



Kakaw: la bebida de los Dioses Mesoamericanos

Por: [Herbert Castellanos](#)

El “theobroma cacao” es un cultivo de nuestros ancestros, que enraíza el origen cultural del chocolate con esta tierra Chiapaneca.

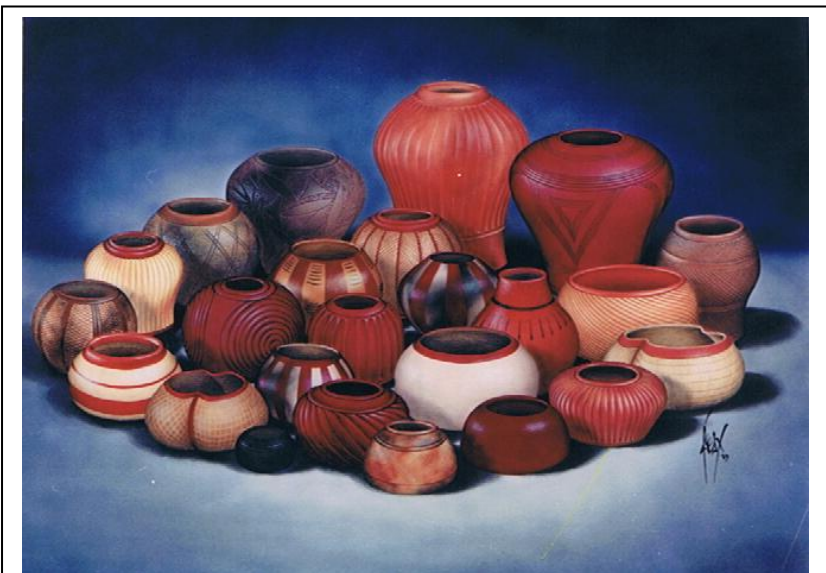
Nosotros afirmamos que el cacao tiene su génesis biológica en las costas del Océano Pacífico de Mesoamérica.

Al ir conjuntando la documentación para poder abrir el Museo del Cacao y del Chocolate en San Cristóbal de Las Casas, nos encontramos con los estudios del Instituto de Investigaciones Antropológicas de la Unam, a cargo del Dr. Guillermo Acosta, quienes en sitios prehistóricos de Chiapas encuentran Polens de Cacao, que datan más de doce mil años. *1 El cacao surge de manera biológica al inicio de la época holocénica, cuando con el descongelamiento de la última glaciación y el aumento de la temperatura, se dan en Chiapas, las condiciones de clima y humedad que permiten su surgimiento y desarrollo en forma natural.

Muchos investigadores afirman que el punto de origen de varias especies del género botánico theobroma se encuentra en Suramérica, pero somos enfáticos al atribuirle al “*teobroma cacao*” un origen biológico mesoamericano y en aclarar que de las 24 especies de teobromas, el cacao es el único que se siembra y se aprovecha para hacer chocolates.

Analizando la información arqueológica y antropológica, hemos podido documentar la relación del cultivo del cacao con los seres humanos de Mesoamérica desde hace por lo menos 4 mil años. Por el contrario, no hemos podido localizar el más mínimo elemento cultural que relacione al cacao, con los pueblos prehispánicos de América del sur.

Al someter a análisis muchos factores históricos, resulta indudable que es entre los pueblos de Mesoamérica como los Mocayas, Olmecas, Mayas y Aztecas, donde el cultivo se perfecciona y donde se origina la sabrosa bebida que mundialmente conocemos como Chocolate.



Cerámica tipo “Barra”, 1,800 años A.C. Cultura Mocaya, Costa de Chiapas.

