



Acercamiento a la historia del cacao en México:
de la etapa prehispánica hasta 1650

T E S I S

que para obtener el grado de
maestra en Historia

presenta

Daniela Maya Soto

Director: Dr. Francisco Javier Noguez Ramírez

Mayo de 2014

Comité

Presidente

Vocal

Secretario

Índice

Introducción	6
Capítulo 1. El cacao en la época prehispánica	13
1.1 El contexto: la historia mesoamericana	13
1.2 La cultura material en Mesoamérica: características básicas	19
1.3 El cacao en Mesoamérica: evidencias prehispánicas	21
1.3.1 De la naturaleza del cacao y su relación con el mono	32
1.4 Los usos del cacao en el periodo posclásico	36
1.4.1 El cacao como bebida	36
1.4.2 El cacao en la economía prehispánica	45
Capítulo 2. El cacao en la Nueva España	54
2.1 La conquista española y el periodo novohispano	54
2.2 La cultura material tras la Conquista	57
2.3 El cacao en la Nueva España: primeras noticias	58
2.3.1 Nociones novohispanas sobre la naturaleza del cacao	59
2.4 Los usos del cacao en la Nueva España	62
2.4.1 El cacao como bebida y alimento	62
2.4.2 El cacao en la economía novohispana	70

Capítulo 3. Los usos del cacao del periodo prehispánico al novohispano	89
3.1 Cambios y permanencias en su consumo	89
3.2 Cambios y permanencias en el ámbito económico	98
Conclusiones	113
Índice de ilustraciones	118
Fuentes consultadas	120

Agradecimientos

Quiero dar gracias a Dios por ponerme en este camino, darme una segunda oportunidad de vida y por permitirme estar rodeada de personas extraordinarias, que me han apoyado a lo largo de estos años, y a las que quisiera externar mi más sincero agradecimiento.

Amados padres, la vida no me alcanzaría para terminar de agradecerles su amor, las horas de desvelo que les ocasioné, las palabras de aliento que me dieron en momentos de duda, su paciencia y apoyo incondicional. Gracias por siempre estar conmigo al pie del cañón.

Daniel, gracias por ser mi roca y fortaleza en todo momento, por ser paciente y jamás quejarte por las largas horas que te hice esperar en el estacionamiento del Colegio. Gracias por ayudarme a cumplir mis metas y sueños, ser mi mejor amigo, cómplice y compañero de vida.

Adri, pocos saben que tú me diste la idea para estudiar el cacao, así que muchas gracias por ser mi principal inspiración para este trabajo, eres la mejor hermana del mundo.

También quisiera agradecer de manera especial a mi director de tesis, el Dr. Xavier Noguez, por su apoyo, tiempo y dedicación. Sus enseñanzas me alentaron a seguir adelante y me inculcaron el cariño y respeto que hoy en día siento por la Historia.

Mtro. Raymundo, agradezco tu apoyo y el tiempo tan valioso que dedicaste para revisar mi trabajo. Muchísimas gracias por contagiarme de ese entusiasmo que siempre te ha caracterizado.

Mtra. Amalia, gracias por el interés que siempre mostraste en mi trabajo, tus comentarios y sugerencias fueron de gran ayuda.

Asimismo quisiera agradecer conjuntamente al Colegio Mexiquense y al Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología (CONACYT), por darme la oportunidad de seguir preparándome profesionalmente y brindarme las herramientas, que me permitirán aspirar a un mejor futuro laboral.

Introducción

El cacao, cuyo nombre científico es “Theobroma cacao L (‘el alimento de los dioses’), proviene de un árbol que llega a medir de 4 a 7 m de altura. Su proceso de reproducción inicia con su pequeña flor de no más de 1.5 cm, la cual es polinizada exclusivamente por una mosquita perteneciente al género *Forcipomyia* Meigen y produce un fruto que tarda en madurar de cuatro a cinco meses. A diferencia de otros árboles frutales, los frutos del cacaotero suelen crecer en su tronco y ramas principales, a esta forma inusual de florecimiento se le conoce como cauliflora. Cada fruto guarda en su interior de 30 a 40 semillas con forma semejante a la de una almendra, las cuales son resguardadas por una pulpa dulce y jugosa por una pulpa dulce y jugosa (Coe y Coe, 1999:24-29).

El cacaotero es de origen mesoamericano y es un árbol difícil de cultivar, pues no soporta temperaturas inferiores a los 16°C y requiere agua todo el año, además necesita la protección de otros árboles, llamados árboles madre, cuya función es resguardarlo de los rayos directos del Sol y asegurar la supervivencia de la mosquita polinizadora. En condiciones óptimas se pueden obtener hasta tres cosechas al año. Regiones muy específicas de Tabasco, Oaxaca, Guerrero, Michoacán y Chiapas cuentan con excelentes condiciones para su cultivo (Rojas Rabiela y Sanders, 1985: 80-81).

Además de ser utilizado como alimento y bebida, el cacao también tuvo gran ...importancia simbólica, social, religiosa, política y económica en las culturas del México prehispánico, en las que su empleo estaba reservado a un cierto grupo social, integrado por los señores, guerreros y comerciantes. En este papel simbólico y ritual del cacao, no participaba el resto de la sociedad prehispánica. También se empleaba como bálsamo en la medicina; moneda en los tratos comerciales, y emblema de estatus y poder social y económico... (Attolini, 2011:3).

Sin embargo, los procesos de cambio que se vivieron a raíz de la conquista, en especial en el centro de México, tuvieron repercusiones en diferentes ámbitos de la vida cotidiana de españoles e indígenas, lo que favoreció el intercambio e inclusión de bienes y mercancías ajenos a su propia cultura material (Bauer, 2002:32-33).

En este proceso, algunos bienes tuvieron más éxito que otros al momento de integrarse a la cultura material de la nueva sociedad que se comenzó a gestar, integrada principalmente de elementos europeos e indígenas. El cacao pertenece al grupo selecto de los bienes mesoamericanos que lograron traspasar las barreras culturales, cuyo uso no sólo continuó con algunas funciones dentro de la sociedad nativa, sino que logró convertirse en un bien apreciado por los hispanos. Esto conduce a plantear ¿a qué se debió que ciertos elementos mesoamericanos, como el cacao, sobrevivieran a la conquista española? y ¿cuáles son las transformaciones que se dieron en sus diferentes usos durante la época novohispana?

A partir de la diversidad de usos, que el cacao poseyó en el México prehispánico, es pertinente plantear como objetivo de la investigación documentar y explicar los cambios y permanencias que su uso experimentó en distintos aspectos (económico, religioso, gastronómico y terapéutico) entre finales del periodo prehispánico y poco más del primer siglo del periodo novohispano (1521 a 1650).

El presente trabajo busca dar elementos para responder a las preguntas anteriores y, por tal motivo, se hizo una búsqueda detallada para documentar los diferentes usos que tuvo el cacao durante la época prehispánica, particularmente en el periodo previo a la conquista, y en la época colonial hasta 1650; los ejes de este análisis son dos: su empleo como bebida o alimento y su participación en el ámbito de la economía, delimitando el ámbito de interés a su presencia o relación con el Centro de México, aunque también se hace referencia a otras partes de Mesoamérica y la Nueva España cuando es necesario contextualizar o ampliar la comprensión del tema.

Esta investigación resulta necesaria, pues en trabajos actuales prevalece una tendencia a referirse al origen e importancia del cacao de forma anecdótica y sin apoyo exhaustivo en fuentes históricas. No obstante también existen algunos estudios serios en torno al cacao, basados en fuentes prehispánicas y coloniales, diversos en temáticas y áreas de estudio, incluso uno de los asuntos de interés ha sido la llegada del chocolate a Europa y su industrialización.

Ante esta situación, este acercamiento se apoyó en estudios arqueológicos, fuentes etnohistóricas y documentos novohispanos resguardados en recintos documentales, varios de ellos publicados, que proporcionan información valiosa

acerca de los usos del cacao durante los siglos XVI y XVII, tales como el Archivo General de la Nación, el Archivo General de Indias, entre otras que más adelante se describen. De tal manera, esta investigación aporta datos específicos sobre el cacao en el periodo colonial, en relación al Centro de México, que se encontraron de forma aislada entre un conjunto de fuentes muy diversas.

Respecto a los estudios publicados, se retomaron como apoyo en esta investigación aquellos procedentes de los estudios antropológicos e históricos que no sólo se limitan a hacer una descripción botánica del cacao, sino que se adentran a su historia a través de la revisión de fuentes prehispánicas y coloniales. Entre estas contribuciones se pueden mencionar las siguientes: “El cacao entre los aztecas” (1967), de Jacqueline Durand-Forest; *La verdadera historia del chocolate* (1999), de Sophie Coe y Michael Coe, “Cacao and Chocolate: A Uto-Aztecan perspective” (2000), de Karen Dakin y Sören Wichmann; “El fruto prohibido. El cacao de Guayaquil y el mercado novohispano siglos XVI y XVII” (2008), de Jesús Hernández Jaimes; *Chocolate in Mesoamerica: a cultural history of cacao* (2009), de Cameron L. McNeil; “Cuentas, dares y tomares del cacao: delicia, convite, rito mesoamericano. Aspectos antropológicos” (2011), de Amalia Attolini Lecón; “El mono y el cacao: la búsqueda de un mito a través de los relieves del Grupo de la Serie Inicial de Chichén Itzá” (2012), de Martha Iliá Nájera Coronado; “Chocolate: historia de un nahuatlismo” (2013), de Ascensión Hernández Triviño.

De estos autores y otros más que se emplearon, es necesario destacar tres que resultaron una referencia constante en esta investigación, por las ideas que plantean y las fuentes a las que remiten. En orden de su publicación, el primero es el artículo “El Cacao entre los Aztecas” escrito por Jacqueline de Durand-Forest (1969), quien a partir de fuentes primarias (entre ellas la *Historia de los indios*, *Monarquía indiana* e *Historia general de las cosas de la Nueva España*) aporta datos de aspectos generales como las regiones de Mesoamérica en donde se daba el cacao, cuántas especies de cacao se dan en cada región y los usos que se le daba a cada una de ellas, informes más particulares sobre las formas en las que era usado el cacao con distintos fines y la distinción de consumo que tuvo a nivel social.

El siguiente libro se titula *La Verdadera Historia del Chocolate*, escrito por Sophie y Michael Coe (1999), quienes realizan un análisis y compilación de los antecedentes

y uso del cacao en diferentes culturas mesoamericanas, con base en fuentes históricas y arqueológicas. Su contenido abarca desde los registros prehispánicos más antiguos que se han encontrado sobre la domesticación, el cultivo, usos y algunas leyendas encontradas acerca del cacao, al igual que su transformación al chocolate y el gusto y deleite que encontraron los españoles en las bebidas cuyo ingrediente principal era el cacao y cómo fue cambiando la forma de preparación, su llegada a Europa y a América central, hasta los tiempos modernos, en donde se puede ver su proceso de industrialización y las nuevas formas de degustar el chocolate.

Finalmente, entre los aportes más recientes están los de Amalia Attolini Lecón, quien publicó el artículo “Cuentas, dares y tomares del cacao: delicia, convite, rito mesoamericano” (2011), es un estudio etnohistórico donde muestra la importancia del cacao dentro de algunas civilizaciones mesoamericanas, apoyada en pinturas murales, códices prehispánicos (*Códice Madrid, Códice Dresde* y el *Códice Fèjervary-Meyer*) y coloniales (*Códice Mendocino* y el *Códice Florentino*), esculturas, cerámica y todos aquellos registros arqueológicos que pudieran dar noticia del cacao, además se apoyó en otras disciplinas como la etnografía, la lingüística, la epigrafía y la etnohistoria. En el texto aborda en principio las diferentes funciones y usos de esta semilla dentro de las culturas prehispánicas, como: moneda, bálsamo, ofrenda, bebida, tributo, etc. Un tema importante que toca Attolini, es el origen de la palabra *kakaw*, que de acuerdo con Lyle Campbell y Terrence Kaufman, proviene de lenguas mixezoques. Asimismo, considera el aspecto geográfico y climático que pudo favorecer el cultivo del cacao en regiones como Tabasco, Chiapas, la parte oriental de Veracruz, Guatemala, Honduras y Belice.

La segunda parte de su trabajo se refiere a la presencia que tuvo el cacao en la vida cotidiana y la integración del cacao en la dieta española, con su llegada a Tenochtitlán y las nuevas formas de preparación implementadas por los españoles. La última sección relata la forma en la que se consumía cacao en fiestas, banquetes, ceremonias y rituales, así como los diversos modos de preparación.

Estos estudios, como se ha podido observar, proporcionaron elementos para una visión panorámica del tema del cacao, entre las culturas mesoamericanas y algunos también sobre la sociedad novohispana.

La investigación se dividió en tres momentos, que se reflejan en la estructura de la tesis: en primer lugar se planteó documentar y señalar los usos del cacao en el contexto mesoamericano, así como el papel que jugó esta semilla en la cultura material indígena. Un segundo momento fue determinar estos aspectos en el mundo colonial para, finalmente, contrastar cambios y permanencias y las razones por las cuales se pudieron presentar en función del nuevo contexto histórico.

El primer capítulo de la tesis se intitula “El cacao en la época prehispánica”, a lo largo del cual se establecen cuáles son los usos del cacao en Mesoamérica durante el Posclásico tardío. El capítulo inicia con la formación de Mesoamérica, su periodización y algunos de los principales procesos culturales que vivieron los pueblos asentados en dicha superárea. Asimismo se consideró incluir a manera de síntesis un recuento de las evidencias paleobotánicas existentes del proceso de domesticación del cacao. También se revisaron algunas de las numerosas representaciones asociadas con el cacao que se pueden apreciar en algunos códices prehispánicos, cerámica y monumentos. Durante este proceso de revisión se pudo observar que la dupla mono y cacao parecían ser una constante en las representaciones, por lo que se decidió incluir en este capítulo un apartado que tratara de explicar a qué se debía este vínculo.

Una vez establecidos los antecedentes del cacao en Mesoamérica, se procedió a la realización de un estudio y análisis de fuentes tempranas novohispanas, con el fin de identificar los usos del cacao al momento de la conquista bajo los siguientes ejes de análisis: el cacao como bebida y alimento (uso medicinal y ritual) y el cacao en la economía prehispánica (tributo y su uso como moneda).

En el primer eje de análisis se estudia al cacao como bebida, se abordan las características y modos de preparación de las diferentes bebidas que contenían cacao y los contextos en los que se bebía, es decir, si se consumía con fines medicinales o durante alguna fiesta o ritual. El segundo eje de análisis se refiere a las cantidades de tributo de cacao que los mexicas recibían de otros pueblos mesoamericanos y su uso como medio de cambio en transacciones comerciales.

El segundo capítulo se titula “El cacao en la Nueva España (1521 a 1640-1650)”, el cual tiene como objetivo explorar cuáles fueron las transformaciones de la cultura material indígena y cómo fueron afectados los usos del cacao. Para el estudio de los

usos del cacao durante el periodo colonial se retomaron los mismos ejes de análisis utilizados en el primer capítulo.

El tercer y último capítulo se intitula “Los usos del cacao del periodo prehispánico al novohispano”. En este capítulo se examinan las posibles causas de las permanencias y transformaciones en los usos del cacao desde el Posclásico tardío hasta 1650. En el primer apartado se exponen los principales cambios que sufrió el cacao como bebida, también se exponen las polémicas religiosas y medicinales que rodearon al chocolate durante el periodo novohispano. Los siguientes apartados abordan los cambios y permanencia de los sistemas tributario y monetario novohispanos.

Las fuentes seleccionadas para la elaboración de cada capítulo proceden en su mayoría del centro de México, aunque también se consultaron algunas provenientes de otras regiones. Entre los códices que se consultaron están la *Matrícula de Tributos* (1520-1530) y el *Códice Mendocino* (1545), ambos de contenido tributario; el *Códice de la Cruz Badiano* (1552), y el *Códice Florentino* (1577).

Las obras escritas por conquistadores que se estudiaron fueron las *Cartas de Relación* (1519-1526), escritas por Hernán Cortés y el manuscrito de Bernal Díaz del Castillo, *Historia verdadera de la conquista de la Nueva España* (1568).

Asimismo se consultaron manuscritos elaborados por religiosos: la *Historia de los indios de la Nueva España: relación de los ritos antiguos, idolatrías y sacrificios de los indios de la Nueva España, y de la maravillosa conversión que Dios en ellos ha obrado* (1536), escrita por el misionero y cronista franciscano Fray Toribio de Benavente Motolinía; la *Historia general de las cosas de Nueva España* (1557-1577), realizada por el franciscano Fray Bernardino de Sahagún; la *Historia natural y moral de las Indias en que se tratan de las cosas notables del cielo, elementos, metales, plantas y animales dellas, y los ritos, y ceremonias...* (1590), escrita por el padre Joseph de Acosta; la obra de Fray Juan de Torquemada publicada en 1615 conocida como *Monarquía indiana de los veinte y un libros rituales y monarquía indiana, con el origen y guerras de los indios occidentales, de sus poblaciones, descubrimiento, conquista, conversión y otras cosas maravillosas de la misma tierra*.

Los documentos de tipo administrativo que se utilizaron fueron *el Libro de las Tasaciones de pueblos de la Nueva España siglo XVI*; las *Actas de cabildo de Tlaxcala: 1547-1567* y la *Suma de visitas de pueblos de la Nueva España, 1548-1550*.

También se aprovechó la *Historia natural de Nueva España (1571 a 1576)*, escrita por el doctor Francisco Hernández durante una expedición científica organizada en 1569 por Felipe II; *Problemas y secretos maravillosos de las Indias (1591)* del médico Juan de Cárdenas.

Igualmente se incluyeron documentos que se encuentran bajo el resguardo del Archivo General de la Nación, del ramo Inquisición y otras piezas documentales del siglo XVII, que estaban dedicados exclusivamente a hablar sobre el chocolate: *Curioso tratado de la naturaleza y calidad del chocolate (1631)*, escrito por Alonso Colmenero de Ledesma y *Qvestion Moral, si el chocolate quebranta el ayuno eclesiástico (1636)*, de Antonio de León Pinelo.

Capítulo 1. El cacao en la época prehispánica

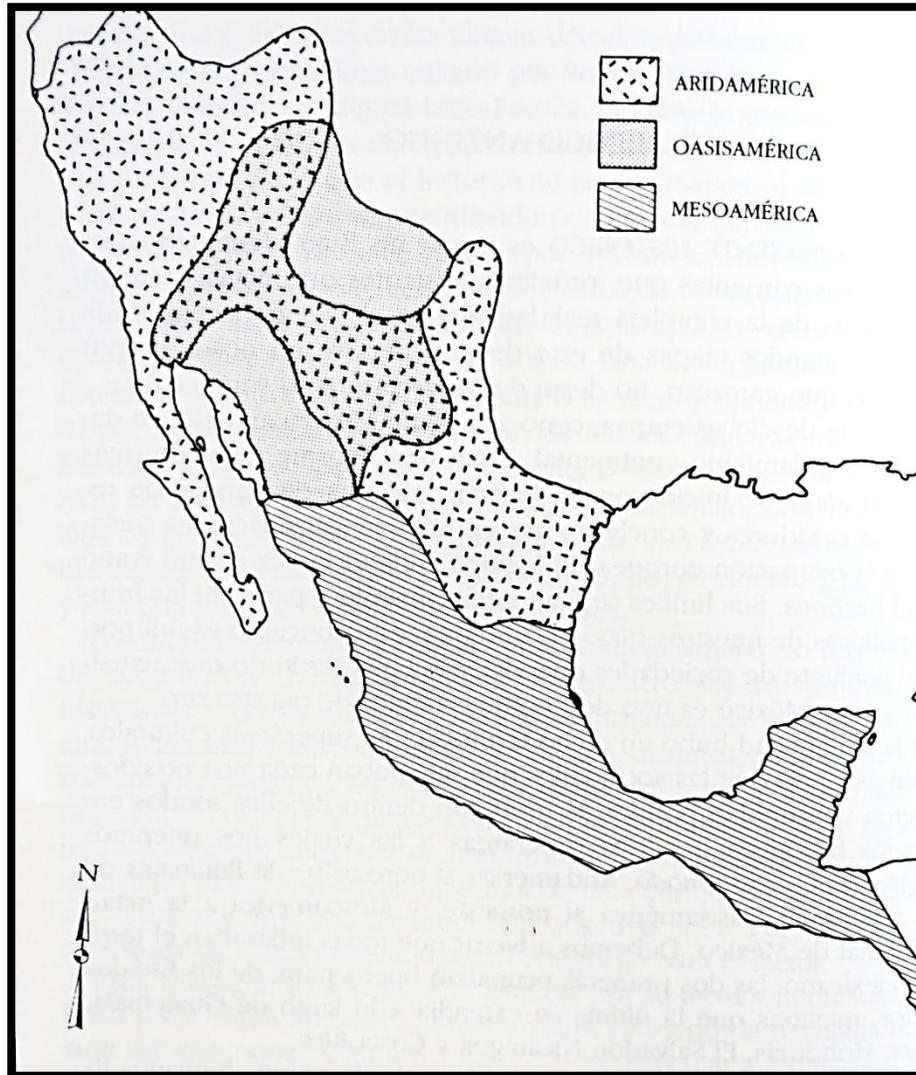
1.1 El contexto: la historia mesoamericana

Durante un periodo que abarcó desde hace aproximadamente 30,000 hasta el 2500 a.C., los grupos que se asentaron en el México antiguo se dedicaron principalmente a la caza, pesca y recolección. A partir del segundo milenio antes de nuestra era, comenzaron a surgir diferencias entre ellos como consecuencia de la adopción del modo de vida agrícola. Mientras en el norte siguieron practicando la caza, la pesca y la recolección, en el centro y sur optaron por la agricultura, estableciéndose en lugares permanentes iniciando la construcción de pequeñas aldeas (Ávila Aldapa, 2002:7).

Paulatinamente se formaron tres superáreas culturales en el México antiguo: Aridamérica, Oasisamérica y Mesoamérica. En cada una de éstas existieron “grupos humanos ligados por un conjunto complejo y heterogéneo de relaciones”, presentando una unidad en cuanto a tradiciones y creencias de sus pobladores (López Austin y López Luján, 2001:15).

Las características y delimitación espacial de Mesoamérica fueron definidas por Paul Kirchhoff en 1943, quien tomó en cuenta los elementos culturales exclusivos de esta superárea, como el uso de la coa, chinampas, cultivo de maguey, chía, cacao, pulimiento de obsidiana, pirámides escalonadas, pisos de estuco, patios con anillos

para el juego de pelota, escritura jeroglífica, códices, calendarios, entre otros. Sus pobladores también se caracterizaron por sus constantes desplazamientos, transitorios o permanentes, dentro de Mesoamérica. A pesar de las tradiciones culturales que compartieron y el constante intercambio de bienes entre ellos, cada región geográfica mantuvo sus propias formas de expresión (Kirchhoff, 1960:8-9).



Mapa 1. México Antiguo y sus tres superáreas culturales.

Los pueblos mesoamericanos se dedicaron principalmente a la agricultura y domesticaron plantas como frijol, calabaza, chile, además del maíz; que constituyeron

la base de su alimentación y que hasta el presente son alimentos considerandos como una herencia de los pueblos mesoamericanos (López Austin y López Luján, 2001:15 y 63-64).

Se consideran los límites temporales de Mesoamérica, el periodo que va del sedentarismo agrícola, hasta la conquista española, es decir, inicia en 2500 a.C. y termina en 1521 d.C. Cada uno de estos pueblos mesoamericanos, aunque fueron diferentes entre sí, con el tiempo lograron crear una unidad cultural fundada en torno al cultivo del maíz. A continuación se describen de manera sintética los periodos de la historia mesoamericana que dan contexto al tema del estudio.

Periodo Preclásico

El periodo Preclásico se divide en tres fases: Temprano (2500 a.C. -1200 a.C.), Medio (1200 a.C.-400 a.C.) y Tardío (400 a.C.-200 d.C.). Durante el Preclásico Temprano poco a poco se fueron estableciendo pequeñas aldeas similares entre sí, localizadas junto a campos de cultivo y suministros de agua. La variedad de cultivos dependía del entorno geográfico, siendo la producción de cada aldea por lo general para autoconsumo. El Preclásico Medio, se caracterizó principalmente por el crecimiento demográfico y el surgimiento de la diferenciación social, la especialización en la producción, el creciente desarrollo tecnológico en la agricultura y la creación de sistemas de control de agua. El intercambio de bienes fue una práctica cada vez más común entre las nacientes elites. Otros procesos fueron el desarrollo de la escritura y el calendario. Las concepciones religiosas están presentes en los trabajos de cerámica, asociados a figuras femeninas como símbolo de fertilidad (López Austin y López Luján, 2001:81-82,87).

Una civilización que sobresalió durante el Preclásico Medio es la olmeca, la cual destacó principalmente en su arte y la simbología plasmada en sus obras, lo que ha permitido conocer aspectos de su organización social y su religión. Entre los sitios arqueológicos de esta cultura están: San Lorenzo, La Venta, Tres Zapotes, El Manatí, Laguna de los Cerros, Potrero Nuevo y Las Limas. Estos sitios poseen características en común como la presencia de altares, conductos subterráneos de agua y ofrendas. Un elemento que comparten La Venta y Tres Zapotes fue la construcción de cabezas colosales (López Austin y López Luján, 2001:105-107).

El declive del mundo olmeca dio paso al Preclásico Tardío, que se caracterizó por el crecimiento y complejidad que adquirieron algunos asentamientos, que se convirtieron en centros de poder, caracterizados por su gigantismo arquitectónico como la Pirámide del Sol de Teotihuacán. En el Preclásico Tardío, la escritura se tornó más compleja y, en cuanto al calendario, surgió la cuenta larga, siendo el sistema más desarrollado de Mesoamérica (López Austin y López Luján, 2001:83).

Periodo Clásico

El incremento demográfico, la diversificación de bienes producidos, la intensificación del comercio regional e interregional y el surgimiento de centros de poder, junto con la creciente diferenciación social, fueron los antecedentes y las bases de este periodo. El Clásico también significó un adelanto en la escritura y en el cómputo del tiempo, aunque la principal característica de este periodo fue el urbanismo, teniendo ejemplos como Monte Albán en Oaxaca y Teotihuacán en el centro de México, esta última es considerada la ciudad más importante del periodo, debido a sus dimensiones físicas, urbanísticas y políticas. Las relaciones de intercambio a larga distancia se intensificaron, motivando una interacción cultural jamás vista. La religión adquirió gran importancia, sus dioses aparecían en representaciones pictóricas y en esculturas. Muchas de las prácticas religiosas de este periodo continuaron hasta la conquista (López Austin y López Luján, 2001: 109-114, 151).

Los mayas fueron un pueblo que sobresalió por sus grandes avances tecnológicos durante este periodo. Se establecieron en lo que corresponde a los actuales estados mexicanos de Yucatán, Campeche, Quintana Roo, Tabasco, Chiapas y en los países centroamericanos de Guatemala, Belice, así como parte de Honduras y el Salvador (Ávila Aldapa, 2002: 117). Su economía se basó principalmente en el cultivo de maíz, así como frijol, calabaza, camote, algodón, agave y cacao. Para realizar tratos comerciales utilizaban los granos de cacao junto con las plumas de quetzal y conchas (Ávila Aldapa, 2002: 128-129).

Al final del período Clásico, hacia 650 vino la decadencia de Teotihuacán. Existen diversas hipótesis acerca de su destrucción, entre ellas se menciona que los mismos teotihuacanos fueron los que ocasionaron el declive de la ciudad debido a la

sobreexplotación de sus suelos. Otra hipótesis apunta hacia una invasión por parte de grupos externos como los chichimecas o los huastecos (López Austin y López Luján, 2001: 175). A este periodo siguió un momento de ajuste en Mesoamérica, conocido como Epiclásico, que en el Centro de México duró del 650 al 900.

Periodo Posclásico

El periodo Posclásico se divide en dos momentos: el Posclásico Temprano, que abarca de 900/1000 al 1200 y el Posclásico Tardío que comienza en el año 1200 y termina en 1521 con la conquista española. La caída de las grandes capitales del Clásico dio paso al Posclásico, periodo que se caracterizó por el militarismo. Otra característica que marcó este periodo fue la movilidad demográfica impulsada por el la guerra, así como la búsqueda de nuevos territorios y mejores condiciones de vida. Grupos provenientes del Norte llegaron al centro de México, en su mayoría eran agricultores que probablemente estaban en busca de tierra fértil que cultivar, debido que las condiciones climáticas del Norte ya no eran favorables para la agricultura. Todos estos grupos fueron conocidos como chichimecas, quienes se caracterizaron por un excelente manejo del arco y la flecha. Las artes visuales también estuvieron influenciadas por el militarismo, caracterizándose por los mensajes bélicos, en las fachadas de los edificios se encontraban representaciones de sacrificios humanos y militares armados, con las cuales se trataban de exaltar el valor y la fuerza. El Centro de México ejerció un dominio nunca antes visto en Mesoamérica (López Austin y López Luján, 2001: 194-195, 197-198).

Los mexicas fueron el rostro del militarismo, hacia el siglo XV y principios del XVI dominaron gran parte de Mesoamérica hasta la llegada de los españoles. A diferencia de otros pueblos mesoamericanos, sobre los mexicas existen actualmente un gran número de fuentes documentales escritas en caracteres latinos en donde se describen sus creencias, costumbres y la forma en que se encontraban organizados. La vida de los mexicas puede dividirse en cuatro periodos importantes: su asentamiento en una zona insular del lago de Texcoco, la dominación de los tepanecas sobre los mexicas, la estructuración del estado hegemónico tras la derrota de Azcapotzalco y la expansión militar. De acuerdo con algunas fuentes, los mexicas provenían de un lugar llamado Aztlán (“lugar de la blancura”) o Aztatlán (“lugar de la

garza”), ubicado de acuerdo con Jiménez Moreno y Kirchhoff, en la isla nayarita de Mezcaltitlán al sureste de Guanajuato (López Austin y López Luján, 2001: 194-195, 209-213).

Los posibles cambios en el entorno geográfico y las presiones que recibían por los grupos dominantes de la región, los motivaron a emprender una peregrinación en busca de mejores condiciones de vida. El inicio de la peregrinación ocurrió hacia el siglo XII, bajo la protección de su dios Huitzilopochtli quien, de acuerdo con su tradición, se les apareció en forma de águila y les dio el nombre de *mexitin* (los de Mexi). Después de casi dos siglos de recorrido, llegaron al valle de México e intentaron establecerse en el cerro de Chapultepec y posteriormente en Culhuacán, sin embargo, fueron expulsados violentamente de ambos lugares. Después llegaron a los islotes del lago de Texcoco, territorio que pertenecía a Azcapotzalco. La fundación de la Ciudad de México-Tenochtitlan ocurrió en el año 1325, y tan sólo trece años después, un grupo de mexicas inconformes decidieron fundar una población aparte, llamada en un principio *Xaltelolco*, nombre que cambió a Tlatelolco (Noguez, 2005:225-226).

Los tenochcas y tlatelolcas apoyaron a los tepanecas de Azcapotzalco en su proceso de expansión emprendido por Tezozómoc. Las ciudades de Tenochtitlan y Tlatelolco adquirieron cada vez mayor importancia y legitimidad política. Con la muerte de Tezozómoc en 1426, su hijo, Maxtla, se convirtió en su sucesor y en 1427 ordenó asesinar a Chimalpopoca, gobernante de Tenochtitlán. Los mexicas decidieron aliarse con los acolhuas de Texcoco y otros señoríos para enfrentar a Maxtla. Con la derrota de Azcapotzalco, los mexicas y sus aliados se apoderaron de los territorios que pertenecían a los tepanecas. Los vencedores decidieron formar un sistema político conocido como Triple Alianza o *Excan Tlatoloyan* integrada por Texcoco, Tenochtitlan y Tlacopan. El objetivo principal de esta alianza fue extender sus dominios para obtener tributos de los pueblos sometidos (Noguez, 2005:227-229).

La llegada de Hernán Cortés y sus hombres en 1521, significó la caída del imperio mexica y el fin de la vida autónoma de Mesoamérica; los españoles formaron alianzas con los pueblos sometidos por los mexicas y así lograron conquistar la ciudad de

México-Tenochtitlán, sobre la cual se edificó una nueva ciudad que estaría regida por los españoles (Ávila Aldapa, 2002: 319-320).

