

# Riqueza, prestigio y ofrenda divina: los usos del cacao en el mundo nahua

*Alexandra Strong Zúñiga*  
*Universidad Panamericana*  
*kstrong@up.edu.mx*

## RESUMEN

Mediante una extensa revisión documental de fuentes primarias y secundarias fue posible hacer una reconstrucción —principal objetivo de este artículo— de las actitudes que los pueblos de habla náhuatl tuvieron hacia el cacao antes de la llegada de los españoles. A través de esta metodología se pudo descubrir que el cacao ocupó un lugar central en la dinámica social, religiosa y económica de una parte del mundo precolombino. Los datos obtenidos de estos textos pueden apoyar a la industria turística mexicana de dos maneras. En primer lugar, dando una base para el desarrollo de una rica cultura de turismo gastronómico-histórico en zonas como Chiapas y Tabasco, y, en segundo lugar, subrayando la importancia que este ingrediente, ahora tan ubicuo en las tradiciones culinarias internacionales, tiene para la cultura ancestral de México. En este sentido, con la ayuda del abundante atractivo turístico que México ya ofrece, el cacao puede convertirse en historia viva.

**Palabras clave:** Cacao, chocolate, turismo gastronómico-histórico, Mesoamérica precolombina, nahuas.

## WEALTH, PRESTIGE AND DIVINE OFFERING: THE USES OF CACAO IN THE NAHUA WORLD

### ABSTRACT

Through an exhaustive documental revision of primary and secondary sources it was possible to attain the main purpose of this article: to reconstruct the attitudes that the Nahuatl speaking peoples had towards cacao before the arrival of the Spaniards. By using this methodology it was possible to conclude that cacao occupied a central place in the social, religious and economic dynamics of a part of the pre-Columbian world. The facts gathered from these sources may help the Mexican tourism industry in two ways. First, providing a solid base for the development of a rich culture of gastronomic-historic tourism in places such as Chiapas and Tabasco, and, in second place, highlighting the importance that this ingredient, now so ubiquitous in international culinary traditions, has for the ancestral culture of Mexico. In this sense, with the help of the abundant tourist attractions that Mexico already offers, cacao may become living history.

**Keywords:** Cacao, chocolate, gastronomic-historic tourism, pre-columbian Mesoamerica, nahuas.

## INTRODUCCIÓN

La riqueza culinaria del México precolombino se mantiene viva, en parte, gracias a los esfuerzos de algunos profesionales de la industria de los alimentos y de la hospitalidad que buscan rescatar las recetas de un pasado remoto. Así, aun hoy, en el ámbito de la alta cocina, podemos encontrar platillos preparados con ingredientes originarios de América que han sido empleados durante siglos. Es el caso, por ejemplo, del maíz, alimento básico para los pueblos precolombinos, y de algunos insectos, como los escamoles y los gusanos de maguey (Cepeda & Miño, 2015).

Sin embargo, estos ingredientes no son únicamente fuente de nutrientes y de sabor, sino que, tras un análisis histórico cuidadoso, revelan su naturaleza como depositarios de parte de la riqueza cultural de los grupos humanos que prosperaron en América antes de la llegada de las carabelas comandadas por Cristóbal Colón. Rescatar la herencia culinaria de México significa, por lo tanto, hacer una búsqueda de los ingredientes autóctonos, pero no sólo en cuanto a su uso y aplicación en preparaciones alimenticias, sino también en cuanto a su significado original en la tradición y en la mentalidad de los pueblos precolombinos.

Aunado a lo anterior, existe la posibilidad de que la información obtenida en esta y en otras investigaciones pueda ser utilizada por el sector turístico, concretamente en el fortalecimiento de rutas o zonas de gran valor gastronómico-histórico. El sur de México, que ya cuenta con una ruta del cacao, podría aprovechar la riqueza documental del siglo XVI para explotar a fondo el potencial turístico de los ingredientes prehispánicos.

El cacao, objeto de esta investigación, goza de una gran riqueza cultural e histórica, tal como lo muestran los textos elaborados

durante los primeros años posteriores a la llegada de los europeos a las costas de América. Aunque ahora nuestra concepción de cacao dista mucho de aquella que permeaba la mente de los indígenas, reconocer la importancia de esta semilla en nuestra cultura es parte importante en los esfuerzos por mantener la riqueza culinaria de México, como se verá tras descubrir cómo se empleaba el cacao en la cultura nahua.

