



## CAPÍTULO II

### Revisión de la Literatura

#### *2.1 Antecedentes Históricos*

Según nos dice la historia, el primer encuentro que tuvo el cacao con el Viejo Mundo fue a través de Cristóbal Colón en su cuarto y último viaje que realizó a América. Sucedió al momento de toparse Colón con una canoa comercial maya que trasportaba entre otras cosas cacao (Coe y Coe, 1999).

##### *2.1.1 El Chocolate En La Cultura Olmeca – Maya*

La cultura olmeca florece en las llanuras del Golfo de México, desde la parte sur de Veracruz hasta Tabasco. Por los datos que se han obtenido a través de investigaciones arqueológicas se puede mencionar que la olmeca fue la primera cultura en cultivar el *theobroma cacao*, esto se logró a través de un proceso de nixtamalización que consistía en hervir los granos hasta que se suavizaran y posteriormente se molían en un metate hasta pulverizarlos (Coe y Coe, 1999).

Para los mayas que habitaron los altos de Guatemala y el estado de Chiapas durante el periodo clásico, conocieron al cacao como un producto exótico y de exportación. Los mayas que ocupaban lo que es ahora el estado de Yucatán, conocían y utilizaban el cacao durante el periodo clásico, se han encontrado diversos artículos para tomar esta bebida, e imágenes donde hacían referencia a este producto (Coe y Coe, 1999).



Coe y Coe (1999), mencionan lo siguiente:

Antes de que llegaran los españoles a Mesoamérica el chocolate era ingerido de diversas maneras como en atoles, polvos y probablemente con algunas sustancias sólidas y saborizantes. Algunos de esos saborizantes aparecen en textos clásicos mayas. Se conoce solamente por su nombre, Stephen Houston lo identifico con la frase *ik-al kakaw*, que significa “Cacao chile”. (p.68)

En Mesoamérica se conocía un sola forma de escritura, era la jeroglífica. Actualmente gracias a los avances científicos se ha podido descifrar estos jeroglíficos. Algunas cosas de las que hablan estos escritos son acerca del uso del cacao. Existe un libro en forma de biombo de aquella época llamado *Códice Dresden*, el cual trata de las actividades y rituales relacionados con el ciclo sagrado de 260 días, en donde se observan dioses sentados sosteniendo frutos de cacao (Coe y Coe, 1999).

Coe y Coe (1999), menciona lo siguiente:

Este códice también señala las ceremonias de año nuevo, que eran muy importantes en el periodo posclásico en la región de Yucatán, esta ceremonia esta representada por el Dios Zarigüeya, él va recorriendo un camino sagrado hasta los límites de la ciudad cargando sobre la espalda al Dios de la Lluvia, mientras que el texto asociado nos dice que “el cacao es su alimento”. (p.58)

Existe otro códice llamado Códice de Madrid, en este se muestra a cuatro dioses perforándose las orejas, dejando caer la sangre sobre el fruto del cacao, se puede observar en la Figura 2.1 esta representación. Para los mayas del posclásico y los aztecas el vínculo que existía entre la sangre y el cacao era algo simbólico y precioso. Este códice también hace mención sobre los rituales que practicaban los mercaderes, ellos recorrían grandes distancias con mercancías de mucha importancia como lo era el cacao (Coe y Coe, 1999).

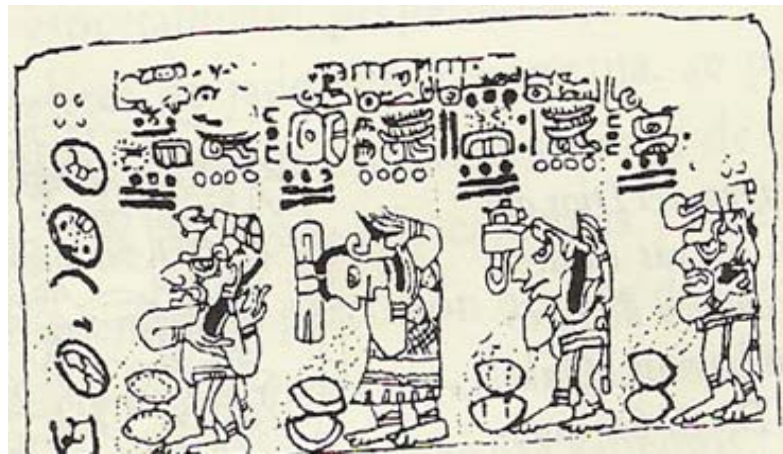


Figura 2.1. Dioses que derraman sangre sobre el cacao, del Códice de Madrid. De "La Verdadera Historia del Chocolate", por Coe y Coe, 1999, p. 59.

En el periodo clásico, la única evidencia escrita que existe sobre el uso del cacao en la cultura maya, son las vasijas que eran pintadas o labradas, éstas eran colocadas en las tumbas de las personas que pertenecían a la clase alta (Coe y Coe, 1999).

Esas vasijas con las cuales eran enterrados contenían textos, estos eran denominados secuencia estándar primaria o SEP. Al descifrar estas secuencias o SEP del contenido de la vasija se le llamó *La receta* (Coe y Coe, 1999).

Coe y Coe (1999), señalan lo siguiente:

La primera receta que fue descifrada, fue el jeroglífico del cacao por el epigrafista David Stuart, quien mencionó que el dibujo correspondía a un pez, precedido por un signo parecido a un peine que ya había sido establecido como glifo silábico *Ka*, y seguido por el signo *-w* final. Las evidencias indicaban que “pez” no es más que un sustituto del glifo de “peine”, *ka* (el peine, es en realidad, una aleta del pez), así que se lee en conjunto como *ka-ka-w*, es decir, “cacao”. (p. 63)

A continuación se muestra la figura 2.2, donde se muestra la secuencia estándar primaria o SEP, así como los jeroglíficos del cacao.



Figura 2.2. Secuencia estándar primaria (SEP) de un vaso clásico maya: a,b, grifos dedicatorios; c, “vaso para beber”; d, glifo del cacao.

De “La Verdadera Historia del Chocolate”, por. Coe y Coe, 1999, p. 62.