1.2 La cultura material en Mesoamerica: características básicas

Las invenciones hechas por el hombre han sido el resultado de una búsqueda por satisfacer alguna necesidad valiéndose de los recursos que lo rodea. Bauer afirma que las sociedades siempre han anhelado más de que lo que realmente necesitan y que la elección de bienes materiales va en función de lo que cuesta obtenerlos o por la disponibilidad de ellos. Por otro lado, un bien carece de valor de intercambio hasta que surge una demanda y es así que se le asigna un “precio”, es decir, una recompensa pagada a cambio de ese bien, este valor que se le asigna es de acuerdo a lo que representa o al significado que se le da. Los bienes materiales han tenido diversos usos, entre ellos se encuentra su uso en rituales ya que se les asigna un significado colectivo, entre más costosos o raros sean los bienes que se utilizan se fijan aún más los significados (Bauer, 2002:23-28).

Se pueden distinguir dos tipos de bienes materiales, el primero corresponde a los bienes comunes, aquellos que son importantes para la alimentación, vestimenta y vivienda; el segundo tipo de bienes son aquellos que denotan cierto estatus social y político, es decir, aquellos bienes que poseen rareza y son un símbolo de prestigio y motivo de admiración por parte de aquellos que no tienen acceso a ellos (Braudel, 1984, I: 148). Para los mexicas, quienes recibían tributo de los pueblos subordinados, las telas y el cacao fueron bienes considerados de lujo porque denotaban poder social y político (Bauer, 2002: 61-63).

Sin duda una de las actividades que ha ayudado a satisfacer las necesidades básicas del hombre ha sido la agricultura. El cultivo es considerado un proceso que trajo transformaciones en la organización económica y social de los pueblos mesoamericanos, fue la base y al mismo tiempo la condición previa de un estado más avanzado de bienestar material (McClung y Zurita, 1994:210).

Mesoamérica se caracterizó porque la agricultura fue la base de la cultura material. Gracias a los registros arqueológicos se ha podido determinar que el maíz, la calabaza, el chile y el frijol fueron la base de la alimentación en Mesoamérica. Los

registros más antiguos de su consumo datan de entre 7000 y 5000, encontrados principalmente en la región de Tehuacán, Puebla (Montúfar, 2013:43).

El crecimiento demográfico en Mesoamérica estuvo relacionado con el entorno, las fuentes de abastecimiento de agua y la fertilidad de las tierras que estaban a su disposición. El cultivo de campos exigía la cooperación de todos los integrantes de estos nuevos asentamientos y sobre todo una buena organización del trabajo y tareas relacionadas con la agricultura (Pounds, 1992:137).

Los pueblos mesoamericanos crearon formas de cultivar la tierra y domesticar plantas que consideraban útiles para cubrir sus necesidades, y algunas de ellas tenían un valor de uso y cambio en transacciones comerciales (Rojas Rabiela y Sanders, 1985:61-62).

El algodón fue una planta que tuvo relevancia cultural debido a su uso en la producción de textiles para mantas y prendas, utilizadas únicamente por la élite. Los productos agrícolas también están presentes en ofrendas dedicadas a deidades. En lugares como Teotihuacán, Tlatelolco y Tenochtitlan se han hallado restos carbonizados de olote, mientras que en el Templo Mayor se han encontrado semillas de frijol en un contexto ritual (Montúfar, 2013:43-47).

En especial en el área sur de Mesoamérica se obtenían bienes que eran considerados de lujo porque denotaban cierto estatus social, entre estos bienes se encontraban las pieles de jaguar, las plumas preciosas y también el cacao (Lockhart, 1999:204). Entre los mayas, el cultivo de cacao fue muy importante, pues no sólo obtenían alimento sino también era un medio para enriquecerse a través del comercio (Martin, 2009: 154).



Figura 1. Árbol de cacao.



Figura 2. Flor de cacao.

1.3 El cacao en Mesoamérica: las evidencias prehispánicas

A diferencia de los numerosos mitos que existen sobre el origen del maíz, los mitos sobre el origen del cacao son escasos. De acuerdo con el libro sagrado de los mayas quiché de los Altos de Guatemala conocido como el *Popol Vuh* o *el Libro del Consejo*, el primer árbol de cacao floreció cuando los Héroes Gemelos descendieron al inframundo (Tibére, 2011: 12). Otra historia involucra a Quetzalcóatl, dios adorado en tiempos antiguos en Tula, poseía todo tipo de riquezas: oro, plata, piedras preciosas y árboles de cacao de diversos colores, que se llamaban *xochicacáhuatl*. Después de haber sido engañado por Tezcatlipoca, Quetzalcóatl abandonó la ciudad y mandó quemar sus casas de plata y conchas, e hizo enterrar sus piedras preciosas y convirtió los árboles de cacao en *mezquite* (Sahagún, 1989, L. III CC. III y XII: 208, 216).

De acuerdo con los lingüistas Lyle Campbell y Terrence Kaufman, el término “cacao” se deriva de la palabra *kakaw*, que proviene de la lengua de los pueblos indígenas mixes y zoques para referirse al árbol del cacao. Con el tiempo los mayas adoptaron este término y fue así como se difundió entre otras lenguas indígenas como el náhuatl (Attolini Lecón, 2011:7). Al parecer los encargados de haber hecho tal difusión fueron los teotihuacanos durante el periodo Clásico, pues tuvieron una gran

influencia cultural sobre otros pueblos mesoamericanos (Dakin y Wichmann, 2000: 55).

Los hallazgos y evidencias encontradas en sitios arqueológicos revelan que los pueblos mesoamericanos utilizaban el cacao desde el periodo Preclásico. Las evidencias más tempranas proceden de las regiones de Veracruz, Chiapas, Yucatán y Honduras. Actualmente se cuenta con trabajos de investigación que han documentado estos descubrimientos y además han analizado las imágenes de cacao asociadas a diversos simbolismos y representaciones plasmadas en códices, esculturas, pinturas y cerámica (Vela, 2012: 36-37). A continuación se presenta a manera de síntesis los antecedentes del cacao durante la época prehispánica.

Los orígenes de su domesticación son aún un misterio por la falta de evidencias, hasta ahora sólo se pueden considerar algunas propuestas sobre quiénes fueron los primeros en domesticarlo, pues a pesar de los avances de las técnicas utilizadas para identificar químicamente los residuos encontrados en vasijas, los restos botánicos del cacao siguen siendo escasos. Algunas teorías apuntan a que la falta de evidencia está relacionada con la forma de preparación del cacao (molido y disuelto con agua), así como las pocas regiones de Mesoamérica en las que se podía cultivar (Vela, 2012: 36-37).



Figuras 3 y 4. Fruto de cacao.

Los indicios químicos de cacao más antiguos que se tienen noticia fueron encontrados en Paso de la Amada, zona arqueológica ubicada en el actual estado de

Chiapas y que datan de los años 1900 a 1500 a.C. En la zona arqueológica de San Lorenzo ubicada en Veracruz se encontraron restos de cacao en veintisiete vasijas que corresponden a los años 1800-1000 a.C. Siguiendo en este orden cronológico, entre los años 1650 y 1550 a.C., fueron encontrados también indicios del uso de cacao en el sitio olmeca llamado El Manatí, ubicado también en el estado de Veracruz. Gracias al análisis de vasijas se pudo afirmar que se consumía cacao en Puerto Escondido, Honduras, desde por lo menos el año 1100 a.C. En el sitio Paso del Macho, localizado en el estado de Yucatán, se encontraron restos de cacao en algunos fragmentos de cerámica, pertenecientes al Preclásico Medio, entre los años 500 y 600 a.C. (Vela, 2012 :36-37).

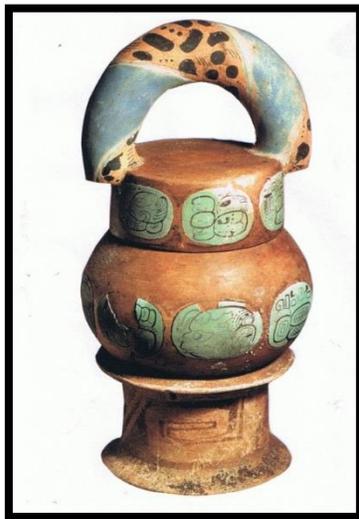


Figura 5. Vasija maya, Río Azul, Petén, Guatemala.

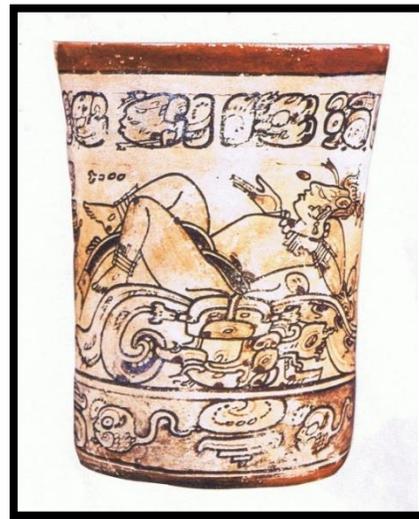


Figura 6. Vaso maya para beber cacao, Calakmul, Chiapas

Además de los registros botánicos que se han encontrado, también se cuenta con iconografía asociada al cacao en incensarios, cerámica, esculturas, códices y fachadas de algunas construcciones; en su mayoría pertenecientes a los periodos Clásico y Posclásico (McNeil, 2009: 13).

La relación entre el cacao y el inframundo sería la explicación a la presencia de vasos cilíndricos en sepulturas, cuyo contenido sería una bebida hecha a base de maíz y cacao. También el cacaotero como árbol cósmico está asociado al renacer y

es el encargado de guiar al difunto del inframundo al cielo para que pudieran renacer como árboles como un símbolo de fertilidad. Un ejemplo de lo anterior es la representación de los padres del rey *K'inich Janahb' Pakal* en las cabeceras de su sarcófago (Nondedeo, 2011: 43). Su madre, *Ix Sak K'uk'* (izquierda) se le asocia con un árbol de cacao, mientras que a su padre *K'an Mo' Hix* (derecha) se le asocia con un árbol de nanche (Bernal Romero, 2012:6).

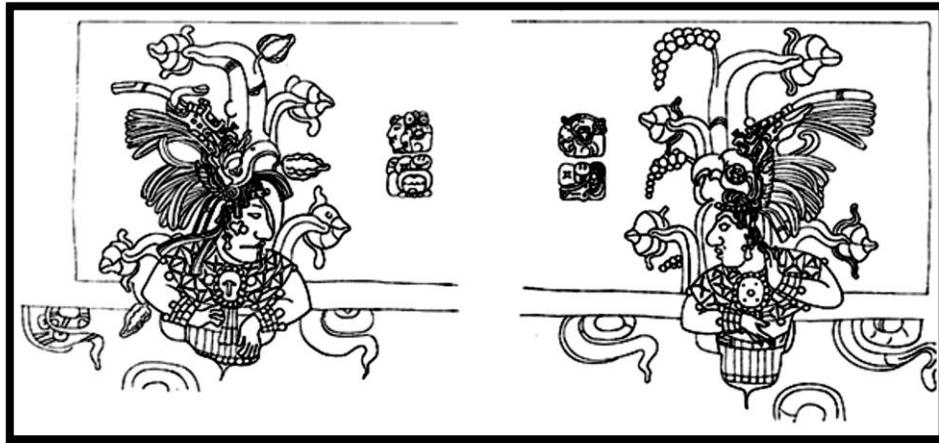


Figura 7. Cabeceras del sarcófago de Pakal. Dibujo de Linda Schele.



Figura 8. Planta de cacao, Mural de Tepantitla, Teotihuacán y figura 9. Cacaxtla, Tlaxcala.

En Teotihuacán, a pesar de que las condiciones climáticas no favorecían el cultivo de cacao, si existen evidencias que sugieren que sus habitantes lo conocían. En la ciudad se encontró el fragmento de un vaso labrado que muestra la escena de un hombre con una cerbatana en mano disparando a unas aves posadas en un árbol de cacao (Coe y Coe, 1999:72). También entre los diferentes elementos con rasgos de animales y plantas representados en el mural de Tepatitla se incluye un cacaotero situado a la orilla de un río. Aunque no luce como un cacaotero, si se puede apreciar que realizaron un intento de recrear un árbol que tal vez no conocieron (Luna, 1995: 384).

Para el Epiclásico se cuenta con la representación del dios del comercio frente a un árbol de cacao en el Templo de la Agricultura en Cacaxtla, la cual fue habitada por etnias olmecas-xicalancas. En la imagen se puede observar a Ek Chuah, dios maya de los mercaderes y el cacao, parado enfrente de un árbol de cacao (Attolini Lecón, 2011:14).

El cacao también estuvo presente en los códices prehispánicos, documentos pictóricos que tenían como objetivo dejar plasmados los conocimientos, creencias religiosas, forma de vida, etc., de aquellas sociedades.¹ En los códices mayas Madrid y Dresde se pueden apreciar algunas representaciones asociadas al cacao en diferentes contextos.

Del *Códice Madrid* se pueden mostrar los siguientes ejemplos: en su página 70 se observa al dios flor, *Ahaw Nik*, sentado rodeado de árboles de cacao. La siguiente imagen, de la página 52 es la representación de los dioses Chac e Ixchel, quienes al parecer realizan un intercambio de cacao entre ellos. La última imagen, en la página 95, muestra a cuatro dioses derramando su propia sangre sobre granos de cacao (Vela, 2012: 50-51).

¹ Actualmente sólo se conocen alrededor de quince ejemplares de pictografías prehispánicas y se han clasificado en tres grupos: el primer grupo se integra por los códices mayas, de carácter adivinatorio; los códices mixtecos, de corte histórico; y los códices del grupo Borgia de contenido calendárico y adivinatorio (Noguez, 2009:116-124).

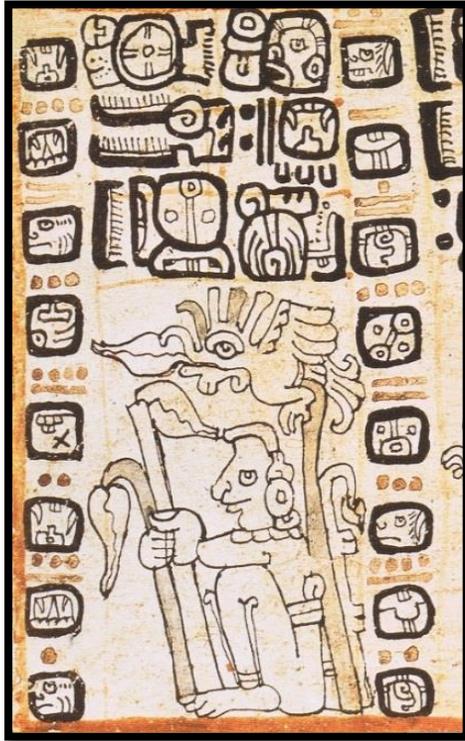


Figura 10, *Códice Madrid*, página 70.

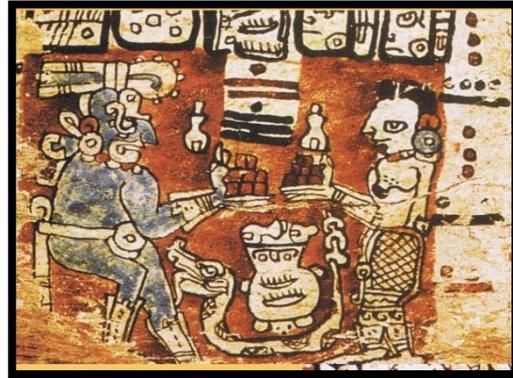


Figura 11. *Códice Madrid*, página 52.

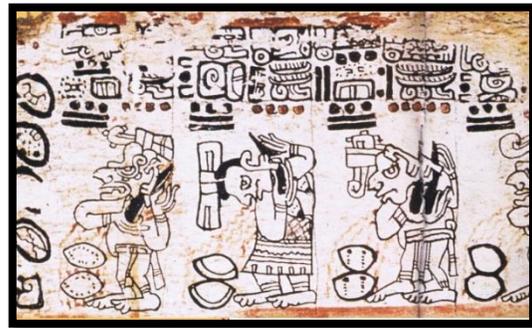


Figura 12. *Códice Madrid*, página 95.

Además de las escenas descritas, en los códices mayas se ha encontrado lo que parece ser el glifo correspondiente al cacao. El epigrafista David Stuart fue quien realizó este importante hallazgo en las representaciones mayas, indicando que el glifo se asemeja a un pez y que su pronunciación es *kakaw* (Coe y Coe, 1999:58,63).

La relación entre el pez y el cacao es un tema que ha cautivado a investigadores como Michael J. Grofe, quien afirma en su trabajo titulado "Recipe for Rebirth" (2007), que esta relación se debe al renacimiento en forma de pez de los Hermanos Gemelos del *Popol Vuh*. También afirma que el sonido *kakaw* está compuesto por dos vocablos que en conjunto significan "dos peces". No obstante, esta explicación no parece ser la más convincente para otros investigadores, pues al parecer no existe una relación

entre pez y cacao a nivel de cosmovisión, sino más bien tiene que ver con una sustitución silábica.

De acuerdo con los escritos de Fray Diego de Landa, el valor silábico de ca (*ka*) es lo que parece ser un peine o la aleta de un pez tal como el que aparece en el glifo del cacao y si se observa con detalle, se pueden apreciar dos puntos o signos diacríticos que duplicarían el sonido *ka*. Finalmente se encuentra el signo *wa*, pero como la última vocal no se pronuncia, el glifo del cacao se leería como *ka[ka]w* (Kettunen y Helmke, 2011: 20).²

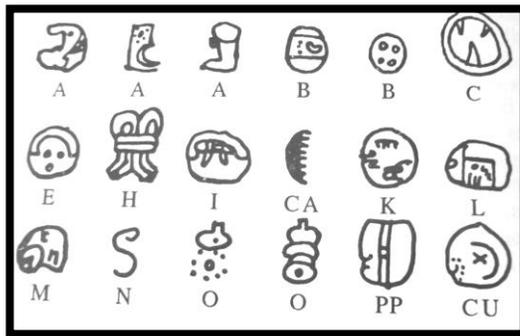


Figura 13. El alfabeto de fray Diego de Landa.

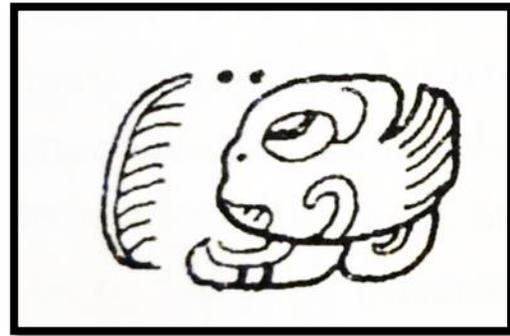


Figura 14. Glifo maya del cacao.

En los códices *Bodley* y *Nuttall*, también se encuentran algunas representaciones del cacao principalmente en un contexto ritual, tal como el matrimonio entre el señor 8 Venado Garra de Jaguar y 13 Serpiente, escena en la que se puede ver como ella le ofrece una vasija con bebida cacao.

² Para explicar mejor lo anterior, es importante establecer algunos principios básicos sobre la escritura maya, la cual está compuesta por logogramas, que “son signos que representan fonemas y contienen el significado de palabras completas”; por signos fonéticos, que representan sílabas; también posee complementos fonéticos que sirven como indicadores de la pronunciación en caso de que algún signo posea más de una posible lectura; los determinativos semánticos, que dan un significado específico a glifos que tienen más de un significado; y, por último, se encuentran los signos diacríticos que son dos puntos ubicados por lo general en las esquinas superior o izquierda de signos silábicos, indicando que “el valor fonético del signo al que hace referencia debe reduplicarse” (Kettunen y Helmke, 2011: 20).



Figura 15. *Códice Nuttall*, lado 2, lámina 26.



Figura 16. Árbol del cacao,
Códice Nuttall, lado 2, lamina 22.



Figura 17. Árbol del cacao,
Códice Fejérváry-Mayer, página 1.

Una vez que fueron conquistados los pueblos mesoamericanos a principios del siglo XVI, los españoles elaboraron por diversos motivos manuscritos que tenían como principal objetivo dar cuenta de las riquezas, recursos naturales y forma de vida de los indígenas, algunos de ellos son muy detallados al describir aquellos elementos que les eran totalmente ajenos y desconocidos para los españoles. Es importante

destacar que por esta razón se cuenta con un mayor número de fuentes de información para el periodo Posclásico, a diferencia del Preclásico y el Clásico.

A partir de estas fuentes se sabe que conquistadores, cronistas, médicos y religiosos quedaron asombrados por la forma en que crecían los frutos del cacaotero y por los múltiples usos que se le daban a su semilla. Entre las fuentes documentales que describen cómo el cacao era utilizado en bebidas se pueden mencionar las *Cartas de Relación* (1519-1526), en donde Cortés menciona que el cacao “es una fruta como almendras, que ellos venden molida y la tienen en tanto, que se trata por moneda en toda la tierra y con ella se compran todas las cosas necesarias en los mercados y otras partes” (Cortés, 1963:65).

El cronista Francisco Cervantes de Salazar se refiere al cacao como “un árbol muy fresco y acopado”, delicado, muypreciado y propio de tierras calientes, que necesitaba de árboles más grandes para que lo resguardaran principalmente del sol. Su fruto era parecido a una mazorca y en su interior se encontraban las almendras de cacao que servían como moneda entre los indígenas y con las que también se hacía una bebida que sustituía al vino (Cervantes de Salazar, 2008:31).

A su vez Fray Toribio de Benavente “Motolinía” menciona que el cacao no sólo era considerado como “comida y bebida”, sino que también era utilizado como moneda. Describe al cacaotero como un árbol mediano del cual se desprende un fruto parecido a un melón pequeño, y que en su interior guarda semillas parecidas a las almendras de Castilla, aunque más gruesas; cada fruto contenía aproximadamente treinta granos o almendras (Motolinía, 1988: 248).

Fray Bernardino de Sahagún en la *Historia general de las cosas de Nueva España* (1557-1577), señala que es un árbol de tamaño mediano llamado por los naturales *cacahuacuáhuítl*. Su fruto lo describe de color morado, semejante a las mazorcas de maíz; en su interior contiene los granos de cacao (Sahagún, 1989: L. XI, C. VI: 744). Además de la descripción, Sahagún incluyó en el *Códice Florentino* una ilustración de esta planta. Sin embargo, al igual que otras ilustraciones encontradas en otras fuentes coloniales, los frutos se muestran en las ramas y no en el tronco.

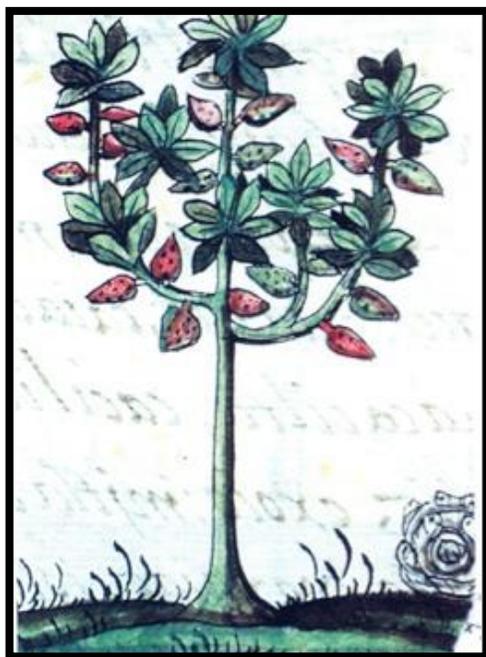


Figura 18. Árbol del cacao, *Códice Florentino*, L. XI, f. 123

En uno de los fragmentos de la *Historia natural de Nueva España* de Francisco Hernández, se encuentra una descripción del árbol del cacao, también conocido como *Cacahoacuáhuatl*. Menciona que es de tamaño mediano y sus frutos eran muy parecidos a un melón, de colores bermejos y un poco estriados; en su interior se encontraban unas semillas que eran utilizadas como moneda y también para hacer bebidas. Su sabor lo describe amargo y al mismo tiempo un poco dulce. Hernández describe cuatro variedades del árbol del cacao: al primer tipo se le llamaba *cuahcacáhoatl*, caracterizado por ser el más grande; la segunda variedad era el *mecacacáhoatl* de tamaño mediano; la tercera se llamaba *xochicacáhoatl* de menor tamaño y de semilla rojiza; por último se encontraba el *tlalcacáhoatl* que era el menor de todos. Todas estas variedades tenían el mismo uso, aunque los indígenas preferían usar las semillas del *tlalcacáhoatl* para hacer bebidas, pues tenían mejor sabor. El *cuahpatlachtli* era otra variedad de árbol considerado del mismo género, pero de mayor tamaño y sus semillas eran más dulces (Hernández, 1959, II: 303-305).

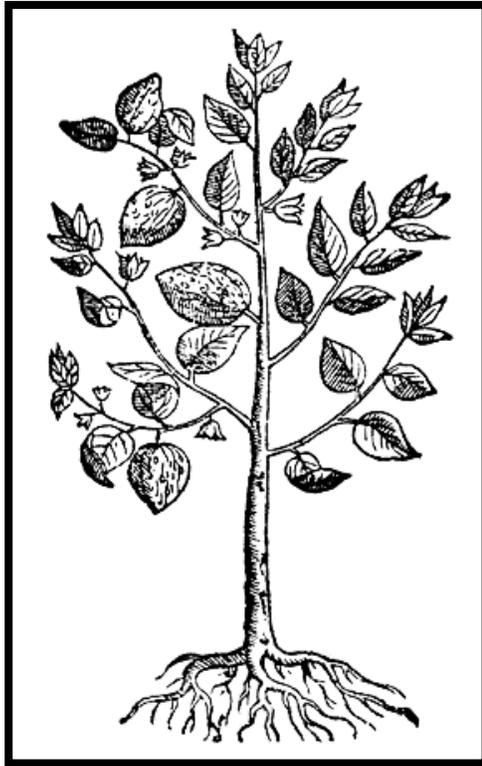


Figura 19. Cacahoacuáhuitl, *Historia natural de Nueva España*.

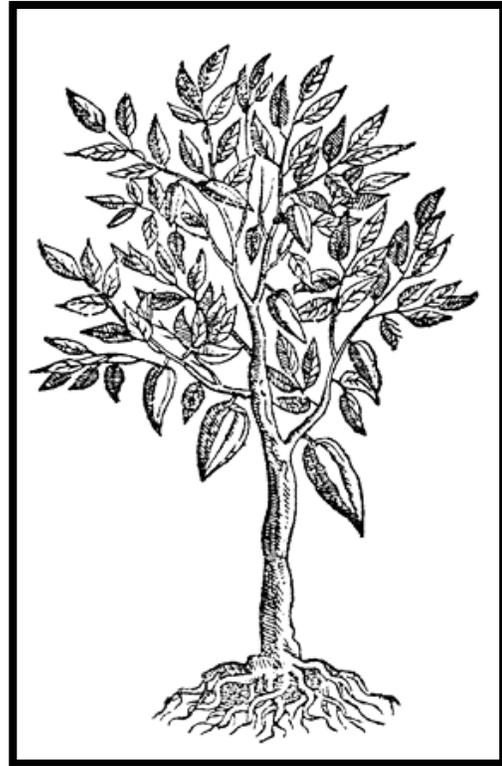


Figura 20. Cuauhpatlachtli, *Historia natural de Nueva España*.

Fray Juan de Torquemada menciona en su obra que el cacaotero es un árbol mediano y muy delicado, pues tanto el frío como el exceso de sol resultaban ser nocivos, por lo que necesitaba la protección de otro árbol llamado *cacahuanantli*, que significa “madre del cacao”. De acuerdo con Torquemada, el árbol de cacao comenzaba a dar frutos a partir de los tres años; sus frutos parecían mazorca y crecían en los troncos. Cada fruto o mazorca podía contener 30 granos o almendras. En aquella época se realizaban dos cosechas al año. Un árbol de cacao podía vivir aproximadamente hasta un veinte años, motivo por el cual se tenían que renovar constantemente las huertas. Señala también que el cacao se utilizaba para hacer un brebaje que se acostumbraba beber frío hasta que los españoles comenzaron a beberlo caliente y a llamarlo *chocolate* (Torquemada, 1983, IV: 427-428).

1.3.1 De la naturaleza del cacao y su relación con el mono

Los antiguos mayas fueron conocidos por las estrechas relaciones que mantenían con el medio natural que los rodeaba, asociaban el comportamiento de algunos animales con sus deidades, dotándolos de simbolismos y atributos especiales. El mono fue uno de estos animales que gracias a su comportamiento, conductas, habilidades e inteligencia muy parecidos con el hombre, se le consideró “escriba, artista, músico” e “intermediario entre el mundo divino y los humanos” (Nájera Coronado, 2013:211-212).

También que se le asoció con el sol, el viento y el cacao. En otros ámbitos, el mono también se le relacionó con la glotonería, con la sexualidad y con el placer. Existen al menos tres géneros de simios ubicados en el área maya: el mono araña que en maya era conocido como *maax*; el mono aullador o *b'atz'*; y en algunas regiones el mono capuchino (Nájera Coronado, 2013:211-212).



Figura 21. Imagen de un mono con una cuerda al cuello de la que penden vainas de cacao. Tapa de incensario de cerámica, Museo de Sitio de Toniná, Chiapas.

Las representaciones del mono como un escriba se realizaron principalmente en vasijas que poseen un estilo códice. Los primeros hallazgos de éstas provienen del norte del Petén en Guatemala y corresponden al periodo Clásico Tardío. También

eran seres relacionados con las artes como la danza, el canto y las artesanías (Nájera Coronado, 2013:215,218).



Figura 22. Cuenco con tres monos representados con los brazos y las piernas extendidas y con su gran cola en espiral. Museo Popol Vuh, Guatemala



Figura 23. Plato de arcilla. Calakmul, Campeche. Museo Nacional de Antropología.



Figura 24. Vaso policromo. Representación de un mono araña con un fruto de cacao en sus mano. Museo Popol Vuh, Guatemala.

En el Posclásico, el mono ocupada el decimoprimer signo de los veinte días en el calendario. En la mayoría de sus representaciones aparece adornado con orejeras, pendientes y en ocasiones collares. Su presencia en monumentos mexicas es más

frecuente que entre los mayas, pero ambos recurrirán a su imagen para decorar artículos utilitarios (Seler, 2004:19).

En cambio, las representaciones del mono araña y el cacao juntos son más abundantes en el área maya que en el centro de México. El mono entre los mayas era concebido como el único dueño y portador del fruto del árbol del cacao; la imagen de un mono portando cacao simbolizaba riqueza y estatus social. Asimismo, el mono estaba relacionado con la fertilidad y se le consideraba proveedor y dador del cacao debido a que era el encargado de dispersar sus semillas por la tierra, ya sea al defecar o al dejar caer a la tierra frutos a medio comer, contribuyendo así en el ciclo natural del cacao (Nájera Coronado, 2012: 154-155).

En algunas vasijas se pueden encontrar imágenes de monos aulladores portando vainas de cacao mostrando su miembro viril. El mono es el único *way* o *wahy* que es el equivalente al nahual de los nahuas, que es portador de cacao. Otros ejemplos de este binomio, se pueden encontrar en algunos relieves del grupo de la Serie Inicial de la zona arqueológica de Chichen Itzá, específicamente La Casa o Galería de los monos (Nájera Coronado, 2012: 156).

Según la tradición nahua, antes de la vida actual, el quinto Sol, existieron otros cuatro Soles periodos que fueron destruidos. Uno de ellos fue el Sol de Viento o Ehécatl tonatiuh, que pereció por los fuertes vientos y los hombres se convirtieron en monos. Las fuerzas femeninas provenientes del inframundo y las fuerzas masculinas provenientes del cielo actuaban en conjunto en el Tlalticpac, al ser fuerzas opuestas pero a la vez complementarias traían equilibrio y armonía en el mundo humano (López Austin, 1989).³

El viento era un elemento frío que salía de las cuevas y barrancas, el cual se encargaba de mover las nubes para que lloviera, este viento proviene de la deidad

³ Los pueblos mesoamericanos concebían el mundo dividido en dos mitades: “la primera era caracterizada como el Padre, el Cielo, luminosa, vital, fecundante, caliente” y la segunda “era la Madre, la Tierra, oscura, húmeda de vientos y lluvias, a un tiempo fecundada y sitio de la muerte”. El inframundo tenía nueve pisos y el cielo tenía nueve pisos y estaba habitado por Ometéotl, el Dios dual, gobernante del universo. Entre el cielo y el inframundo se encontraba el Tlalticpac o “habitación humana” que contaba con cuatro pisos en donde se desarrollaba la vida humana. Cuatro árboles sagrados sostenían los cielos, a través de ellos llegaban las influencias del mundo superior e inferior, éstas podían ser dañinas o benéficas (López Austin, 1989).