En los trabajos realizados hace cuarenta años por la Fundación Arqueológica del Nuevo Mundo de la Universidad de Brigham Young de Utah USA, en el sitio arqueológico Paso de La Amada, lugar relacionada a la cultura Mocaya, cerca de Mazatán Chiapas, se han localizado tiosos cerámicos de la llamada fase Barra que datan de 1800 años antes de la era cristiana, las cuales aseguran los investigadores John Clark *2 y Michael Blake, eran utilizados para contener de forma ceremonial y elitista, bebidas y productos de cacao.

Mil años antes de la era cristiana, el cacao había cruzado el istmo, desde el pacífico hacia las pantanosas tierras costeras aledañas al Golfo de México. Entonces el pueblo Olmeca, aprovecho este cultivo, dominando la compleja tecnología que se requería para transformar las semillas en alimento y en la energética bebida.

Para el siglo IV de nuestra era, la cultura Maya estaba en pleno desarrollo. A partir de esta época, podemos ver en cerámicas localizadas en entierros funerarios, que el cacao y su

derivado, el chocolate, eran objeto de un especial consumo reservado para la aristocracia. En muchos vasos cerámicos se pueden leer jeroglíficos en los que se hace referencia al uso del trasto para el servicio con chocolate. Muchos de estos trastos son parte de ofrendas funerarias que acompañaban los entierros de la élite con semillas de cacao o bebida de chocolate. A los guerreros se les ofrecía al regreso de las batallas y sin duda era una bebida utilizada en los ceremoniales políticos, religiosos y civiles. Tenían métodos para prepararlo y tomarlo con abundante espuma, aromatizándolo frecuentemente achiote o vainilla o condimentándolo con miel o picante, según el gusto de los consumidores.

Aunque en las zonas de cultivo de los cacaos mesoamericanos se erigieron importantes centros ceremoniales y poblacionales de las culturas Olmecas y Mayas, como La Venta y Comalcalco en Tabasco, San Isidro y Malpasito en la región del río Mezcalapa e Izapa en la costa de Chiapas, por mencionar solo algunos, los principales centros de desarrollo de la cultura Maya como Palenque, Calakmul y Tikal estuvieron a bastante distancia de las áreas de cultivo, lo cual fue motivo del establecimiento de rutas de comercialización de este preciado producto, lo que con el tiempo le vino a dar un gran valor monetario al cacao, como producto de intercambio comercial, pudiéndose afirmar que el dinero crecía en los árboles.



El cultivo del cacao, es posible únicamente en ambientes tropicales con mucha humedad. En la actualidad se cosecha en varias partes del mundo, pero el cacao mesoamericano ha sido clasificado como el de mejor calidad. El cacao original de esta región es el denominado “Criollo” y las mejores zonas de cultivo son las planicies costeras mesoamericanas del Pacífico conocidas como el Soconusco en Chiapas y Suchitepéquez en Guatem-

la, así como la planicie costera del golfo de México identificada como Chontalpa entre Tabasco y Chiapas. Otras tierras productoras son las aledañas al río Mezcalapa entre Chiapas, Oaxaca y Veracruz, así como la región del Márquez de Comillas en Chiapas y la Alta Verapaz en Guatemala.

Los aztecas tenían la creencia que el cacao era un regalo del dios Quetzalcoatl. Para esta cultura, el cacao fue tan importante que hacia el año 1485, Ahuizotl, el octavo gobernante de los mexicas, ordena una gigantesca marcha de conquista hasta tierras Chiapanecas, con el propósito de recaudar tributos. En el código Mendocino, encontramos la información de que ocho pueblos de la costa tributaban anualmente un total de 3,200 cargas de cacao, lo que representa un aproximado de 96 toneladas de este grano.