Este desciframiento llevó a que se conocieran y se pudieran leer códigos del posclásico y a la identificación del cacao en dicho periodo, ya que aparece este glifo en



la SEP de vasos utilizados por los mayas, posiblemente para el consumo del cacao (Coe y Coe, 1999).

En Río Azul en Guatemala se encontraron varias vasijas que servían para el chocolate, una prueba de esto es, que dichas vasijas fueron enviadas a los laboratorios de la fábrica de Hershey's en Pensilvania, en donde a través de un proceso químico, descubrieron que estas contenían restos de teobromina y cafeína, ambas sustancias se encuentran en el cacao. Estos restos se conservaron porque al ser enterradas junto con los cuerpos de los mayas las vasijas eran llenadas de cacao. Una de ellas fue manufacturada probablemente, en el siglo VIII d.C. en la zona de Nakbé en el Petén (Coe y Coe, 1999).

En esta vasija se muestra una imagen de 3 personas en un templo, una de ellas, está preparando una bebida a base de cacao, donde Coe y Coe (1999) mencionan que se “ilustra el proceso de verter el líquido de un recipiente a otro para producir la espuma que era considerada como la parte más deseable de la bebida por los aztecas y casi seguramente también por los mayas del clásicos” (p.67).



Figura 2.3. Representación más antigua del proceso de producción de espuma del cacao.

De “La Verdadera Historia del Chocolate”, por (Coe y Coe), 1999, p. 66.

Los mayas utilizaban algunos saborizantes para el cacao como el chile; ha sido identificado la frase *ik-al kakaw* que significa “cacao chile” en Guatemala, en un dintel de una puerta en la ciudad maya de Piedras Negras, éste fue reconocido por Stephen Houston. Esta cultura no tenía una receta única para la elaboración del cacao, también le agregaban diferentes condimentos como hierbas y edulcorantes. En las bebidas hechas a base de maíz como el atole, el cacao era un producto esencial (Coe y Coe, 1999).



Al este del Estado de Tabasco, la zona conocida como la Chontalpa, fue muy importante para la historia del cacao durante fines del periodo clásico. Los mayas chontales o putunes, manejaban el comercio a largas distancias, controlando la red comercial por medio de canoas, desde la costa del Golfo, alrededor de la península de Yucatán y el Golfo de Honduras, también llegaron al centro de México, este era otro tipo de comercio que se hacía a pie. El producto más importante que transportaban era el cacao, el cual también era la moneda que sostenía el comercio, además del oro y las plumas preciosas (Coe y Coe, 1999).

Los putunes intermediarios de Mesoamérica, adquirieron muchos rasgos de los pobladores del México central, con quienes comerciaban. Durante el crepúsculo final de las ciudades mayas empezó a ilustrarse gente con indumentarias muy mexicana en el suroeste del petén, muchos arqueólogos creen que eran mayas putunes provenientes de río abajo, aprovechando el vacío político que dejó el colapso, donde se apoderaron de ruinas mayas, Es ahí donde nace una nueva cultura híbrida maya-mexica en Yucatán sobre las ruinas de Chichón-Itzá. Hubo evidencia de que había intercambios comerciales y militares de los putunes que viajaban a Cacaxtla, en el estado de Tlaxcala (Coe y Coe, 1999.)

Coe y Coe (1999), mencionan lo siguiente que “ahí se encuentra un mural, donde se puede ver el viejo dios de los mercaderes y cultivadores de cacao maya, Ek Chuah (o Dios L); con su báculo de viaje en la mano, está de pie, descansando, frente a un árbol de cacao, con su enorme mochila apoyada detrás” (p.75). En la Figura 2.4 se muestra la imagen dicho mural.



Figura 2.4. El Dios Mercader maya (Ek Chuah) se acerca al árbol de cacao, en un mural del s. IX en Cacaxtla, Tlaxcala. De “La Verdadera Historia del Chocolate”, por Coe y Coe, 1999, p. 76.

### 2.1.2 Los Toltecas

M. de Benítez (1996), menciona lo siguiente:

Escrito está en el Tonalámatl, el libro de los augurios de los sacerdotes de la diosa Xochiquetzal, la historia de cuando los dioses, compadecidos de los trabajos que pasa el pueblo tolteca, resolvieron que uno bajara a la tierra para ayudarles, enseñándoles las ciencias y el arte. Decidieron que fuera Quetzalcóatl, que hacía tiempo se empeñaba en ayudar a los toltecas, quien tomara forma humana y descendiera sobre Tollan, la ciudad de los hombres buenos y trabajadores. Y así se hizo. (p.11)

Quetzalcóatl descendió al pueblo de los toltecas, dejándolos asombrados por su brillante vestimenta, al igual que por barba blanca y radiante. Los toltecas de inmediato supieron distinguir que no era un mortal si no un Dios, por lo que le construyeron una casa





de cinco pisos escalonados de diez metros de altura, el techo era sostenido por cuatro soportes de piedra con figura humana. Este templo se edificó en la plaza, alrededor de ésta se estableció la ciudad de Tollan, hoy Tula, ciudad muy poblada en los siglos XI y XII (M. de Benítez, 1996).

Todos los dioses dirigidos por Quetzalcóatl enseñaron a los toltecas a conocer los astros, lo que les permitió medir el tiempo y a conocer el calendario, así como el cambio de estaciones para aprovechar la lluvia y cosechar en buena época. Todos estos conocimientos llevaron a los toltecas a ser dueños de maíz, frijol, cereales y frutos, aprovechando el tiempo en estudiar, en ser excelentes arquitectos, ceramistas y escultores (M. de Benítez, 1996).

Era tan inmensa la bondad de Quetzalcóatl, que robó una planta a sus hermanos Dioses, quienes la guardaban con mucho aprecio, ya que se obtenía una bebida muy buena de ésta. Plantó el arbolito de cacao en los campos de Tula, le pidió a Tlaloc que los regara con su lluvia y a Xochiquetzal que lo adornara con sus flores. Una vez que dio frutos Quetzalcóatl les enseñó a las mujeres a tostar el fruto, a molerlo y a batirlo con agua en jícaras, obteniendo así el chocolate, el cual solamente era ingeridos por los nobles y los sacerdotes, en ocasiones el chocolate era endulzado con miel y perfumado con vainilla (M. de Benítez, 1996).