Ehécatl, asociado también a Quetzalcóatl, y en la iconografía es representado en ocasiones con cabeza de mono. Las representaciones que muestran un vínculo entre el mono y el viento son más abundantes en el centro de México, aunque es posible encontrarlas en el área maya. Pero el mono también mantenía una estrecha relación con el cacao, como se puede observar en innumerables representaciones, mostrando una mutua dependencia entre ambos.



Figura 25. El sol de viento (Ehécatl tonatiuh) destruido por un huracán que transformó a los hombres en monos. *Códice Vaticano A, f.6r.*

Lo anterior puede ser una prueba para pensar que el cacao era de naturaleza fría por la relación Ehécatl-mono-cacao. Esta idea se puede trasladar a las bebidas preparadas con cacao, que por ser de carácter frío sólo podía reprimirse o atenuarse esta cualidad con la naturaleza caliente de otros ingredientes como el chile (Noguez, entrevista personal, 29 de mayo de 2013).

1.4 Los usos del cacao en el periodo posclásico

1.4.1 El cacao como bebida

Una bebida de uso restringido

A diferencia del maíz, el frijol, la calabaza o el chile, que fueron esenciales por ser la base de la alimentación mesoamericana, el cacao entró en otra categoría de alimentos. Debido a su rareza se convirtió en un alimento considerado de lujo porque denotaba cierto estatus o rango social. Los señores eran los únicos que podían beberlo (Torquemada, 1983, I: 426) (Durán, 1995, II: 123), incluso a las mujeres principales que eran invitadas a los banquetes les daban agua de chíá en lugar de cacao (Torquemada, 1983, VI: 214); para los españoles era sin duda la mayor grandeza de los convites y una de las mejores cosas que poseían los indígenas (Díaz del Castillo, 2003: 26).

Era tal su importancia que se pueden encontrar pasajes en las obras de Fray Diego Durán, Fray Juan de Torquemada y Fray Bernardino de Sahagún, en donde se menciona que la bebida de cacao era servida en recipientes especiales para su consumo.

De acuerdo con Durán, el cacao se servía en jícaras de oro labradas (Durán, 1995, I: 615), Torquemada menciona que la bebida hecha con cacao se servía en vasos de madera (Torquemada, 1983, IV: 214), mientras que en los escritos de Sahagún, las jícaras que se utilizaban eran pintadas de diferentes formas, otras jícaras estaban agujeradas de manera especial para colar el cacao y habían otras de tamaño grande con las que se alzaba el cacao para que hiciera espuma y para revolverlo se usaba una cuchara de tortuga (Sahagún, 1989, L. VIII, C. XIII: 516). Aunque el uso de vasos especiales se utilizaba tal vez desde los mayas, quienes gustaban de decorar recipientes o piezas de cerámica que eran utilizadas para contener líquidos.



Figura 26. Mujer noble vertiendo cacao de una vasija a otra para hacer espuma, *Códice Tudela*, lámina 4.

De acuerdo con Bernal Díaz del Castillo, los cocineros de Moctezuma le preparaban hasta treinta platillos diferentes que incluían carne de algunos animales como conejos, venado y algunas aves. Mientras comía era atendido por cuatro mujeres que le servían agua y le traían tortillas. También le llevaban frutas y treinta jarros de cacao, el cual le servían en copas de oro fino y lo bebía “para tener acceso con mujeres” (Díaz del Castillo, 2003: 58-59).

Su preparación

Una vez que las almendras han sido extraídas de las vainas es importante prepararlas antes de ser consumidas, realizando el siguiente proceso: fermentación, secado, tostado y cribado. La fermentación dura aproximadamente de uno a seis días, dependiendo de la especie. Las almendras germinan gracias a los procesos químicos que se producen, y así se reduce su astringencia y aumenta su acidez, lo que ayuda a que posteriormente tengan un buen sabor. El siguiente paso es el secado, que dura aproximadamente quince días dependiendo el clima. Las almendras de cacao son

puestas en bandejas o esteras que se dejan al sol. Una vez terminado el secado, se procede al tostado, el cual se lleva a cabo a altas temperaturas, adquiriendo un sabor, aroma y color más intensos. Por último se procede al cribado, en el cual se retira la cascarilla a las almendras, quedando listas para ser molidas. El proceso anterior se ha llevado a la práctica por lo menos desde hace tres milenios y aún sigue vigente, pues cada paso es indispensable para que las almendras adquieran su sabor característico (Coe y Coe, 1999:32-33).

Respecto a la forma de preparación del cacao, varios cronistas dejaron informes, de los cuales se hará un recuento. Los indígenas que se dedicaban a vender cacao para beber, primero molían las almendras de cacao para después mezclarlas con granos de maíz que ya estaban previamente lavados y cocidos, a esta mezcla se le echaba suficiente agua para que hiciera espuma. Posteriormente era necesario colar la mezcla y después se levantaba para que chorreara e hiciera espuma, también se le agregaban especies aromáticas o miel de abeja (Sahagún, 1989, L. X, C. XXVI: 626).

En el *Códice Florentino*, Sahagún hace una descripción similar sobre la preparación del cacao o *atlaquetzalli*. Primero molían y quebraban el cacao hasta hacerlo polvo y añadían agua. Después lo colaban y lo levantaban para que hiciera espuma, se agregaba un poco más de agua, miel y algunas flores aromáticas (*Códice Florentino*, 1970, L. X, folio 63r).

Una vez que terminaban de comer, los señores bebían cacao preparado en múltiples formas, cada forma tenía su propio nombre, como el *xoxouhqui cacahuacintli* que estaba hecho de mazorca tierna de cacao, el *cuauhnecuo cacáhuatl* que era cacao hecho con miel de abeja el *xoxouhqui tlilxochyo* que estaba hecho con *tlilxóchitl*⁴; entre otros nombres que también se mencionan (Sahagún, 1989, L. VIII, C. XIII: 516).

La miel fue el principal endulzante de las bebidas y la vainilla el más común aromatizante. Las bebidas hechas de cacao tenían un alto valor dentro de las

⁴ *Tlilxóchitl* o "flor negra" es mejor conocida como vainilla (*Vanilla planifolia*). Es una especie de tierras tropicales, cultivada especialmente a lo largo del Golfo. Era considerada un estimulante erótico (Coe y Coe, 1999:121).

sociedades indígenas, tenían un valor médico, ritual y simbólico (González de la Vara: 2003:295).



Figura 27. Preparación de la bebida hecha con cacao, *Códice Florentino*, L. X. f. 69v.

El médico Francisco Hernández describe cuatro géneros de bebidas preparadas con cacao. La primera bebida se llamaba *atextli* o pasta aguada, se hacía con cien cacaos crudos o tostados y otra cantidad de grano indio. También se le agregaban otras plantas también molidas, como la vainilla; todos los ingredientes se mezclaban agitándose y se vaciaban de un vaso a otro hasta hacer espuma. El segundo género de bebida se preparaba con veinticinco almendras de cuauhpatlactli, otras tantas de cacáhuatl y un poco de maíz. Estas dos bebidas servían especialmente para refrescar y nutrir el cuerpo. La tercera bebida se llamada *chocolatl*, se preparaba con semillas de ceiba y almendras de cacao, también se le podía agregar un poco de maíz. Se acostumbraba beberla tibia y se decía que engordaba si se consumía con frecuencia. El último género de bebida se llamaba *tzone*, se preparaba con dos partes iguales de maíz y granos de cacao tostados, después se cocían con una parte del mismo grano ablandado para hacer una consistencia espesa. Esta bebida servía para refrescar, pero no tiene ninguna propiedad curativa ni uso en medicina (Hernández, 1959, II: 305).

Dentro del repertorio de saborizantes utilizados por los mexicas para agregar al cacao se encuentran flores como la *yolloxochitl*⁵ que se adicionaba por su agradable sabor y por su temperamento caliente (Hernández, 1959, II: 7); *con una sola hoja de la eloxochitl*⁶ bastaba para aromatizar, templar y realzar el sabor del cacao (Hernández, 1959, I: 369); la *izquixochitl*⁷ se utilizaba para perfumar el aliento (Hernández, 1959, I: 434). También usaban las semillas del árbol de las manitas o *macpalxóchitl* para aromatizar la bebida del cacao.⁸

Los contextos y momentos de su consumo

El cacao entre los mexicas tuvo un gran significado simbólico. La elite indígena se deleitaba bebiendo cacao especialmente durante fiestas, ceremonias y algunos rituales. Se pueden mencionar algunos ejemplos narrados por religiosos como Fray Toribio de Benavente “Motolinía” y Fray Diego Durán.

Fray Diego Durán menciona que en la fiesta de Quetzalcóatl, se le reverenciaba y honraba con ceremonias y sacrificios, en “un templo alto muy autorizado en todos los lugares de la tierra especialmente Chollolan”, su fiesta se celebraba el día 3 de febrero. En esta ocasión se compraba a un indio que fuera sano y sin defectos físicos, al cual purificaban y lo vestían como si fuera Quetzalcóatl. Durante las noches lo encerraban para que no huyera y por las mañanas lo alimentaban y posteriormente lo sacaban a la ciudad para que bailara y cantara, mientras la gente lo veneraba como a un dios. Nueve días antes de la celebración se le anunciaba al indio que interpretaba el papel de Quetzalcóatl que moriría, y si observaban que su ánimo decaía le ofrecían cacao para que volviera a cantar y a bailar con entusiasmo (Durán, 1995, II: 70-73).

Otra deidad adorada por los indígenas era Tláloc. Su fiesta se celebraba el día 29 de abril. A esta celebración acudía la nobleza indígena como Moctezuma y

⁵ Significa “flores del corazón”. Pertenece a la familia y género *Magnolia*.

⁶ Flor de élotl. También pertenece a la familia y género *Magnolia*.

⁷ Su nombre se debe a sus flores se asemejan a granos de maíz que estallaron por el fuego. Pertenece a la familia de las borrajas.

⁸ Por otro lado, los mayas tostaban y molían el maíz y el cacao, agregaban un poco de pimienta y el resultado era una bebida espumosa y sabrosa que utilizaban especialmente en fiestas (Landa, 1994:115).

Nezahualcóyotl. Como parte del gran banquete que daban los señores durante la celebración, también se servía cacao (Durán, 1995, II: 91-93).

Una vez acabada la celebración de la fiesta de la diosa Cihuacóatl, llevada a cabo el día el 18 de julio, había un banquete en donde se servían “opulentas comidas”, además de servir bebidas hechas con cacao (Durán, 1995, II: 135).

Durante la fiesta de *Micailhuitontli* o fiesta de los muertecitos, se ofrendaba comida, así como fruta y cacao con el fin de honrar y respetar a los niños inocentes muertos (Durán, 1995, II: 268-269). El día de los muertos era una fiesta en la cual los indígenas celebraban y daban ofrendas a sus difuntos, entre ellas como maíz, mantas, comida, pan, gallinas y se ofrecía cacao para beber en lugar de vino (Motolinía, 1988: 115).

También cuando los mercaderes u otra persona llegaban de un viaje largo o alguien construía una casa, las personas más allegadas como familiares y amigos les ofrecían grandes fiestas que incluían bebidas hechas de cacao (Motolinía, 1988: 72-73).⁹

Uso medicinal

El cacao también fue empleado en bebidas de carácter medicinal.¹⁰ Para comprender estos hay que aclarar que los nahuas concebían al cuerpo humano “como un ser en el que el equilibrio es básico para su salud”, por lo tanto, la salud y

⁹ Entre los mayas también se acostumbraba beber cacao en algunas fiestas religiosas, por ejemplo, en el mes de *Muan*, los mayas realizaban las celebraciones en honor a sus dioses *Ekchua*, dios del cacao y de los comerciantes, *Chac* y *Hobnil*. Durante esta fiesta sacrificaban un perro con manchas del color del cacao, también se ofrendaban iguanas azules y plumas para tener una buena cosecha en sus huertas de cacao. Una vez finalizado el sacrificio, se daba a cada persona un fruto de cacao y por último se ofrecía un banquete para todos (Landa, 1994:157-158).

¹⁰ A pesar de que el chocolate posee la fama de provocar ciertos padecimientos como migraña, acné, caries y hasta obesidad, no hay suficiente evidencia que respalden tales afirmaciones. El cacao contiene además de grasas, proteínas y almidones que constituyen casi el 10% de peso, también tiene dos alcaloides, la cafeína y la teobromina, además de serotonina y feniletilamina. La teobromina y la cafeína provocan reacciones fisiológicas en quien las consume incluso en bajas dosis, pues estimulan al sistema nervioso central. Aunque la teobromina resulta ser menos activa que la cafeína, también tiene la propiedad de ser diurética. La serotonina es una hormona producida naturalmente por el cerebro que se encarga de levantar el ánimo y la feniletilamina es una sustancia química que puede modificar el humor, ambas sustancias comprenden del 1 al 2% del peso de cada almendra (Coe y Coe, 1999: 40-44).

la enfermedad también se regían por el equilibrio y el desequilibrio. Dicha polaridad afectaba distintos ámbitos: los naturales, sociales y los divinos. El exceso de calor o frío en un individuo podía ser peligroso, ocasionando daños a la salud. Los nahuas acudían a diferentes medios para mantener el equilibrio, como los medicamentos que servían para este fin (López Austin, 2008: 300-301, 304).

Las fuentes existentes sobre medicina prehispánica son cercanas a la conquista y muchas de ellas aún no han sido traducidas del náhuatl al español. Empero, obras como las de Sahagún o Torquemada permiten conocer los remedios que utilizaban los indígenas para devolverle la salud o el equilibrio al cuerpo; entre las plantas que utilizaban en sus remedios se encontraba el cacao.

Entre los brebajes empleados, uno incluye el árbol del hule, también llamado *ulcuahuitl*, del cual se obtenía un líquido de color blanco con consistencia espesa y pegajosa, llamado *ulli*. Para extraerlo, picaban el árbol y colocaban recipientes para recogerlo, lo dejaban cuajar y después lo ponían en agua caliente. Del *ulli* se obtenía un aceite que era utilizado por los indígenas por sus beneficios medicinales, si se bebía con cacao servía para ablandar los medicamentos duros y para aliviar las molestias de las cámaras con sangre (Torquemada, 1983, IV: 29-30).

A los niños con diarrea se les daba un brebaje preparado con cinco granos de cacao y la raíz de una hierba medicinal llamada *tlayapaloni*¹¹ *xíhuitl* (López Austin, 1971: 181).

Para las personas que escupían sangre se preparaba una bebida de cacao acompañada con *tlixóchitl*, *mecaxóchitl*¹², *hueinacaztli*¹³ y con una especie de chile llamado *chiltecpin*¹⁴ y se mezclaba con el *ulli* (Sahagún, 1989, L. X, C. XXVIII: 645). También se utilizaba como remedio beber de tres a cinco veces al día, especialmente

¹¹ Significa en náhuatl tinte para ennegrecer. El nombre científico de esta planta es *Platago australis*. Sus flores son color café y se agrupan en espigas.

¹² Su nombre significa "flor de cordel". Pertenece al género *Piper*, probablemente *Piper Sanctum*, relacionado con la pimienta negra (Coe y Coe, 1999:122).

¹³ Hueinacaztli o Guanacaste (*Enterolobium cyclocarpum*), su nombre proviene del náhuatl: cuahuitl, árbol y nacaztli, oreja (Attolini Lecón, 2011, 19). Crece en climas tropicales, especialmente en los estados de Veracruz, Chiapas y Oaxaca. Este árbol se caracteriza por poseer pétalos son gruesos y en forma de oreja (Coe y Coe, 1999:121).

¹⁴ Su nombre proviene del náhuatl y significa "chile pulga" y pertenece a la especie *Capsicum annum*.

en ayunas, una mezcla hecha a base semillas de calabaza, cacao y una hierba llamada *hueipatli*¹⁵ (López Austin, 1971: 183).

Para quitar la calentura o el dolor del cuerpo, los enfermos ingerían una bebida preparada con una hierba llamada *tlacoxochitl*¹⁶, granos de maíz y cacao, todo se molía y se le agregaba agua. Se recomendaba beberla en ayunas (López Austin, 1971: 191).

De acuerdo con el *Códice de la Cruz-Badiano* (1991:f.39v-40r) existían algunos remedios que sólo la clase privilegiada podía emplear. Para reconfortar el cuerpo a causa de la fatiga de aquellos que despeñaban un cargo público, se empleaban almendras de cacao mezcladas con otras hierbas y flores como *tlilxochitl*, *eloxochitl*, *izquixochitl*, *hueynacaztli*, *mecaxochitl*, entre otras. Todo en conjunto se exprimía en agua limpia de manantial durante un día y después se colocaba en vasijas de barro y se agregaba sangre de algunos animales para darle color. Finalmente se aplicaba la mezcla resultante en todo el cuerpo de la persona. El tratamiento completo también incluía el uso de piedras preciosas y la ingestión de carne blanca.

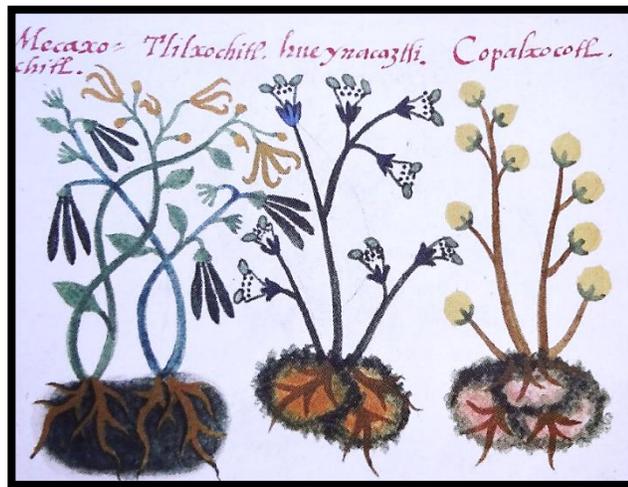


Figura 28. Mecaxóchitl, Tlilxóchitl y Hueinacaztli. *Códice de la Cruz-Badiano*, f.56v.

¹⁵ Su nombre significa "gran medicina". Francisco Hernández (1959, I: 381, la describe como una "raíz gruesa y larga de donde echa muchos tallos cilíndricos, de un verde pálido y lleno des de hojas en grupos de tres, angulosas y gruesas, y flores pequeñas blanquecinas". Originaria de Teotihuacán

¹⁶ Significa "flor de vara". Existen varios tipos de esta planta (Francisco Hernández, 1959, II: 128-129).

Para las personas que arrojaban sangre por el ano, no existía mejor medicina que beber cacao con *quinametli*, que son “los huesos de los hombres antiguos” llamados también “gigantes”. Todo se ponía en un comal y se tostaba junto con nixtamal (López Austin, 1971: 213).

Beber cacao acompañado de otras plantas no sólo se utilizó como un medio para curar enfermedades y mitigar molestias de cuerpo, también se utilizó como un vehículo para colocar venenos. En la región de Oaxaca, se utilizaba una hierba que tenía fama de ser ponzoñosa llamada en lengua zapoteca *Bitao Chanchi*, que significa “cosa que mata” y la mezclaban con el cacao. La daban a beber a aquellos de los que se querían vengar y según dicen tardaba un día en hacer efecto, matando a quien la había bebido (*Relaciones geográficas del siglo XVI: Antequera*, 1984 I: 219).



Figura 29. Árbol del cacao. *Códice de la Cruz-Badiano*, f. 38v.



Figura 30. Tlayapaloni. *Códice de la Cruz-Badiano*, f. 44v.

1.4.2 El cacao en la economía prehispánica

El tributo

Las diferencias entre las distintas regiones pertenecientes al territorio mesoamericano en su medio natural, así como la disponibilidad del agua y fertilidad de las tierras propiciaron que hubiera una diversificación de cultivos y de técnicas en torno a éste de una región a otra (Carrasco, 1989:15, 17). En el Posclásico los bienes circulaban a través de mercados locales, el comercio a larga distancia y el tributo, siendo este último la principal forma de circulación, mientras que el tributo estaba ligado al sistema de estratificación y a la organización política que se basaba en ciudades- Estado (Broda, 1989:52).

Una parte importante del cacao que poseían los mexicas se debía al tributo que los pueblos subordinados les daban. La guerra tuvo un papel importante como medio para lograr dominar a otros pueblos y de esa forma conseguir el tributo de bienes y servicios por parte de los pueblos derrotados. Este pago podía ser de dos tipos: el tributo real, el cual era dado por aquellos pueblos que fueron derrotados y el vencedor determinaba la frecuencia y la cantidad de bienes tributados, además de apoderarse de nuevas tierras que servirían para su expansión territorial; el tributo local era dado dentro de la misma localidad a los gobernantes. Con la implantación de un sistema tributario fue necesaria la creación de un organismo administrativo, cuya tarea principal era la recolección y registro de los bienes tributados. Estos bienes iban desde alimentos, materias primas y artículos de lujo (Mohar Betancourt, 1987:13-15).

El pago de cacao como tributo se debió principalmente a su valor material y simbólico (Harwich, 2011: 49). La *Matrícula de Tributos* y el *Códice Mendocino* son dos registros que registran los bienes que tributaban los pueblos subordinados al imperio mexica. Ambos registros permiten conocer de qué zonas provenía el cacao que llegaba a Tenochtitlan, recordando que el centro de Mesoamérica no era un lugar propicio para que se diera el cultivo del cacao, por lo que era necesario traerlo de otras regiones. Además de ofrecer los nombres de los pueblos que tributaban cacao también es posible saber las cantidades y la frecuencia del pago.

Las provincias que tributaban cacao de acuerdo con la *Matrícula de Tributos* y el *Códice Mendocino* son el Soconusco o Xoconochco, Tochtepec, Cuauhtochco, Cuetlaxtlán, Cihuatlán y por último Tlatelolco, que aunque no se dedicaba al cultivo

de cacao como las otras provincias, obtenía el cacao a través del comercio (Mohar Betancourt, 1987:305).

Una vez que los mexicas derrotaron a Azcapotzalco, dejaron atrás su condición de subordinados y liderados por su cuarto gobernante Itzcóatl, emprendieron la búsqueda de su expansión y control de nuevos territorios. Durante el gobierno de Ahuízotl (1486-1502) el imperio mexica se expandió hacia el sur conquistando a la provincia del Soconusco (Mohar Betancourt, 1987:17-18), la cual yacía a lo largo de la costa del Pacífico en lo que hoy en día corresponde al estado de Chiapas. Su población se dedicaba principalmente a la agricultura y el comercio (Berdan y Anawalt, 1992: 117). De acuerdo con Torquemada (1983, I: 425), esta provincia tenía grandes cosechas de cacao.

La ubicación de provincia de Tochtepec resultaba conveniente al unir las rutas a Oaxaca, Teotitlán y Tehuacán. Era rica en recursos como el oro, cacao, algodón, pescado, aves acuáticas y una amplia variedad de productos alimenticios (Berdan y Anawalt, 1992: 113). La importancia de Tochtepec como región productora de cacao perduró al menos hasta el siglo XVI, tributando cinco cargas de cacao anuales (González de Cossio, 1952, citado en Berdan y Anawalt, 1992: 114).

La provincia de Cuauhtochco se localiza en el estado actual de Veracruz, gracias a su clima se lograban producir grandes cantidades de maíz, frijoles, chile y tabaco, aunque lo que más tributaba era algodón (Berdan y Anawalt, 1992: 120-121).

Cuetlaxtlán también se localiza en Veracruz, de acuerdo con fray Diego Durán, los habitantes de esta provincia ofrecieron sus servicios y tributo perpetuos a los mexicas a cambio de que les fueran perdonadas sus vidas. El tributo consistía en mantas, piedras de ámbar, cacao, entre otros bienes preciosos (Durán, 1995, I: 235). La provincia de Cihuatlán, también fue conquistada por Ahuízotl (1486-1502) y fue la única provincia en tributar algodón café o coyoichcatl (Berdan y Anawalt, 1992: 83-84).

Tlatelolco es descrita por Bernal Díaz del Castillo como la plaza más grande de México, llena de gente y mercaderías de muchos tipos: metales como la plata y el oro, plumas, mantas y cosas labradas, también se vendía ropa y algodón, frijoles, chía, cacao, gallinas, entre otras tantas mercaderías (Díaz del Castillo, 2003: 62).

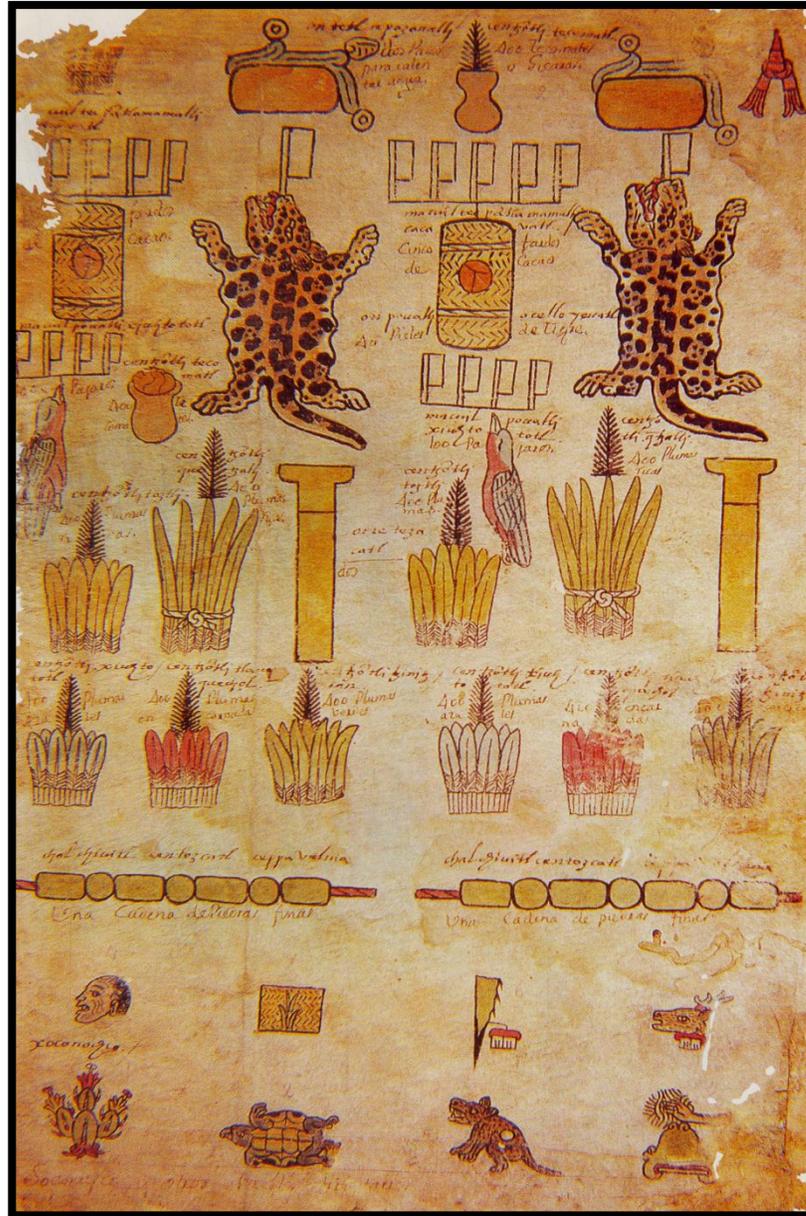


Figura 31. Provincia del Soconusco, *Matrícula de Tributos*, lámina 25.

De acuerdo con los registros de ambos códices, el Soconusco tributaba cien cargas de cacao semianuales, Cuertlaxtlán tributaba doscientas cargas de cacao una vez al año, para la provincia de Cuahtochco en la *Matrícula de Tributos* se registra un tributo de veinte cargas de cacao cada ochenta días, mientras que en el *Códice Mendocino* las veinte cargas son anuales. Según la información registrada en el

Códice Mendocino, Tochtepec tributaba doscientas cargas de cacao anuales, la provincia de Cihuatlán tributaba ochenta cargas de cacao bermejo cada ochenta días, por último, Tlatelolco tributaba cuarenta cestos de cacao molido equivalente a mil seiscientos granos, cada ochenta días. En total, de acuerdo con la *Matrícula de Tributos*, la cantidad total que recibía el imperio mexica correspondía a trescientas veinte cargas de cacao, mientras que el *Códice Mendocino* señala que se tributaban quinientas cargas de cacao más los cestos de granos de cacao (Mohar Betancourt, 1987:70, 189, 244, 249, 266, 323).

Las provincias de Cupilco y Tahuytal, aunque no son mencionadas en ambos documentos, también eran ricas y abundantes en cacao, Cortés menciona que recibió de ellos diferentes regalos entre los cuales se encontraba el cacao (Cortés, 1963: 52,245, 256,274). Asimismo Torquemada (1983, I: 448) señala que la mayor riqueza de la gobernación de Cuauhtemallan era el cacao. Por otro lado, las *Relaciones geográficas del siglo XVI de Tlaxcala*, señalan que los pueblos de Tacotalpa y Tetela en tiempos de Moctezuma también tributaban cacao, aunque no se especifican las cantidades (1985, II: 284, 406); mientras que las *Relaciones geográficas del siglo XVI de Antequera* mencionan que las provincias de Chinantla, Teutiltan, Cuicatlan y Suchitepec también tributaban cacao a Moctezuma.

En cuanto a los usos que se les daba a los bienes tributados, una parte del tributo era almacenado en la misma localidad tributaria, la otra parte era llevada a Tenochtitlán. El tributo podía ser utilizado de tres maneras: consumo directo, redistribución e inversión en otras actividades económicas. El consumo directo se refiere principalmente a los alimentos que servían para alimentar a todo aquel que vivía en el palacio, incluyendo a la servidumbre. También se consumían alimentos tributados durante fiestas y celebraciones. Dentro de la misma categoría de consumo directo, se encuentran productos elaborados únicamente para la elite mexica, como mantas y prendas de algodón. La redistribución era cuando una parte del tributo se daba en premio a los guerreros en ciertas ceremonias y el encargado de hacer esta redistribución era el tlatoani. Otra parte del tributo se utilizó como inversión en actividades económicas como el comercio a larga distancia (Mohar Betancourt, 1987:37-42).

El intercambio de cacao

Con el propósito de abastecerse de aquellos bienes considerados de lujo y primera necesidad, el hombre ha recurrido a distintos medios para obtenerlos, entre éstos se encuentra el intercambio, que iba desde el trueque hasta alcanzar niveles de comercio más complejos. En Mesoamérica el intercambio se produjo en tres niveles: el local, el interregional y a larga distancia. El primer nivel era el más simple e igualitario y se hacía a través del trueque. Los bienes trocados eran considerados de primera necesidad. El segundo nivel correspondía a los intercambios realizados entre “regiones ecológicamente heterogéneas”. Los intercambios interregionales se realizaban comúnmente asociados a alguna festividad y en los llamados santuarios-mercados, localizados frecuentemente cerca de las costas. Los encargados de promover este intercambio fueron los *putunes* de habla chontal, establecidos en la provincia de Acalan, perteneciente a la Chontalpa (Attolini Lecón, 2013:49-50).

La región de Acalan, de acuerdo con Cortés se especializó en productos de lujo como el cacao, ropa de algodón, miel, colores para teñir, etc. A esta provincia llegaban numerosos mercaderes que mantenían relaciones comerciales (Cortés, 1963: 263-264).



Figura 32. Libro X. f. 46v. *Códice Florentino*.

Sahagún señala que en los *tianquiztli* existían dos tipos de tratantes de cacao, “el buen tratante” y “el mal tratante”; el primero vendía las almendras de cacao que eran

gordas y macizas, apartando las que estaban huecas o quebradas. También las separaban y ordenaban dependiendo el lugar de procedencia. Mientras que el mal tratante vendía almendras falsas de cacao, valiéndose de diferentes técnicas para que parecieran gordas y macizas. En algunos casos tomaban las cáscaras de la almendra y las rellenaba con masa o cera negra y a veces usaban los pedazos de huesos de los aguacates. Otra forma de engañar a la gente era mezclando las almendras frescas con las pequeñas y que estaban en mal estado (Sahagún, 1989, L. X, C. XVIII: 611).

Por último, el tercer nivel se refiere al comercio que se realizaba entre grupos separados por largas distancias. En este nivel, el intercambio se convertía en comercio y por lo tanto, se requería la intervención de mercaderes profesionales que tuvieran conocimiento de las rutas y caminos, además de hablar varias lenguas. Entre los mayas se les conocía como *ah ppolom*, y entre los mexicas se les llamaba *pochtecas*. El comercio a larga distancia era una actividad que se realizaba entre dos potencias reconocidas como tales y que debido a la imposibilidad de apropiarse de los bienes producidos por otro, se convirtió en el único medio para abastecerse de algunos bienes especializados o de lujo. Los lugares acordados para comerciar eran neutrales, de fácil acceso y cercanos a la costa o ríos (Attolini Lecón, 2013: 50-51).