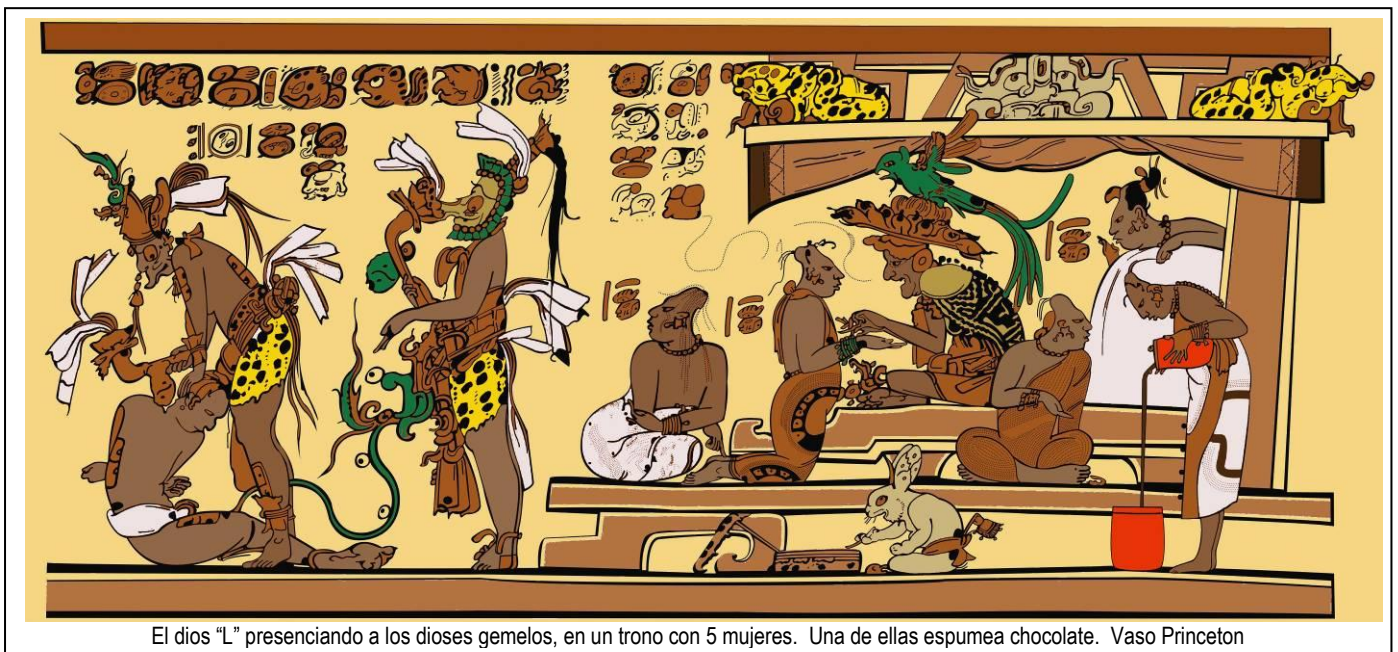
A los aztecas se les atribuye el invento del molinillo de madera para lograr más rápido la espuma del “xocolotl”, como se le llama a la bebida en lengua náhuatl. El valor de las semillas de cacao en el siglo XV era tan alto que diez granos de cacao se podían intercambiar por un conejo y con lo mismo se podía pagar la compañía temporal de una mujer.

La primera vez que ojos españoles vieron el cacao, fue cuando Fernando Colon, hijo del célebre navegante, se acercó con una de las carabelas del cuarto viaje, a una canoa con navegantes mayas, cerca de la isla de Guanaja en Honduras. El conquistador Hernán Cortés conoció el cacao en la corte de Moctezuma, pero el valioso grano y su derivado el chocolate, fueron conocidos en España hasta el año 1544, cuando un grupo de nobles indígenas encabezados por

el celebre cacique Juan Matalbatz, de la aguerrida región de Tezulutlán, colindante con la selva Lacandona, que fue dominada tras la conquista pacífica de Fray Bartolomé de las Casas, fueron llevados por sacerdotes dominicos a la corte española, donde fueron recibidos por Felipe II. Los insigntes investigadores Sophie de Coe y Michael Coe, quienes han publicado el libro “La Verdadera Historia del Chocolate” señalan que es probable, que para que los cortesanos hispanos probaran esta exquisitez americana, los viajeros indígenas de Tezulutlán tuvieron que cargar con metates, jícaras, molinillos de madera y otros utensilios usados para su preparación.