M. de Benítez (1996), aclara que “Quetzalcóatl, dador del cacao en sus cuatro clases: el *cauhcacahuatl*, el *mecacahuatl*, el *xochicacahuatl*, y el *tlalcacahuatl*, que era el que tostaban, reservando los otros tres para moneda, pues el fruto se consideraba símbolo de riqueza” (p.12).



La leyenda menciona que el Dios Tezcatlipoca “espejo humeante” estaba molesto con Quetzalcóatl, ya que él les había proporcionado a los toltecas la planta del cacao, por esta razón el Dios Tezcatlipoca promete vengarse de los toltecas y de Quetzalcóatl, dándole a beber, un licor llamado pulque, el cual lo embriagó. De esta manera quedó deshonorado ante el pueblo tolteca y así se inició la caída de la gran ciudad Tollan. Al despertar se encontró que las plantas verdes de cacao, se habían transformado en espinosos mezquites, y que ya nunca podría ver lo bueno que les había enseñado a los toltecas. Después de lo sucedido, Quetzalcóatl decidió marcharse hacia el mar, llamado Nonoalco hoy Tabasco, donde arrojó las últimas semillas del cacao. Así es como dejó de florecer el cacao en el altiplano mexicano (M. de Benítez, 1996).

### ***2.1.3 Los Aztecas***

Los aztecas eran un pueblo guerrero y conquistador, al llegar al valle de México tuvieron que luchar con diferentes grupos, como los tarascos de Michoacán, los toltecas y los tlaxcaltecas. Con los mayas que ocupaban el territorio oriente del país, los aztecas no tuvieron conflicto, al contrario, establecieron una red comercial lucrativa muy importante, sobre todo con el puesto comercial de Xicallanco, éste era controlado por los mayas chontales o putunes (Coe y Coe, 1999).

Coe y Coe (1999), señala lo siguiente:

Una de las conquistas más importantes se dio durante el gobierno de Ahuítzotl (1486- 1502), que ganó para el imperio la provincia de Xoconochco (Soconusco), la llanura costera del Pacífico y el contiguo



---

pedemonte del sureste de Mesoamérica, afamado ya por la gran producción y la alta calidad de su cacao. (p. 94)

Los aztecas tendían una división muy clara de los grupos sociales, estos eran tres. El grupo más importante era el de los sacerdotes, posteriormente el de los plebeyos y por último la clase más baja los mercaderes de larga distancia, para ellos su labor era hacer expediciones a lejanos mercados o puertos comerciantes de las tierras bajas, como a la región de los mayas putunes de Xicallanco y Soconusco (Coe y Coe, 1999).

Por otra parte en aquellas tierras lejanas los pochtecas tenían la función de llevar de Xicallanco y Soconusco diferentes productos exóticos al palacio real como plumas de quetzal, ámbar, pieles de animales, cacao, entre otras cosas (Sahagún, 1967).

**2.1.3.1 Del *octli* al chocolate.** El chocolate para los aztecas era una bebida muy apreciada, sobre todo para los guerreros y los nobles, también tenían otra bebida de gran importancia, esta era el *octli*, al que hoy conocemos como pulque, era una bebida restringida para algunos grupos, solamente la podían ingerir los ancianos, o las personas con hijos y nietos, para el resto del pueblo solamente lo podían tomar en fiestas y en ocasiones especiales hasta los niños las podían consumir. En caso de embriaguez por el *octli* la sanción era la muerte. Debido a esto el chocolate se convirtió en el sustituto del *octli*, el cual tuvo una gran aceptación entre la clase alta de los aztecas, no todos lo consumían, ya que el cacao era considerado un producto de lujo exótico, y posiblemente asociaban el chocolate con los ostentosos pueblos de las tierras bajas de los mayas en la costa del Golfo. Para la clase baja estaba vedado (Coe y Coe, 1999).



**2.1.3.2 El árbol del chocolate.** Los aztecas le asignaron un nombre al árbol de cacao, conocido como *cacahuacuáhuatl* que *cacáhuatl* significa cacao y *cuáhuatl* es árbol. Los aztecas tenían conocimiento de cuatro tipos de árbol de cacao que se cultivaban.

Coe y Coe (1999), los mencionan de la siguiente manera:

1. *Cuauhcacáhuatl*: significa “cacao de madera” o posiblemente “cacao de águila”;
2. *Mecacáhuatl*: lo describe como “cacao maguey”;
3. *Xochicacáhuatl*: quiere decir “cacao flor”, del que se decía que las semillas eran rojizas por fuera;
4. *Tlalcacáhuatl*: significa “cacao de tierra” el más pequeño. (p. 107)

El cacao *tlalcacáhuatl* era utilizado por los aztecas principalmente para la elaboración de bebidas, los demás tipos de cacao era utilizados como moneda y también como bebida (M. de Benítez, 1996).

Los mercaderes de larga distancia, quienes al mismo tiempo eran los guerreros de los aztecas, extendieron el imperio hasta las fronteras más lejanas, asegurando el ingreso del cacao de la más alta calidad. Una de las propiedades más valorada por los aztecas era Xoconochco (Soconusco), lugar de alta producción de cacao. Otra de las zonas que les proporcionaba tributos de cacao era la zona huasteca de Veracruz, ya que estaba dominada por los aztecas (Coe y Coe, 1999).

Coe y Coe (1999), señalan lo siguiente:

No está claro si el gran centro de Xicallanco, en la Chontalpa tabasqueña, estaba totalmente dominado por los mayas putunes, o si los mercaderes

aztecas ejercían algún tipo de control sobre él. Pero nunca fue parte del imperio, y el producto de las inmensas plantaciones de cacao de la Chontalpa tenía que obtenerse por medio del comercio, no de la exacción de tributos. (p. 109)

Se muestra en la Figura 2.5 el territorio de los aztecas, así como las principales zonas de producción de cacao.



Figura 2.5. Mapa de las regiones productoras de cacao en Mesoamérica. De "La Verdadera Historia del Chocolate", por Coe y Coe, 1999, p. 110.

En la gran ciudad de Tenochtitlán debieron de haber existido comerciantes comunes que manejaran el cacao, ya que se sabe que en el gran mercado de Tlatelolco se vendía sus semillas. Ya que en el altiplano mexicano, donde se asentaron los aztecas no crecía ningún tipo de cacao, por lo que este era traído como tributo o mercancía (Coe, 1999).