Los comerciantes conocían perfectamente las rutas y caminos que debían recorrer, además hablaban varias lenguas y se les consideraba personas cultas. Estaban al tanto de la situación geográfica, económica, política y social de las regiones que recorrían. Sabían cuáles eran los productos de mayor demanda, su valor y en donde conseguirlos. Los comerciantes se convirtieron en consejeros de los gobernantes acerca de las posibles expansiones comerciales y políticas (Attolini Lecón, 2013: 53).

Los *pochtecas* fueron los encargados de cimentar las relaciones entre el imperio mexica y los pueblos tributarios. Además de recorrer largas distancias para comerciar mercancías de lujo, los *pochtecas* con el tiempo se convirtieron en espías, encargándose de difundir detalladamente las riquezas de otros pueblos, rutas y vulnerabilidades estratégicas; impulsando así la expansión del imperio (Hassig, 2013:41). Cuando el señor de México, Ahuízotl, quería enviar a los mercaderes a alguna provincia para explorarla, les daba mil seiscientas mantas para que con ellas

compraran bienes suntuosos. Las mantas se dividían en ochocientas para la gente de Tlatelolco y ochocientas para los tenochcas (Sahagún, 1989, L. IX, C. II: 543).

Los *pochtecas* organizaban y dirigían las caravanas de cargadores que llegaban hasta las costas del Golfo de México y del Océano Pacífico. De ida transportaban objetos elaborados por artesanos del Centro de México y algunas hierbas medicinales, que vendían a la gente del sureste. De regreso traían artículos de lujo como jade verde, caracoles marinos, pieles de jaguar, cacao y las conchas de tortuga que utilizaban para hacer las paletas con las que se batía el cacao (Soustelle, 1984:71).

Es necesario aclarar que además de lo que recibían los mexicas a través del tributo, otra parte importante del cacao pudo provenir, vía intercambio, de mercados en el área maya, particularmente de la Chontalpa, pues de acuerdo con Attolini Lecón (2009:72) “Para la Triple Alianza hubiera sido muy difícil implantar la estrategia de conquista y tributo entre los mayas a causa de los estados segmentarios existentes, razón que explica su opción por el intercambio para obtener sus preciados bienes”, que no se encontraban disponibles en su entorno.

Las tierras chontales se caracterizaron por sus productivas plantaciones de cacao, su vasta producción y la de otras partes del área maya hicieron que su principal cultivo de exportación fuera este producto (Attolini Lecón, 2009: 66).

Durante el periodo Posclásico Tardío, los mayas chontales tenían bajo su control una red comercial costera que se extendía desde la Chontalpa, pasando por la Península de Yucatán y llegaba hasta el Golfo de Honduras (Coe y Coe, 1999: 73-74). Además, contaban con algunos centros de comercio localizados cerca de la costa del Golfo de México, los más importantes fueron Xicalango, Potochtan, Tixchel e Itzamkanac. Los mercaderes partían de estos centros a otras regiones de Mesoamérica (Vargas y Ochoa, 1982:92).

El cacao como moneda

La moneda ha sido un excelente indicador de escasez o abundancia de bienes materiales, de las actividades de intercambio, y de las relaciones económicas entre los hombres. Si bien los pueblos mesoamericanos no contaban con una moneda acuñada como medio de cambio, se sabe que utilizaban otro tipo de objetos que

funcionaban de la misma manera. Tal vez los más mencionados son las mantas de algodón, llamadas *cuachtli* y los granos de cacao, ambos eran bienes tributados y utilizados principalmente por personas pertenecientes a la nobleza (Lockhart, 1999: 253).

El uso del cacao como moneda fue tal vez el más generalizado de este grano entre los indígenas, o por lo menos así lo señaló Motolinía, al afirmar que si bien era apreciado como bebida, como moneda lo era aún más (Motolinía, 1988: 248-249). El valor que adquirió como medio de cambio se debió principalmente a que sólo la nobleza o los mercaderes tenían acceso a él (Aranda Kilian, 2005:1442). Con los granos se podían adquirir bienes en los mercados (Cortés, 1963:65).

El *cuauhcacáhoatl*, el *mecacacáhoatl* y el *xochicacáhoatl*, eran las tres variedades de cacao que más se utilizaban como moneda (Hernández, 1959, II: 303-305). Era tal la importancia que tenían las cargas de cacao que debían ser resguardadas en lugares especiales por ser consideradas como una gran riqueza. Existen al menos dos relatos cómo Moctezuma guardaba cacao en un almacén especial, uno pertenece a Torquemada y el otro a Cervantes de Salazar. Ambos estiman que se guardaban en dicho almacén más de cuarenta mil cargas de cacao, depositadas en vasijas hechas de mimbre y afirman que en cierta ocasión le fueron robadas seis vasijas por hombres de Cortés, al darse cuenta del valor que tenía el cacao entre los indígenas (Torquemada, 1983, II: 179). Aunque existen similitudes en ambos relatos, Cervantes de Salazar no dudó en precisar que el tamaño de las vasijas era tan grande que se necesitaba la fuerza de seis hombres para poder cargar una de ellas, y estima que fueron robadas seiscientas cargas de veinticuatro mil almendras cada una (Cervantes de Salazar, 2008: 440-401). Cervantes de Salazar y Torquemada estiman la partición de al menos cincuenta personas, aunque señalan que quienes planearon dicho hurto fueron Pedro de Alvarado y a Alonso de Ojeda.

Gracias a Sahagún se conocen los valores en granos de cacao de diferentes tipos de mantas: las mantillas o *tototkwualtecuachili* tenían un valor de cien granos de cacao cada una, las llamadas *tecuachtli* valían ochenta cacaos y las *cuachtli* valían sesenta cacaos, las cuales se obtenían a través del tributo. Sahagún relata que los mercaderes compraban esclavos de Azcapotzalco para la celebración de una fiesta llamada *Panquetzaliztli*. Los esclavos eran puestos a bailar y cantar en la plaza en

donde se les exhibía. El precio de un esclavo que no bailaba ni cantaba era de treinta mantas llamadas *cuachtli*, mientras que el valor de uno que si lo hacía era de cuarenta mantas. A aquellas personas que se encargaban de proveer el agua, la traían en canoa y el valor de cada canoa era de una manta (Sahagún, 1989, L. IX, C. X: 564-565). De acuerdo con estos valores que Sahagún proporciona, se puede decir que un esclavo con un valor de treinta mantas, en granos de cacao equivalía a mil ochocientos granos y un esclavo vendido a cambio de cuarenta mantas equivalía a dos mil cuatrocientos granos de cacao.

El cacao también fue utilizado como un medio para sancionar a aquellos que cometían pequeños robos. De acuerdo con las leyes indígenas, si una persona robaba una gallina, un poco de maíz o bienes semejantes, tenía que devolver al dueño el valor de lo robado en plumas, mantas o en granos de cacao. La fornicación con una viuda o esclava era condenada con sesenta plumas y en ocasiones el pago a esta transgresión se hacía con mantas o cacao (Torquemada, 1983, IV: 122, 126).

Capítulo 2.El cacao en la Nueva España

2.1 La Conquista española y el periodo novohispano

La caída de la ciudad de México- Tenochtitlan marcó el final de Mesoamérica a manos de los españoles y al mismo tiempo el inicio de la época colonial o novohispana que duró tres siglos.

A mediados del siglo XV, los europeos comenzaron un proceso de expansión comercial y político a partir de las exploraciones marítimas que los llevaron a establecerse en algunas costas de África, India y en el Sudeste de Asia. El móvil principal fue la demanda europea de especias, seda y el interés en sembrar caña de azúcar. En 1492, los reyes de Castilla y Aragón decidieron patrocinar el viaje del genovés Cristóbal Colón, quien buscó una nueva ruta hacia la India, sin embargo, arribó a América. Pronto los españoles ocuparon las islas del Caribe (Cuba, Jamaica, Santo Domingo y Puerto Rico), donde se establecieron asentamientos fijos con un gobierno formal y comenzaron a trasladar ganado y nuevos cultivos (García Martínez, 2008: 116).

El deseo de expandirse aún más, motivó a los españoles a realizar nuevas exploraciones. En 1517, Francisco Hernández de Córdova dirigió la primera y lograron llegar a la costa de Yucatán, donde ocurrió el primer contacto entre europeos e indígenas. Después le siguieron una segunda y tercera exploración, esta última fue

organizada y encabezada por Hernán Cortés, quien salió de Cuba en 1519 (García Martínez, 2008: 117,119).

Durante su recorrido, Cortés y sus hombres tuvieron algunos encuentros militares con ciertos grupos indígenas. A finales de ese mismo año, Cortés y sus hombres entraron de forma pacífica a la ciudad de México-Tenochtitlan y fueron bien recibidos por los mexicas. Sin embargo, en poco tiempo su estadía se convirtió en una ocupación militar y tomaron preso a Moctezuma. La ocupación militar duró casi siete meses, en los cuales se generó un movimiento de resistencia mexica que terminó por expulsar a los españoles. Sin embargo, Cortés regresó y comenzó un movimiento armado aún más agresivo que culminó el 13 de agosto de 1521 con la conquista definitiva de la ciudad de México-Tenochtitlan. Para lograr sus metas, Cortés creó alianzas militares con algunos señoríos indígenas que mantenían relaciones hostiles con los mexicas (García Martínez, 2008: 117, 119-120).

Los años que siguieron a la conquista se caracterizaron por los ajustes, pleitos y negociaciones entre españoles e indígenas. Cada uno de los señoríos o *altépetl*, que eran las unidades básicas de la organización política en Mesoamérica, fueron asignados a un conquistador en particular mediante de la encomienda. Las funciones del encomendero consistían en cuidar de que no hubiera levantamientos armados que pudieran comprometer la reciente victoria española, la recaudación del tributo y el cuidado de la fé (García Martínez, 2008: 119,121).

A partir de 1522, comenzaron a llegar cada vez más españoles, también llamados pobladores, quienes comenzaron a fundar algunos centros de población. Se establecieron relaciones comerciales internas y con las Antillas y España. También inició el traslado de animales, plantas y objetos europeos a la Nueva España. En 1524, con la llegada de frailes de las órdenes mendicantes se inició el proceso de evangelización. La religión fue pieza clave para la justificación ideológica de la conquista, pues sólo sería aprobada si el objetivo final era rescatar almas y convertirlas al cristianismo (García Martínez, 2008: 124, 127).

Entre 1530 y 1560, se vivió una etapa que se ha llamado la consolidación de la conquista. Se caracterizó por ser un periodo de relativa paz en el territorio, a excepción de Yucatán y la recién conquistada Nueva Galicia. Durante estas décadas, los conquistadores fueron desplazados por funcionarios letrados y surgió la imagen

del virrey como representante de la Corona española. Los señoríos que habían sobrevivido de manera casi intacta empezaron a sufrir cambios y se les impuso una organización inspirada en los cabildos castellanos (García Martínez, 2008: 128-130).

El comercio estuvo controlado y sujeto a restricciones, cuotas y rutas establecidas. El traslado de personas y mercancías de España a América y viceversa, sólo podía realizarse a través de los puertos de Sevilla y Veracruz. Mientras que los enlaces entre la Nueva España, Perú y otras regiones de Sudamérica se realizaban únicamente a través de los puertos de Huatulco y Acapulco. Los inmigrantes españoles se concentraron en regiones ubicadas al interior de la Nueva España. La ciudad de México y Puebla se convirtieron en centros económicos y de poder (García Martínez, 2008: 133).

A pesar de la oposición de algunos religiosos y de la legislación que prohibía el contacto entre españoles e indígenas, el surgimiento del mestizaje biológico y cultural fue un proceso inevitable. La mayoría de estas relaciones no fueron reconocidas por la ley, sólo algunos matrimonios fueron reconocidos, en especial entre españoles e indias nobles. A mediados del siglo XVI, una parte de la población española hablaba con fluidez alguna lengua indígena, sobre todo el náhuatl (García Martínez, 2008: 135).

Entre 1560 y 1610, los españoles iniciaron la expansión al Norte, motivados principalmente por los beneficios económicos que las minas de plata les ofrecían. Durante estas décadas se fundaron las ciudades de Durango, Aguascalientes, Celaya, León, San Luis Potosí, León, entre otras. Sin embargo, la penetración de los españoles en el Norte provocó varios enfrentamientos violentos con los grupos chichimecas (García Martínez, 2008: 142).

Alrededor de 1576, las epidemias y la explotación ocasionaron que la población indígena disminuyera considerablemente, llegando a contarse menos de dos millones de personas e incluso muchos pueblos desaparecieron. Los intereses e ingresos de los encomenderos, religiosos y caciques se vieron afectados por el descenso demográfico indígena. En 1600, la población indígena comenzó a recuperarse paulatinamente y el número de españoles nacidos en la Nueva España también incrementó (García Martínez, 2008: 143,160).

En la primera mitad del siglo XVII, La Nueva España vivió un periodo de consolidación y florecimiento cultural. El comercio se convirtió en la actividad más importante de la Nueva España. La minería, los ingenios azucareros y los obrajes trajeron también importantes beneficios económicos a los españoles. Por otro lado, los indígenas se beneficiaron del comercio de productos como la grana cochinilla y del control que tenían de una parte de las actividades relacionadas con el transporte (García Martínez, 2008: 166).

2.2 La cultura material tras la Conquista

Gracias a los documentos que surgieron durante el siglo XVI se pueden estudiar y analizar los procesos de cambio experimentados tanto por los españoles como por los indígenas en la sociedad novohispana (Rojas, 1988: 5).

La conquista española marcó el final del “desarrollo orgánico de la cultura material en América”. Se crearon nuevos patrones de intercambio y se introdujeron nuevos bienes, pudiéndose observar a veces su rechazo y otras veces aceptación por parte de los indígenas (Bauer, 2002:77). Los españoles no sólo trajeron una nueva lengua, costumbres y religión, también introdujeron plantas y animales que provocaron un cambio en la dieta indígena y por otro lado, los españoles también lograron un equilibrio en su alimentación, integrando gran cantidad de plantas nativas que posteriormente fueron llevadas al Viejo Mundo (Long Towell, 2003:9).

El maíz fue la base de la dieta de los pueblos mesoamericanos, la cual se complementaba con otros alimentos como el frijol, chile, calabaza y otras frutas como tejocotes, zapote negro, zapote blanco, chicozapote o tunas. A diferencia de la alimentación indígena, la europea incluía cereales, carnes y lácteos (Semo, 1973:22). Los indígenas no mostraron resistencia ante la integración de nuevas plantas y técnicas, aprendieron a realizar injertos de árboles frutales como la pera, el manzano, la granada, el durazno entre otros; y al mismo tiempo los españoles se dieron cuenta del alto valor de algunos cultivos como el cacao (Rojas Rabiela, 2013:62, 65).

La integración de nuevos cultivos trajo consigo nuevos instrumentos hechos de hierro, como las azadas, los azadones, las hoces, las palas, etc. Muchos de los conocimientos agrícolas de la época prehispánica sobrevivieron a la época colonial. Por ejemplo, el maíz, el frijol, el chile y la calabaza continuaron siendo la base de la

alimentación indígena. El maíz también fue considerado el sello de los indígenas en la agricultura en las propiedades españolas. Los cambios en la tecnología utilizada para el cultivo en algunos casos no fueron muy notorios. Los indígenas por un tiempo cultivaron el trigo de la misma forma que hacían con el maíz, preparando la tierra con la coa y colocando las semillas en cada hoyo. Posteriormente adoptaron técnicas españolas para preparar la tierra, como el arado. También se introdujeron los molinos movidos por agua o por tracción, los cuales sustituyeron de alguna forma el uso de metates para moler el trigo (Romero Frizzi, 1990: 156-163).

Los mercados no sufrieron cambios tan radicales, pues siguieron siendo importantes para la vida diaria de la gente, en ellos aún se podían encontrar alimentos básicos, artículos domésticos como leña y ocote para encender el fuego, vestimentas y animales. Si bien, los objetos de lujo como joyería o vestidos ornamentales ya no eran tan comunes como antes de la conquista, si se podía encontrar la materia prima para elaborarlos (Lockhart, 1999: 265-269).

La Iglesia y Estado fueron los encargados de influir en los hábitos de consumo tanto de indígenas como de españoles, por un lado prohibieron el consumo de ciertos bienes como el alcohol y por otro lado fomentaron la adopción de elementos de la alimentación, el vestido y el orden urbano europeo. Sin duda, los clérigos fueron los encargados de servir como canal de flujo para la integración de una nueva cultura religiosa y material española, persuadiendo a los indígenas a adoptar nuevos elementos a su vida cotidiana. Los conquistados adoptaron bienes europeos y también los conquistadores retomaron bienes nativos, dando inicio a una “compleja fusión de la cultura material” (Bauer, 2002:86-88).

2.3 El cacao en la Nueva España: primeras noticias

La primera noticia que tuvo Europa sobre el cacao seguramente fue a través de Cristóbal Colón durante sus viajes. De acuerdo con sus diarios, el 22 de diciembre de 1492 él y su tripulación se toparon con más de cien canoas cargadas de diversos productos. Según narra Colón, cargaban pan, pescado y algunos granos que los indios echaban en un recipiente y mezclaban con agua. Es posible que los granos a los que se refiere hayan sido almendras de cacao (Colón, 1892:119).

Fernando Colón, hijo de Cristóbal Colón, por su parte escribió cómo el almirante mandó capturar una canoa comercial de origen maya mientras se encontraba en Guaja, cerca de Honduras. Entre los productos que la canoa trasladaba se encontraban prendas de algodón, espadas de madera, algunas herramientas hechas de cobre, raíces y algunos granos. Asimismo, menciona que trasportaban algunas almendras que eran utilizadas como moneda y que eran muy atesoradas por los indios, posiblemente cacao (Colón, 2011: 220).

Los indígenas tenían por costumbre ofrecer una bebida de cacao a todo aquel que pasaba por sus tierras (Acosta, 1985: 180). La primera vez que a Cortés y sus hombres les fue ofrecida la bebida de cacao fue en la provincia de Cuetlaxtlán. En un principio temieron beberla pero al observar que los indígenas la tomaban con gusto decidieron probarla y la tomaron por bebida refrescante (Durán, 1995, I: 580).

Otro relato que muestra el temor que los nuevos consumidores sintieron por el chocolate, se encuentra en la obra de Girolamo Benzoni, *Historia del Mundo Nuevo*, en donde comenta que durante más de un año se resistió a beber chocolate a pesar de las insistencias de los indígenas, quienes le ofrecían un trago de la “mejor y más cara de las mercancías”. Al parecer el aspecto poco agradable lo hacía abstenerse de beberlo, ya que incluso menciona que le pareció una bebida hecha para cerdos y no para humanos. A pesar de eso, optó por consumirla debido a la escasez de vino y describe su sabor como amargo pero a la vez refrescante (Benzoni, 1989:217).

2.3.1 Nociones novohispanas sobre la naturaleza del cacao

En cuanto a la naturaleza fría o caliente de las cosas, Alfredo López Austin afirma que la polaridad frío-calor es de origen prehispánico, sin embargo, también acepta que en la tradición mediterránea existía una polaridad de frío-calor, pero era un concepto diferente al americano (López Austin, 2008: 304-306).

En 1631, se publicó el documento *Curioso tratado de la naturaleza del chocolate dividido en cuatro partes*, escrito por Antonio Colmenero de Ledesma, que habla sobre la naturaleza del chocolate. Como su nombre lo dice, esta fuente se divide en cuatro puntos: el primero habla sobre las cualidades del cacao, el segundo sobre la naturaleza del cacao y los demás ingredientes del chocolate, el tercero sobre las distintas formas de beber chocolate que existen en las Indias y el último sobre la

cantidad y cómo se ha de beber. De acuerdo con este documento, la complejión del cacao es fría y seca, cualidades contrarias al calor y a la humedad. Estas afirmaciones sobre la naturaleza del chocolate están basadas en la teoría humoral propuesta por Hipócrates y retomada por Galeno, quienes sostenían que el cuerpo tenía cuatro humores: sangre, flema, bilis amarilla y bilis negra. El equilibrio entre estos cuatro humores daba salud, mientras que el desequilibrio originaba enfermedades. Tanto las enfermedades como las medicinas eran de naturaleza caliente o fría, por lo que una enfermedad de naturaleza caliente podía ser curada con medicina de naturaleza fría (Coe y Coe, 1999: 157-158).

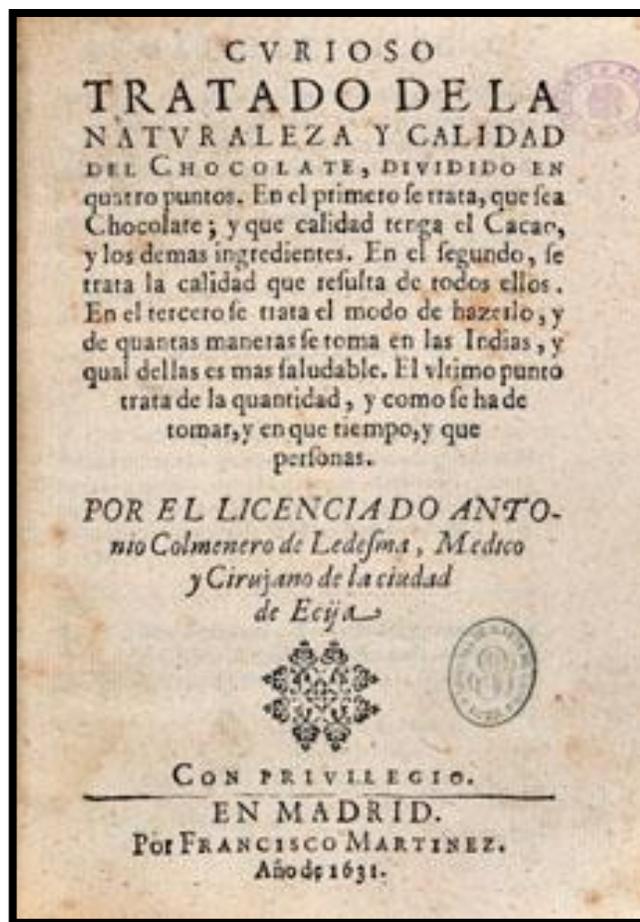


Figura 33. *Curioso tratado de la naturaleza y calidad del chocolate*, Antonio Colmenero de Ledesma, Madrid, 1631.

A pesar de que la cantidad de cacao era mayor a la de los demás ingredientes, esta frialdad quedaba reprimida por las otras partes calientes, dando como resultado una bebida con una calidad templada que resulta ser el chocolate (Colmenero de Ledesma, 1631:7).

En 1591, el médico Juan de Cárdenas (2003: 108-109) escribió *Problemas y secretos maravillosos de las Indias*, afirmando que el cacao estaba compuesto por tres partes: una parte de naturaleza fría, seca y terrosa, otra parte aceitosa que es cálida y húmeda, y la tercera parte era de naturaleza caliente de sabor amargo. Es decir, él consideraba que el cacao estaba compuesto por partes que eran contrarias entre sí, con los efectos diferentes, pero que esta contrariedad servía para equilibrar la naturaleza predominantemente fría del cacao, por lo que la naturaleza de los saborizantes y componentes del chocolate debía ser caliente. Por ejemplo, la vainilla o *tlilxóchitl*, *xochinacaztli* u orejuela, la pimienta o mejor conocida entre los indígenas como *xocoxochitl*, eran plantas consideradas de naturaleza caliente y seca.

En cuanto a la relación del mono y el cacao que se observa durante el periodo prehispánico, para el periodo novohispano debido a los procesos de evangelización, las representaciones del mono asociadas a los sabios, artistas y escribas fueron mal vistas por los religiosos. Dentro de la cultura medieval, el mono era símbolo de las bajas pasiones, la degradación del hombre, los pecados y la lujuria. Algunos religiosos de la época identificaron al demonio con la figura de un mono (Nájera Coronado, 2013: 225).

Tal vez la única representación que existe para la época novohispana mostrando este vínculo, se encuentra fuera del área maya, en los murales del Convento Agustino del siglo XVI ubicado en Malinalco, Estado de México. En el muro oriente del claustro bajo del convento se observa un par de monos columpiándose en un árbol del cacao, colgándose de sus ramas, tratando de agarrar su fruto.



Figuras 34 y 35. Mural del Convento Agustino del Divino Salvador, Malinalco, Estado de México.

2.4 Los usos del cacao en la Nueva España

Con la conquista comenzó para los mesoamericanos, una nueva etapa llena de cambios notables en sus estructuras política, social, económica, cultural y religiosa. Sin embargo, en las fuentes novohispanas se puede observar que el cacao continuó siendo utilizado como bebida y como moneda, además siguió formando parte de la lista de productos tributos.

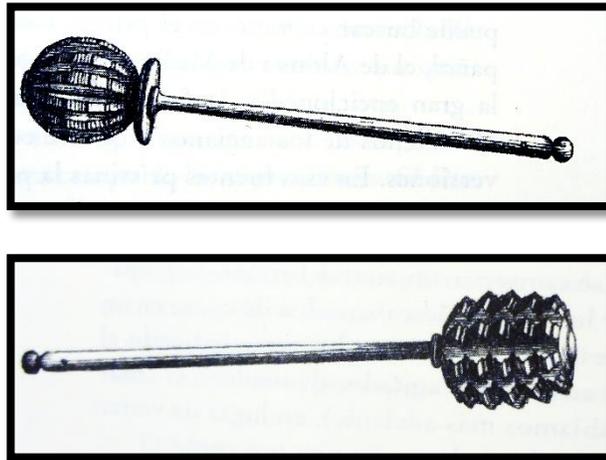
2.4.1 El cacao como bebida y alimento

Preparación

La aversión que los españoles sintieron por el chocolate fue pasajera, una vez que lo probaron se dieron cuenta del alto valor y prestigio que tenía entre los indígenas, convirtiéndose en una de las bebidas favoritas entre los españoles, pero aún más entre las españolas. Su sabor amargo y su espuma fueron los elementos característicos de esta bebida (Acosta, 1985: 180).

Poco a poco su uso se extendió a los españoles, quienes se empeñaron en tomarlo caliente o al menos a temperatura ambiente y a endulzarlo con azúcar de

caña, llamando ahora a esta bebida *chocolate*. Las plantas que se usaban como acompañantes o aromatizantes fueron rápidamente sustituidas por especias provenientes de Europa, como canela, anís y pimienta negra. En cuanto a su preparación, los granos siguieron siendo molidos en el metate; la costumbre antigua de beber chocolate con espuma permaneció, pero ahora la espuma ya no se obtenía vertiendo la bebida de un recipiente a otro, ahora se utilizaba un “molinillo”, un agitador de madera largo “con ranuras verticales que se hace rodar entre las palmas de las manos” (Coe y Coe, 1999:149).



Figuras 36 y 37. Molinillos de madera.

Al batir el chocolate hasta crear la espuma se obtenía una consistencia menos grumosa y se disminuía la crudeza del cacao, entre más espuma era mejor el chocolate. Pero el doctor Juan de Cárdenas, consideraba que era una práctica poco sana y recomendada, pues al beber la espuma ingresaba aire al cuerpo, ocasionando que el estómago se inflara y se dificultara la digestión. Así que lo mejor era quitársela antes de beber el chocolate (Cárdenas, 2003: 115).

Para hacer chocolate se tenía que esperar que los frutos estuvieran listos para recolectarlos y ponerlos sobre unas esteras, dejándolos secar al rayo del sol. Para beberlo, lo ponían al fuego en una olla para después molerlo, esta mezcla la colocaban en tazas en forma de calabazas y se les agregaba agua y pimienta (Benzoni, 1989: 217).

En el documento *Curioso tratado de la naturaleza y calidad del chocolate* (Colmenero de Ledesma, 1631:4-8), no sólo se incluyen los ingredientes, sino también las cantidades, dando paso a paso la preparación de la bebida y de las tablillas o golosinas de chocolates:



La vainilla de Campeche, tal como en la época prehispánica, siguió siendo un ingrediente indispensable en la preparación del chocolate. Como se ha mencionado, el achiote proporcionaba al chocolate un color rojizo y bastaba con una cantidad equivalente a una avellana para dar ese color (Colmenero de Ledesma, 1631:8).

Los indígenas utilizaban maíz para darle cuerpo a la bebida, pero con el tiempo fue sustituido por las almendras y avellanas que daban mejores resultados (Colmenero de Ledesma, 1631:5).

En la Nueva España habían varias maneras de consumir chocolate y sacarle espuma: la primera consistía en tomarlo con agua fría, la espuma se colocaba en otra vasija y los residuos se ponían a fuego lento con un poco de azúcar. Una vez calientes los residuos se vierten sobre la vasija con espuma y se bebe. La segunda manera consistía en vaciar en una vasija o tecomate el cacao necesario y se le vaciaba agua caliente, con el molinillo se deshacían los grumos, sacándole espuma y finalmente se le agregaba azúcar (Colmenero de Ledesma, 1631:9).

El cacao durante el periodo colonial se comercializó en los mercados o tianguis y también en las esquinas de las calles. Se podían encontrar ollas tanto grandes como pequeñas que contenían atole y bebidas hechas con maíz y cacao. De acuerdo con Torquemada (1983, IV: 349), en algunas regiones los indígenas estaban acostumbrados a beber cacao frío y lo endulzaban con miel.

En los tiempos en los que los frailes comenzaron a evangelizar y a bautizar a los pueblos y provincias, los indígenas que anhelaban ser bautizados salían a su encuentro. Los recibían con flores y en ocasiones les daban a beber cacao que se tomaba especialmente en épocas de calor (Motolinía, 1988: 217).

A mediados del siglo XVI, a los jueces que contaban a la gente en Tlaxcala se les debía proporcionar alimento y bebida en el pueblo al que llegaran. De lunes a jueves se les daba de comer guajolota y ochenta cacaos para beber, con un gasto diario de un totolin y ochenta cacaos; mientras que de viernes a domingo se les daba de comer huevos de guajolota o pescado y ochenta cacaos para beber (*Actas del cabildo de Tlaxcala: 1547-1567*, 1984: 368).



Figura. 38. Mancerina de plata, siglos XVI-XIX. Museo Franz Mayer.



Figura 39. Mancerina de plata, siglos XVI-XIX. Museo José Luis Bello y González.

El uso de recipientes especiales para su consumo fue una tendencia que perduró hasta la época novohispana. Las jícaras y copas de oro, que son descritas por Sahagún o Díaz del Castillo fueron sustituidas por recipientes que tuvieran “la delicadeza requerida por la etiqueta cortesana”, como los cocos chocolateros y las

mancerinas. Durante el siglo XVII, surgió la mancerina, nombrada así por el marqués de Mancera, virrey de Perú de 1638-1648, la anécdota cuenta que al ver que una mujer derramó el chocolate contenido en una jícara tradicional sobre su vestido durante un banquete, el virrey se dio a la tarea de fabricar un recipiente que facilitara tomar chocolate (Coe y Coe, 1999: 175).



Figuras 40 y 41. Cocos Chocolateros. Nuez de palma de coco con guarniciones de plata. Primero se decoraban los cocos y después se le agregaban las asas, la base y los remaches de plata. Sala Antiguos Maestros, Museo Soumaya.

Otras formas de consumo del cacao

Para el siglo XVII, las tablillas de chocolate se consideraban golosinas y eran vendidas en Nueva España en algunas tiendas. Las tablillas eran prácticamente cacao mezclado con azúcar. Su preparación consistía en lo siguiente: en primer lugar, se molían la canela y el chile en un metate, a esta mezcla se le agregaba el anís. Lo último en molerse eran las almendras de cacao (Colmenero de Ledesma, 1631:5).

Una vez que todos los ingredientes estaban triturados se vaciaban a una jícara y con una cuchara se mezclaba todo. La mezcla que resultaba se regresaba al metate y se ponía en la lumbre, y se le agregaba el achiote. Con esta masa casi derretida se hacían las tabletas y se ponían cajas para que se enfriaran hasta adquirir una

consistencia dura (Colmenero de Ledesma, 1631:8). Las semillas del árbol *cuaauhpatlachtli* no se utilizaban mucho para hacer bebidas, pero al ser más dulces se podían comer tostadas o con azúcar, siendo otro tipo de golosina (Hernández, 1959, II: 304).

Uso del cacao en rituales

El Santo oficio persiguió y castigó prácticas opuestas a la religión católica dictaba, tanto las de raíz prehispánica como otras realizadas por los españoles, negros y mestizos. En algunos casos se documentó el empleo del cacao, por lo cual a continuación se presentan casos en el contexto de creencias indígenas y no indígenas.