La consulta de documentos históricos es precisamente lo que permite hacer una reconstrucción de los usos del cacao entre los nahuas. Sin embargo, hay que entender que aunque la mayoría de los documentos consultados para esta investigación versan sobre los nahuas, no son ellos, sino los olmecas y los mayas, quienes primero emplearon la semilla del cacao para preparar una bebida. Los Coe (1999) incluso hipotetizan sobre el desarrollo de la nixtamalización, probablemente a manos de los olmecas, como el impulsor del consumo del cacao. En este sentido, gracias a las culturas del este de México, eventualmente los nahuas pudieron consumir y apreciar el cacao.

Como documento de suma utilidad en la realización de esta investigación destaca *Historia general de las cosas de la Nueva España*, obra también conocida como *Códice Florentino*, escrita por Bernardino de Sahagún en el siglo XVI con el apoyo de informantes indígenas de habla náhuatl. Aunque Miguel León-Portilla (1974) destacó algunas de las críticas que en el pasado se hicieron sobre este texto de Sahagún, también indicó los elementos que la hacen válida y de provecho para la investigación histórica: su fortaleza precisamente descansa en el rigor metodológico empleado durante su elaboración.

Además de este valioso texto, contamos con otros documentos que permiten ver, no desde una óptica del siglo XXI, sino con la mirada de los cronistas que estuvieron en la Nueva España en la época

inmediatamente posterior a la Conquista, cuál era el lugar que el cacao ocupaba en la vida de los nahuas. Es el caso, por ejemplo, de *Historia de las indias de Nueva España e islas de Tierra Firme y de Ritos y fiestas de los antiguos mexicanos*, elaborados por el franciscano Diego Durán, así como de *Historia natural y general de las Indias, islas y tierra-firme del mar océano*, de Gonzalo Fernández de Oviedo, e *Historia natural y moral de las indias*, escrita por el jesuita Joseph de Acosta.

Asimismo, gracias a los trabajos de Ángel Ma. Garibay K. y de Miguel León-Portilla, disponemos de fuentes primarias que tratan el pensamiento filosófico de los nahuas. Estos textos son importantes para entender que, en efecto, algunos sabios y pensadores buscaban una explicación del mundo más allá de su religiosidad y de sus mitos. Es precisamente en estos textos, cargados de belleza y, en ocasiones, de tristeza y desesperación, donde es posible hallar, según el pensamiento nahua, aquello por lo que vale la pena vivir y conocer eso que alegra el corazón. Merece ser mencionado que los nahuas, cuya visión de la vida —o de la vida más allá de la muerte— podría ser tildada de nihilista o pesimista, envolvieron con alegría y optimismo al cacao, tal y como lo muestra su *in xóchitl in cuícatl*.

## LA RIQUEZA DEL SOCONUSCO

El árbol del cacao —nombrado *Theobroma cacao*, es decir, alimento de dios, por Linneo— es de constitución delicada, por lo que requiere de condiciones especiales y de muchos cuidados para desarrollarse y dar fruto. En épocas prehispánicas esto significaba que grandes regiones de México quedaban fuera del área geográfica idónea para el cultivo del cacao y que, por lo tanto, no pudiera ser producido a gran escala. En este sentido, la producción del cacao estaba limitada por factores climáticos.

Esto es de suma importancia para entender el papel económico del cacao, ya que su fragilidad implicaba que fuese un producto escaso y de gran valor.

Al no estar naturalmente disponible en lugares como el centro de México, para muchos consumidores el acceso al cacao se daba primordialmente gracias al comercio y a las conquistas. Es el caso de los aztecas, quienes durante su época de nomadismo probablemente no tuvieron mucho contacto con la preciada semilla, sino hasta tiempos bastante tardíos—si se les compara con los olmecas y los mayas— cuando ya gozaban de cierto poderío militar y comercial (Durand-Forest, 1967; González de la Vara, 1992).