---

Ana M. de Benítez (1996), señala lo siguiente:

Los aztecas almacenaban el cacao en las bodegas del *tlatoani*, había 40 mil cargas, considerando que la carga constaba de 24 mil almendras de cacao, estas sumarían 96 millones de granos, lo cual indica su importancia en la economía del imperio azteca. (p.16)

Los aztecas contaban y medían en términos numéricos, por lo que la cuenta básica era vigesimal, es decir, en base a 20.

Coe y Coe (1999), encontraron:

Un tzontli era 400 de lo que fuese, y que un xiquipilli era 20 veces eso, es decir, 8000; y así se calculaba el cacao. La carga normal que llevaba a la espalda un cargador o un mercader era de tres xiquipillis, es decir 24 mil granos de cacao. (p.112)

Es probable que las almendras secas fueran consumidas por los aztecas como chocolate para beber o como forma de pago y salario, en cambio para la élite de Motecuhzoma se les asignaba diariamente grandes cantidades de chocolate con espuma (Coe y Coe, 1999).

**2.1.3.3 La preparación del chocolate.** El método que utilizaban los aztecas para la preparación del chocolate, era muy similar al de los mayas, la única diferencia es que parece haberse tomado frío y no caliente como los mayas (Coe y Coe, 1999).

Datos obtenidos por un especialista conquistador anónimo, que se describe como caballero de Hernán Cortés, hace una reseña de Tenochtitlan, y menciona que las



almendras eran majadas hasta que se hicieran polvo, éste es colocado en una vasija donde se le vierte agua y se mueve, se pasa de una vasija a otra generando la espuma del chocolate. A esta bebida cada vez que se probaba se le agregaba una cucharada de oro, plata o maderas preciosas en polvo (Coe y Coe, 1999).

Sahagún, misionero franciscano en la época de contacto, tenía informantes nativos, los cuales le mostraron como era la preparación del chocolate de alta calidad, que era llamado *tlauetzalli* y significa “cosa preciosa” (Coe y Coe, 1999).

El chocolate se preparaba de la siguiente manera por los vendedores aztecas: molían los granos de cacao hasta convertirlos en polvo, éste era humedecido, se le agregaba agua poco a poco, se dejaba airear y se movía, posteriormente se batía hasta que formara espuma (Sahún, 1967).

El cacao de baja calidad era mezclado con *nixtamalli* y agua, es decir, se preparaba un atole hecho de maíz y chocolate. Cuando el chocolate ya no estaba bueno, las burbujas de la espuma se tronaban (Coe y Coe, 1999).

**2.1.3.4 Saborizantes y especias.** Los aztecas no tenían una sola receta para preparar el chocolate, había muchas. Ellos le agregaban diversas sustancias al chocolate, por ejemplo, le agregaban maíz y la semilla molida de la ceiba, pero antes de que le agregaran cualquier ingrediente estiraban al cacao, es decir, lo pasaban de una vasija a otra para que produjera espuma, posteriormente le quitaban la espuma y le agregaban estos ingredientes, después le volvían a poner la espuma (Coe y Coe, 1999).

El uso del chile seco y en polvo en el chocolate, era muy popular en Mesoamérica, ya que el chile es un producto que se cultivaba en muchas variedades desde aquella época. Para el emperador se le llevaba el chocolate de diferentes maneras, como chocolate



enmielado, chocolate condimentado con flores o con sabor a vainilla, chocolate con flor de *huitzteculli*, chocolate rojo brillante, frutos verde de cacao chocolate blanco y negro. Posiblemente de los frutos verdes de cacao solamente se comían la pulpa que rodea a las semillas. No se sabe con que coloreaban el chocolate, pero pudo haber sido con achiote para la bebida roja. La vainilla y las flores eran agregadas en polvo (Coe y Coe, 1999).

Coe y Coe (1999), mencionan lo siguiente:

Francisco Hernández da una receta del chocolate, donde menciona que este tiene propiedades afrodisíacas. Los ingredientes de esta receta son tres saborizantes, que según sabemos, eran muy apreciados por los aztecas. El primero es el *hueinacaztli*, el pétalo grueso, de la flor de *cymbopetalum penduliflorum*, a la que pertenece la chirimoya. Este era el principal saborizante del chocolate para los aztecas. El *hucinacaztli* se podía remplazar por pimienta negra. (p.120)

El segundo ingrediente era la *tlilxóchitl*, significa “flor negra” y es la vainilla, ésta se cultiva en la costa del Golfo de México, principalmente en la zona de los totonacas de Veracruz (Papantla y Gutierrez Zamora). El tercer saborizante es el *mecaxóchitl*, quiere decir “flor de cordel”, este pertenece al género *Piper*, y está relacionado con la pimienta negra. Esta flor al ser mezclada con cacao le daba un buen sabor, era un remedio ya que combatía ciertas enfermedades, calentaba en estómago, aliviaba los dolores intestinales y generaba un aliento agradable (Coe y Coe, 1999).





Existían otro tipo de saborizantes que le agregaban al chocolate los aztecas, como la semilla de zapote, que le daba un sabor amargo a la bebida, así como la magnolia mexicana, usada para aumentar el pulso de las personas y regularizar los latidos del corazón (Coe y Coe, 1999).

Ortemberg (2005), menciona lo siguiente:

Los aztecas tostaban y molían las semillas del cacao, las mezclaban bien con agua, les añadían especias como guindilla, pimienta o vainilla y a veces harina de maíz para espesarlo, y obtenían una bebida amarga, de sabor fuerte, pero también muy energética. La llamaban *tchocolath* o *xocolat*, en lengua nahuatl, *xoco*: amargo; *atl*: agua. (p. 13)

**2.1.3.5 Chocolate, bebida de lujo.** Ortemberg (2005), señala que “el chocolate era una bebida de elite, reservada a gobernadores y soldados de altas jerarquías a quienes confería fuerza y vigor, y era utilizada para celebrar ciertos rituales” (p. 13).