*3

En España, el cacao se endulzó con azúcar de caña y empieza a ser parte del gusto de la población ibérica hasta convertirse en el siglo XVII casi en un vicio nacional, sobre todo en épocas de cuasmas, en donde el ayuno de acuerdo a las tradiciones religiosas era imperativo, pero como el chocolate además de nutritivo y enérgico era una bebida, no entraba entre los alimentos no permitidos, además que para estas épocas la producción de cacao en tierras de ultramar era negocio de Jesuitas, Franciscanos y Dominicos. A tal punto llegó el gusto chocolatero, que en 1644 el alcalde de Madrid, dispuso “que nadie ni en tienda ni en domicilio pueda vender chocolate como bebida” con lo cual se quería evitar el bochornoso aspecto de ver al pueblo tomar chocolate a todas horas en las calles. *4 Pero el pueblo es ingenioso y es en esta época cuando se empieza a consumir chocolate solidificado en tablas.



El dios “L” presenciando a los dioses gemelos, en un trono con 5 mujeres. Una de ellas espumea chocolate. Vaso Princeton

Y en la América Virreinal, el gusto por el chocolate aun era mayor dado su menor costo y facilidad de traslado. Casualmente fue en la provincia de Chiapas, perteneciente en aquel tiempo a la Capitanía General de Guatemala, en donde se intentó aplicar la sentencia religiosa de que todo lo bueno es pecado. Cuenta el viajero Tomás Gage, *5 que los sermones del Obispo Bernardino de Salazar en la catedral de Ciudad Real, eran tan largos y tediosos que las mujeres de la sociedad coleta hacían llegar a su servidumbre con jarrones de espumoso chocolate que era servido a media misa, acompañándose inclusive de panecillos y que esto llegó a provocar enojo y malestar en los predicadores, ya que aquel espectáculo más parecía una reunión de amigas que un evento religioso. Entonces el obispo tuvo que promulgar un decreto prohibiendo el consumo del chocolate dentro de la iglesia catedral, a la cual las señoras respondieron acudiendo a cumplir sus devociones a otras iglesias de la ciudad, como Santo Domingo o La Merced, en donde podían escuchar los sermones de otros sacerdotes un poco más tolerantes. Al quedarse la iglesia principal sin feligresía, el obispo tuvo que actuar nuevamente con un decreto más amplio que incluso amenazaba con la excomunión a quienes siguieran tomando chocolate en las ceremonias religiosas. El colmo de esta historia, según cuenta Gage, es que esta situación bochornosa terminó con el fallecimiento del Obispo, allá por el año de 1627, como consecuencia de la invitación de una dama a tomar un “pocillito” de chocolate, indudablemente con alguna sustancia venenosa.

La jarra de chocolate era un “vicio” tan inocente que incluso había entrado a los conventos sin restricción alguna, ni siquiera por gula, y es que hay que ponerse a pensar en cuanta energía debían de adquirir las pobres monjas de La Encarnación, enclaustradas en lo que hoy es el Convento del Carmen en esta ciudad coleta, para levantarse con este clima a media noche a rezar los maitines. En una crónica de Pedro de Valenzuela se puede leer “bien servida está la mesa. Van llegando por manos de dos indiezuelas las xícaras humeantes de chocolate... Hay también quesadillas que saben a buena mantequilla que solamente se come en casa de los dominicos porque es de la leche de las vacas más escogidas”.⁵ Este gusto de las “criollas chocolateras” inspiró un sacrificio vocacional; a los cuatro votos usuales de las carmelitas descalzas, se tuvo que agregar un quinto voto, tal vez el más difícil de cumplir; “no beber chocolate, ni ser causa para que otro lo beba”



La palabra “**kakaw**” que se puede descifrar en los glifos mayas, tiene su origen en el idioma Mixe-Zoque, del que se deriva el idioma que aun se habla en la región de Mezcalapa y que es el mismo que con muy pocas variaciones hablaba el pueblo olmeca unos 600 años antes de nuestra era, cuando se desplazaban por toda la geografía mesoamericana desde las costas del mar pacífico Chiapaneco hasta las costas del Golfo, irradiando su cultura y buscando los preciados frutos de cacao, así como las valiosas piezas de jade, las plumas de quetzal y las conchas spondylus, los productos más valiosos del mundo prehispánico.