Los nahuas comenzaron a realizar campañas de conquista en zonas que podían proveerlos con los alimentos que deseaban (Moran, 2016). Bajo la óptica nahua, el Soconusco debía ser una zona de gran importancia, ya que durante el reinado de Ahuítzotl (1486-1502) lograron subyugar esta tierra rica en árboles de cacao. Esta conquista implicaba la entrega anual de cargas de granos de cacao, tal y como se puede apreciar en los folios del *Códice Mendoza* (2014). Adicionalmente, como permite ver la *Crónica mexicana*, de Alvarado Tezozómoc (1944) y la *Matrícula de Tributos*, existían otras regiones que debían entregar tributos en forma de cacao, como Zempoala, Orizaba y Cuertlaxtlan.

Sumando los pagos y tributos de las regiones sometidas, “la imposición anual percibida por la confederación azteca era de 980 cargas, o sea, un poco menos de 30 toneladas” (Harwich, 2018, p. 32). La estimación dada por Harwich se puede poner en perspectiva si se hacen algunas operaciones matemáticas y si posteriormente se contrasta con la información registrada por el cronista Gonzalo Fernández de Oviedo.

Harwich señaló que cada carga estaba compuesta por tres *xiquipillis*. Un *xiquipil* equivalía a 8 mil granos (o almendras), de tal forma que cada carga contenía 24 mil granos. Si en pagos anuales se entregaban 980 cargas, entonces el total de granos era de 23 millones 520 mil. Fernández de Oviedo, al describir la cuestión de las cosas en la provincia de Nicaragua, escribió que un conejo podía ser adquirido a cambio de diez almendras de cacao, un esclavo costaría cien, mientras que los servicios de una mujer se pagarían con entre ocho y diez almendras (Fernández de Oviedo, 1851).

Esta información permite entender que el cacao tenía un gran valor dentro de la dinámica económica prehispánica. Según diversas fuentes —incluyendo *Cartas de relación* (Cortés, 1994) — los granos de cacao eran utilizados como una especie de moneda, lo que destacaría su aceptación y aprecio en toda Mesoamérica. Como permite suponer la información de Fernández de Oviedo, casi todo se podía adquirir a cambio de granos de cacao, que también se empleaban como limosna (Acosta, 1590) y, junto con otros artículos de lujo, como un elemento en las apuestas del juego de pelota (Paradis, 1979). Hay que añadir, sin embargo, que en el México prehispánico existían otras “monedas”, como placas de cobre, oro, plumas, caracoles, telas de algodón y joyas, por lo que “sería (...) perfectamente anacrónico hablar de una ‘zona del cacao’ en términos equivalentes a los de una ‘zona euro’ o una ‘zona dólar’” (Harwich, 2018, p. 37).

Ahora bien, siendo esta semilla un elemento tan valioso y codiciado, no es raro encontrar registros en los textos de Fernández de Oviedo y de Bernardino de Sahagún que describan cómo algunos comerciantes modificaban o falsificaban los granos de cacao. Apuntó Fernández de Oviedo (1851): “(...) y aún

en aquellas almendras hay sus fraudes para engañar (...): esto se hace quitándoles aquella corteza o cáscara que tienen aquellas almendras (...) e hinchándolas de tierra o de otra cosa y cierran aquel hollejo tan sutilmente que no se conoce (...)" (p. 316). Sahagún (2019) también conocía estos métodos de engaño, tal como lo muestra la siguiente descripción: "(...) y otro modo tienen para engañar, que en las cáscaras de las almendras mete una masa negra o cera negra, que parece ser semejante al meollo de ellas (...)" (p. 549).

Dado su gran valor económico, los gobernantes aztecas guardaban celosamente los granos de cacao en almacenes especiales. El cronista Francisco Cervantes de Salazar (1971) afirmó que en una "casa de cacao" perteneciente a Motecuhzoma Xocoyotzin se resguardaban más de 40 mil cargas de cacao. También indicó que Pedro de Alvarado y Alonso de Ojeda, con ayuda de algunos indígenas, saquearon la bodega de Motecuhzoma. El botín, de 600 cargas de cacao, aunque sustancial, era solo una pequeña parte del total del tesoro que se resguardaba en esa "casa de cacao".

