacao

Wih Ka'kaw  
Árbol que renace  
del inframundo  
al supramundo.  
Árbol secreto,  
árbol de la vida.  
Árbol que canta,  
rompiendo el caparazón  
de la tortuga primordial.  
Árbol renacido,  
donde vibra la tierra  
y la serpiente se esconde  
y los pájaros vuelan.  
Árbol que respira  
el aire del amanecer  
árbol que escucha el viento  
que modela sueños  
hasta tocar holas perdidas en el cielo.  
Árbol del jaguar, pataxte escondido,  
del mono aullador  
del mono araña,  
del escuintle sagrado.  
Árbol adolescente,  
hijo de la grande ceiba  
y danza de los dioses

generado de una mujer infinita  
abuela y niña  
la tierra ofrece la noche a la  
luna.  
Árbol que sube  
sube,  
hermano del maíz  
masculino y femenino  
en búsqueda del día  
que lo llevará detrás del mar.  
Árbol de madera fina  
que lanza semillas  
hasta construir  
puentes colgantes  
entre dos mundos.



## El mensajero subterráneo

Un llanto  
teñido con  
rosa  
como una tira fina  
que esta noche  
no quería  
aparecer.  
Ha vuelto a navegar  
en la cueva escondida  
en el fondo del lago  
en su lugar secreto  
bajo el árbol verde de cacao  
quien lanza sus brazos  
al cielo  
y sus raíces firmes en la tierra  
húmeda.  
que aprieta  
fuerte  
como su antiguo  
amante.  
En unos cuantos meses  
el mensajero nahual  
volverá  
de su viaje invisible  
en los ministerios de la noche

y como mensajero  
de vida  
llorando de esperanza  
mirará hacia la luz

## Corazoncito plumado

Cada fragmento  
termina componiéndose  
en el círculo rojo  
de memoria  
que abre sus alas  
y se pone en marcha  
para una larga subida  
de la selva hacia la parte verde de la montaña,  
paso a paso,  
recuerdo después de recuerdo  
hasta formar una madeja  
de nudos entrelazados,  
a lo largo de una cuerda sólida  
para adjuntar a  
no perder  
equilibrio,  
a medida que subes  
ciego.  
Las voces de los pueblos  
ellas llegan  
como una ola del río  
para volverse loco  
y saltan  
el círculo  
que se rompe y se vuelve a montar

como la música de infinitas marimbas.  
Ahora un respiro lo ensancha  
para captar nuevas historias,  
ahora lo dobla sobre la piedra  
que caliente  
como granos de maíz  
con diferentes colores  
que las mujeres guardan,  
cuidando de no lastimarlos,  
a lo largo del camino,  
mientras las mazorcas de cacao  
se quedan escondidas  
atrapados a sus arbolitos,  
bajo la sombra de la grande ceiba.  
El círculo crece  
recogiendo bocanadas  
de dignidad  
que toman una carrera  
para lanzarse al cielo  
como los petardos del “día de la madre”,  
o amontonando silencios  
con los colores de las piedras  
en las grietas de los campos  
Un arriesgado entrelazamiento  
de árboles tan altos como el tiempo.



El camino se mezcla  
a las historias endurecidas por la vida  
en el aroma de las tortillas  
modelado por manos rápidas  
de angelitos  
de colores  
en el corazón dual del pozol  
con su mezcla de maíz y chocolate.  
Los sueños bajan  
bajo la ropa de la lluvia.  
Mi corazoncito plumado,  
quédate cerca de mi  
a medida que subimos,  
canta en mi alma.  
Quiero escuchar tu aliento  
que mueve tus pechos,  
con la montaña fluyendo bajo nuestros pies  
como mantas de verde que se extiende  
como sueño de marimbas  
para abrazar  
con sus delgadas alas  
el vuelo pascual  
de un  
joven  
colibrí.

## Mañana de vida

Un cuervo, una garza y  
seis o siete gorriones  
se mueven por el campo amarillo  
la mañana siguiente  
la tormenta.  
La milpa respira el aire terso.  
El árbol de cacao se queda escondido,  
entre los de vainilla y achiote,  
bajo la vieja ceiba.  
Así es la vida  
renacido de la tierra  
de la semilla lanzada del mono  
de unos moscos escondido  
en las hojas del suelo húmedo  
como un nacimiento misterioso  
como un mundo olvidado que  
nunca terminó  
germinar  
en las semanas  
del calor y de la nueva vida.