La manera de beber chocolate para los aztecas era solamente para la élite como lo era la realeza, la nobleza y sus señores, los pochtecas y los guerreros. Los únicos plebeyos que podían tomar chocolate eran los soldados que estuviesen en campaña. Para los sacerdotes estaba prohibido tomar esta bebida ya que vivían en austeridad y penitencia; y el chocolate era un lujo (Coe y Coe, 1999).

La bebida de chocolate era servida en los banquetes de la élite, pero se servía al final junto con el tabaco y no durante la comida, éste no era un digestivo, si no que era un néctar de las tierras de Anáhuac (Coe y Coe, 1999).

Para Motecuhzoma, el chocolate tenía propiedades afrodisíacas, posiblemente era necesario por que los gobernantes tenían un gran harem. En el códice Nuttall, un libro mixteco de Oaxaca, existe una imagen donde el rey mixteco recibe una vasija de chocolate de su prometida durante una ceremonia nupcial. Por consiguiente lo que podemos inferir que era una bebida que se usaba en algunas ceremonias importantes (Coe y Coe, 1999). Esta imagen se muestra en la Figura 2.6 que a continuación se presenta.



Figura 2.6. Códice Nuttall. Representación de una ceremonia nupcial.  
De “La Verdadera Historia del Chocolate”, por Coe y Coe, 1999, p. 126.

Coe y Coe (1999) mencionan que “los altos rangos de los pochtecas bebían el chocolate en copas de jícaras y cáscaras de calabaza, mientras que para las demás personas tomaban esta bebida en tazas de cerámica” (p. 128).



**2.1.3.6 El cacao como moneda.** El cacao fue un producto que tuvo mucha importancia para los aztecas y otras culturas de Mesoamérica, fue tal su relevancia que su uso como moneda, inclusive servía para pagar los salarios de los aztecas. El valor que tenían no era en cuanto a volumen si no por unidad, es decir, cada producto tenía un valor en granos de cacao (Coe y Coe, 1999).

Coe y Coe (1999), señalan la siguiente tabla de equivalencia de cacao:

Una buena pípila (hembra del pavo) valía 100 granos de cacao grueso o 120 arrugados.

Un pavo valía 200 granos de cacao.

Una liebre o conejo de monte valía 100 granos de cacao cada uno.

Un huevo de pato valía 3 granos de cacao.

Un aguacate recién cortado costaba 3 granos de cacao, si está bien maduro equivale a un grano de cacao.

Un jitomate grande equivale a un grano de cacao.

Un zapote grande, o dos chicos, son equivalentes a un grano de cacao.

Un ajolote, exquisitez azteca costaba a 4 granos cacao, uno chico valía 2 o 3 granos.

Un tamal se cambiaba por un grano y un pescado envuelto en hojas de maíz valía 3 granos de cacao. (p. 130)

Desde aquella época ya existía la falsificación de la moneda, entre los aztecas había fraude de cacao, ya los malos traficantes o estafadores comerciaban con semillas de cacao falsas. A la semilla de cacao se le sacaba el relleno, ya que era lo que valía del cacao, posteriormente se hacía una especie de pasta en forma de semilla de caca, hecha a base de



amaranto, cera, y pepitas de aguacate, en ocasiones se elaboraba con semillas de chile, y para terminar esta era cubierta con la semilla de cacao vacía de esta forma falsificaban la moneda de cacao (Sahagún, 1967).

Los mexicas exigían como pago de tributo el cacao a los pueblos que habían conquistado cuyos climas permitían su cultivo. Entre estas poblaciones se encontraban doce regiones de Colima, nueve de Chiapas, ocho en Tabasco y Veracruz y veintidós en Oaxaca, porque eran zonas en las cuales se cultivaba cacaotales. El cacao se utilizó como medio de cambio por varios siglos, modificando su valor al paso del tiempo. Cuando llegó el varón de Humboldt a México, un peso de plata equivalía a 1152 almendras de cacao. Para 1911 en Tuxtla Gutiérrez, Chiapas, el cacao todavía tenía valor y 1000 semillas correspondían a 1 peso (Cruces Carvajal, 1986).

En tiempos pasados también se daba la falsificación de la moneda entre los indígenas, una prueba de este hecho fue cuando el virrey Antonio de Mendoza envió un cargamento de cacao al emperador Carlos V, las semillas de cacao habían sido vaciadas de su pulpa y estaban rellenas de lodo (Cruces Carvajal, 1986).

#### ***2.1.4 El Primer Encuentro con el Viejo Mundo***

El primer contacto que hubo entre el Viejo Mundo y el cacao se hizo a través de Cristóbal Colón, a principios del siglo XVI, cuando desembarcó en las Américas (Ortemberg, 2005). Colón tuvo el primer contacto en alta mar, al encontrarse con una canoa posiblemente procedente de la península de Yucatán, con mayas putunes, ellos comerciaban diversos productos como prendas de algodón, piedras filosas, cascabeles de cobre fundido y por supuesto almendras de cacao, de las cuales Colón no se enteró del uso que los



mesoamericanos hacían de éstas, ya fuera como para la preparación de bebidas o como moneda. Colón murió sin haber probado el chocolate, por lo que el descubrimiento de este preciado producto se le atribuiría a otros conquistadores (Coe y Coe, 1999).

En 1503 en Jamaica el hijo de Colón, Fernando, narra que se encontró con grandes canoas hechas de tronco, donde se transportaban diferentes mercancías, entre ellas cacao, estas canoas eran procedentes de una tierra llamada *maiam*, casi seguramente las tierras de Yucatán donde habitaban los mayas (Coe y Coe, 1999)

El descubrimiento del cacao se le atribuye a Hernán Cortés cuando llegó a México en 1519 fue recibido por el pueblo azteca con mucho afecto, porque ellos pensaban que era Quetzalcóatl quien había regresado; por esta razón fue recibido como un dios. Hernán Cortés llegó a México en el tiempo que Quetzalcóatl había prometido volver, asimismo, Cortés arribó por el Este, el mismo lado por donde se suponía que llegaría su dios, “por donde sale el sol” (Ortemberg, 2005).

Ortemberg (2005), menciona lo siguiente:

Moctezuma recibió a Cortés con todos los honores correspondientes a una deidad y le ofreció Xocoatl, la bebida reservada a las personas importantes.