Como permite ver el testimonio de Cervantes de Salazar, los españoles pronto descubrieron que el cacao gozaba de gran importancia en la economía prehispánica, por lo que animaron e intensificaron su cultivo (Norton, 2004). Esta nueva dinámica, sin embargo, acarrearía transformaciones en el consumo de la fragante bebida.

## PODER Y PRESTIGIO

Aunque de los territorios bajo el dominio de la Triple Alianza se recibían cientos de cargas de distintos productos como pago del tributo, no todo lo que llegaba al centro de México era fruto de



las victorias militares de los nahuas. En la estratificación social del mundo nahua existían los pochteca, los mercaderes. Estos hombres, considerados prácticamente guerreros dadas sus proezas y largas travesías, comerciaban con los mayas putunes, que producían cacao en la región de la Chontalpa, en el actual Tabasco. Esta región jamás cayó bajo el dominio de los nahuas, por lo que nunca fue tributaria, pero sí mantuvo relaciones comerciales con el imperio azteca (Paradis, 1979). Por lo tanto, se sabe que parte del cacao que llegaba a México-Tenochtitlan lo hacía en las espaldas de los pochteca.

Bernardino de Sahagún dedicó el libro IX de su *Códice Florentino* a estos mercaderes del mundo nahua. El cacao, nuevamente, apareció ahí como una semilla de alto valor comercial y de prestigio, sobre todo durante los banquetes que los *pochteca* celebraban al regreso de sus campañas comerciales. Además de ofrecer grandes cantidades de comida y cacao durante esos fastuosos convites, los mercaderes agasajaban a sus invitados con hongos alucinógenos (*nanácatl*), tabaco, mantas y flores.

Cuando alguno de los mercaderes y tratantes tenía ya caudal y presumía de ser rico, hacía una fiesta o banquete a todos los mercaderes, principales y señores, porque tenía por cosa de menos valer morir sin hacer algún espléndido gasto para dar lustre a su persona, y gracias a los dioses que se lo habían dado, y contento a sus parientes, y amigos, en especial a los principales que regían a todos los mercaderes (Sahagún, 2019, p.485).

Sabemos que en estos banquetes se bebían grandes cantidades de chocolate. Dado que, como se vio en el apartado anterior, el cacao tenía gran valor, “cada vez que un azteca to-

maba un sorbo de chocolate de las copas de jícara pintadas de brillantes colores en las que se lo servía, estaba bebiendo, por decirlo así, verdadero dinero” (Coe y Coe, 1999, p. 131-132). Mediante esta muestra de poderío económico y lujo, los *pochteca* podían elevarse dentro de su gremio. Fray Diego Durán (1980) describió con cierto desdén que, además de la milicia y el sacerdocio, se podían adquirir honores debido a los logros comerciales:

El tercero modo y menos honroso era el de la mercancía y trato de comprar y vender hallándose en todos los mercados de la tierra trocando mantas por joyas y joyas por plumas y plumas por piedras y piedras por esclavos tratando siempre en cosas gruesas y honrosas y de precio. Estos ensalzaban sus linajes con el dinero como vemos haber sabido muchos hombres de bajo suelo y peor sangre (...). (p. 125)

Prácticamente todas las fuentes y los estudiosos parecen indicar que el cacao era una bebida únicamente consumida por los estratos superiores de la sociedad. Es entendible: si nos atenemos a la información dada por Fernández de Oviedo (1851), preparar chocolate era un lujo. Según el cronista español, para preparar chocolate, a un cuartillo de agua se le debían agregar treinta granos de cacao. Así, como apunta León-Portilla (1981), “gozar del placer de la bebida del chocolate correspondía fundamentalmente a los *pipiltin* o miembros de la nobleza nativa” (p. 230). En pocas palabras, el cacao comunicaba poder y estatus social —y lo seguiría haciendo en las cortes europeas de los siglos XVII y XVIII— (Norton, 2004).