## En espera

Espacios de abrazos verdes  
ellos exigen ayuda  
por la mano invisible del hombre  
que se mueve en la selva  
entre los árboles más antiguos  
del cacao escondido.  
Un camino lleno de esperanza  
por la sonrisa de la mujer  
con pechos suaves  
frente al césped  
que se abre debajo de ellos  
para esquivar las bocanadas de  
tormenta  
Cuidado de la noche  
para recoger un sollozo  
Aliento listo  
para recibir la canción  
de los que se preparan para renacer y  
entrar al mundo.  
Hilos de oro corren por la espalda  
de la selva,  
más allá de los manglares,  
sobre los humos de las chozas a la  
distancia

corren  
corren  
a llenar el mundo  
de nueva esperanza.



## Flor d'izote (canto a María)

Pequeña y silenciosa  
criatura,  
fuerte y frágil,  
con tus ojos negros  
en medio de la cara,  
como si quisiera desafiar  
el mundo.  
Piedras de obsidiana  
talladas en el tiempo  
de manos oscuras  
con labios apretados  
como el día después de la tormenta tropical  
cuando la tierra se abre al agua  
y la sonrisa estalla  
feliz  
arriba del volcán verde.  
La esperanza abandona los silencios  
de un rostro escondido por el tiempo  
y la violencia.  
Tu cuerpo suave  
vuelve a llamar a la vida  
la sangre se detuvo en los brazos  
transfigurándose en una nueva fuerza  
después de los ritos del despojo interior  
después de las heridas infligidas

y tu cuerpo renace  
de un árbol de cacao  
subiendo hacia el cielo.  
suave como la piel de una fruta  
ámbar como la puesta de sol  
carapaz como tus manos delgadas  
viva  
como tu boca que besa  
tu nariz que huele el canto de la tierra.  
Las flores embellecen tu cuello  
como pájaros de verano  
con nombres y colores imposibles  
que rompen los silencios de la indiferencia  
hacen vibrar el alma  
para extraer un canto nocturno  
que respira  
en la mañana  
que nace  
frente a nosotros.

# GLOSARIO

Elisabeth Casanova García

Los antiguos productores de cacao cuentan que las fases de la luna son muy importantes para obtener buenas cosechas, buenos frutos. En luna llena se deben sembrar las matas de cacao y en cuarto creciente será necesario “capar” las plantas ya crecidas para obtener frutos grandes y fuertes.

La familia cacaotera tradicional tenía una división del trabajo que se basaba en las habilidades, los conocimientos y la cantidad de energía y fuerza que sería usada. Los hombres preparaban el terreno, seleccionaban las matas de cacao, realizaban la siembra y el mantenimiento de la plantación y la cosecha. Los niños, desde los 12 años, ayudaban ya en las tareas agrícolas.

Las mujeres eran las responsables de quebrar las mazorcas, extraer las semillas, lavarlas, escurrirlas y secarlas.

## **Utensilios y elementos ligados al cacao en Tabasco**

**Yagual:** aro de rama de árbol que contiene un tejido en forma de red elaborado con tiras de hoja de palma real. Generalmente se cuelga encima del fogón y se utiliza para preservar granos de cacao, carne seca y ahumada, frutas y algunas especies de cocina. El nombre proviene del náhuatl *yahualli*. En *Yokot'an* se le llama también *ch'uyub*.

EL origen de este utensilio es onomatopéyico, proviene de la yagua, parte fibrosa que cubre los frutos de corozo, esta hoja tiene forma alargada, y tiene una medida aproximada de 80 cm de longitud; generalmente esto se encuentra en la cocina *Yokot'an*, se cuelga con hilos de las vigas de madera. Se utiliza para guardar granos de cacao, totoposte, carne seca o algunas especias que se usan en la cocina.

**Comal:** del náhuatl *comalli*. Enser doméstico usado en la cocina *Yokot'an* de forma circular cóncava, realizado con barro modelado y cocido. Se usa sobre un fogón de leña para la cocción de tortillas de maíz o para tostar granos de cacao o café. En *Yokot'an* se le llama *semet*.

**Apaste:** vasija de barro sin asas de boca grande realizado en barro modelado y cocido, bruñido con engobe de arcilla roja, y que se utiliza para almacenar agua y preparar alimentos, tiene diversos usos; en la cocina *yokot'an* sirve para amasar, la preparación de pozol, chorote o algún alimento en frío. En *Yokot'an*: *jotz*.

**Olla:** utensilio de cocina elaborado en materiales diversos: barro, peltre o aluminio, que sirve para preparar alimentos que requieren cocción.