En aquella época no tenía el sabor suave. Y delicado que conocemos hoy, si no que era amargo y fuerte. Cortés al probar ese extraño brebaje lo describió así: “Cuando uno lo bebe, puede viajar todo una jornada sin cansarse y sin tener la necesidad de alimentarse”. Además del valor alimentario, también le llamó la atención el valor monetario que le daban los aztecas. En una carta dirigida al emperador Carlos V en 1530 Cortés escribió: “Es un fruto como



---

de almendras que venden molida y tiénela en tanto que se trata por moneda en toda la tierra y con ella se compran todas las cosas necesarias”. (p. 13)

Al ver Cortés que era una bebida tan popular el chocolate entre la elite y un producto tan importante el cacao, decidió enviar varios cargamentos de semillas de cacao al emperador Carlos V, por lo que poco a poco se puso de moda entre la nobleza española, y no fue por su sabor, ya que seguía siendo amargo y fuerte, sino por ser un producto exótico que cultivaba en el Nuevo Mundo (Ortemberg, 2005).

Los religiosos fueron los que más difundieron el chocolate en México entre los españoles, a tal grado que se volvió un conflicto dentro de las altas esferas eclesiásticas, ya que era un producto que tenía un gran poder excitante en quien lo ingiriera (Ortemberg, 2005).

El chocolate sufrió diversos cambios a raíz de la llegada de los españoles, la primera modificación que le hicieron al chocolate fue que en vez de tomarse frío como lo hacían los aztecas, los españoles lo tomaban caliente. El segundo cambio que le hicieron fue endulzarlo con azúcar de caña, producto traído desde España. Los saborizantes que utilizaban los nativos como el chile fueron sustituidos por ingredientes familiares para los españoles como canela y anís. La espuma ya no era producida con el cambio de la bebida de una vasija a otra, si no que se inventó el “molinillo”, que es un agitador de madera que produce la espuma. La preparación del chocolate con una tableta de cacao molido, fue un cambio que se puso de moda entre los españoles, éste se agregaba al agua caliente con azúcar. Este tipo de pasta era solamente proporcionado a los soldados aztecas se le consideró considerado como un “chocolate instantáneo” (Coe y Coe, 1999).



---

### *2.1.5 El Cacao en la Época Virreinal.*

Una vez que todo el territorio de Mesoamérica estaba conquistado y era llamado la Nueva España, los conquistadores sabían el valor que tenían los cacaoteros, es por esto que Hernán Cortés quería estar al mando de las principales regiones productoras de cacao que eran el Soconusco, Tututepec, Nexpa, Tehuantepec, Tlapa y Zacatula. La Corona Española decidió otorgarle el mando de Jalapa del Marqués, Tehuantepec e Ixtaltepec en Oaxaca. La producción de cacao fue creciendo por toda la zona hasta llegar a las costas de Jalisco y Nayarit, mientras que en Bacalar, cerca de Chetumal se exportaba el cacao a La Habana, también hubo una gran siembra en lo que hoy es el Estado de Guerrero, en todas las regiones la producción del cacao creció de manera significativa, sin embargo no se sabe con exactitud cual fue el incremento real que tuvo en la época virreinal (Chapa, 2003).

Chapa (2003), señala lo siguiente:

Se desconoce cuánto aumentó la producción de cacao en los primeros años de la Colonia, pero es indudable que creció notablemente en comparación con la época prehispánica: en Tabasco, que desde entonces se volvió la provincia con mayor producción de cacao en Nueva España, los tributos subieron de 580 cargas en 1540 a 1700 en 1579, y el Soconusco llegó a rendir 4 mil cargas (casi 100 toneladas) en 1570, lo que significaría tentativamente que se duplicó después de la conquista española. (p. 41)

Desafortunadamente este panorama no duró mucho ya que a finales del siglo XVI hubo una gran epidemia en Tabasco, donde gran parte de la población contrajo esta enfermedad, dejando sin mano de obra la labranza, algunas de las poblaciones indígenas se



redujeron hasta un 90%. Debido a todo esto la producción de cacao bajó mucho, no solamente en la región de Tabasco, si no en todas las zonas productoras de cacao, ya que la única solución que daban para remplazar la mono de obra indígena, era comprar esclavos negros, los cuales eran muy costosos. Llegaron nuevas técnicas de Europa que incrementaron la producción, lo que ayudó por poco tiempo, ya que después hubo una gran competencia con el grano importado de Caracas y Guayaquil en el siglo XVIII. Asimismo la producción de cacao también bajó en Michoacán, Jalisco, Colima y Nayarit, dejando como únicas zonas productoras a Coatzacoalcos, Acayucan, Cuahuitlán, Tehuantepec y Ayutla durante toda la época virreinal. Debido a la baja producción de cacao que tuvo México, este producto se tuvo que importar de Guatemala, Maracaibo, Caracas y Guayaquil (Chapa, 2003).

El chocolate en la época virreinal sufrió varias modificaciones, dejó de ser una bebida fuerte y amarga, para tomar otros sabores más suaves. Hubo tres causas principales por las cuales el chocolate cambió.

Shuhmacher y Forsthofer (1996), menciona lo siguiente:

La primera causa se debió a la internacionalización del comercio del cacao, que se inició con la transformación del arbusto del cacao en árbol, y con su cultivo sistemático en las colonias holandesas, inglesas y francesas. Como consecuencia se registró una notable competencia en los mercados europeos y el cacao español bajó de precio. En términos generales aquel producto virreinal empezó a estar al alcance de todos los bolsillos. (p. 12)





La segunda causa se le atribuye al cambio de sabor del chocolate, ya que se le añadió leche de vaca y azúcar, dándole un sabor más suave al chocolate (Shuhmacher y Forsthofer, 1996).

Por último cambió la forma de producción del chocolate, de una producción artesanal a una industrial, el método de hacerse la trituration en morteros o rodillos con piedra se transformó a un proceso mecánico. La nueva técnica consistía en triturar al cacao en molinos o laminadores de vapor. Este proceso se dio en Francia con Luís XVI (Shuhmacher y Forsthofer, 1996).