El cacao, dado su gran valor, no era una vulgar bebida pre-

parada para acompañar los alimentos; por el contrario, se trataba de un manjar que se bebía al final de las comidas. Al parecer, los consumidores del mundo nahua tomaban su chocolate frío o a temperatura ambiente, no caliente, y lo aderezaban con flores (*xochinacaztli*, *mecaxóchitl*), miel, vainilla, chiles y achiote. A veces servían un cacao más simple, mezclado con maíz o con otros ingredientes (Sahagún, 2019; Coe & Coe, 1999).

La espuma del chocolate gozaba de gran aprecio entre los consumidores mesoamericanos. Las seductoras burbujas aparecían gracias al esmero de las mujeres que preparaban el cacao. Creaban la espuma, no mediante el empleo de un molinillo, sino tras verter el líquido de un recipiente a otro desde cierta altura. Esta preciosa y oscura bebida, a veces pintada de rojo por el uso del achiote, se servía en recipientes esféricos hechos de calabazas (*xicalli*), en vasijas de cerámica (*tecomatl*) y, en el caso del *tlatoani*, en cuencos de oro (Coe & Coe, 1999).

Las fuentes documentales parecen indicar que el cacao sólo podía ser consumido por los hombres. Las mujeres no bebían chocolate ni comían con los hombres durante los banquetes, según lo anotó Sahagún (2019): “A las mujeres, que comían en otra parte no las daban cacao a beber sino ciertas maneras de mazamorra, sembrado con diversas maneras de chilmolli por encima” (p. 244). Mientras que Alvarado Tezozómoc (1944) afirmó algo similar: “A los varones les dieron a beber cacao, y a las mujeres, doncellas, niños y niñas, les dieron en lugar de cacao atole” (p.166).

También es posible sospechar que, fuera de ciertas ocasiones bien reguladas, los únicos plebeyos (*macehualtin*) que podían tomar cacao eran los soldados en campaña, a quienes se les entregaban algunos granos entre sus provisiones. En con-

traste, Louise Paradis (1979) sugiere que todos los estratos de la sociedad consumían cacao en muy pequeñas cantidades, ya que, como se puede ver en distintas fuentes primarias, esta semilla tenía usos medicinales en las sociedades prehispánicas.

Sin embargo, el consumo del chocolate se democratizó tras la llegada de los españoles. Ascensión Hernández Triviño (2013) da una explicación sencilla al respecto: “No tenemos el dato, pero es seguro que a finales del siglo XVI, el cacao se abarató por la llegada a la Nueva España del proveniente de América Central y de Ecuador y sobre todo porque dejó de usarse como moneda” (p. 63). No obstante, algunos miembros de la anterior élite nahua no vieron con buenos ojos esta popularización de la exclusiva bebida.

### LA SANGRE QUE ALIMENTA

El cacao, además de ser apreciado por su valía económica y social, gozaba de un papel destacable en la cosmovisión de los pueblos nahuas. Su valor religioso y sagrado no se debía a un capricho de la clase sacerdotal o noble, sino, en parte, a los orígenes míticos del cacaotero. Según el mito, Quetzalcóatl había traído el árbol a la tierra para cultivarlo en Tula, pero, tras caer en una artimaña diseñada por Tezcatlipoca, partió hacia el este y convirtió sus cacaotereros en mezquites (González de la Vara, 1992). Es así que tanto a Quetzalcóatl como a otros dioses se les hacían ofrendas de cacao. La bebida funcionaba, además, como un símbolo de la sangre, sobre todo porque relacionaban las formas del corazón y del fruto del cacaotero entre sí. ¿No son el fruto del cacao y el corazón depositarios de líquidos preciosos? Esto explicaría, en parte, que los *pipiltin* utilizaran achiote para dotar al chocolate de un tono rojizo (Miller, 2017).

No hay que olvidar que la sangre jugaba un papel muy importante en la religiosidad prehispánica. Según su mitología, los sacrificios de los dioses habían puesto a la era del quinto sol en marcha, y la sangre de Quetzalcóatl, vertida sobre los huesos de los muertos del Mictlán, había acarreado la génesis de la humanidad (Johansson, 1997). Se podría decir que en la visión nahua del mundo, la existencia brotaba precisamente del sacrificio. Miguel León-Portilla (1974) señaló que Alfonso Caso descubrió la clave del pensamiento azteca, es decir, del hombre “concebido como colaborador de los dioses” (p.45). Visto así, el hombre tenía que fortalecer a los dioses, sobre todo a Huitzilopochtli, el sol, con sangre. Esta colaboración del hombre permitiría, en todo caso, posponer el cataclismo que acabaría con el quinto sol y la edad presente.