En los *Procesos de indios idólatras y hechiceros*, aparecen los inventarios y confiscación de bienes de los indios procesados, en los que figuran almendras de cacao y algunos utensilios. En 1539, en el proceso en contra de Cristóbal, su mujer y Martín su hermano, se encontraron entre sus bienes trescientas almendras de cacao. En 1540, en el proceso contra Martín de Ucelo, fueron encontrados dos palos de tortuga para menear cacao (*Procesos de indios idólatras y hechiceros*, 2002).

Uno de los rituales mesoamericanos del centro de México que prevalecía con ciertas variaciones, fue la fiesta dedicada al dios Xiuhtecuhtli, que se llevaba a cabo en la casa del indio principal. A lo largo del festejo y frente del fuego dónde se cortaban las cabezas de las gallinas, ofreciéndoselas a este dios. También preparaban tamales, pulque y flores con cacao y todo lo dividían en dos partes. Una parte la ofrecían al fuego y la otra parte la llevaban junto con un vaso de pulque al altar de la iglesia. Al terminar retiraban las ofrendas y las daban a los cantores para que almorzaran (De la Serna, 1987: 327).

En el ramo de Inquisición del Archivo General de la Nación (AGN), se encuentran los procesos que la Inquisición llevó a cabo en la Nueva España, en donde se describen los insólitos usos que le llegaron a dar al chocolate. Las denuncias por el uso de chocolate para enamorar o recobrar el amor de alguien fueron frecuentes. También fue utilizado en la adivinación y para romper encantamientos o maleficios, e incluso para calmar a las personas agresivas (Águeda Méndez, 2002:86). En la mayoría de estos procesos las acusadas resultan ser mujeres, debido a que

generalmente ellas eran las encargadas de hacer el chocolate como parte de sus tareas diarias, en cambio, los casos en que los hombres preparaban chocolate eran muy aislados, a continuación algunos ejemplos.

En 1629, Magdalena Méndez fue acusada de dar sangre menstrual con el chocolate.¹⁷ En 1631, ante el Tribunal del Santo Oficio se presentó una denuncia de Luisa de los Reyes, una criolla esclava, en contra de una mujer llamada Nicolasa por haberle dado un tecomate de chocolate con cabellos para darlos de beber a un hombre.¹⁸ En 1635, el Padre Luis de Molina denunció a una mujer negra por dar chocolate a un hombre, que contenía supuestamente gusanos y sangre menstrual.¹⁹

20

Propiedades y uso medicinal del cacao

El uso del cacao como remedio para enfermedades siguió siendo una práctica común en el siglo XVI. Para quitar malestares de los riñones y limpiar la orina se recomendaba moler en un metate un manojo de mecaxóchitl, una vainilla, cinco chiles, veinte cacaos tostados y otro tipo de flores. Esta mezcla se tomaba caliente durante seis días. Por otro lado, el chocolate no estaba permitido a las personas biliosas, embarazadas y para quienes padecieran debilidad crónica. Se decía que el abuso del chocolate podía causar problemas en el estómago e intestino al dificultar la digestión (Farfán en González de la Vara, 2003:24).

Tomar cacao verde o sin tostar se consideraba malo para la salud porque debilitaba la digestión, detenía la regla, quitaba el aliento causando desmayos y cansancio crónico, cerraba las vías urinarias. En cambio, el cacao tostado y molido mezclado con especias calientes, o con un poco de atole, se consideraba beneficioso, pues ayudaba a abrir el apetito, estimular la digestión, daba fuerzas y causaba alegría (Cárdenas, 2003:106-107).

¹⁷ AGN, Instituciones Coloniales, Inquisición, volumen 363, Expediente 30.

¹⁸ AGN, Instituciones Coloniales, Inquisición, Caja 6675, Expediente 021.

¹⁹ AGN, Instituciones Coloniales, Inquisición, Caja 2300, Expediente 019.

²⁰ Un testimonio más muestra el empleo del chocolate como medio de envenenamiento: en 1650 se llevó a cabo el juicio contra un alcalde mayor de Tabasco por tratar de envenenar a una persona con chocolate (Hernández Triviño, 2013: 74).

La receta que Cárdenas sugiere para beber chocolate y obtener los mayores beneficios posibles era mezclar cien granos de cacao con lo equivalente a un tomín de hueinacaztli y otras especias de Castilla. Dependiendo de la calidez de las personas se quitaban o agregaban otros ingredientes. Si a las personas les sobraba calor se quitaban algunas especias o bastaba con dejar sólo el anís. En cambio, si a las personas les faltaba calor se podía agregar azúcar y un poco de atole. Las almendras de cacao debían tostarse hasta alcanzar un color rojizo, se les quitaba la cáscara y después se molían. Se podían hacer tablillas con un poco de agua y de esta manera duraban hasta dos años. Se recomendaba que las especias fueran frescas y de la mejor calidad, únicamente el cacao podía ser añejo, porque mientras más lo fuere, de mejor calidad se consideraba (Cárdenas, 2003:114-115).

Cuando el chocolate se usaba como medicina se recomendaba beberlo de preferencia por la mañana y en ayunas, o por la tarde, una vez que la comida hubiera hecho digestión. No se recomendaba beberlo acabando de comer o beber (Cárdenas, 2003:117).

El cacao hecho pasta lo utilizaban como remedio para los malestares de estómago y contra el catarro (Acosta 1985: 180).

La bebida del cacao sin agregarle ninguna otra cosa, de acuerdo con Hernández, se utilizaba para templar el cuerpo o algún órgano interno. Aunque también advierte que el consumo excesivo del cacao ocasionaba otras enfermedades (Hernández, 1959, II: 303-305).

El doctor Juan de Barrios realizó una especie de recetario que incluye tres formas de preparar chocolate dependiendo la complexión física y aptitudes de cada persona (León Pinelo, 1994: 121r-122v):

A las personas que tenían las mejillas coloradas, que se agitaban con facilidad, que tenían tez blanca y el cabello castaño, o que soñaban con guerras, prados, oro, etc., se les recomendaba beber chocolate preparado únicamente con agua y sólo un poco de anís, chile, azúcar y sin ingredientes olorosos, a menos que las personas también sufrieran de tristeza.

A las personas flemáticas, que eran gordas, de tez blanca, a los que se enojaban y que soñaban con baños, granizo, lluvias y nieve se les recomendaba beber

chocolate como comúnmente se preparaba, más un poco de achiote, almizcle, canela y bien caliente.

Por último, se recetaba beber chocolate tibio preparado con maíz y algunas hierbas de olor, sin chile y una pizca de anís, cuando las personas se sentían melancólicas, tenían almorranas, no podían dormir o soñaban cosas tristes. Esta bebida también favorecía a aquellos que tenían tez morena y su cabello era color negro.

El chocolate también se usaba para aliviar el asma, el cólico y las ventosidades, además favorecía a aquellos que tenían demasiado calor en hígado, estómago o riñones (León Pinelo, 1994: 112r).

2.4.2 El cacao en la economía novohispana

El tributo de cacao en Nueva España

Cuando los españoles llegaron al Caribe se instauró la encomienda, una medida que otorgaba a los conquistadores y sus descendientes el derecho de recibir un impuesto como recompensa por el servicio prestado a la Corona española. La encomienda se convirtió en la primera institución de explotación creada por los españoles. El sistema tributario establecido por los mexicas fue retomado por los conquistadores. El tributo que se obtenía a través de las encomiendas incluía cargamentos de ropa de algodón o mantas (*cuachtli*) y cacao que siguieron funcionando como un medio de intercambio para adquirir otros objetos (Bauer, 2002:84-85).

Los encomenderos encontraron la manera de convertir los tributos que recibían en riquezas a través de la venta. La Corona también estuvo interesada en transformar los bienes que obtenía, mediante el tributo, en ingresos a través de las almonedas (Rojas, 1993:111).

Los españoles permitieron la subsistencia de los señoríos y su estructura política para recolectar los pagos. Cada pueblo fue tasado y le fue impuesta una obligación tributaria. El pago se calculaba dependiendo del número de cabezas de familia. Las tasaciones no eran muy frecuentes (García Martínez, 2013:66).

Algunos documentos como la *Suma de visitas de pueblos de la Nueva España 1548-1550*, el *Libro de las Tasaciones*, *Códice Osuna*, *Códice de Coyoacán*,

Relaciones geográficas del siglo XVI o el *Códice Sierra*, permiten seguir la evolución del sistema tributario durante las primeras décadas después de la conquista (Rojas, 1988: 8).

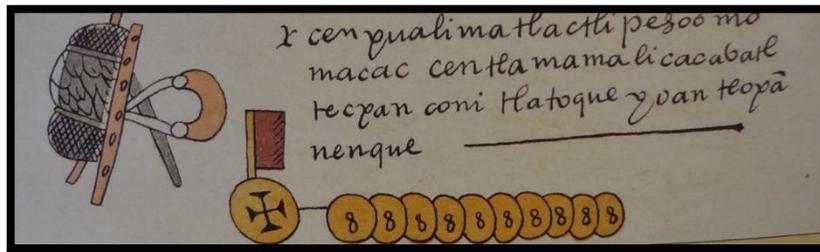


Figura 42. Granos de cacao comprados por los indios de Texupan, Oaxaca, *Códice Sierra*, lámina 31.

Para esta investigación resultaron muy ricas fuentes como la *Suma de visitas* y *El Libro de las tasaciones de pueblos*, para ubicar de dónde procedía el tributo de cacao durante el periodo colonial y la frecuencia con la que se realizaban los pagos. El resultado fue la elaboración de un cuadro que concentra los pueblos que tributaban cacao a entre los años 1539 y 1569; estos años corresponden al dato más temprano de tributo y al más tardío.

La primera columna corresponde a los pueblos tributarios, los cuales están agrupados por comarcas. Lo anterior permite establecer cuáles eran las regiones de las cuales provenía el tributo.

Cabe aclarar que los últimos tres pueblos de la tabla sólo se encuentran ordenados alfabéticamente y no por comarca, debido a que en las fuentes no se especifica su ubicación, ni a qué comarca pertenecen. La segunda y tercera columna contienen las cantidades de tributo, así como la frecuencia de pago. En la cuarta columna se encuentran las fuentes de donde se obtuvo la información. Y finalmente, en la quinta columna, se observa la página para el caso del *Libro de las tasaciones* o el número de ficha para la *Suma de visitas*.

En algunos casos los nombres se repiten, ya sea porque un mismo pueblo aparece en ambas fuentes o también porque puede tratarse de pueblos con el mismo nombre pero con ubicaciones diferentes.

Pueblos que tributaban cacao, ca. 1539-1569				
Pueblos	Tributo	Frecuencia de pago	Fuente	Página o número de ficha
Cuzcatlan (Comarca de los Ángeles)	Cuarenta y ocho cargas de cacao de a veinticuatro mil almendras la carga	Cada año	Suma de visitas	127
Olizaua (Comarca de los Ángeles)	Cinco cargas y un xiquipil* de cacao	Cuatro veces al año	Suma de visitas	423
Tehuacan (Comarca de los Ángeles)	Ciento cuatro cargas de cacao de a veinticuatro mil almendras cada carga	Cada año	Suma de visitas	510
Vautla (Comarca de los Ángeles)	Dieciséis cargas de cacao	Cada año	Suma de visitas	785
Zapotitlan (Comarca de los Ángeles)	Nueve cargas de cacao	Cada año	Suma de visitas	130
Zuquitlan (Comarca de los Ángeles)	Treinta y dos cargas de cacao de a veinticuatro mil almendras la carga, más once mil seiscientos cacaos	Cada año	Suma de visitas	129
Tequecistlan (Comarca de los Chontales)	Dos xiquipiles de cacao	Sin más datos	Suma de visitas	748
Yztata (Comarca de los Chontales)	Seis mil almendras de cacao	Cada ochenta días	Suma de visitas	334
Acayaco	Sesenta y nueve pesos de oro pagados en	Cada cuatro meses	Libro de las tasaciones	18

(Comarca de Coatzacoalcos)	cacao, a razón de veinte pesos la carga de cacao. Además de ocho mil cien almendras				
Aguataco (Comarca de Coatzacoalcos)	Diez zontes de cacao, que son mil cuatro almendras	Cada sesenta días	Libro de las tasaciones	18	
Chicalocan (Comarca de Coatzacoalcos)	Un xiquipil de cacao	Cada sesenta días	Libro de las tasaciones	532	
Chicoacan	Un xiquipil de cacao	Cada sesenta días	Libro de las tasaciones	533	
Cotastlan y Zempoala (Provincia de Coatzacoalcos)	Dos mil almendras de cacao	Cada sesenta días	Libro de las tasaciones	145	
Guachapa (Comarca de Coatzacoalcos)	Cinco zontes de cacao, que son dos mil almendras	Cada sesenta días	Libro de las tasaciones	18	
Quitatan (Comarca de Coatzacoalcos)	Dos xiquipiles de cacao	Cada sesenta días	Libro de las tasaciones	532	
Tezulzapotlan (Comarca de Coatzacoalcos)	Cuatro cargas de cacao	Cada ochenta días	Libro de las tasaciones	483	
Tonela (Comarca de Coatzacoalcos)	Dos xiquipiles de cacao	Cada sesenta días	Libro de las tasaciones	532	
Amusgos (Comarca de la costa del Sur)	Beneficios de tres huertas de cacao	Cada ochenta días	Libro de las tasaciones	40-41	

Ayutla (Comarca de la costa del Sur)	Once doscientas almendras cacao	mil de	Cada días	ochenta	Suma visitas	de	32
Potuctla (Comarca de la costa del Sur)	Dieciséis almendras cacaos	mil	Cada días	ochenta	Suma visitas	de	455
Tacamama (Comarca de la costa del Sur)	Tres cargas de cacao, veinticuatro almendras cada carga	de mil cada	Cada días	ochenta	Suma visitas	de	648
Copalitech (Comarca de la costa del Sur)	Veinticuatro almendras cacaos	mil de	Cada días	ochenta	Suma visitas	de	239
Nespa (Comarca de la costa del Sur)	Veinte almendras cacao	mil de	Cada días	ochenta	Suma visitas	de	406
Pinoteca (Comarca de la costa del Sur)	Diecisiete almendras cacaos	mil de	Cada días	ochenta	Suma visitas	de	454
Tonameca (Comarca de la costa del Sur)	Un xiquipil cacao	de	Cada días	cuarenta	Suma visitas	de	767
Tototepeque (Comarca de la costa del Sur)	Trece almendras cacao	mil de	Cada año		Suma visitas	de	775
Zitlaltomagua (Comarca de la costa del Sur)	Doce almendras cacao	mil de	Cada mes		Suma visitas	de	238
Xicayan (Comarca de la costa del Sur)	Dos almendras cacao	mil de	Cada días	ochenta	Suma visitas	de	808
Xucutla (Comarca de la costa del Sur)	Una carga de cacao	de	Cada año		Suma visitas	de	840
Coatitlan (Comarca de México)	Cuatrocientas almendras cacao	de	Cada diez días		Libro de las tasaciones		139

Paguatlan (Comarca de México)	Treinta y cuatro mil almendras de cacao	Cada año	Suma de visitas	474
Azoyuque (Comarca de Michoacán)	Ocho xiquipiles de cacao	Cada ochenta días	Suma de visitas	
Capulcolulco (Comarca de Michoacán)	Un xiquipil de cacao y ocho mil almendras	Cada sesenta días	Libro de las tasaciones	134
Zuitla (Comarca de Michoacán)	Seis mil trescientas almendras de cacao	Cada año	Libro de las tasaciones	280
Nusco (Comarca de Michoacán)	Nueve pesos en oro pagados en cacao, a razón de veinte pesos la carga e cacao	Cada cuatro meses	Libro de las tasaciones	9
Nusco (Comarca de Michoacán)	Carga y media de cacao	Cada año	Suma de visitas	903
Zacualpan (Comarca de Michoacán)	Dos mil seiscientos cacaos	Cada cuatro meses	Libro de las tasaciones	52
Teutiltan (Comarca de la Mixteca)	Cincuenta y seis cargas de cacao	Cada año	Suma de visitas	508
Nextepeque (Comarca de la Mixteca)	Cuatro cargas de cacao	Cada año	Suma de visitas	400
Astata (Comarca de Oaxaca)	Un xiquipil de cacao, que son ocho mil almendras de cacao	Viernes y Sábados de cada semana	Libro de las tasaciones	59
Atiquipaque (Comarca de Oaxaca)	Cinco cargas de cacao	Cada año	Suma de visitas	91
Atiquipaque (Comarca de Oaxaca)	Tres cargas de cacao que eran enviadas a	Cuatro veces al año	Libro de las tasaciones	71

		Veracruz y 5 cargas de cacao que eran enviadas a Tehuacán, cada carga equivalía a un xiquipil					
Ayutla (Comarca Oaxaca)	de	Ocho mil almendras de cacao	Cada ochenta días	Suma de visitas		32	
Azuyuc (Comarca Oaxaca)	de	Sesenta y dos mil almendras de cacao	Cada ochenta días	Suma de visitas		30	
Capulalpa (Comarca Oaxaca)	de	Veintidós mil y seiscientos almendras de cacao	Cada sesenta días	Suma de visitas		151	
Huatulco (Comarca Oaxaca)	de	Dieciocho mil almendras de cacao	Cada cuarenta días	Suma de visitas		847	
Nanauticpac (Comarca Oaxaca)	de	Dos cargas de cacao	Cada año	Suma de visitas		401	
Ostopilla (Comarca Oaxaca)	de	Tres zontes	Cada sesenta días	Libro de las tasaciones		611	
Otlatitlan (Comarca Oaxaca)	de	Veinticinco cargas de cacao	Sin más datos	Suma de visitas		441	
Pochutla (Comarca Oaxaca)	de	Un xiquipil de cacao.	Cada cuarenta días	Suma de visitas		476	
Pochutla (Comarca Oaxaca)	de	Un xiquipil de cacao	Cada cuarenta días	Libro de las tasaciones		294	
Puctla (Comarca Oaxaca)	de	Dieciséis mil almendras cacao	Cada cuarenta días	Suma de visitas		452	
Teutiltan (Comarca Oaxaca)	de	Doscientas almendras de cacao	Cada noventa días	Suma de visitas		761	

Suchitepeque (Comarca de Oaxaca)	Un xiquipil de cacao	de	Cada cuarenta días	Suma de visitas	de	848
Tacolula (Comarca de Oaxaca)	Ocho almendras de cacao	mil de	Cada ochenta días	Suma de visitas	de	647
Tenango (Comarca de Oaxaca)	Cuatro cargas de cacao		Cada año	Suma de visitas	de	766
Tecomaltepeque (Comarca de Oaxaca)	Seis xiquipiles de cacao		Cada ochenta días	Suma de visitas	de	769
Tenatepeque (comarca de Oaxaca)	Dos cargas de cacao	de	Cada ochenta días	Libro de las tasaciones		548
Teutila (Comarca de Oaxaca)	Cinco cargas de cacao	de	Cada ochenta días	Suma de visitas	de	768
Teuzapotlan (Comarca de Oaxaca)	Cien almendras de cacao		Cada día	Suma de visitas	de	763
Tlacuazintepec (Comarca de Oaxaca)	Ocho xiquipiles de cacao		Cada ochenta días	Suma de visitas	de	770
Tututepetongo (Comarca de Oaxaca)	Doce xiquipiles de cacao		Cada ochenta días	Libro de las tasaciones		549
Yeotla (Comarca de Oaxaca)	Cuatro xiquipiles de cacao		Cada año	Libro de las tasaciones		606
Ystepexi (Comarca de Oaxaca)	Cuatrocientas almendras de cacao	de	Cada diez días	Suma de visitas	de	301
Yzcatoyaque (Comarca de Oaxaca)	Un xiquipil		Cada ochenta días	Libro de las tasaciones		604
Yzcatoyaque (Comarca de Oaxaca)	Ocho almendras de cacao	mil de	Cada ochenta días	Suma de visitas	de	304

Tunameca (Comarca Oaxaca)	de	Un xiquipil de cacao		Cada cuarenta días	Libro de las tasaciones	294
Vcila (Comarca Oaxaca)	de	Veinte cargas de cacao		Cada año	Suma de visitas	793
Xalapa (Comarca Oaxaca)	de	Seis cargas de cacao		Cada año	Suma de visitas	802
Xicaltepeque (Comarca Oaxaca)	de	Ocho cargas de cacao		Cada año	Suma de visitas	837
Xocutla (Comarca Oaxaca)	de	Treinta y seis mil almendras de cacao		Cada año	Suma de visitas	806
Xapotitan (Comarca Oaxaca)	de	Diez zontes		Cada sesenta días	Libro de las tasaciones	611
Chipetlan (Comarca Tlapa)	de	Dos almendras de cacao	mil de	Cada ochenta días	Suma de visitas	218
Acatlan (Comarca Tlaxcala)	de	Ocho almendras de cacao	mil de	Cada año	Libro de las tasaciones	424
Chichiquila (Comarca Tlaxcala)	de	Dos xiquipiles de cacao		Cada ochenta días	Libro de las tasaciones	424
Tepeyacac (Comarca Tlaxcala)	de	Cuarenta almendras de cacao	mil de		Relaciones Geográficas de Tlaxcala s. XVI	242
Tututepec (Comarca Tututepec)	de	Veinte cacaos		Cada ocho días	Suma de visitas	651
Xamiltepec (Comarca Tututepec)	de	Mil almendras de cacao		Cada ochenta días	Suma de visitas	809
Acalapa (Comarca Veracruz)	de	Diez zontes** de cacao		Cada sesenta días	Libro de las tasaciones	311

Aticpac (Comarca Veracruz)	de	Doce cargas de cacao	Cada año	Suma de visitas	16
Ayutla (Comarca Veracruz)	de	Seis cargas de cacao, cada carga de veinticuatro mil almendras	Cada año	Suma de visitas	15
Ayutla (Comarca Veracruz)	de	Seis cargas de cacao	Cada año	Libro de las tasaciones	109
Cuzamalauua (Comarca Veracruz)	de	Veinticinco cargas de cacao	---	Suma de visitas	232
Guacuilapa (Comarca Veracruz)	de	Diez zontes de cacao	Cada sesenta días	Libro de las tasaciones	290
Mizcaoztoc (Comarca Veracruz)	de	Dos xiquipiles de cacao	Cada año	Suma de visitas	349
Pigualulco (Comarca Veracruz)	de	Cuatro xiquipiles de cacao	Cada sesenta días	Libro de las tasaciones	289
Putlanzingo (Comarca Veracruz)	de	Cuatro cargas de cacao de veinte y cuatro mil almendras	Cada año	Suma de visitas	450
Putlanzingo (Comarca Veracruz)	de	Cuatro xiquipiles de cacao	Cada año	Libro de las tasaciones	109
Tacotalpa (Comarca Veracruz)	de	Un xiquipil de cacao	Cada sesenta días	Libro de las tasaciones	312
Tenango (Comarca Veracruz)	de	Tres cargas de cacao que eran enviadas a Veracruz y 5 cargas de cacao que eran enviadas a Tehuacán, cada	Cuatro veces al año	Libro de las tasaciones	71

		carga equivalía a un xiquipil				
Tenango (Comarca Veracruz)	de	Ocho cargas de cacao	Cada año	Suma de visitas	de	509
Tepeapa (Comarca Veracruz)	de	Seis cargas de cacao, de veinticuatro mil almendras la carga	Cada año	Suma de visitas	de	506
Tepeapa (Comarca Veracruz)	de	Seis cargas de cacao	Cada año	Libro de las tasaciones		109
Tequila (Comarca Veracruz)	de	Ocho cargas de cacao	Cada año	Suma de visitas	de	511
Ychcatlan (Comarca Veracruz)	de	Treinta y seis cargas de cacao	Cada año	Suma de visitas	de	297
Yzvatlan (Comarca Veracruz)	de	Dos cargas y un xiquipil de cacao	Cada año	Suma de visitas	de	298
Zinacamostoco (Comarca Veracruz)	de	Seis cargas de cacao	Cada año	Libro de las tasaciones		109
Zinacamostoque (Comarca Veracruz)	de	Cuatro cargas de cacao de a veinticuatro mil granos cada una	Cada año	Suma de visitas	de	124
Zinacamostoque (Comarca Veracruz)	de	Cuatro cargas de cacao	Cada año	Libro de las tasaciones		109
Zonguiluca (Comarca Veracruz)	de	Una carga de cacao	Cada año	Suma de visitas	de	843
Zoyatepeque (Comarca Veracruz)	de	Ocho cargas de cacao de a veinticuatro mil almendras la carga	Cada año	Suma de visitas	de	125

Zihuatanejo (Provincia de Zacatula)	Tres cargas de cacao	Cada año	Suma de visitas	894
Huayatepeque y La Hoya (Comarca de los Zapotecas)	Tres xiquipiles de cacao	Cuatro veces al año	Suma de visitas	282
Huazcomaltepeque (Comarca de los Zapotecas)	Dos xiquipiles de cacao	Seis veces al año	Suma de visitas	283
Cacalotepeque (Comarca de los Zapotecas)	Un xiquipil de cacao	Cuatro veces al año	Suma de visitas	224
Camotlan (Comarca de los Zapotecas)	Dos xiquipiles de cacao	Cuatro veces al año	Suma de visitas	223
Cacalotepeque (Comarca de los Zapotecas)	Un xiquipil de cacao	cuarenta días	Libro de las tasaciones	294
Chuapa (Comarca de los Zapotecas)	Dos cargas de cacao	Cada ochenta días	Suma de visitas	219
La Chichina (Comarca de los Zapotecas)	Doce mil almendras de cacao	Cuatro veces al año	Suma de visitas	343
La Lopa (Comarca de los Zapotecas)	Dos xiquipiles de cacao	Cuatro veces al año	Suma de visitas	342
El Tagui (Comarca de los Zapotecas)	Doce mil almendras de cacao	Tres veces al año	Suma de visitas	254
Los Huatinicamane s (Comarca de los Zapotecas)	Seis cargas de cacao	Cada ochenta días	Suma de visitas	281
Miaguatlan (Comarca de los Zapotecas)	Una carga de cacao	Cuatro veces al año	Suma de visitas	393
Sacocho	Siete xiquipiles de cacao	Cada año	Suma de visitas	497

(Comarca de los Zapotecas)						
Suchitepeque (Comarca de los Zapotecas)	Cuatro mil ochocientas almendras de cacao	Cada cien días	Suma visitas	de		496
Taua (Comarca de los Zapotecas)	Cuatro xiquipiles de cacao	Cuatro veces al año	Suma visitas	de		743
Tehuilotepique (Comarca de los Zapotecas)	Dos xiquipiles de cacao	Cuatro veces al año	Suma visitas	de		744
Temazcalapa (Comarca de los Zapotecas)	Dos xiquipiles de cacao	Tres veces al año	Suma visitas	de		736
Tequepanzacualco (Comarca de los Zapotecas)	Un xiquipil de cacao;	Cada cien días	Suma visitas	de		741
Teutlalcingo (Comarca de los Zapotecas)	Dos cargas de cacao	Cada ochenta días	Suma visitas	de		735
Teutlaxco (Comarca de los Zapotecas)	Un xiquipil de cacao	Cuatro veces al año	Suma visitas	de		739
Ticatepeque (Comarca de los Zapotecas)	Dos xiquipiles de cacao	Cada año	Suma visitas	de		737
Tiltepeque (Comarca de los Zapotecas)	Una carga de cacao	Cuatro veces al año	Suma visitas	de		740
Tlapanala (Comarca de los Zapotecas)	Dos xiquipiles de cacao	Cuatro veces al año	Suma visitas	de		738
Totolinga (Comarca de los Zapotecas)	Dos xiquipiles de cacao	Seis veces al año	Suma visitas	de		742
Tustepeque (Comarca de los Zapotecas)	Una carga de cacao	Cada ochenta días	Suma visitas	de		729

Yacastla (Comarca de los Zapotecas)	Tres xiquipiles de cacao	Cuatro veces al año	Suma de visitas	326
Yagauila (Comarca de los Zapotecas)	Dos xiquipiles de cacao	Seis veces al año	Suma de visitas	328
Yagayo (Comarca de los Zapotecas)	Dos xiquipiles de cacao	Cuatro veces al año	Suma de visitas	327
Yauago (Comarca de los Zapotecas)	Un xiquipil de cacao	Cuatro veces al año	Suma de visitas	330
Yaxila (Comarca de los Zapotecas)	Un xiquipil de cacao	Tres veces al año	Suma de visitas	329
Yzquintepeque (Comarca de los Zapotecas)	Tres xiquipiles y medio de cacao	Seis veces al año	Suma de visitas	331
Chuapa (Comarca de los Zapotecas)	Un xiquipil de cacao	Cada ochenta días	Suma de visitas	219
Colutla (Comarca de las minas de Zumpango)	Ocho mil almendras de cacao	Cada año	Suma de visitas	96
Olinala (Comarca de las minas de Zumpango)	Catorce xiquipiles de cacao y seis mil doscientos y ochenta almendras de cacao	Cada ochenta días	Suma de visitas	437
Vapa (Comarca de las minas de Zumpango)	Ochocientas almendras de cacao	Cada veinte días	Suma de visitas	794
Ziutla (Comarca de las minas de Zumpango)	Ocho mil almendras de cacao	Cada año	Suma de visitas	97

Cacalutla	Una carga de cacao de veinticuatro mil almendras	Cada año	Suma de visitas	905
El Tagui y La Zagaya	Dos xiquipiles de cacao	Cuatro veces al año	Suma de visitas	255
Mila	Tres cargas de cacao	Cada año	Suma de visitas	907

Los naturales contaban el cacao por zontes o xiquipiles:

* Xiquipil o Cexiquipilli, vocablo en náhuatl para decir 8,000 (ocho mil). Por lo tanto, un xiquipil de cacao equivale a ocho mil almendras de cacao, dos xiquipiles son dieciséis mil almendras, tres xiquipiles son veinticuatro mil almendras y así sucesivamente.

** Zonte, Zontli o Cenzontli, vocablo en náhuatl para decir cuatrocientos. Por lo tanto, un zonte de cacao equivale a cuatrocientas almendras, dos zontes a ochocientas almendras y así sucesivamente.

Fuente: Suma de visitas de pueblos de la Nueva España, 1548-1550 (2013) y el Libro de las tasaciones de pueblos de la Nueva España siglo XVI (1952).

Sin contar dos veces los pueblos que se repiten, se tiene un estimado de ciento treinta pueblos que tributaban cacao entre los años 1539 y 1569. La mayor parte del tributo provenía de las comarcas de Veracruz, Oaxaca y de la Costa Sur.

Las quejas por la imposibilidad de los indígenas de pagar el tributo debido a las cantidades tan exageradas que les eran demandadas, no se hicieron esperar. Fray Pedro de Gante y Alonso de Zorita fueron algunos de los que manifestaron su desacuerdo por los pagos excesivos que les eran impuestos a los indígenas. La mayoría de los indígenas no conseguían juntar lo necesario para su consumo propio y para pagar el tributo. Por lo anterior, es difícil saber si las cantidades registradas en la *Suma de visitas* o en el *Libro de las Tasaciones* corresponden a lo que realmente pagaban. Sin duda, los datos anteriores muestran la continuidad de tributo de cacao, al menos durante el siglo XVI.

El cacao como moneda colonial

En la economía de las sociedades mesoamericanas, como en otras de carácter tradicional, con frecuencia se recurría al intercambio de unas mercancías por otras (Braudel, 1984, I: 389).

Gracias al análisis y estudio de documentos de tipo económico y tributario, que han realizado autores como José Luis de Rojas, se ha podido conocer cuál fue el valor que tuvieron las monedas indígenas (mantas y cacao) a lo largo del siglo XVI, así como la importancia que tuvieron dentro de la economía colonial, durante cuánto tiempo permanecieron dentro de la misma y quiénes eran sus principales usuarios (Rojas, 1988: 7).

Mantas y cacao eran por lo general utilizadas localmente, sin haber ningún tipo de acumulación y sólo tenían valor en la Nueva España (Rojas, 1988:7). Las mantas como monedas tenían mayor valor que el cacao, no obstante, su estudio se complica por la confusión que existe entre manta y ropa. Es importante aclarar que las mantas utilizadas como monedas no estaban destinadas a convertirse en ropa (Rojas, 1988:9-11).²¹

A pesar de que las mantas seguían siendo utilizadas como medio de cambio para transacciones grandes, en la época novohispana temprana, no tardaron en ser sustituidas rápidamente por el tomín real y su múltiplo de peso. Mientras que el cacao siguió siendo utilizado para tratos con valor menor a un tomín o medio tomín (Lockhart, 1999:255), e incluso también se utilizaba para dar limosna a los pobres (Acosta, 1985: 180) (Torquemada, 1983, V: 339).