La invención del mole tuvo lugar en el siglo XVII, platillo típico mexicano donde uno de sus ingredientes principales es el chocolate. Según Germán List Arzubide, cuenta una de las leyendas sobre la creación de este platillo, mencionando que surgió en la ciudad de Puebla en el convento de Santa Rosa, cuando las monjas de este convento se encontraban en una etapa difícil, ya que el obispo don Manuel Fernández de Santa Cruz ya no las podía ayudar con el sustento del convento, por lo que tendrían que cerrarlo. Debido a la gran ayuda que habían obtenido las monjas del obispo decidieron obsequiarle una comida con platillos deliciosos. La superiora del convento confiaba en el buen sazón que tenía la madre sor María del Perpetuo Socorro, por lo que fue la elegida para preparar los platillos para agasajar al obispo. Esta monja se encomendó a San Pascual Bailón, quien había sido cocinero y en la cocina se le aparecía la Sagrada Eucaristía, por lo que la monja encomendó a él y se retiró a descansar. Sor María del Perpetuo Socorro tuvo un sueño donde el santo le daba los ingredientes para la elaboración de un platillo exquisito. En el sueño, el santo le decía que le daría una receta que haría famoso no solo al convento, si no también a la ciudad de Puebla, le mencionó que no podía cambiar los ingredientes ni



dejarlos de usar. Estos consistían en chile ancho, mulato y pasilla, ajos, cebolla, pasas, almendras, plátano macho, anís, canela, clavo, semilla de cilantro, pimienta de castilla y chocolate, este último era el más importante y el que no podía olvidar. (M. de Benitez, 1999).

M. de Benitez (1999), menciona lo siguiente:

Con su experiencia y buen sazón, sor María ejecutó la receta venida del cielo y en esta salsa puso carne cocida de guajolote, lo vació en un platón de talavera, lo roció con ajonjolí tostado y así lo presentó a la mesa del obispo. Al probarlo, Su Ilustrísima exclamó alborozado: “¡Pero si esto sabe a gloria!” Y nada más exacto, como que este platillo de la gloria había llegado. Cabe suponer que, desde ese entonces, san Pascual Bailón es el santo patrono indiscutible de los cocineros y cocineras mexicanos. (p.27)

Desde entonces, los conventos de monjas fueron los laboratorios en donde se ensayaron recetas de comidas y repostería que tenía como estrella al chocolate.

### ***2.1.6 El Chocolate en España***

El chocolate llegó a Europa durante el periodo barroco, a finales del siglo XVI, al principio era considerado como un producto medicinal, pero con el tiempo dejó de serlo, y era solamente ingerido como bebida por la clase alta española, al igual que lo era para los aztecas (Coe y Coe, 1999).

Coe y Coe (1999), señalan que “el chocolate llega por primera vez en 1585 a Sevilla, España; procedente de Veracruz, en el primer cargamento oficial” (p. 170).



Existen varias versiones de cómo llegó el chocolate a España, una de ellas dice que fue a través de un fraile llamado Luís Monreal Tejada, mejor conocido como Aguilar, que se encontraba en México, él envió al abad del Monasterio de Piedra en Zaragoza, España, granos de cacao con la receta para que lo pudiesen preparar. De esta manera los monjes instalaron la primer chocolatería sobre el claustro, lugar donde se degustaba y preparaba el chocolate (García Curado, 1996).

El chocolate empezó a difundirse por todo Europa a partir del siglo XVII, ya que en este siglo contrajeron matrimonio Ana de Austria y Luís XIII de Francia, en aquella época Austria pertenecía a España (Coady, 1995). Ana de Austria era fanática del chocolate, por esta razón se dice que ella lo introdujo y lo impuso en la corte francesa (M. de Benítez, 1996).

#### ***2.1.7 El chocolate en Italia.***

No se tienen conocimientos exactos de cómo llegó el chocolate a Italia, una de las versiones que se maneja es que fue a través de un capitán del ejercito español, llamado Emmanuele Filiberto de Saboya, quien regresaba a Italia después de una batalla y llevaba con él, el tan famoso chocolate que se consumía en España. Otra de las versiones que se mencionan es que fue importada por Catalina de Austria, hija de Felipe II de España, y esposa de Carlo Emanuele, duque de Saboya. También se menciona otra teoría en donde Francesco d' Antonio Carletti, quien era un comerciante florentino, al realizar un viaje llegó a las costas de El Salvador, donde conoció grandes plantaciones de cacao. El realizó un informe sobre su viaje, donde relata las etapas del cultivo del cacao, así como la producción de la bebida. El chocolate pudo haberse distribuido por el resto de Italia a través



de los monasterios, conventos y órdenes sacerdotales que existían entre Europa y América Latina (Coe y Coe, 1999).

Otras de las historias que se conoce de la llegada del chocolate a Italia, fue a principios del siglo XVII, cuando esta bebida fue importada, pero la ruta del chocolate no quedó en Italia, si no que viajó hacia el norte hasta llegar a Suiza (Shuhmacher y Forsthofer, 1996).

### ***2.1.8 El Chocolate en Francia.***

Una de las hipótesis más comentadas sobre la llegada del chocolate a Francia fue que llegó como un producto medicinal desde España.

Coe y Coe, (1999) señala lo siguiente:

Existen datos sobre los que se basa esta teoría. En su *Mélanges d'histoire et de littérature*, publicó en 1713, Bonaventure d'Argonne afirma: Sabemos que el cardenal Brancaccio escribió un tratado sobre el chocolate, pero tal vez no sepamos que el cardenal de Lyon, Alphonse de Reichelieu, fue el primero en usar esta droga en Francia. Oí de uno de sus sirvientes que la empleaba para moderar los vapores del bazo, y que le transmitieron el secreto uno de los monjes españoles que lo llevaron a Francia. (p. 199)

Algunos otros autores mencionan que llegó a Francia con Maria Teresa de Austria, quien contrajo Nupcias con Luís XIV, ya que era gran bebedora de chocolate (Ortemberg, 2005).



---

### ***2.1.9 El Chocolate en Inglaterra.***

Una de las teorías que existen de cómo llegó el chocolate a este país, según datos de Monreal Tejada, se dice que llega en 1657 de acuerdo a un artículo que apareció en el *Public Advertiser*, en el cual informaban de la llegada del chocolate como una buena bebida traída desde la Nueva España. De esta manera las cafeterías en Inglaterra empezaron a servir chocolate (García Curado, 1996).