Adicionalmente, Bernardino de Sahagún (2019) aportó una explicación sugerente sobre la relación entre el corazón-sangre y el cacao, de forma concreta en el libro VI del *Códice Florentino*, dedicado a la filosofía y a las virtudes morales de los mexicanos. Al tratar el tema de las frases metafóricas, de las que el náhuatl es muy rico, el franciscano escribió un breve apartado sobre “corazón, sangre”: “Por metáfora se decía del cacao, que solamente lo usaban beber los señores y senadores valientes, hombres nobles y generosos: ‘porque valía mucho y había muy poco. Si alguno de los populares lo bebía, si sin licencia lo bebían, costábale la vida. Por esto se llamaba *yollotli eztli*: precio de sangre y de corazón” (p. 405).

Sabemos con certeza, gracias a la información proporcionada por varios cronistas, que no era raro ofrecer cacao a los dioses, sobre todo a Tláloc, Huitzilopochtli, Yacatecuhtli y Xiuhtecuhtli. “Era precisamente en las honras al dios de los mercaderes [Yaca-

tecuhtli] cuando el cacao desempeñaba un papel fundamental: en las fiestas del mes Panquetzaliztli (...) los comerciantes sacaban sus ofrendas de cacao, vasijas y tapaderas de concha de tortuga y las compartían con sus convidados” (González de la Vara, 1992, p. 24).

Quetzalcóatl merece mención aparte, ya que el cacao tenía un rol muy peculiar y grotesco en la ceremonia de Neyolmaxiltiztli. Fray Diego Durán (1980) lo describió con cierta repugnancia al decir que el representante de Quetzalcóatl que sería sacrificado para honrar al dios era obligado a beber cacao si se le veía triste al momento de informarle que su muerte estaba próxima. Ese cacao tenía una particularidad: en él se habían lavado las navajas sucias utilizadas anteriormente para efectuar los rituales de sacrificio. Para evitar que algo malo acaeciera, el sacrificado tenía que estar feliz, y el cacao —explicó Durán— le daba mucha alegría y contento al momento de la muerte.

## LA ALEGRÍA DEL CORAZÓN

Aunque para los nahuas el cacao tenía orígenes mitológicos y estaba íntimamente relacionado con los sacrificios divinos, sería muy injusto decir que el pensamiento nahua se quedó estancado en esta naturaleza mítico-religiosa, no sólo en cuanto al chocolate, sino en general. Los sabios comenzaron a cuestionar racionalmente distintos temas de corte filosófico: el valor de lo que existe en relación con los trabajos del hombre, la transitoriedad de la vida, la verdad..., tal y como se puede percibir en pequeños poemas, en el *in xóchitl in cuícatl* (León-Portilla, 1974). Y aquí aparece, como un elemento cargado de belleza floreciente, el cacao.

Antes de hacer una brevísima mención sobre el papel del

cacao en la poesía, hay que detenerse un momento en el pensamiento nahua sobre la muerte. En su concepción de las cosas, la vida en el más allá no dependía del mérito moral, sino del tipo de muerte que las personas sufrían (Tena, 1993). Así tenemos que las mujeres muertas en parto, los guerreros caídos en batalla, los sacrificados y los mercaderes fallecidos en tierras lejanas podían acompañar a Huitzilopochtli, el sol, a lo largo de su recorrido por el cielo, y aquellos que morían ahogados disfrutarían del paraíso de Tláloc. Pero la mayoría de las personas no padecería de este tipo de muertes, por lo que sus almas viajarían durante cuatro años a través de los nueve niveles del Mictlán hasta regresar a la nada (Soustelle, 1982).