De acuerdo con Torquemada, cada carga de cacao equivalía a veinticuatro mil almendras o granos de cacao y cada xiquipil equivalía a ocho mil granos. El valor de

²¹ . A diferencia de otros documentos coloniales con contenido económico, el *Códice Mendocino* y la *Matrícula de los Tributos* señalan con exactitud el tipo de mantas que los pueblos debían tributar. Los documentos en náhuatl son más precisos y hacen una clara distinción entre las *mantas* y *ropa*: llamando *cuachtli* a las mantas que estaban destinadas a convertirse en monedas y a la ropa se le llamaba *tilmatli*. Las mantas que podían ser consideradas como monedas eran: las mantas de algodón, mantas de tres piernas, mantas de cuatro piernas, toldillos, mantas grandes torcidas, mantillas, mantillejas, mantas de nequén, mantas de esclavos, mantas delgadas, sobrecamas, sobremesas, mantas "muy pequeñas" y piernas de manta. A diferencia de las mantas, el cacao es más fácil de rastrear en documentos coloniales debido a que las mantas poseían un valor mayor, por lo que tienen menos menciones en las fuentes (Rojas, 1988:9-11).

cada carga de cacao a principios de la Conquista era de entre 10 y 12 pesos en México y en las provincias en donde provenía el cacao su valor estaba entre cuatro y cinco pesos. Con el paso del tiempo su valor ascendió a los quince pesos y en México entre veinticinco y treinta pesos, pero después aún más hasta llegar hasta los cincuenta o sesenta pesos. Existen dos razones para explicar este incremento, la primera fue debido a la disminución de la población en las regiones en donde se cultivaba el cacao y la otra razón fueron las grandes cantidades que se enviaban a España como regalo (Torquemada, 1983, IV: 428).

Motolinía también proporciona un estimado del valor del cacao, que resulta similar a los datos que da Torquemada. Cada carga de cacao equivalía a cinco o seis pesos y conforme se avanzaba hacia el centro su valor incrementaba. Los costos del cacao dependían de su abundancia o escasez (Motolinía, 1988, 248).

A diferencia de otras colonias, la monetización de la Nueva España se efectuó de manera más sencilla, gracias a que los indígenas se encontraban familiarizados con el sistema, a pesar de no contar con un término que definiera exactamente las palabras “dinero, moneda o efectivo”, lo más cercano que tenían era la palabra *tlacocohualoni* que significa “lo que sirve para comprar algo”; y de la misma manera, los españoles no despreciaron las monedas indígenas, debido a que funcionaban casi igual que las de ellos (Lockhart, 1999: 255).

La permanencia de las monedas indígenas en la economía novohispana estaba relacionada con las personas que las utilizaban. Los indios utilizaban mantas y cacao para tratos entre ellos mismos y con los españoles. Esta permanencia se debe a que la mayor parte de la población de la Nueva España durante el siglo XVI era indígena (Rojas, 1988:13)

En la Nueva España, casi todas las transacciones llevadas a cabo se realizaban por medio del trueque o con monedas indígenas, mientras que sólo un 10% se hacían con moneda oficial. También el pago de salarios en su mayoría se hacía con granos de cacao o mantas debido a que los españoles preferían pagar a los indios y peones en cacao (Semo, 1985:165). Por ejemplo, el pago a los indios que transportaban el tributo de una región a otra era de doscientos cacaos (*Libro de las tasaciones*, 1952: 71).

Para mediados del siglo XVI, el pago a los *maceualli* por un día de trabajo era lo equivalente en cacao a medio tomín (*Actas del Cabildo de Tlaxcala, 1984* 259-260); el valor de un tomín equivalía a un octavo de peso (Lockhart, 1999: 256).

El valor de las mantas y el cacao se medía en relación con lo que se podía adquirir con ellas. Documentos como las actas del cabildo o de tipo tributario brindan las equivalencias de las monedas indígenas con otros productos y con la moneda española (Rojas, 1988:14). En las *Actas del Cabildo de Tlaxcala del siglo XVI* se da un estimado de los precios de mercaderías vendidas en el mercado expresados en cacao cuando son cantidades pequeñas y en tomines cuando son cantidades mayores, tal como lo muestra la siguiente tabla:

Precios de productos en granos de cacao	
Producto	Valor en granos de cacao
Una guajolota	100 cacaos o 120 cacaos aplastados
Un guajolote	200 cacaos
Una gallina de castilla	40 cacaos
Un guajolote de castilla	20 cacaos
Un gallo pequeño	15 cacaos
Una liebre o conejo silvestre	100 cacaos
Un conejo pequeño	50 cacaos
Un huevo de totole	3 cacaos
Un aguacate	1-3 cacaos
Un jitomate	1 cacao
Tuna	1 cacao
Dos chiles verdes	1 cacao
Un zapote grande o dos pequeños	1 cacao
Una codorniz	20 cacaos
Una pierna de venado	50 cacaos
Fuente: <i>Actas del Cabildo de Tlaxcala 1547- 1567, (1984: 277-278)</i>	

Aunque estos precios seguramente no permanecieron estáticos durante el siglo XVI, si proporcionan un idea general sobre el valor del cacao respecto a otros productos. La variación de precios dependía principalmente de la abundancia o escasez tanto de productos como de cacao, por ejemplo, el precio de un aguacate podía ir desde uno hasta tres cacaos, el valor de un chile verde iba desde dos chiles por un grano de cacao o hasta de cinco chiles por un grano de cacao, la tuna costaba un grano de cacao y cuando la cosecha era abundante se podían comprar dos tunas por el mismo precio (*Actas del cabildo de Tlaxcala*, 1984:277-278).

Los indígenas estaban más acostumbrados al trueque, así que eran un blanco fácil para los españoles y eran constantemente engañados al no distinguir entre mucha o poca cantidad. Ante tal problemática se implementó el uso de monedas de plata y cobre, pero fueron despreciadas por los indígenas, rehusándose a hacer tratos con ellas a pesar de las amenazas y exigencias del gobierno español. Torquemada estima que fueron arrojados más de doscientos mil pesos a la laguna de México en monedas de cobre. Otro medio de cambio utilizado entre los españoles e indígenas fueron las barras y el polvo de oro (Torquemada, 1983, II: 370).

El cacao siguió siendo utilizado en algunos casos para sancionar, por ejemplo, cuando los encomenderos abusaban de los indígenas debían pagar diez pesos y una carga de cacao equivalente a cinco pesos (Ruz, 2000:99).

Capítulo 3. Los usos del cacao del periodo prehispánico al novohispano

3.1 Cambios y permanencias en su consumo

Sin duda, durante las primeras décadas después de la conquista se vivieron cambios radicales, pero al mismo tiempo se observan permanencias y continuidades. De acuerdo con Bernardo García Martínez, estas continuidades se debieron a que la población española era menor a la indígena y, por lo tanto, su capacidad de acción fue limitada (García Martínez, 2008: 126-127).

En otros ámbitos los cambios fueron más notorios, el mestizaje en la alimentación fue un proceso acelerado para el conquistador, a diferencia de otros aspectos culturales. La alimentación, al ser una necesidad primaria, no hay forma de aplazarla o eludirla. La falta de provisiones obligó a los españoles recién llegados a América a probar alimentos indígenas, algunos de estos alimentos fueron de su agrado y otros no. Sin duda, les tomó tiempo adaptarse a la nueva dieta, pero al paso del tiempo, no dudaron en incorporarlos. La comida indígena se convirtió en un remedio provisional a falta de carne, lácteos, y todos aquellos alimentos a los que estaban acostumbrados. Una de las principales preocupaciones para los españoles era tener a la mano las materias primas que les permitieran obtener el vino y las hostias para

la misa; así que se puso especial interés en producir trigo y vides (Miranda Godínez, 1993: 359- 363).

Con el proceso de hibridación o criollización que se vivió y con la creciente aceptación del cacao por parte de los españoles, su consumo se popularizó con rapidez. A finales del siglo XVI, las bebidas que usaban los habitantes de la Nueva España adquirieron fama en Europa, en especial el chocolate. Gracias a su sabor fue bien recibido por los europeos, convirtiéndose en la bebida más común en la Corte.

De acuerdo con Michael Coe no existen fuentes que permitan saber con certeza cuándo llegó por primera vez el cacao a Europa. Mientras algunos afirman que fue Cristóbal Colón, otros le dan el crédito a Hernán Cortés. Francisco López de Gómara escribió la *Historia General de las indias*, *La vida de Hernán Cortés* y la *Historia de la conquista de México*, obras en las que aparece la relación de obsequios que tanto Colón como Cortés enviaron a la Corona española.

Cristóbal Colón al regreso de uno de sus viajes presentó a los reyes católicos algunas piezas de oro, aves de colores, conejos y algunas especias como el ají (López de Gómara, 1979a:32).

Por su parte, Hernán Cortés envió a Carlos V como parte del quinto real: collares de oro y plata adornados con esmeraldas y perlas, granos de oro, brazaletes de oro, plumas preciosas, mantas y ropa de algodón, pero el cacao no aparece como parte de los obsequios (López de Gómara, 1979: 80-83).

La evidencia más temprana que se tiene de su traslado a Europa es de 1544, cuando los frailes dominicos decidieron llevar ante el príncipe Felipe un grupo de nobles mayas que le llevaron regalos. Entre estos se encontraba el cacao. Este fue tal vez uno de los primeros acercamientos entre el cacao y Europa, pero fue hasta 1585, que llegó a Sevilla el primer cargamento oficial de cacao (Coe, 1999:169-170). De España no tardó en llegar a otros países como Italia, Bélgica, Francia e Inglaterra, convirtiéndose en la bebida preferida de las cortes (León Pinelo, 1631:1).

De kakawa al chocolate

Uno de los primeros indicios de la aceptación de alimentos básicos nativos, como el maíz, por parte de los españoles fue la incorporación de nombres antillanos para referirse a ellos (Miranda Godínez, 1993: 360). Un aspecto interesante es el relativo

al origen e incorporación de los vocablos cacao y chocolate al ámbito hispano, para lo cual hay que partir de los procesos de transformación que estas y otras palabras experimentaron.

Después de la conquista se observó un proceso de evolución lingüística, compuesto por tres etapas. La primera etapa abarcó de 1519 hasta 1550; la segunda etapa inició en 1550 y terminó entre los años 1640 y 1650 y la última etapa comprende de 1650 hasta la actualidad (Lockhart, 1999:378).

En la primera etapa no se perciben cambios radicales en la lengua náhuatl. Los indígenas utilizaron los recursos de su propia lengua para crear expresiones y así dar nombre a los seres y bienes tangibles que fueron traídos por los españoles y con los que no se encontraban familiarizados. Durante esta etapa no hubo incorporación de palabras españolas aunque sí se incorporaron nombres propios (Lockhart, 1999:382,396).

A inicios de la segunda etapa surgieron los primeros textos en lenguas indígenas y comenzaron los préstamos de sustantivos tomados del español. En 1555, apareció la primera versión del *Vocabulario en lengua castellana y mexicana* de fray Alonso de Molina y en 1571, salió una versión ampliada. Durante la segunda etapa, las influencias culturales entre españoles e indígenas se hicieron más intensas. Se observó “una revolución lingüística y cultural” (Lockhart, 1999:410-411, 418).

La influencia en la lengua no se realizó en un sólo sentido, la lengua española fue afectada en la misma forma en que influyó en la indígena. Los primeros préstamos lingüísticos que tomaron los españoles fueron principalmente nombres de plantas, animales, artefactos y algunos verbos. Los préstamos lingüísticos entre el náhuatl y el español mostraron la mutua influencia cultural que existió. Las palabras eran asimiladas fonológica, morfológica y semánticamente, algunas de ellas comenzaron a adquirir nuevos significados que en ocasiones distaban del original (Lockhart, 1999: 428-429,615).

Las palabras *cacao* y *chocolate* también sufrieron un proceso de hispanización, pues su origen es completamente indígena. En páginas anteriores se estableció que los lingüistas Kaufman y Campbell afirmaron que el origen del término “cacao” proviene de la lengua de los pueblos mixe-zoques y que otras lenguas mesoamericanas, entre ellas el náhuatl, tomaron prestada la palabra. Sin embargo,

no han sido los únicos que han tratado de indagar sobre su origen (Attolini Lecón, 2011:7).

Karen Dakin y Søren Wichmann realizaron una propuesta bastante interesante, rechazando los argumentos de Kaufman y Campbell. Ellos afirman que “cacao” y “chocolate” son términos yutoaztecas que se utilizaban para describir la forma de la almendra y las diferentes técnicas preparación de la bebida (Dakin y Wichmann, 2000: 68 -69). De acuerdo con ellos, “cacao” proviene de la palabra proto-yutoazteca *ka-kawa-tl* que significaría “objeto parecido a un huevo” (Dakin y Wichmann, 2000: 63).

En las fuentes coloniales pertenecientes a la primera etapa y las primeras décadas de la segunda, no se encuentra la palabra *chocolate*, las palabras que más se mencionan son *cacaoatl* o *cacáhuatl*, en ocasiones para referirse al árbol del cacao y en otras a la bebida. Lo que sí es posible encontrar, son los registros y descripciones de una amplia gama de bebidas que los indígenas preparaban con cacao. Dependiendo de los ingredientes que tuvieran o la forma de preparación, el vocablo *cacáhuatl* entraba en combinación con otras palabras, para definir cada una de las bebidas (Hernández Triviño, 2013: 38). En el libro X del *Códice Florentino*, Sahagún llama *atlaquetzalli* a la bebida, que podría interpretarse como “agua preciosa”, en el entendido de que el vocablo náhuatl *quetzalli* en un sentido figurado significa cosa preciosa (León Portilla, 2011: 36).

A finales del siglo XVI y principios del XVII, en las fuentes ya se podía leer la palabra *chocolate* para referirse a cualquier bebida que contuviera almendras de cacao. Uno de los primeros en utilizar *chocolate* en sus escritos fue el padre Joseph de Acosta en 1590 (1985: 180). En 1615, Torquemada utiliza nuevamente la palabra *chocolate* y a partir de entonces su uso se hace cada vez más común en escritos como el de Antonio Colmenero de Ledesma (*Curioso tratado de la naturaleza y calidad del chocolate*, 1631) o el de Antonio de León Pinelo (*Qvestion Moral, si el chocolate quebranta el ayuno eclesiástico*, 1636).

De acuerdo con Dakin y Wichmann *chocolate* se deriva de *cikola:tl* que significa “bebida de batidor” (Dakin y Wichmann, 2000: 63). Existen otras hipótesis sobre el origen y significado de la palabra *chocolate*. Sin duda la más difundida, aunque poco aceptada por algunos especialistas, es la que afirma que proviene de la palabra de origen náhuatl *xocóatl*, compuesta por *xócoc* (ácido, agrio) y *atl* (agua), que en

conjunto significa “agua agría o amarga”. Posteriormente el sonido “ch” sustituyó el *sh* de la “x”, la terminación *tl* se convirtió en *te* y se le agregó una *l*, dando como resultado la palabra *chocolate* (Hernández Triviño, 2013: 62).

No obstante, el especialista Michael Coe afirma que no hay justificación para convertir el sonido de la “x” (*sh*) por el de la *ch*, y agregar una *l* en medio (Coe y Coe, 1999:153). Además, el cacao se caracteriza por ser de sabor amargo y no agrío.

Sin embargo, Hernández Triviño señala que el cambio de la “x” en “ch”, aunque no es propio de la lengua mexicana, si es factible que se presente en algunos nahuatlismos (Hernández Triviño, 2013: 63).

En el *Tratado curioso y docto de las grandezas de la Nueva España*, escrito por el padre fray Antonio de Ciudad Real (1976:183), se encuentra la palabra *chocolate* refiriéndose a una bebida preparada con *talcacáhuatl*, molido con miel y agua caliente.

En el *Vocabulario en lengua castellana y mexicana* de fray Alonso de Molina de 1571, en el apartado de lengua castellana, se encuentra que la traducción para *xocóatl* es “bebida de maíz preparada de cierta manera”. En el mismo apartado, también se encuentran otros géneros de bebidas y sus respectivas traducciones. Por ejemplo, la “bebida de cacao solo” se traduce como *atlanelollo cacáhuatl*; la “bebida de cacao con maíz” se traduce como *cacáhuatl*; la “la bebida de cacao con ají” se traduce como *chilcacáhuatl*; y la “bebida de cacao con flores secas y molidas” se traduce como *xochayo cacáhuatl*.

Otra posibilidad es que *chocolate* en realidad se derive de *chocolatl*, palabra que Francisco Hernández (1959, II: 305) empleó para referirse a una bebida preparada con semillas de ceiba y almendras de cacao; y que esta palabra se transformara en *chocolate* (Coe y Coe: 1999:152-153).

Existe otra hipótesis que señala a la región de la Chontalpa como sede de su origen, en donde sus habitantes se autodenominan “chocos”, y que de ahí se origina la palabra *chocolate*. También es probable que provenga del área maya, en donde usaban el término *chachau haa* o *chocol haa* para referirse al “agua caliente”; y que los españoles hayan tomado el término para “caliente”, *chocol* y remplazaran *haa* con la palabra náhuatl para “agua”, *atl* y de ahí se originara *chocolate*. Esta explicación

parece ser una de las más aceptadas por algunos especialistas (Coe y Coe, 1999:153-155).

La hispanización de términos indígenas también se dio en los utensilios. Tal vez el ejemplo más obvio es el de “jícara”, que proviene de *xicalli*. El molinillo proviene del sustantivo náhuatl *molinia* que significa “sacudir, agitar, mover” (Coe y Coe, 1999: 156).

Polémicas religiosas y medicinales alrededor del chocolate

Dentro del amplio *corpus* literario que se tiene del periodo colonial de los siglos XVI y XVII, en donde se dan los primeros estudios y acercamientos con la flora y fauna de Mesoamérica. En estos escritos se aprecia que el árbol del cacao cautivó a sus observadores no sólo por su peculiar aspecto sino también por los múltiples usos de su almendra, entre los cuales se encontraba su uso como remedio en padecimientos y enfermedades. El cacao siempre apareció acompañado por otras plantas, seguramente para templar su naturaleza fría u opacar su sabor amargo; pero también es posible que el cacao funcionara como un excipiente; pues además de funcionar como un estimulante, no posee las suficientes propiedades para ser considerado un medicamento o producto milagroso.

Para el siglo XVII, el chocolate fue el centro de discusiones entre los españoles. Por un lado, estaban quienes argumentaban que beber chocolate traía daños a la salud y por otro lado, los que consideraban que el chocolate, por su naturaleza, quebrantaba el ayuno eclesiástico. Las opiniones estaban divididas, al mismo tiempo que unos defendían la bebida, otros no dudaba en hacerle mala fama y evitaban consumirla.

De acuerdo con el médico Cárdenas (2003:120-121), los indígenas antes de la conquista no conocían el concepto de ayuno²² y por lo tanto no se abstenían de ciertos alimentos y bebidas como el cacao. La Iglesia instauró el ayuno para que el hombre padeciera sed y hambre, como una forma de penitencia a causa de sus pecados y

²² No obstante, se sabe a través de fuentes etnohistóricas que los indígenas se abstenían de ciertos alimentos durante algunas fiestas y rituales.

culpas. El ayuno también pretendía reprimir los deseos de la carne y el apetito sexual, dejando el entendimiento y voluntad al servicio de Dios. El ayuno era obligatorio para los que fueran mayores de veintiún años, porque a esa edad el cuerpo podía aguantar más tiempo sin beber y comer. Pero muchas personas argumentaban tener flaqueza de estómago o padecer alguna enfermedad y bebían alguna cosa a modo de medicina. Entre estas bebidas se encontraba el chocolate que, según los teólogos de los siglos XVI y XVII, quebrantaba el ayuno, librando a la gente de penitencia.

En un principio los españoles bebían chocolate todos los días, incluso en los días de ayuno. Sin embargo, las dudas y las discusiones acerca del quebrantamiento del ayuno por beber chocolate no se hicieron esperar. Mientras unos defendían la aclamada bebida y aseguraban que no existían razones suficientes para dejar de beberla en días de ayuno, otros afirmaban que por la naturaleza de sus ingredientes (cacao, pimienta, vainilla, achiote, maíz, chile, agua y azúcar), tenía las cualidades de un alimento, y no se le podía considerar bebida (León Pinelo, 1994).

Las obras de los doctores Juan de Cárdenas, Juan de Barrios, y del licenciado Antonio León Pinelo, son algunas de las que abordan las discusiones entre teólogos y médicos por el consumo de chocolate y otras bebidas en días de ayuno.

Para el doctor Cárdenas, los teólogos eran los únicos que tenían la autoridad para determinar si el consumo de chocolate quebrantaba el ayuno eclesiástico. Por su parte, la Iglesia delegaba en los religiosos (párroco, ministro, catequista, predicador o evangelizador), la divulgación del justo medio o templanza en el comer y beber (Corcuera de Mancera, 2005:519).

Especialmente los indígenas pensaban que el chocolate no quebrantaba el ayuno porque se bebía, y además no lo utilizaban para calmar el hambre sino la sed. Sin embargo, la Iglesia ordenaba que su sed la apaciguaran con bebidas menos elaboradas, pues argumentaban que el cacao estaba compuesto por una parte mantecosa que daba sustento y además engordaba. Cárdenas advierte que una bebida es todo aquello que se pueda beber, calme la sed y refresque el cuerpo. En este sentido, no sólo el agua es bebida, también lo es el vino y cualquier cosa que se muele y sea diluido en líquido. La bebida también debía dar sustento y restaurar aquellas sustancias que se gastan durante las actividades físicas (Cárdenas, 2003:119-120).

Las justificaciones de las mujeres para beber chocolate antes de la misa se hicieron cada vez más comunes. En primer lugar, argumentaban que lo bebían para no sentirse débiles y así poder aguantar la misa completa. Durante el sermón, las sirvientas acostumbraban a llevarles una jícara de chocolate, interrumpiendo a los curas, quienes sin mucho éxito trataron de hablar con ellas para remediar la solución, así que tomaron medidas más drásticas, pero sólo causaron la indignación de las señoras (Thomas Gage en Coe, 1999:238).

También se puede mencionar el proceso en contra del inquisidor mayor en la provincia de Michoacán por beber durante la mañana un vaso de chocolate, alegando que lo hacía para reforzar el estómago y tener fuerza para aguantar despierto la misa. El aviso lo dieron unos indígenas que fueron testigos de lo sucedido.²³

El doctor Juan de Barrios afirmó que el chocolate, por su manera de preparar, podía suplir con facilidad el almuerzo o cualquier otra comida. Asimismo, señaló que quienes condenaban al chocolate por traer daños irreparables a la salud carecían de fundamentos. También consideró que los cambios en la bebida del cacao después de la conquista la perfeccionaron y la hicieron más agradable (León Pinelo, 1994).

El tratado de León Pinelo sobre el quebrantamiento del ayuno eclesiástico a causa de beber chocolate es, sin duda, el trabajo más extenso que se ha realizado al respecto. A lo largo su manuscrito exponen las diferentes opiniones que se tenían sobre el chocolate durante aquella época. La primera opinión argumenta que el chocolate es una bebida y que como tal no podía quebrantar el ayuno eclesiástico. Se argumenta que es una bebida porque así la crearon y usaron los indígenas y así la conocieron los españoles (León Pinelo, 1994: f. 12v-13r).

La segunda opinión, contraria a la primera, sostenía que el chocolate debía ser considerado comida porque su esencia no era potable y por lo tanto quebranta el ayuno. Además advierte que es incorrecto juzgar como bebida al chocolate sólo porque es líquido, sin conocer su origen, porque aunque lo hayan inventado los indígenas como bebida su origen es comestible. En este apartado se hace hincapié en que el chocolate fue un invento accidental y que antes de convertirse en bebida es

²³ Archivo General de la Nación/ Instituciones Coloniales/ Indiferente Virreinal/ Cajas 6000-6743/ Caja 6010/

comestible, porque el cacao antes de ser molido es una fruta y el agua sólo es el vehículo pero no la esencia de la bebida (León Pinelo, 1994: f. 20v-21r).

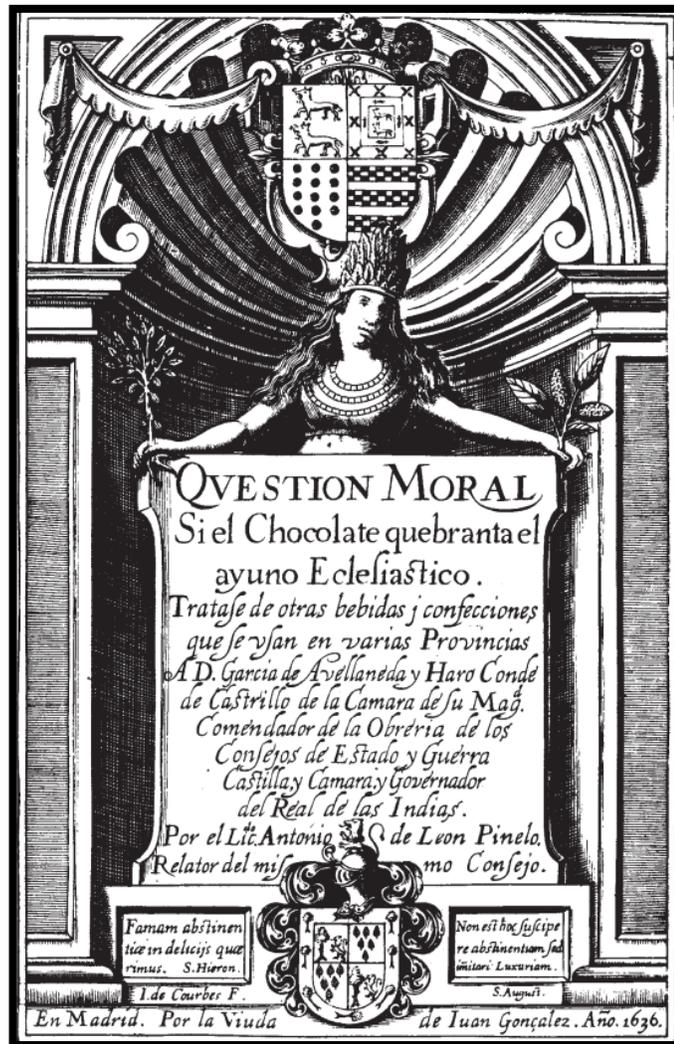


Figura 43. Portada del libro *Qvestion Moral, si el chocolate quebranta el ayuno eclesiástico* (1636) de Antonio de León Pinelo.

Beber chocolate en días de ayuno era mal visto por la Iglesia, así que las personas justificaban su uso argumentando que era por cuestiones de salud, debido a que se consideraba que los medicamentos no quebrantaban el ayuno eclesiástico. En otros casos, alegaban que lo tomaban para quitar la sed, pero esto era también motivo de

discusión. Para el siglo XVI, el chocolate se acostumbraba tomar caliente y se pensaba que en lugar de quitar la sed la aumentaba, en cambio, si se bebía frío refrescaba (León Pinelo, 1994: f. 21v-22r).

Después de mucho investigar, León Pinelo también informa que para 1636, año en que se publicó su obra, no existía Bula o declaración Pontificia o de la Sagrada Congregación que prohibiera el consumo de chocolate o que dijera que beberlo quebrantara el ayuno.

La tercera opinión es una conciliación entre las primeras dos opiniones. Por una parte, reconoce que el chocolate no es una bebida y por lo tanto quebranta el ayuno eclesiástico, pero también aprueba su consumo, pero únicamente en cantidades pequeñas y con los mínimos ingredientes. Es decir, beber chocolate con moderación no era considerado pecado y la moderación debía ser con cualquier tipo de comestibles o manjares (León Pinelo, 1994: f. 95v-96r).

En 1650, la Compañía de Jesús en la Nueva España prohibió el consumo de chocolate a los jesuitas. No pasó mucho tiempo, cuando dicho decreto se diluyó al no conseguir que los miembros de orden jesuita se abstuvieran, incluso algunos alumnos comenzaron a desertar a causa de las prohibiciones (Coe y Coe, 199:239).

3.2 Cambios y permanencias en el ámbito económico

El tributo de cacao

En el ámbito político, la continuidad de los señoríos implicó la continuidad de algunos modos indígenas, como las funciones de gobierno, organización de trabajo y el cobro de tributo (García Martínez, 2008: 126-127).

El sistema tributario novohispano se basó en el indígena, en el cual se articulaban algunos elementos básicos: ¿quién?, ¿qué?, ¿a quién?, ¿cuándo?, ¿cómo? y ¿dónde?, es decir, el tributario, lo tributado, el tributado, los momentos en los se efectúa el pago, la manera en que se efectúa y el lugar donde se hacía la entrega (Rojas, 1993:45).

Los principales actores en el tributo prehispánico fueron los *macehuales*, quienes tributaban y el *huey tlatoani*, quien recibía el tributo y gozaba de sus beneficios. En la recaudación de tributos durante la colonia se aprecian tres receptores: los caciques o principales indígenas, encargados del cobro del tributo; los encomenderos,

receptores de bienes y servicios; y la Corona española, que recibía una parte considerable de los tributos (Rojas, 1993:67).

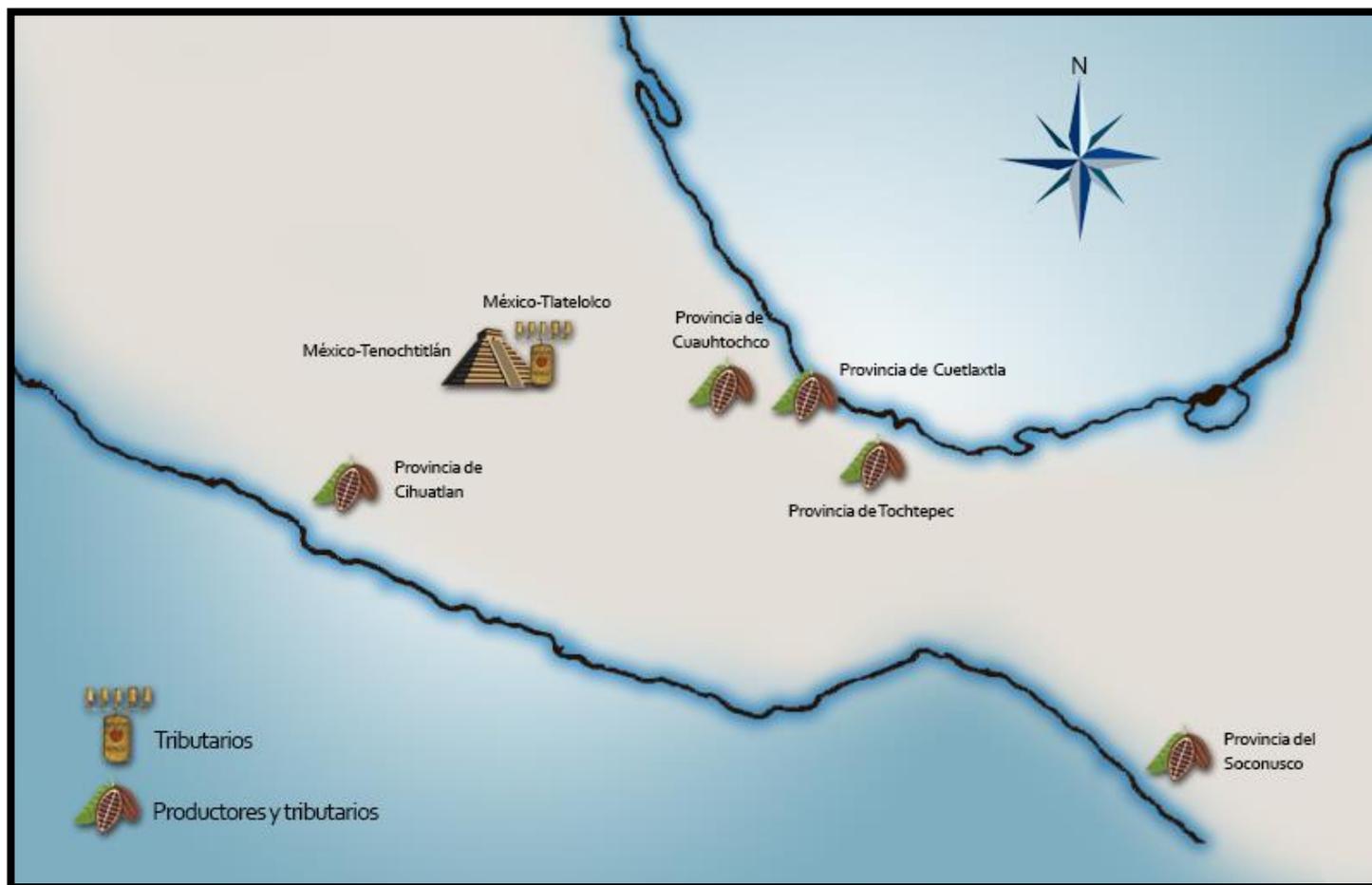
Los pagos se realizaban en especie, moneda y en trabajo. El tributo en especie se refería a los alimentos, materias primas, artículos de uso cotidiano y de lujo. Posteriormente, los españoles también exigieron productos europeos como parte del tributo en especie, especialmente trigo. En el periodo prehispánico, el tributo en moneda incluía mantas de algodón, cacao y otros objetos utilizados como medio de cambio, tal como lo muestran el *Códice Mendocino* y la *Matrícula de Tributos*. Para el periodo novohispano, la moneda metálica se integró al listado de tributos, coexistiendo dos monedas, una indígena y otra española, ambas igualmente aceptadas y funcionando simultáneamente. El tributo en trabajo, también conocido como servicio personal, a pesar de no figurar en los dos documentos antes mencionados si aparece en las *Relaciones Geográficas* (Rojas, 1993: 54-56). A mediados del siglo XVI, el servicio personal fue suprimido por los constantes abusos y surgió el repartimiento de indios, que consistía en exigir a los tributarios tres semanas de trabajo a cambio de una remuneración (García Martínez, 2013: 68).