Los primeros ingleses que tuvieron contacto con los granos de cacao fueron los piratas ingleses quienes asaltaron un barco que viajaba del Nuevo Mundo a España con un gran cargamento de granos, desafortunadamente los piratas ingleses al no conocer estas semillas y pensar que eran excremento de oveja incendiaron el barco con tan preciada mercancía (Coe y Coe, 1999).

Otras de las historias que se mencionan sobre la llegada del chocolate fue a través de Oliver Cromwell quién le quitó la Isla de Jamaica a los españoles, en esta isla ya había plantaciones de cacao, y de esta manera Jamaica se volvió el principal proveedor de cacao para Inglaterra (Coe y Coe 1999).

García Curado (1996), menciona que “pocos años más tarde que en Inglaterra, en 1679, el chocolate entra en Alemania, siendo la primera chocolatería germana la instalada en Steinhude que data de 1756” (p. 43).

El chocolate llega a Suiza a través de Henry Hescher, un burgomaestre de Zurich quien probó el chocolate en Bruselas (García Curado, 1996).

### 2.1.10 El Chocolate Después de Europa.

El chocolate después de haber llegado a Europa siguió su recorrido por varios lugares del mundo. Una vez que llegó a Inglaterra, este volvió a América del Norte, lugar perteneciente a la colonia Inglesa. No se sabe con certeza si el chocolate llegó directamente de Inglaterra o fue enviado desde Jamaica, de cualquier manera el chocolate fue llevado por los ingleses (Coe y Coe, 1999).

El chocolate nunca pudo conquistar el oriente, el único país de aquellas tierras que aceptó el chocolate fue las Filipinas, ya que pertenecía a España. También se menciona que la planta del cacao fue llevada a estas tierras donde creció de manera favorable esta plantación (Coe y Coe, 1999).

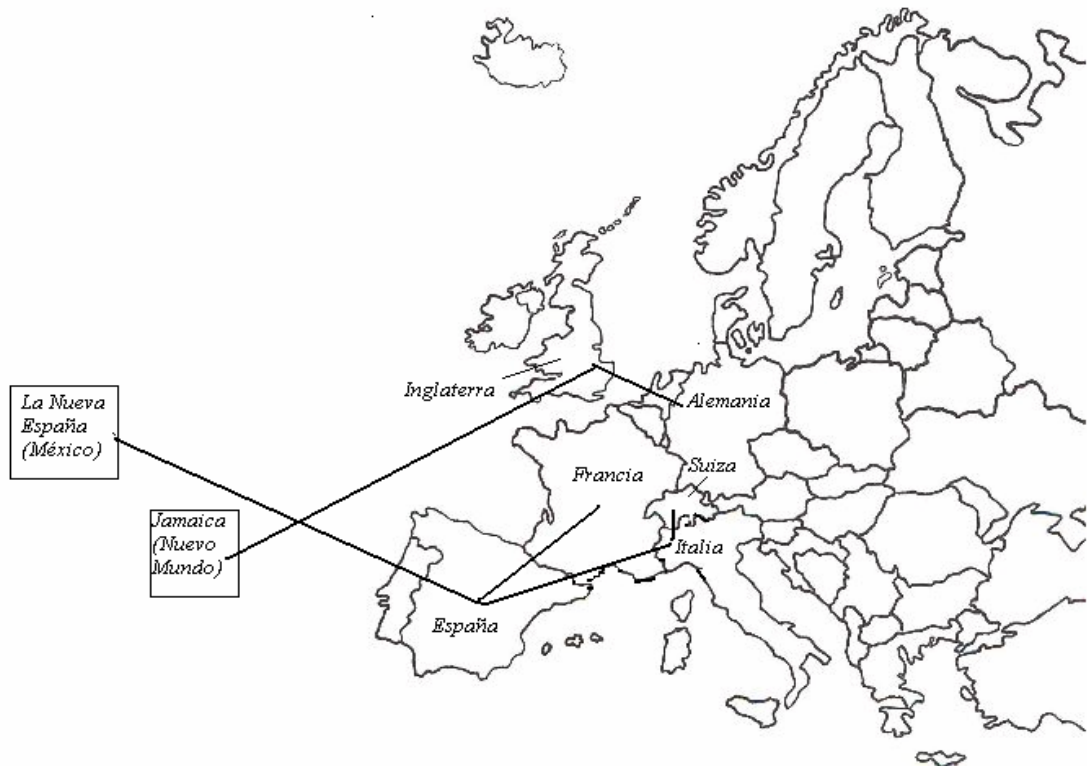


Figura 2.7 “La llegada del chocolate a Europa”



Después de que el chocolate se difundiera por Europa, se crearon las chocolaterías. La primera que se creó fue en Francia en 177, en Bayona, esta chocolatería recibía el nombre de *Chocolaterie Royale*, de esta chocolatería exportaba hacia Paris y España. Con la creación de las máquinas de vapor a principios del siglo XIX, se crearon las empresas familiares, algunas de ellas han trascendido hasta la actualidad como son las de los ingleses Cadbury y Rowntree, de los suizos Suchard, Nestlé, Lindt y Kohler (Santamaría, 2004).

### ***2.1.11 La Creación del Chocolate***

En la época colonial los españoles tomaban el cacao como lo hacían los mesoamericanos, más tarde el llevarlo a Europa y Asia le agregaron nuevos ingredientes como pimienta, canela, anís, ajonjolí, huevo, almendras, avellanas, azúcar, pétalos de flores y posiblemente el primer ingrediente que le agregaron los europeos fue el azúcar (Chapa, 2003).

Chapa (2003), menciona lo siguiente:

A mediados del siglo XVI se comenzó a utilizar la palabra “chocolate” para designar una de las bebidas calientes del cacao y hacia 1585 el chocolate que ahora llamamos “de mesa” y estaba por convertirse en la bebida más popular hacia la nueva España. (p.50)

Algunos de los ingredientes que se ocupaban en la época prehispánica prevalecieron cuando se dio la transformación del chocolate, algunos de estos ingredientes fueron la vainilla y el cacao; los europeos crearon nuevas recetas dejando fuera el maíz y el achiote. Los ingredientes básicos que utilizaban era el cacao, vainilla canela y azúcar en los siglos XVIII y XIX (Chapa, 2003).