**Cacaste:** utensilio que se elabora de manera artesanal, puede estar construido con madera rolliza, o alguna fibra de gran resistencia propia de la región. Se cuelga con hilos de las vigas de madera encima del fogón. Se utiliza especialmente para ahumar las jícaras usadas para beber pozol y también para guardar granos de cacao, totoposte, carne seca o algunas especies que se usan en la cocina.

**Apastillo:** vasija de barro sin asas realizado en barro modelado, cocido y bruñido con arcilla roja. se utiliza para preparar alimentos, colocar dulces en las ofrendas ceremoniales; parecido al apaste, pero de menor tamaño parecida a un cajete.



**Pichancha:** enser doméstico elaborado con barro o jícaras redondas, que llevan pequeñas perforaciones. Se utiliza para lavar el nixtamal de maíz que será utilizado en la elaboración del pozol o chorote.

**Tinaja:** enser realizado en barro cocido, bruñido en arcilla roja, preferentemente cuenta con asas, de boca pequeña, su tamaño es mayor que un apaste, su uso está destinado para guardar agua u otros líquidos.

**Cuchara de madera de pimienta:** se usa en las ofrendas ceremoniales para batir el pozol. Se elabora de manera artesanal tallando a mano madera de pimienta o árbol de zapote, es labrada y decorada con motivos de animales y aves. Algunas piezas talladas con figuras humanas son usadas en medicina tradicional.

**Metate:** conocida como piedra para moler, realizada en piedra basáltica; La función de este utensilio es la de triturar o moler manualmente los granos de maíz, cacao o cualquier grano o semilla a través de la fricción. Está constituida por dos elementos una base cuadrada y una mano.

**Mortero:** utensilio elaborado en jícara, madera, barro cocido o piedra, es conocido como un machacador de granos semillas o especias.

**Pilador:** utensilio utilizado para descascarar el café, o algún otro fruto o semilla, se realiza de manera artesanal a través de un tronco de árbol es similar a un mortero, pero de mayor tamaño.

**Jícara:** vasija pequeña que se obtiene del árbol del jícaro. Una vez cosechada la jícara se limpia por dentro para quitar las semillas y la pulpa del fruto. Regularmente son decoradas con motivos geométricos utilizando el labrado o esgrafiado usando puntas de cuchillo. Las jícaras ceremoniales se anudan con telas de algodón cuando aún están en el árbol, para obtener ceñidos estéticos distintos al gusto del artesano. Para su conservación y curado se ponen sobre el yagual o en el cacaxte para que reciban el humo del fogón.

**Coco labrado:** recipiente realizado de manera artesanal utilizando solo la concha del fruto que se obtiene de la palma lagunera. El labrado se realiza manualmente utilizando herramientas menores. En los siglos XVIII y IX los cocos bellamente labrados, con plata adosada, se utilizaron en las familias de altos recursos económicos para beber chocolate caliente.

**Polvillo:** bebida realizada con harina de maíz tostado, mezclada con cacao. Regularmente se consume batiéndolo con agua fría.

**Pozol:** bebida cotidiana elaborada a base de masa de maíz nixtamalizado de color blanco. En algunas partes del estado se acostumbra a tomarlo agrio con azúcar o con sal y chile amashito. Fue la bebida preferida de los campesinos indígenas por refrescante y también por las propiedades que les ofrecía.

**Pinole:** mezcla realizada con harina de maíz tostado, cacao y canela. Bebida en la cual predomina el exquisito olor y sabor del chocolate.

**Chorote:** bebida típica del estado de Tabasco, hecha a base de masa de maíz blanco molido y cacao tostado y triturado; se mezclan para obtener una pasta uniforme. Se utiliza también en las ofrendas rituales y se coloca la pasta o “pelota de pozol” en el centro del altar tradicional y se le llama “el corazón” o “el alma” de la ofrenda.

**Atole:** bebida realizada de harina de maíz precocido, atolado a fuego lento; se sirve en jícaras ahumadas. Después de servir las porciones se le agrega el chocolate molido.

**Muxu:** dulce utilizado en ofrendas ceremoniales, realizado para actos especiales, se realiza a base de granos de maíz y de cacao tostados y solo macerados con metate. Se une la mezcla de los

granos martajados con miel de abeja silvestre; este dulce se coloca en un apastillo y forma la parte de la composición dentro del altar indígena *Yokot'an*. Y también se ofrece en hojas de to.

**Luco:** herramienta para el corte del cacao. Se elabora con un palo de dos o tres metros de largo que tiene en la punta una navaja en forma de nariz.