La frecuencia de pago se basó en el modelo prehispánico introduciéndose poco a poco el español, es decir, el producto tributado y las distancias que se debían recorrer para su pago, determinaban las fechas y frecuencia de pago (Rojas, 1993:59).

Para el traslado de cacao y otras mercancías de una región a otra era necesario utilizar los servicios de cargadores especializados o *tamemes*. Para 1532, se le pagaban cien almendras de cacao a cada *tameme* por un día de trabajo (Zavala, 1984:144).

En 1549, el virrey de Mendoza estableció a petición de los indígenas que los pagos a los *tamemes* se hicieran conforme a los recorridos, pagándoles entre cuarenta y ochenta cacaos, y en algunos casos hasta trecientas almendras (Zavala, 1985:144). Si bien es cierto que la introducción de ganado se realizó desde fechas muy tempranas a la conquista, fue hasta 1550 cuando la cantidad de mulas y burros fue suficiente para sustituir paulatinamente a los *tamemes*, ya que poseían mayor capacidad y fuerza de carga. Únicamente en lugares muy escabrosos o difíciles de acceder, los *tamemes* seguían siendo requeridos (Matesanz, 1965:543).

Pueblos que tributaban cacao al momento de la conquista española



Mapa 2. Fuente: *Códice Mendocino y la Matrícula de Tributos*.

Pueblos que tributaban cacao ca. 1539-1569



Mapa 3. Fuentes: *Suma de visitas de pueblos de la Nueva España, 1548-1550* y el *Libro de las tasaciones de pueblos de la Nueva España siglo XVI*.

El sistema tributario novohispano fue un método de explotación de los encomenderos hacia los indígenas. Los españoles buscaron obtener siempre el mayor beneficio de las tierras y sus cultivos. La mano de obra indígena que los españoles conseguían mediante el tributo sirvió para explotar aquellas regiones que contaban con recursos valiosos y apreciados por ellos (Rojas, 1993:114).

De acuerdo con la *Matrícula de Tributos* y el *Código Mendocino* el tributo de cacao provenía principalmente de las provincias del Soconusco, Tochtepec y Cuauhtochco. Por otro lado, la *Suma de visitas* y el *Libro de las Tasaciones* registran al menos cien pueblos tributarios para el periodo novohispano. Gran parte del tributo provenía de la comarca de los Zapotecas, Oaxaca, Veracruz y de la costa del Sur. Otra parte del tributo aunque en menor cantidad provenía de Puebla de los Ángeles, Tlaxcala, Minas de Zumpango, Centro e México y Coatzacoalcos. También se observan cantidades mayores a las que se muestran en la *Matrícula de Tributos* y el *Código Mendocino*. Las entregas se realizaban por lo general anualmente, cada diez, treinta, sesenta y ochenta días.

Un punto a tomar en consideración es que algunos de estos pueblos tributarios no eran productores de cacao. Principalmente los pueblos ubicados en el Centro de México se veían obligados a conseguirlo a través del comercio. La mayoría de estas provincias recurrían a otras regiones para conseguir el tributo que debían dar. Por ejemplo, los indígenas zapotecas llevaban productos propios para comerciar en el Soconusco, intercambiando textiles por cacao (Ortiz Díaz, 2009: 251).

No obstante, como se ha mencionado anteriormente, es difícil saber con certeza si los pueblos registrados como tributarios de cacao en las fuentes citadas, realmente pagaban en tiempo y forma las cantidades establecidas. En algunos casos, los indios alegaban que sus tierras eran estériles para evitar el pago de tributo de bienes como el maíz, trigo, mantas de algodón o cacao. Sin embargo, las autoridades los obligaban a conseguir en otro lugar los bienes que debían pagar conforme a las tasaciones (Zavala, 1987: 17-18).

La *Suma de Visitas* proporciona valiosos datos sobre la mano de obra indígena que era enviada a las huertas de cacao, por lo general se enviaban de diez a veinte indígenas por pueblo. Se dieron casos en los que los indios murieron por el exceso de trabajo en los cultivos de cacao (Zavala, 1985: 310).

En 1591, el Virrey don Luis de Velasco, el segundo, fue notificado del exceso de trabajo al que eran sometidos los indígenas de la comarca de Coatzacoalcos por parte de los clérigos. Tal era la gravedad de la situación, que algunos estaban muriendo de hambre, porque no tenían tiempo ni fuerzas de atender sus propias sementeras de maíz y huertas de cacao. El virrey procuró remediar la situación y ordenó que los indios atendieran sus tierras, con el fin de acabar con los servicios que los clérigos exigían y evitar la escasez de maíz y cacao en la región (Zavala, 1987: 214-215).

El tributo fue para los españoles uno de los principales medios de abastecimiento de bienes de uso cotidiano y de lujo. Sin embargo, el tributo que ofrecían los indígenas poco a poco se volvió insuficiente ante las crecientes exigencias de los encomenderos.

Pero mientras la demanda interna y externa incrementaba, la producción de la Nueva España también disminuía. El descenso de la población indígena en zonas tropicales durante el siglo XVI, posiblemente fue una de las causas que ocasionaron el declive de producción de cacao en la Nueva España (Hernández Jaimes, 2008).

El comercio de cacao

El cacao resultó ser en uno de los más importantes productos comerciales para la Corona española. Para el siglo XVII, el cacao ya se cultivaba con éxito en otras regiones de Sudamérica. Caracas, Maracaibo y Guayaquil se convirtieron en los mayores productores de cacao, incluso su producción llegó a estar por encima del Soconusco y la Chontalpa, los productores por excelencia de la Nueva España (Hernández Jaimes, 2008:45).

El sureste de Chiapas, en especial la región del Soconusco fue conocida principalmente por poseer una gran producción cacaotera, tanto en la época prehispánica como en la colonial. Su riqueza en cacao, no sólo llamó en su momento la atención de Ahuizotl, también se popularizó con rapidez entre los españoles de la Nueva España. La Corona mantuvo especial interés en las regiones cacaoteras, a tal grado que buscó mejorar las vías de comunicación, haciendo caminos más transitables, a fin de facilitar su comercio (Ortiz Díaz, 2009: 243). El virrey de Mendoza mandó mejorar las condiciones de los caminos que iban a Oaxaca debido al comercio de cacao (Zavala, 1984:170).

Los indígenas del Soconusco poseían plantaciones de cacao en sus propiedades, pero con la demanda tan alta de cacao que se dio a mediados del siglo XVI, se vieron obligados a buscar nuevas tierras para cultivar. Sin embargo, los esfuerzos de los indígenas por cubrir la demanda no fueron suficientes, obligando a los españoles a participar en el cultivo (Ortiz Díaz, 2009: 252).

Durante ese tiempo, los indígenas del Soconusco además de abastecer de cacao a otras regiones, debían tributar cuatrocientas mil cargas, de veinticuatro mil almendras cada carga (Zavala, 1985:216).

A mediados del siglo, el Soconusco estaba enviando grandes cantidades de cacao a Oaxaca y Puebla (Coe y Coe, 1999: 235). El cacao que era llevado hasta la ciudad de México, provenía principalmente de Guatemala²⁴.

Pero alrededor de 1580 se dio una caída en la producción de cacao del Soconusco, principalmente por la sobreexplotación de los árboles, el decremento de la población indígena debido a las largas jornadas de trabajo, los fenómenos naturales que ocasionaron estragos en las plantaciones y en los caminos, así como el desinterés que las autoridades mostraron por reparar los caminos y hacerlos nuevamente transitables. Las exportaciones de Guatemala y el Soconusco a Nueva España se redujeron drásticamente, lo que provocó que el precio del cacao en mercado incrementara rápidamente, especialmente en el Centro de México. No pasó mucho tiempo cuando la producción de cacao de regiones como Caracas, Maracaibo y el Guayaquil superó la producción de la Nueva España (Ortiz Díaz, 2009: 249).

Para el siglo XVII, la demanda de chocolate no sólo incluía a la Nueva España, también a España y otros países europeos como Italia, Bélgica e Inglaterra. Pero con el desplome de la población indígena, la mano de obra fue insuficiente para trabajar las plantaciones, y como el cacao se había convertido en un bien casi de primera necesidad, los españoles no se podían dar el lujo de no tenerlo, así que se dieron a la tarea de conseguirlo en otros lugares (Coe y Coe, 1999:236).

El mismo fenómeno ocurrió en la Chontalpa, pues se calcula que había más de treinta mil habitantes al momento de la llegada de los españoles, pero este número

²⁴ AGN, / Instituciones Coloniales/ Gobierno Virreinal/ Reales Cédulas Originales y Duplicados (100)/ Reales Cédulas Duplicadas/ Volumen D35

descendió a tres mil hacia finales del siglo XVI. El despoblamiento de esta región se debió principalmente a enfermedades como el sarampión o la viruela (Vargas y Ochoa, 1982:76).

Esta región se mantenía en gran parte gracias al comercio marítimo y fluvial, razón por la cual las poblaciones se concentraban a las orillas de ríos y lagunas, por ser los medios naturales de comunicación. Los españoles en algunos casos conservaron la estructura prehispánica, y en otros casos la modificaron, como sucedió con la reubicación de los habitantes de Xicalango, que fueron trasladados a Jonuta (Vargas y Ochoa, 1982:76).

A medida que la imagen de la encomienda se fue desvaneciendo, los españoles buscaron otros medios para adquirir cacao. La adquisición de tierras para cultivar a través de la compra, mercedes reales o el despojo, fue la solución más viable que los españoles vieron. Aunque el descenso de la población hizo más fácil el despojo de tierras, por otro lado se encontraba el problema de la mano de obra. Los españoles recurrieron al repartimiento de indios y la introducción de mano de obra esclava de origen negro. En algunas regiones, la escasa mano de obra que había se disputaba también con otra actividad en aumento, la minería. Aún con las medidas desesperadas que se tomaron, la producción cacaotera fue insuficiente para satisfacer a una creciente demanda. Lo anterior provocó que el precio del cacao incrementara considerablemente (Hernández Jaimes, 2008:49,53).

Precios del cacao entre 1539-1625		
AÑO	Precio por carga	Lugar
1539	8 pesos de oro, 2 tomines	Puerto de Veracruz
1540	5 a 6 pesos de oro o 9.5 de plata	Soconusco y Tabasco
1549	6 pesos	Xicalango
1552	7.5 pesos	Xicalango
1562	20 pesos de oro	Tabasco
1570	21 pesos de oro	Soconusco
1579	28 pesos de oro	Tabasco
1606	50 pesos de oro	Tabasco

1621	14 peso de oro	Guatemala
1625	25 pesos de oro	Ciudad de México
Elaboración de Arturo Moreno, citado en (Ruz, 2000: 100).		

Como se observa en la tabla anterior, el precio del cacao se mantuvo casi constante de 1539 a 1552, oscilando su precio entre 5 y 8 pesos de oro. Sin embargo, diez años después, en 1562, su precio se elevó de manera radical alcanzando los veinte pesos de oro. A partir de ese año y hasta 1579, se mantuvo relativamente estable incrementando sólo ocho pesos durante los próximos casi veinte años. Pero en 1606, es cuando el cacao alcanza su precio más elevado, cincuenta pesos de oro, y quince años después su precio de desploma llegando a los 14 pesos de oro. En 1625 su precio se duplica y alcanza los 25 pesos de oro por cargas. En Tabasco, la carga de cacao llegó a estar a la venta hasta en cincuenta pesos de oro (Ruz, 2000: 100).

Durante la mayor parte del siglo XVI, hasta el comienzo del declive en su producción, el cacao continuó siendo la principal fuente de ingresos de Tabasco, formando parte de las listas de tributo que se daba a los encomenderos, quienes lo revendían con bastante utilidad (Vargas y Ochoa, 1982:73).

Alrededor del año 1624, el comercio entre el Guayaquil y la Nueva España se intensificó debido a que el precio por carga de cacao era menor. Aunque algunos autores sugieren que la producción de cacao en la Nueva España colapsó por la introducción de cacaoteros en Sudamérica, parece ser que fue al contrario. El declive de la producción y la creciente demanda fueron las principales razones para buscar nuevas tierras para cultivar (Hernández Jaimes, 2008:54).

A pesar de la calidad inferior del cacao proveniente del Guayaquil en relación con el de Tabasco o Chiapas, las plantaciones resultaban ser más abundantes y su precio era más barato. Incluso llegó a ser conocido como el “cacao de los pobres” por su precio accesible, lo que hacía posible que el chocolate estuviera al alcance de todos. En cambio, las clases altas preferían el cacao del Soconusco o Tabasco por su calidad, aunque los costos se elevaran. El cacao de Venezuela resultó ser de calidad similar al del Soconusco (Coe y Coe, 1999:242-243).

En cuanto a su distribución, una parte de la producción de cacao de la Nueva España y Sudamérica era llevada a la ciudad de México y a otras ciudades; otra era enviada a Europa y sólo un pequeño porcentaje era destinado a convertirse en moneda (Hernández Jaimes, 2008: 50).

En el comercio interno, las personas interesadas en vender debían obtener permiso a las autoridades, quienes les decían cómo y bajo qué condiciones podían venderlo. Por un tomín estaban obligados a dar ciento ochenta cacaos y en caso de no hacerlo eran multados, debiendo pagar un peso en tomines a las autoridades. La cantidad a la que ascendiera la multa se repartía entre el cabildo y quien hubiera hecho la denuncia (*Actas del cabildo de Tlaxcala*, 1984: 372). En 1536 se prohibió la venta de cacao para su reventa, con el propósito de evitar fraudes y robos, también se ordenó que su venta se realizara únicamente por granos y no por peso (Zavala, 1984:99-100).

El cacao como moneda

La transición de dinero ocurrió con gran rapidez en la Nueva España y no hay evidencia de que los indígenas tuvieran dificultad para comprender el significado del dinero; los precios parecen racionales y el dinero era apreciado y buscado por todos (Lockhart, 1999:254).

En el campo económico, como en otros campos, la base indígena continuó proporcionando la estructura del sistema. Al mismo tiempo, los artículos y los modos españoles ingresaron rápidamente en todas las actividades, no tanto desplazando sino infiltrándose, interpenetrando y ocupando nichos que ya existían en el esquema cultural indígena (Lockhart, 1999: 290).

Durante los primeros años después de la conquista se vivió una dualidad tanto económica como social. Por una parte, los indígenas siguieron utilizando las almendras de cacao, mantas y otro tipo de objetos como medio de intercambio comercial; pero al mismo tiempo los españoles introdujeron las monedas metálicas con la intención de eliminar poco a poco las “monedas indígenas” y que sólo se utilizara un medio de cambio (Miranda Godínez, 1993: 364-365).

Sin embargo, las “monedas indígenas” no desaparecieron, la continuidad de su uso obedeció al tipo de usuario y al tipo de transacciones. Aunque no se pueden

proporcionar datos estadísticos de la frecuencia con que eran utilizadas, en gran parte a la naturaleza de las fuentes coloniales, sí se sabe que las transacciones llevadas a cabo con ellas las realizaban indígenas con indígenas y españoles con indígenas (Rojas, 1988; 13).

El valor de los productos que servían como medio trueque (mantas de algodón, cera, frijoles, ají y cacao), se fijó en relación con la moneda metálica (Zavala, 1985:365). Tanto los conquistadores como los religiosos, magistrados y funcionarios exigían trabajadores indígenas. Los medios para obligar a los indígenas a prestar sus servicios fueron la esclavitud y la encomienda. En ésta última, aunque se reconocía la libertad personal de los indígenas, se les obligaba a pagar tributo. A mediados del siglo XVI, la Corona suprimió los servicios personales de la encomienda y puso en libertad a los esclavos, proponiendo el “alquiler voluntario” a cambio de un pago. Sin embargo, la respuesta por parte de los indígenas no fue la que se esperaba. Los indígenas no se vieron atraídos por el trabajo que los españoles ofrecían. En cuanto al pago, la inexistencia de una moneda en común, entorpeció en un principio los tratos entre indígenas y españoles, así que el cacao siguió siendo utilizado como moneda (Zavala, 1984:22-23).

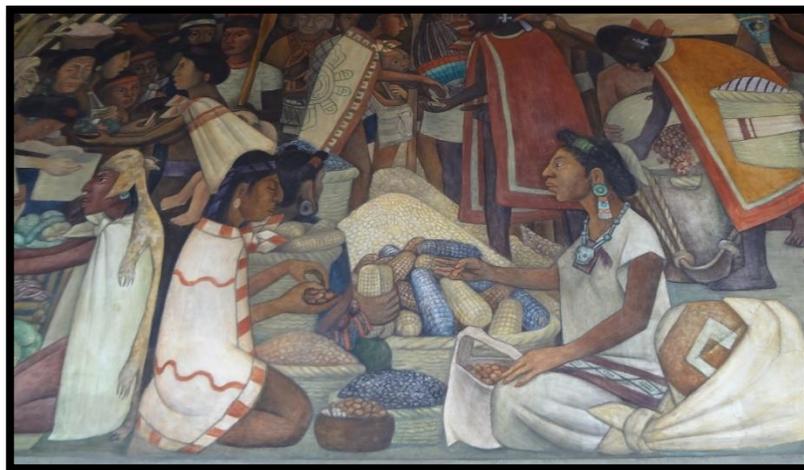


Figura 44. Mujeres comerciando con cacao en el mercado de Tlatelolco.
Mural de Diego Rivera, Palacio Nacional,

La escasez de una moneda y la urgencia de tenerla, orilló al cabildo de la ciudad de México a buscar una solución y en 1526, autorizó que el oro de tepuzque fuera llevado a la casa de fundición. Quienes llevaban su propio oro de tepuzque, recibieron a cambio piezas de uno, dos y cuatro tomines o pesos. Con lo anterior se buscó promover el uso de una moneda en común para adquirir bienes (Zavala, 1984:177).

Por otro lado, la oferta laboral incrementó gracias a la introducción de nuevos cultivos por parte de los españoles, en especial el cultivo de azúcar. Entre 1541 y 1542, en la villa de Cuernavaca se pagaron cuarenta y ocho mil granos de cacao a doce carpinteros y otros indígenas artesanos por el trabajo realizado en la construcción de un ingenio de azúcar (Zavala, 1984:89).

El cacao que se enviaba a las minas, como parte del pago que se hacía a los indígenas que trabajaban ahí, en ocasiones llegaba quebrado y en mal estado. Los pagos no siempre los hacían en mano propia de los indígenas, sino que los caciques y principales lo recibían a nombre de ellos; siendo imposible saber si realmente los pagos les llegaban completos a los indígenas (Zavala, 1984:225-226).

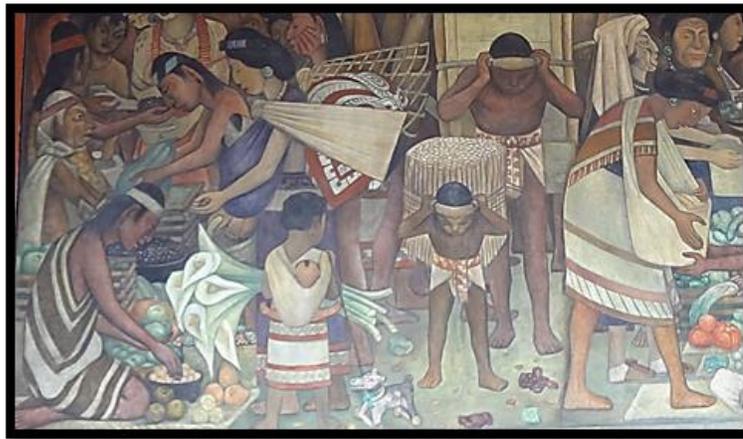


Figura 45. Mujer pagando con almendras de cacao en el mercado de Tlatelolco. Mural de Diego Rivera, Palacio Nacional.

Las razones por las que los españoles prefirieron pagar a los indígenas con almendras de cacao en lugar de reales fueron: en primer lugar, porque los indígenas aceptaban con mayor facilidad el cacao que las monedas metálicas y en segundo lugar porque era una forma de quedarse con una ganancia, pues cada real lo

contaban por una cierta cantidad de almendras de cacao, así que los españoles compraban cacao de baja calidad y de menor precio, quedándose con una ganancia. Lo anterior fue una práctica común y un modo de aprovecharse de los indígenas, pocos eran los casos en los que se les pagaba con reales o con cacao de buena calidad (Zavala, 1985:456, 458-459). En segundo lugar, siendo la población indígena en un principio mayor en número a la española en la Nueva España, es de imaginarse que preferían utilizar sus propias monedas, aunque pudiera ser también que no se haya tratado de una preferencia, sino que sus ganancias eran tan escasas que no les permitiera ni siquiera poseer un peso y que el cacao les permitía realizar transacciones sin mayor problema (Rojas, 1988; 16).

Hasta 1578, algunos caciques gozaron del privilegio de cobrar cuota en los días de mercado a los vendedores de bastimentos y artesanías, recaudando semanalmente aproximadamente seiscientos cacaos, de los cuales, doscientos se entregaban al alguacil del cacique y los otros cuatrocientos se les entregaban a los oficiales de justicia (Zavala, 1985: 557). El virrey don Lorenzo Suárez de Mendoza, conde de Coruña, se encargó de regular el servicio personal que los caciques y principales indios pedían, autorizando un pago de 25 cacaos por día a cada indígena, además de proveerles alimento (Zavala, 1987: 21).

En 1580, el virrey Enríquez ordenó que los pagos a los indígenas ya no se realizaran en mantas, cacao u otros objetos debido a los fraudes que se cometían. Cualquier pago debía realizarse con moneda española, a razón de veinte pesos y castigar a quienes no lo hicieran así. Lo anterior también se hizo con la finalidad de darle mayor circulación a la moneda metálica, en especial en provincias alejadas y que eran productoras de cacao (Zavala, 1987: 416,479).

En 1591, el virrey Luis de Velasco decretó que la equivalencia de un real de plata fuera de ciento cincuenta almendras de cacao y el medio real de setenta y cinco cacaos (Zavala, 1987: 396). Don Luis de Velasco fijó el pago del jornal a los indígenas en un real por día y solicitó a los alcaldes, regidores y procuradores que ningún pago se hiciera con cacao. Únicamente en algunas regiones como Colima, el virrey aceptó que los pagos se siguieran haciendo a razón de ciento cincuenta cacaos por día, pues los españoles argumentaban que los pagos con cacao era un trato general y común que se tenía con los indígenas (Zavala, 1987:400-401).

Conclusiones

Las evidencias que existen de la presencia de cacao en Mesoamérica sugieren que, desde hace más de tres mil años sus pobladores ya lo utilizaban como bebida. Aunque su origen parece estar en las regiones de Veracruz, Chiapas, Tabasco, Yucatán y Honduras, su consumo logró difundirse con gran éxito al resto de Mesoamérica.

Durante el periodo Preclásico su uso se limitó posiblemente a las regiones antes mencionadas; en el Clásico, las representaciones del cacao en cerámica, pintura mural y relieves, se volvieron cada vez más frecuentes, las hay en Teotihuacán, pero sobretudo en el área maya; en el Epiclásico y se han recuperado representaciones de la planta en los sitios como Cacaxtla y durante el Posclásico tardío su presencia se hizo aún más fuerte en el centro de México, tanto por vía del tributo, como del intercambio; este último se realizó por medio de los pochtecas, quienes llevaban mercaderías desde las tierras calientes hasta las tierras frías.

Al momento de la conquista, el cacao se utilizaba simultáneamente como bebida y moneda. Su consistencia y sabor amargo hicieron del cacao una bebida única, beberlo se convirtió en un privilegio de la nobleza indígena. Su consumo se realizaba principalmente durante banquetes, fiestas, celebraciones y en remedios medicinales. La variedad de ingredientes que se mezclaban con el cacao, permitían que hubiera diversas formas de prepararlo.

Aunque los españoles en un principio tuvieron temor de beberlo, la aversión y desconfianza que sintieron fueron pasajeras, después lo tomaron por bebida agradable y refrescante, ya que se dieron cuenta de su importancia, valor y prestigio que tenía entre los indígenas.

Su permanencia en el sector de la nobleza indígena y la ampliación de su consumo hacia el sector español se debió a que siguió siendo un alimento de estatus alto; además, su sabor resultó del gusto de los conquistadores, quienes lo adicionaron con nuevos ingredientes. Sólo hacia la segunda década del siglo XVII, con la importación de cacao de Guayaquil, que resultaba ser más económico, su consumo se amplió a otros sectores sociales.

En el contexto ritual, aunque hay evidencia de su empleo en algunos contextos prehispánicos, su papel en estas prácticas no era tan relevante, pues servía más como complemento de las ofrendas, junto a otros productos nativos de mayor peso simbólico. Si bien, con el proceso de evangelización emprendido por la Iglesia, estas prácticas fueron rechazadas y castigadas por el Tribunal del Santo Oficio, su presencia continuó, pero ahora en prácticas supersticiosas, según la Iglesia, realizadas por españoles y mestizos.

Si bien, el cacao no fue objeto de censura eclesiástica, como ocurrió con otros elementos, hacia el siglo XVII, cuando ya se había dado su popularización, se planteó la discusión religiosa sobre si su consumo en días de ayuno era un pecado, pero esta polémica ya estaba enfocada en su consumo general, entre novohispanos, y no en el sector indígena. Finalmente las autoridades eclesiásticas y estudiosos del tema acordaron que el chocolate podía beberse, pero con moderación.

Su uso en la medicina continuó durante los siglos que siguieron a la conquista, ya que sus cualidades prehispánicas se reinterpretaron a partir de las concepciones galénicas, pues ambas hablaban de cualidades frías y calientes, aunque remitían a una taxonomía diferente, esta “semejanza” dio pie a su empleo también por parte de españoles como remedio medicinal para aliviar cierto malestares. A la par de las polémicas religiosas, también se planteó que el cacao podía ocasionar más perjuicios que beneficios en la salud, sin embargo, algunos médicos desestimaron tales acusaciones.

Con la introducción de nuevos elementos traídos por los españoles, sus formas de preparación se modificaron o ampliaron. Algunos ingredientes fueron sustituidos por otros que cumplían la misma función, por ejemplo, la miel utilizada por los indígenas para endulzar fue sustituida por el azúcar, o el uso de avellanas en lugar del maíz para darle cuerpo a la bebida. En cambio, la vainilla, el chile o el achiote permanecieron probablemente por no tener ningún equivalente entre las especias traídas por los europeos, que pudiera sustituir sus sabores y aromas característicos.

Su elaboración incluyó nuevos utensilios como el molinillo, los cocos chocolateros y las mancerinas. Además de utilizarse como bebida, el cacao comenzó a utilizarse para hacer golosinas o tablillas, las cuales fueron bien recibidas. Por otro lado, la

manera prehispánica de preparar los granos o almendras continuó en el periodo novohispano, pues sólo así se conseguían el olor y sabor característicos de la bebida.

Sin duda, la aparición de la palabra chocolate fue uno de los cambios indicadores de su aceptación novohispana como bebida y, a pesar de no estar claro su origen, se transmitió con rapidez en la Nueva España y Europa. El chocolate se convirtió en una bebida “mestiza”, integrada por elementos tanto indígenas como europeos, y a pesar de haber sido motivo de discusión entre médicos y religiosos, por los efectos negativos que causaba beberlo, continuó siendo una bebida popular y apreciada por sus consumidores.

Por otro lado, el papel del cacao dentro de la economía prehispánica fue ciertamente importante. Las tierras calientes de Mesoamérica fueron importantes productoras desde el periodo prehispánico, pues abastecían de cacao al Centro de México a través del tributo y el comercio.

El sistema tributario que implementaron los mexicas y que más tarde los españoles retomaron, obedeció al interés que tenían de adquirir bienes de primera necesidad y de lujo, como el cacao. En las fuentes novohispanas se observa un incremento en el número de tributarios y en las cantidades exigidas, pues mientras algunos pueblos no figuraban en el listado durante el periodo prehispánico, en el colonial ya aparecían como tributarios.

Posteriormente, con el desvanecimiento de la encomienda y la demanda interna y externa cada vez más grande de cacao, la producción de cacao comenzó a colapsar en regiones como el Soconusco y la Chontalpa, como consecuencia de la sobreexplotación de los árboles, disminución de la población indígena, y por lo tanto de la mano de obra. Lo anterior motivó la expansión de cultivos hacia algunas regiones de Sudamérica, como Caracas, Maracaibo y Guayaquil, convirtiéndose en grandes productores de cacao.

Aunque no hay evidencia que permita saber con certeza a partir de cuándo en el periodo prehispánico comenzó a emplearse como moneda en tratos comerciales, las fuentes indican que su uso como moneda era aún más común que como bebida. Sus características y propiedades físicas lo convirtieron en un producto ideal para utilizarse como moneda, pues además del alto valor que tenía entre los mesoamericanos, era fácil de contar, transportar y almacenar. Su continuidad como

medio de intercambio tras la conquista española sugiere que los españoles no tuvieron ningún problema para aceptarlo y mucho menos para utilizarlo al momento de tratar con indígenas.

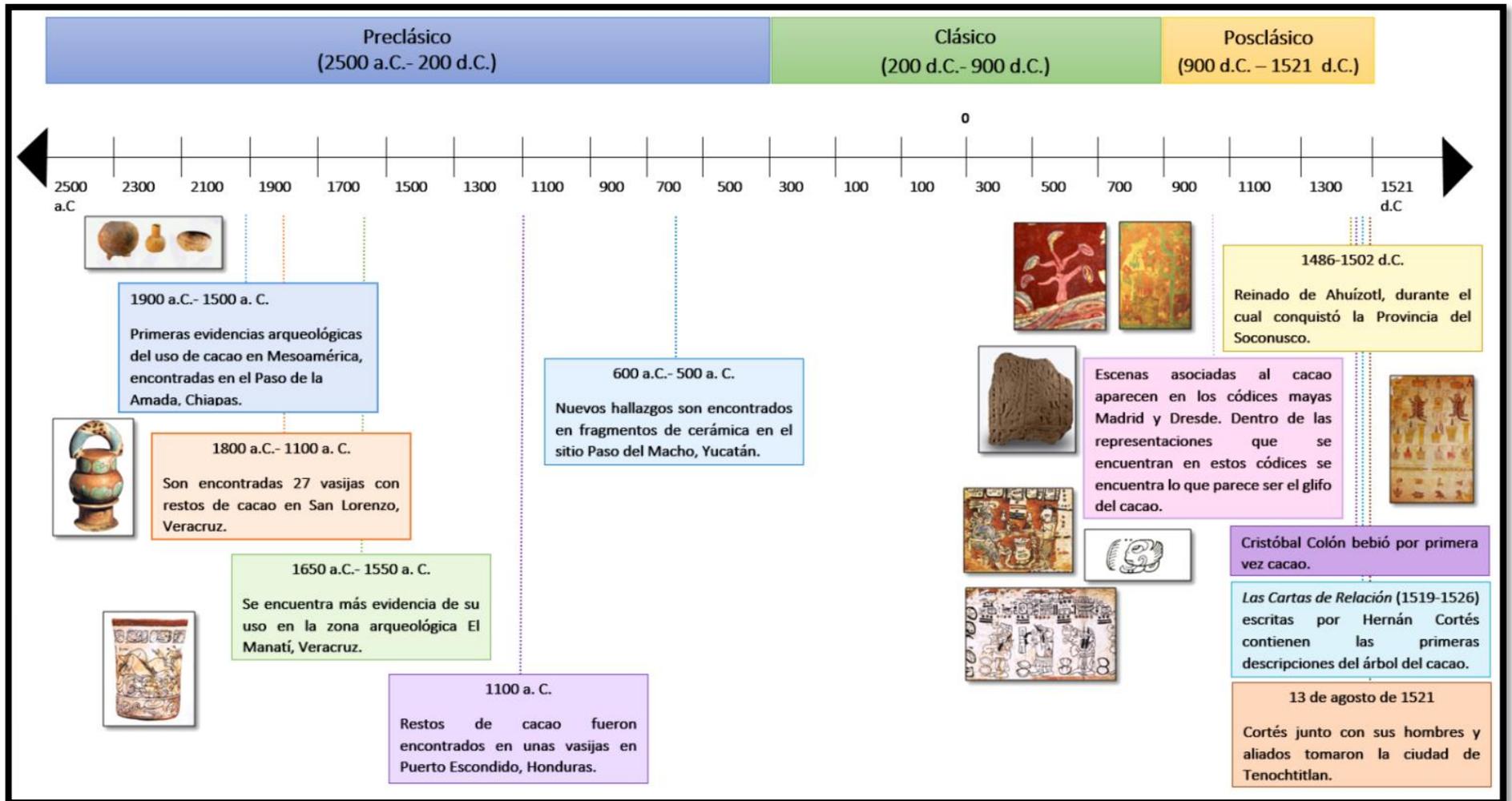
Probablemente la permanencia del cacao como moneda se debió principalmente a que los indígenas aceptaban con mayor facilidad el cacao que la moneda metálica y por otro lado, los españoles se beneficiaban al pagarles de esta manera pues compraban cacao de baja calidad y así lograban quedarse con una ganancia.