Con la independencia de los pueblos de América en el siglo XIX, los precios del cacao se vuelven exorbitantes en Europa y el consumo del chocolate se vuelve prohibitivo para la gente común. En Holanda se descubre el método para separar la manteca del cacao y convertirla en polvo, surgiendo la Cocoa. En Suiza se desarrollo la industria del chocolate industrializado. Estados Unidos es la región donde mas se consumen las barritas de chocolate con leche y azúcar. La mayor parte del cacao que se requiere en estos países, famosos por “sus” chocolates, llega actualmente desde Costa de Marfil y Ghana en África, Indonesia en Asia, así como de Brasil y Ecuador.

En San Cristóbal de las Casas Chiapas donde es una magnífica costumbre social celebrar los bautizos y primeras comuniones con tamalitos y una buena taza de chocolate, con el patrocinio del Museo Mesoamericano del Jade, se ha instalado la exposición museográfica “**Kakaw**”

chocolatería cultural”, una muestra de la historia del Cacao Mesoamericano y un recinto para disfrutar la gastronomía a base de chocolate.

Parte de esta propuesta es incentivar a los productores de Cacao de la región y aprovechar las menguadas producciones del Soconusco, la Chontalpa, el Márquez de Comillas y Mezcalapa, donde aun se cosechan cacaos de los que se obtienen magníficos chocolates.

Debería ser un deber cultural de los mexicanos trabajar para impulsar el consumo de estos productos con una nueva estrategia comercial, que le de valor al producto, desde las plantaciones donde se origina en las manos de los campesinos que aun le apuestan al cultivo de esta planta ancestral.

ANOTACIONES BIBLIOGRAFICAS

*1 Iran Rivera -Conferencia “la recuperación de granos de Polen en Cuevas de Chiapas con ocupación de Cazadores Recolectores” Seminario de Arqueología en ciudad de Guatemala, 2010.

*2 John Clark – Los pueblos de Chiapas en el Formativo
Culturas de Chiapas en el Periodo Prehispanico/ Edt. Gobierno de Chiapas 2000

*3 Sophie D. Coe y Michael D. Coe - La verdadera historia del Chocolate
Fondo de Cultura Economica 2006

*4 Carlos Azcoytia – Historia del Chocolate en España
Internet www.historiacocina.com

*5 Eduardo Flores Ruiz - La catedral de San Cristóbal de Las Casas
UNACH 1978

*6 Teresa Castillo Yturbide -Delicias de Antaño Ed. Bancomer – Landucci Editores 2000

**Herbert Castellanos investigador en Arqueología y Antropología, explorador y desarrollador de productos ecoturísticos. Es director del Museo Mesoamericano del Jade y del Museo “Kakaw”, ambos en San Cristobal de Las Casas, Chiapas.*



KAKAW Museo del Cacao y Chocolatería Cultural

Oficinas: Av. 16 de Septiembre No. 16, Centro, San Cristóbal de Las Casas, Chiapas México
Tels. (+52) 967-6317995, 6782550 & 6782557 Fax 6783145

MUSEO: Calle 1ro. de Marzo No 14, Centro Histórico, S.C.L.C.

Mails: info@kakaw.org / kakaw@sancristobaldelascasas.com / atc@mexico.com

Conoce mas de nosotros en FACEBOOK: **Kakaw Museo**

www.kakaw.org