**Machetillo:** herramienta de metal que se elabora reutilizando un machete ya muy usado. Se usa para “quebrar” o abrir las mazorcas y extraer los granos del cacao. Esta labor la realizaban las mujeres.

**Canasto de bejuco:** cesto grande tejido con bejuco grueso llamado “diente de perro”. Se utiliza para escurrir las semillas del cacao después de ser lavadas y previas al secado y rastrillado.

**Secador:** plancha de cemento construida expofeso para secar las semillas de cacao.

**Rastrillo:** herramienta de madera hechiza tallada en madera de cedro. Se usa para voltear las semillas de cacao durante el proceso de secado.



## PARA SEGUIR LEYENDO...

- Caso Barrera, Laura, *Cacao. Producción, consumo y comercio. Del período prehispánico a la actualidad en América Latina*, México, Iberoamericana, Vervuert, 2016, 408 p.
- González de la Vara, Martín, *Historia del chocolate en México*, México, Maass Ediciones, 1992, 140 p.
- Hernández Jaimes, Jesús, "El fruto prohibido. El cacao de Guayaquil y el mercado novohispano, siglos XVI-XVII", en *Estudios de Cultura Novohispana*, Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Históricas, núm. 39, 2008, p. 43-79.
- Humberto Ruz, Mario (coord.), *Kakaw, oro aromado. De las cortes mayas a las europeas*, México, Gobierno del Estado de Tabasco, 2015.
- Miño Grijalva, Manuel, "El cacao guayaquil en Nueva España. Siglo XVIII" en *Estudios mexicanos*, University California Press, 2009, v. 25, n. 1, p. 1-18.
- Quiroz, Enriqueta, "Circulación y consumo de cacao en la ciudad de México en el siglo XVIII, en *Secuencia. Revista de historia y ciencia sociales*, Instituto Mora, núm. 88, enero abril, 2014, p. 37-64.
- Reyes Utrera, José Luis, *Cacao*, México, Comisión Nacional para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas, 2015, 173 p.





# INDICE

<b>AGRADECIMIENTOS</b> -----	6
<b>PRE-TEXTOS/APERTURA</b> -----	8
<b>PRIMERA PARTE</b> -----	15
El cacao y su registro en el pasado mesoamericano	
<b>SEGUNDA PARTE</b> -----	29
El cacao a través de los archivos documentales y fotográficos	
<b>TERCERA PARTE</b> -----	61
Cacao: un ejemplo de historia glocal	
<b>CUARTE PARTE</b> -----	91
El cacao. Su producción, constantes y entramados comerciales e históricos	
<b>QUINTA PARTE</b> -----	101
Poemas	
<b>GLOSARIO</b> -----	114

Este libro es resultado de una intensa colaboración entre investigadores de diferentes instituciones, nacionales e internacionales, que se dieron a la tarea de indagar sobre la trascendencia cultural del cultivo y consumo del cacao a través de documentación histórica (como manuscritos, mapas y fotografías) y etnográfica del pasado reciente. El recorrido inicia en el sureste de México, particularmente en el estado de Tabasco, y se disemina en trayectorias históricas hacia otros territorios del planeta; trayectorias son planteadas por los diferentes capítulos como caminos invaluable para comprender la importancia económica y social de un fruto que ha sido simbolizado como un nudo cultural que nos reencuentra con pasados que van desde la época prehispánica, hasta el reciente proceso de industrialización y consumo intensivo mundial. Este es un texto colaborativo que, con rigor creativo, busca tender un diálogo insistente con sus lectores sobre las reflexiones en torno a la memoria histórica y la práctica cotidiana de su cultivo, transformación y consumo en nuestras sociedades.



**MÉXICO**  
PRESIDENCIA DE LA REPÚBLICA

**MEMORIA**

COORDINACIÓN DE MEMORIA HISTÓRICA  
Y CULTURAL DE MÉXICO

**AGRICULTURA**

SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL

**CULTURA**

SECRETARÍA DE CULTURA



**INAH**

**inifap**

Instituto Nacional de Investigaciones  
Forestales, Agrícolas y Pecuarias

**MEMÓRICA**

México, haz memoria



**TABASCO**



**UPCH**

UNIVERSIDAD POPULAR  
DE LA CHONTALPA



università  
iulm



**TrasiBER**



**GASTRIBER**

GASTRONOMIA  
IBEROAMERICANA



CONSEJO NACIONAL DE INVESTIGACIONES  
Y ANÁLISIS SOCIOLÓGICOS

ISBN 978-607-8735-56-3



9 786078 735563