Otro factor que permitió su permanencia, fue la poca cantidad que se les pagaba a los indígenas, pues no ganaban ni un peso, así que el cacao les funcionaba para comprar bienes de bajo precio. A pesar de los intentos fallidos por limitar su uso como moneda en algunas regiones de la Nueva España, el cacao continuó siendo aceptado y usado.

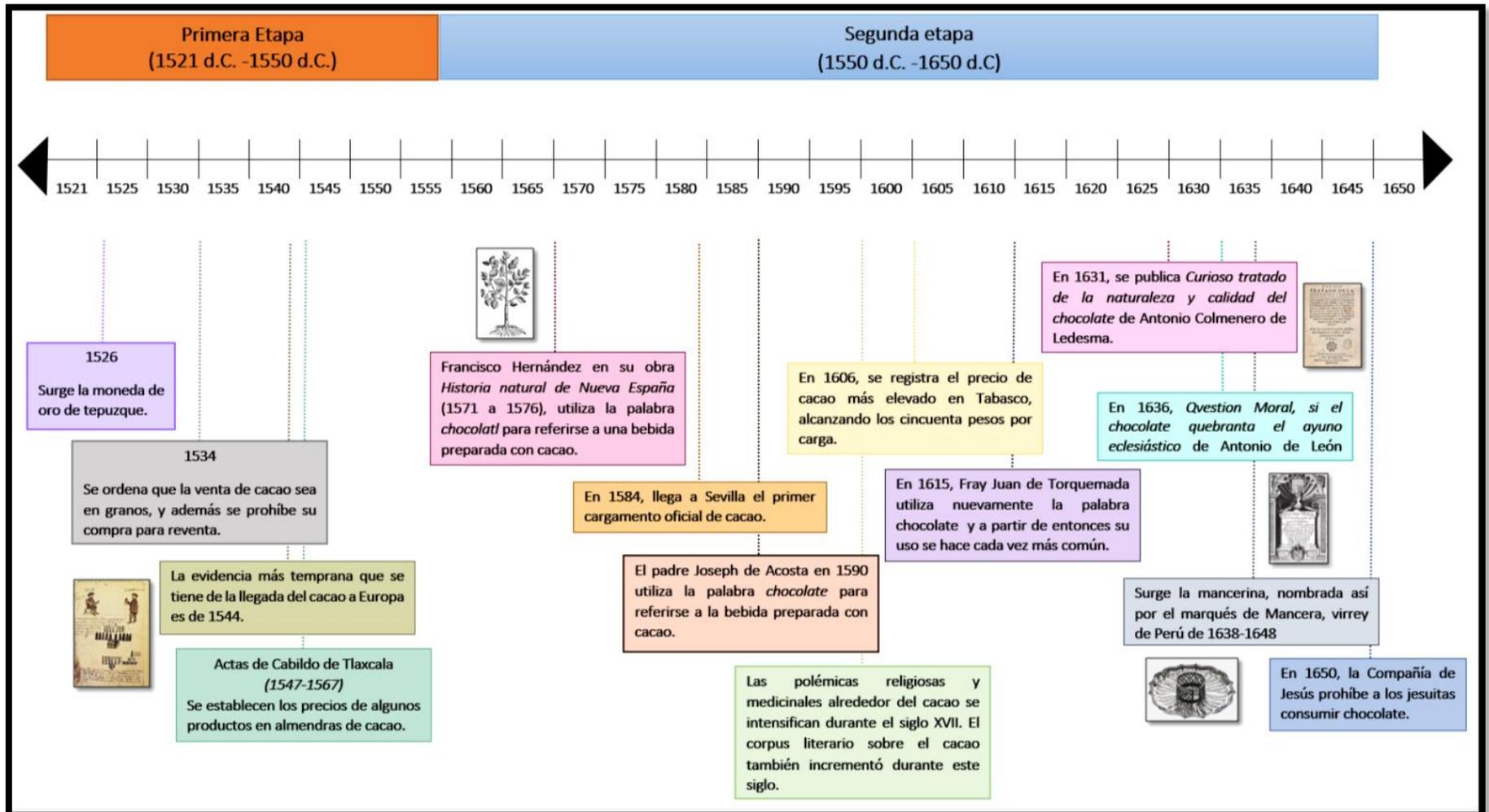
Después un proceso de rechazo y aceptación por parte de los españoles e indígenas hacia la alimentación, vestimenta y modo de vida del otro, surgió una cultura material “mestiza” integrada por elementos de ambas partes. La inclusión o exclusión de ciertos bienes propiciaron diferentes reacciones, en algunos casos casi de resignación, en otros la aceptación inmediata y en otros más fue necesaria la negociación. El cacao sin duda fue un elemento mesoamericano que logró quedarse de manera definitiva en la dieta y economía novohispana.

A lo largo de esta investigación se documentó el empleo que tuvo el cacao, particularmente en el Centro de México, entre los mesoamericanos del posclásico y tras la Conquista, en la naciente sociedad novohispana; uno de los aportes es precisamente este acercamiento a las fuentes etnohistóricas, a partir del cual se mostró un esquema del cambio en el uso de este producto, asimismo el trabajo allana el camino para estudios posteriores, ya sobre aspectos más específicos del proceso o en otras regiones mesoamericanas.

Línea del tiempo: el cacao en la época prehispánica



Línea del tiempo: el cacao en la Nueva España



Índice de ilustraciones

- Figura 1. Árbol de cacao (Vela, 2012:16).
- Figura 2. Flor de cacao (Avedaño *et al.*, 2011:23).
- Figuras 3 y 4. Fruto de cacao (Vela, 2012:22-23).
- Figura 5. Vasija maya, Río Azul, Petén, Guatemala (Vela, 2012:69).
- Figura 6. Vaso maya para beber cacao, Calakmul, Chiapas (Vela, 2012:69).
- Figura 7. Cabeceras del sarcófago de Pakal. Dibujo de Linda Schele (Bernal Romero, 2012: 6).
- Figura 8. Planta de cacao, mural de Tepantitla, Teotihuacán (Vela, 2012:35).
- Figura 9. Cacaxtla, Tlaxcala (Vela, 2012:33).
- Figura 10. *Códice Madrid*, página 70 (Vela, 2012:51).
- Figura 11. *Códice Madrid*, página 52 (Vela, 2012:50).
- Figura 12. *Códice Madrid*, página 95 (Vela, 2012:50-51).
- Figura 13. El alfabeto de Landa (Landa, 1994: 186).
- Figura 14. Glifo maya del cacao (Attolini, 2011:8).
- Figura 15. *Códice Nuttall*, lado 2, lámina 26 (Vela, 2012:48-49).
- Figura 16. Árbol del cacao, *Códice Nuttall*, lado 2, lámina 22 (Vela, 2012:48).
- Figura 17. Árbol del cacao, *Códice Fejérváry-Mayer*, página 1 (Attolini, 2011:5).
- Figura 18. Árbol del cacao. *Códice Florentino*, libro XI, f. 123 (Attolini, 2011:10).
- Figura 19. Cacaohoacuáhuatl, *Historia natural de Nueva España* (Hernández, 1959, II: 303).
- Figura 20. Cuauhpatlachtli, *Historia natural de Nueva España* (Hernández, 1959, II: 304).
- Figura 21. Imagen de un mono con una cuerda al cuello de la que penden vainas de cacao. Tapa de incensario de cerámica, Museo de sitio de Toniná, Chiapas. Exposición temporal, "Mayas: revelación de un tiempo sin fin", Palacio Nacional, Ciudad de México, 2014. Fotografía de la autora.
- Figura 22. Cuenco con tres monos representados con los brazos y las piernas extendidas y con su gran cola en espiral. Exposición temporal, "Mayas: revelación de un tiempo sin fin" en Palacio Nacional, Ciudad de México, 2014. Fotografía de la autora.

Figura 23. Plato de arcilla. Calakmul, Campeche. Museo nacional de antropología. Exposición temporal, "Mayas: revelación de un tiempo sin fin" en Palacio Nacional. Fotografía de la autora.

Figura 24. Vaso policromo. Representación de un mono araña con un fruto de cacao en sus manos. Museo Popol Vuh, Guatemala (Nájera Coronado, 2013: 229).

Figura 25. El sol de viento (Ehécatltonatiuh) destruido por un huracán que transformó a los hombres en monos, *Códice Vaticano A*, f. 6r. (León-Portilla, 2012:160).

Figura 26. Mujer noble vertiendo cacao de una vasija a otra para hacer espuma, *Códice Tudela*, lámina 4 (Vela, 2012:71).

Figura 27. Preparación de la bebida hecha con cacao, *Códice Florentino* libro X. f. 69v. (Vela, 2012:66).

Figura 28. Mecaxóchitl, Tlilxóchitl y Hueinacaztli. *Códice de la Cruz-Badiano* (Cruz, 1991: f.56v.)

Figura 29. Árbol del cacao, *Códice de la Cruz-Badiano* (Cruz, 1991: f.38v.)

Figura 30. Tlayapaloni, *Códice de la Cruz-Badiano* (Cruz, 1991: f.44v.)

Figura 31. Provincia del Soconusco, *Matrícula de Tributos*, lamina 25 (Attolini Lecón, 2011:11).

Figura 32. *Códice Florentino*, libro X. f. 46v. (Vela, 2012: 61).

Figura 33. *Curioso tratado de la naturaleza y calidad del chocolate* (Colmenero de Ledesma, 1631: Portada).

Figuras 34 y 35. Mural del Convento Agustino del Divino Salvador en Malinalco, Estado de México. Mural del Convento Agustino del Divino salvador en Malinalco, Estado de México. Fotografía de la autora.

Figuras 36 y 37. Molinillos de madera (Coe y Coe, 1999: 150-151).

Figura 38. Mancerina de plata, siglos XVI-XIX. Colección particular (Museo Franz Mayer, 2010: 195).

Figura 39. Mancerina de plata, siglos XVI-XIX. Museo José Luis Bello y González (Museo Franz Mayer, 2010: 196).

Figuras 40 y 41. Cocos Chocolateros. Nuez de palma de coco con guarniciones de plata. Primero se decoraban los cocos y después se le agregaban las asas, la base y los remaches de plata. Sala Antiguos Maestros, Museo Soumaya. Fotografía de la autora.

Figura 42. *Códice Sierra*, lámina 31, granos de cacao comprados por los indios de Texupan, Oaxaca (Vela, 2012: 62).

Figura 43. Portada del libro *Qvestion Moral, si el chocolate quebranta el ayuno eclesiástico* (León Pinelo, 1994).

Figura 44. Mujeres comerciando con cacao en el mercado de Tlatelolco. Mural de Diego Rivera, Palacio Nacional, Ciudad de México, 2014. Fotografía de la autora.

Figura 45. Mujer pagando con almendras de cacao en el mercado de Tlatelolco. Mural de Diego Rivera, Palacio Nacional, Ciudad de México, 2014. Fotografía de la autora.

Mapa 1. México Antiguo y sus tres superáreas culturales (López Austin y López Luján, 2003:16).

Mapa 2. Pueblos que tributaban cacao al momento de la conquista española. Elaboración de la autora.

Mapa 3. Pueblos que tributaban cacao ca. 1539-1569. Elaboración de la autora.

Fuentes consultadas

Archivo General de la Nación.

Ramo Inquisición.

Acosta, Joseph de (1985), *Historia natural y moral de las Indias en que se tratan de las cosas notables del cielo, elementos, metales, plantas y animales dellas, y los ritos, y ceremonias...*, México, Fondo de Cultura Económica.

Actas del cabildo de Tlaxcala (1984), *Actas del cabildo de Tlaxcala: 1547-1567*, ed. preparada por Solís, Eustaquio Celestino, et al., México, Archivo General de la Nación-Centro de Investigación y Estudios Superiores en Antropología Social.

Águeda Méndez, María (2002), *Secretos del Oficio. Avatares de la Inquisición novohispana*, México, Universidad Nacional Autónoma de México-El Colegio de México.

Attolini Lecón, Amalia (2013), "Los placeres del paladar. Los caminos de las mercaderías entre los mayas prehispánicos", *Arqueología Mexicana*, núm. 122, pp. 48-53.

Attolini Lecón, Amalia (2009) "Intercambio y caminos en el mundo maya prehispánico", en *Caminos y mercados de México*, México, Instituto Nacional de Antropología e Historia.

Avedaño Arrazate, Carlos Hugo, et al. (2011), *Diagnostico del cacao en México*, México, Secretaria de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación.

Ávila Aldapa, Rosa Mayra (2002), *Los pueblos mesoamericanos*, México, Instituto Politécnico Nacional.

Bauer, Arnold J. (2002), *Somos lo que compramos. Historia de la cultura material en América Latina*, Traducción de Eunice Cortés Gutiérrez, México, Taurus.

Benavente (Motolinía), Fray Toribio de (1988), *Historia de los indios de la Nueva España*, Madrid, Alianza Editorial.

Benzoni, Girolamo (1989), *Historia del Nuevo Mundo*, Madrid, Alianza.

Berdan, Frances y Patricia Rieff Anawalt (1997), *The Essential Codex Mendoza*, Berkeley, Los Ángeles, London, University of California Press.

Braudel, Fernand (1984), *Civilización material, economía y capitalismo. Siglos XV-XVIII. 1: Las estructuras de lo cotidiano*, Madrid, Alianza Editorial.

Broda, Johana (1989), “Las comunidades indígenas y las formas de extracción del excedente: Época prehispánica y colonial”, en *Historia económica de México*, México, Fondo de Cultura Económica.

Cárdenas, Juan de (2003), *Problemas y secretos maravillosos de las Indias*, Valladolid, Editorial Maxtor.

Carrasco, Pedro (1989), “La economía prehispánica de México”, en *Historia económica de México*, México, Fondo de Cultura Económica.

Cervantes de Salazar, Francisco (2008), *Crónica de la Nueva España*, Barcelona, Linkgua ediciones S.L.

Ciudad Real, fray Antonio de (1976), *Tratado curioso y docto de las grandezas de la Nueva España: relación breve y verdadera de algunas cosas de las muchas que sucedieron al padre fray Alonso Ponce en las provincias de la Nueva España siendo comisario general de aquellas partes*, México, Universidad Nacional Autónoma de México.

Códice Florentino (1970), *General history of the things of New Spain: Codex Florentine*, ms. Fray Bernardino de Sahagún, Utah, University of Utah Press.

Códice Osuna (1973), *Pintura del gobernador: alcaldes y regidores de México: Códice Osuna*, estudio y transcripción por Vicenta Cortés Alonso, Madrid, Ministerio de Educación y Ciencia-Dirección General de Archivos y Bibliotecas.

Códice Sierra (1982), *Códice Sierra*, traducción y explicación de sus pinturas jeroglíficas por Nicolás León, México, Innovación.

Coe, Sophie y Michael Coe (1999), *La verdadera historia del chocolate*, México, Fondo de Cultura Económica.

Colón, Cristóbal (1892), *Relaciones y cartas*, Madrid, Viuda de Hernando y Ca.

Colón, Fernando (2011), *Historia del Almirante don Cristóbal Colón*, Barcelona, Linkgua digital.

Corcuera de Mancera, Sonia (2005), “La embriaguez, la cocina y sus códigos morales”, en *Historia de la vida cotidiana en México. Vol. II: La ciudad barroca*, México, El Colegio de México-Fondo de Cultura Económica.

Cortés, Hernán (1963), *Cartas y documentos*, México, Editorial Porrúa.

Cruz, Martín de la (1991), *Libellus de medicinalibus indorum herbis: manuscrito azteca de 1522 según traducción latina de Juan Badiano*, México, Fondo de Cultura Económica-Instituto Mexicano del Seguro Social.

Dakin, Karen y Sören Wichmann (2000), “Cacao and Chocolate: A Uto-Aztecan perspective”, *Ancient Mesoamerica*, vol. 11, pp. 55–75.

Díaz del Castillo, Bernal (2003), *Historia verdadera de la conquista de la Nueva España*, Argentina, Biblioteca Virtual Universal. Disponible en documento pdf: <http://www.ict.edu.mx/acervo_ciencias_histgeo_Historia%20verdadera%20de%20a%20conquista_Bernal%20Diaz%20del%20Castillo.pdf> (Consultado: 23/11/12).

Durán, Fray Diego (1995), *Historias de las Indias de Nueva España e islas de tierra firme*, 2 tomos, México, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes.

Durand-Forest, Jacqueline de (1967), “El cacao entre los aztecas”, *Estudios de Cultura Náhuatl*, vol. 7, pp. 156-181.

Durand-Forest, Jacqueline de (1971), “Cambios económicos y moneda entre los aztecas”, *Estudios de Cultura Náhuatl*, vol. 9, pp. 105-124.

El libro de las tasaciones... (1952), *El libro de las tasaciones de pueblos de la Nueva España siglo XVI*, México, Archivo General de la Nación.

Escalante, Pablo (2010), “La vida cotidiana entre los antiguos nahuas”, en *Historia mínima de la vida cotidiana en México*, México, El Colegio de México, Centro de Estudios Históricos.

García Curado, Anselmo J. (1996), *Chocolate oro líquido*, España, Editorial Zendera Zariquiey.

García Martínez, Bernardo (2008), “La época colonial hasta 1760”, *Nueva historia mínima de México ilustrada*, México, El Colegio de México.

García Martínez, Bernardo (2013), “El tributo de la Nueva España”, *Arqueología Mexicana*, núm. 124, pp. 64-70.

García-Bárcena, Joaquín (2002), “Preclásico Temprano (2500 a.C.- 1200a.C)”, *Arqueología Mexicana*. Edición especial 11, pp 16-21.

Gerhard, Peter (1986), *Geografía histórica de la Nueva España 1521-1821*) México, Universidad Nacional Autónoma de México.

Gibson, Charles (1978), *Los aztecas bajo el dominio español*, 4ª ed., México, Siglo XXI.

Gonzalbo, Pilar (2010), “La vida en la Nueva España”, *Historia mínima de la vida cotidiana en México*, el Colegio de Mexico.

González de la Vara, Martín (1992), *Historia del chocolate en México*, México, Mass ediciones.

González de la Vara, Martín (2003), “Orígenes y virtudes del chocolate”, en *Conquista y comida: consecuencias del encuentro de dos mundos*, México, Universidad Nacional Autónoma de México.

Harwich, Nikita (2011), “Comercio del cacao desde los mexicas a la Nueva España”, *Artes de México*, núm. 103, pp. 46-50.

Hassig, Ross (2013), “El comercio a larga distancia en Mesoamérica y los pochtecas”, *Arqueología mexicana*, núm. 122, pp. 36-41.

Hernández Jaimes, Jesús (2008) “El fruto prohibido. El cacao de Guayaquil y el mercado novohispano siglos XVI y XVII”, *Estudios de Historia novohispana*, vol. 39, núm. 039, pp. 43-79.

Hernández Triviño, Ascensión (2013), “Chocolate: historia de un nahuatlismo”, *Estudios de Cultura Náhuatl*, vol. 26, pp. 37-87.

Hernández, Francisco (1959), *Obras completas*, México, Universidad Nacional Autónoma de México.

Hirth, Keneth (2013), "Los mercados prehispánicos", *Arqueología Mexicana*, núm. 122, 30-35.

Kirchhoff, Paul (1960), "Mesoamérica, sus límites geográficos, composición étnica y caracteres culturales", Suplemento de la revista *Tlatoani*, Universidad Nacional Autónoma de México.

Landa, Fray Diego de (1994), *Relación de las cosas de Yucatán, 1524-1579*, estudio preliminar, cronología y revisión del texto de María del Carmen León Cázares, México, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes.

León Pinelo, Antonio de (1994). *Qvestion moral: si el chocolate quebranta el ayuno eclesiástico*, México, Centro de Estudios de Historia de México CONDUMEX.

León-Portilla, Miguel (2011), "Atlaquetzalli: agua preciosa", *Artes de México*, núm. 103, pp. 34-39.

León-Portilla, Miguel (2012), "La riqueza semántica de los códices mesoamericanos", *Estudios de Cultura Náhuatl*, vol. 43, pp. 139-160.

Lockhart, James (1999), *Los nahuas después de la conquista: historia social y cultural de los indios del México central del siglo XVI al XVIII*, México, Fondo de Cultura Económica.

Long, Janet (2003), *Conquista y comida: consecuencias del encuentro de dos mundos*, Universidad Nacional Autónoma de México.

López Austin, Alfredo (1971), "De las plantas medicinales y de otras cosas medicinales", *Estudios de Cultura Náhuatl*, vol. 9, pp. 125-230.

López Austin, Alfredo (1989), "Los mexicas y su cosmos", en *Cuadernos de Difusión*, México, Asociación de Amigos del Templo Mayor-Instituto Nacional de Antropología e Historia, sin p.

López Austin, Alfredo (2008), *Cuerpo humano e ideología: las concepciones de los antiguos nahuas*, México, Instituto de Investigaciones Antropológicas/Universidad Nacional Autónoma de México.

López Austin, Alfredo y Leonardo López Luján, (2001) *El pasado indígena*, México, Fondo de Cultura Económica.

López de Gómara, Francisco (1979), *Historia de la conquista de México*, Venezuela, Biblioteca de Ayacucho.

López de Gómara, Francisco (1979a), *Historia General de las indias y la vida de Hernán Cortés*, Venezuela, Biblioteca de Ayacucho.

Luna, Albino (1996), "La flora representada en la iconografía pictórica", en *La pintura mural prehispánica en México: Teotihuacán*, vol. I, México, Instituto de Investigaciones Estéticas/Universidad Nacional Autónoma de México.

Martin, Simon (2009), "Cacao in the ancient Maya religion: First fruit from the maize tree and other tales from the underworld", en *Chocolate in Mesoamerica: a cultural history of cacao*, Florida, University Press of Florida.

Matesanz, José Antonio (1965), "Introducción de la ganadería en Nueva España 1521-1535", *Historia Mexicana*, vol. XIV, núm. 4, pp. 533-566.

McClung de Tapia, Emily y Judith Zurita Noguera (1994), "Las primeras sociedades sedentarias", en *Historia Antigua de México, vol. 1 El México antiguo, sus áreas culturales, los orígenes y el horizonte Preclásico*, México, Instituto Nacional de Antropología e Historia-Universidad Nacional Autónoma de México-Editorial Porrúa.

McNeil, Cameron L. (2009), *Chocolate in Mesoamerica: a cultural history of cacao*, University Press of Florida.

Miranda Godínez, Francisco (1993), "Controversia por la dieta novohispana", en *Herencia española en la cultura material de las regiones de México*, México, El Colegio de Michoacán.

Mohar Betancourt, Luz Ma. (1987), *El tributo mexicana en el S. XVI: análisis de dos fuentes pictográficas*, México, Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social.

Montúfar, Aurora (2013), "Domesticación y cultivo de plantas alimenticias de México", *Arqueología Mexicana*, núm. 120, pp. 42-47.

Nájera Coronado, Martha Iliá (2012), "El mono y el cacao: la búsqueda de un mito a través de los relieves del Grupo de la Serie Inicial de Chichén Itzá", *Estudios de Cultura Maya*, vol. XXXIX, pp. 133-172.

Nájera Coronado, Martha Iliá (2013), "El acercamiento al simbolismo del simio entre los grupos mayas", en *Fauna Fantástica de Mesoamérica y Los Andes*, México, Universidad Nacional Autónoma de México-Editorial Porrúa.

Noguez, Xavier (2005), "Los Mexicas", en *España Medieval y el legado de occidente*, México, Sociedad Estatal para la Acción Cultural Exterior de España, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes-Instituto Nacional de Antropología e Historia-Lunwerg Editores.

Noguez, Xavier (2009), "EL libro antiguo", *Gesta, Historia, arte y ciencia en el Estado de México*, Año 2, Edición Especial, época 2, pp. 116-124.

Nondedeo, Philippe (2011), "El chocolate entre fiestas y rituales mayas", *Artes de México*, núm. 103, pp. 37-45.

Ortiz Díaz, Edith (2009), "El camino real del Soconusco: eje de articulación comercial entre la provincia de Oaxaca y la audiencia de Guatemala en el siglo XVI", en *Caminos y mercados de México*, México, Universidad Nacional Autónoma de México.

Pounds, Norman John Greville (1992), *La vida cotidiana: historia de la cultura material*, España, Crítica.

Procesos de indios idolatras y hechiceros (2002), *Procesos de indios idolatras y hechiceros*, Ed. Facsimilar, México, Secretaría de Gobernación-Archivo General de la Nación.

Reents- Budet, Dorie (2009), "The social context of kakaw drinking among the ancient maya", en *Chocolate in Mesoamerica: a cultural history of cacao*, University Press of Florida, pp. 202-223.

Relaciones geográficas del siglo XVI: Antequera (1984), *Relaciones geográficas del siglo XVI: Antequera*, ed. Acuña, René, México, Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Antropológicas.

Relaciones geográficas del siglo XVI: Tlaxcala (1984), *Relaciones geográficas del siglo XVI: Tlaxcala*, ed. René Acuña, México: Universidad Nacional Autónoma de México. Instituto de Investigaciones Antropológicas.

Relaciones histórico-geográficas de la gobernación de Yucatán: Mérida (1983), *Relaciones histórico-geográficas de la gobernación de Yucatán: Mérida, Valladolid y Tabasco*, ed. Mercedes de la Garza, Mercedes de la Garza y Ana Luisa Izquierdo, México, Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Filológicas, Centro de Estudios Mayas.

Ricard, Robert (1986), *La Conquista espiritual de México: ensayo sobre el apostolado y los métodos misioneros de las órdenes mendicantes en la Nueva España de 1523-1524 a 1572*, México, Fondo de Cultura Económica.

Rojas Rabiela, Teresa (1999), *Vidas y bienes olvidados. Testamentos indígenas novohispanos*, México, Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social.

Rojas Rabiela, Teresa (2013), "Agricultura colonial indígena", *Arqueología Mexicana*, núm. 120, pp. 62-67.

Rojas Rabiela, Teresa y William T. Sanders (1989), *Historia de la agricultura época prehispánica-siglo XVI*, México, Instituto Nacional de Antropología e Historia.

Rojas, José Luis de (1988), "El estudio de la moneda indígena en el siglo XVI novohispano", *Revista Relaciones*, núm. 42, vol. IX, pp. 5-19.

Rojas, José Luis de (1990), "Consideraciones sobre el tributo en Michoacán en el siglo XVI", *Revista Relaciones*, núm. 36, vol. XI, pp. 5-21.

Rojas, José Luis de (1993), *A cada uno lo suyo: el tributo indígena en la Nueva España en el siglo XVI*, México, El Colegio de Michoacán.

Ruz, Mario Humberto (2000), *El magnífico señor Alonso López, alcalde de Santa María de la Victoria y aperreador de indios (Tabasco, 1541)*, México, Universidad Nacional Autónoma de México.

Sahagún, Fray Bernardino de (1989), *Historia General de las cosas de Nueva España*, 2 tomos, México, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes.

Seler, Eduard (2004), *Las imágenes de los animales en los manuscritos mexicanos y mayas*, traducción de Joachim von Mentz, México, Casa Juan Pablo-Centro Cultural.

Semo, Enrique (1973), *Historia del capitalismo en México: los orígenes: 1521-1763*, México, Era.

Serna, Jacinto de la (1987), "Tratado de las supersticiones, idolatrías, hechicerías, ritos, y otras costumbres gentílicas de las razas aborígenes de México", en *El Alma encantada: Anales del Museo Nacional de México*, México, Fondo de Cultura Económica.

Siméon, Rémi (1999), *Diccionario de la lengua náhuatl o mexicana*, México, Siglo Veintiuno.

Soustelle, Jacques (1984), *La Vida cotidiana de los aztecas en las vísperas de la conquista*, México, Fondo de Cultura Económica.

Suma de visitas (2013), *Suma de visitas de pueblos de la Nueva España, 1548-1550*, coordinador y editor, René García Castro, versión digital, México, Universidad Autónoma del Estado de México.

Tibère, Valentine (2011), "El chocolate del alba", *Artes de México*, núm. 103, 12-25.

Torquemada, Fray Juan de (1983), *Monarquía indiana*, 7 tomos, México, Universidad Nacional Autónoma de México.

Vargas, Ernesto y Lorenzo Ochoa (1982), "Navegantes, viajeros y mercaderes: notas para el estudio de la historia de las rutas fluviales y terrestres entre la costa de Tabasco-Campeche y tierra adentro", *Estudios de Cultura Maya*, vol. XIV, pp. 59- 118.

Vela, Enrique (2012), "El cacao y el chocolate", *Arqueología Mexicana*, edición especial núm. 45, pp. 12-87.

Zavala, Silvio Arturo (1984), *El servicio personal de los indios en la Nueva España, 1521-1550*, México, El Colegio de México.

Zavala, Silvio Arturo (1985), *El servicio personal de los indios 1550-1575*, México, El Colegio de México.

Zavala, Silvio Arturo (1987), *El servicio personal de los indios 1576-1599*, México, El Colegio de México.

Fuentes electrónicas

Aranda Kilian, Lucía (2005), "El uso del cacao como moneda en la época prehispánica y su pervivencia en la época colonial", XIII Congreso Internacional de Numismática, Madrid, vol. 2, pp. 1439-1450, documento pdf en:

<http://www.mcu.es/museos/docs/MC/ActasNumis/El_uso_cacao_como_moneda.pdf>

(Consulta: 19/11/2012).

Attolini Lecón, Amalia (2011), "Cuentas, dares y tomares del cacao: delicia, convite, rito mesoamericano. Aspectos antropológicos", Revista Digital Universitaria, UNAM, vol. 12, documento pdf en:

<<http://www.revista.unam.mx/vol.12/num4/art38/art38.pdf>>

(Consulta: 05/11/2013).

Bernal Romero, Guillermo (2012), "Historia dinástica de Palenque:

La Era De K'inich Janahb' Pakal (615-683 d.C.)", Revista Digital Universitaria, UNAM, vol. 13, documento pdf en:

<<http://www.revista.unam.mx/vol.13/num12/art117/art117.pdf>>

(Consulta: 11/10/2013).

Colmenero de Ledesma, Antonio (1631), *Curioso tratado de la naturaleza y calidad del chocolate*, Madrid, Biblioteca Nacional de España, versión digital, documento en pdf:

<<http://bdh-rd.bne.es/viewer.vm?id=0000090098&page=1>>

(Consulta: 12/02/2013).

Kettunen, Harri y Christophe Helmke (2010), "Introduction to Maya Hieroglyphs",
Wayeb-Asociación Europea de Mayistas, documento en pdf:

< <http://www.wayeb.org/download/resources/wh2011english.pdf>>

(Consulta: 11/12/13).

Museo Franz Mayer (2010), "Anexo 2. Compilación de obra", Colección particular del
Museo Franz Mayer. Documento en pdf:

http://132.248.9.195/ptd2010/febrero/0654506/0654506_A20.pdf

(Consulta: 01/04/2014).