Hasta cierto punto, esta visión revela a un pueblo trágico y triste, atado a la idea de la fugacidad de la vida. El *in xóchitl in cuícatl*, como ya se apuntó, indica que los sabios ya comenzaban a preguntarse sobre el más allá, a cuestionar los mitos y a buscar aquello que tuviera un valor verdadero. Son precisamente estos poemas los que revelan que para estos sabios, el *in xóchitl in cuícatl*, el cacao, las plumas y las flores embellecían la vida, la llenaban de valor y, en cierta forma, la hacían digna de ser vivida. Esto no resulta inaudito. El chocolate, como bien sabemos, posee componentes químicos que alegran y vigorizan. Los nahuas lo intuían, tal como lo sugiere este poema de Tlaltecatzin:

El floreciente cacao  
ya tiene espuma,  
se repartió la flor del tabaco.  
Si mi corazón lo gustara,  
mi vida se embriagaría.  
Cada uno está aquí,

sobre la tierra,  
vosotros señores, mis príncipes,  
si mi corazón lo gustara,  
se embriagaría.

(León-Portilla, 1994, p.75)

## CONCLUSIONES: AL RESCATE DEL CACAO

Cuando el cacao cruzó el vasto Atlántico, lo hizo en soledad, es decir, sin mucho del bagaje religioso y cultural con el que las sociedades prehispánicas lo habían envuelto durante siglos. Por decirlo de forma cruda, los europeos desnudaron al cacao para darle difusión por el Viejo Mundo y, con el caminar de los siglos, transformarlo en lo que hoy conocemos: polvo, barras y golosinas. Las redes de comercio y los avances tecnológicos permitieron que incluso en México cambiara la forma de ver al chocolate.

A pesar de esto, en algunos estados de México, como Chiapas, Oaxaca y Tabasco, aún hoy se conservan ciertas bebidas de tradición claramente prehispánica, como el tejate y el pozol. Del mismo modo, en las grandes urbes existen restaurantes y comercios, como Tierra Garat y Cacao Nativa, que hacen esfuerzos por incluir en su menú bebidas con tintes tradicionales. Con todo, no es común encontrar este tipo de preparados en la mayoría de los restaurantes o cafeterías de México. Quizá, tras un conocimiento más profundo del auténtico cacao mexicano, algunos en la industria turística, de la hospitalidad y de los alimentos puedan encontrar un aliciente para preservar la tradición cacaotera de México, regresándole al chocolate, la alegría del corazón, un poco de la belleza que los pueblos nahuas le otorgaron hace cientos de años.



## REFERENCIAS

- Acosta, J. de. (1590). *Historia natural y moral de las indias*. Sevilla, España: Casa de Juan León. <https://doi.org/10.15381/is.v1i2i20.7203>.
- Alvarado Tezozómoc, H. (1944). *Crónica mexicana, escrita hacia el año de 1598*. Ciudad de México, México: Editorial Leyenda (versión electrónica). Recuperado el 23 de marzo de 2020 en <http://www.cervantesvirtual.com/descargaPdf/cronica-mexicana-escrita-hacia-el-ano-de-1598-929707/>.
- Cepeda, M. y Miño, H. (Eds.) (2015). *The Cookbook of the Institut Paul Bocuse Worldwide Alliance*. Quito, Ecuador: Universidad San Francisco de Quito.
- Cervantes de Salazar, F. (1971). *Crónica de la Nueva España*. Madrid, España: Atlas (versión electrónica). Recuperado el 30 de marzo de 2020 en <http://www.cervantesvirtual.com/obra/cronica-de-la-nueva-espana--0/>.
- Códice Mendoza. (2014). Recuperado el 30 de marzo de 2020 en <https://www.codicemendoza.inah.gob.mx/inicio.php>
- Coe, S. D. y Coe, M. D. (1999). *La verdadera historia del chocolate*. Ciudad de México, México: Fondo de Cultura Económica.
- Cortés, H. (1994). *Cartas de relación*. Ciudad de México, México: Porrúa.
- Durán, D. (1980). *Ritos y fiestas de los antiguos mexicanos*. Ciudad de México, México: Editorial Innovación.
- Durand-Forest, J. (1967). *El cacao entre los aztecas. Estudios de cultura náhuatl* (versión electrónica). Recuperado el 10 de marzo de 2020 <http://www.historicas.unam.mx/publicaciones/revistas/nahuatl/pdf/ecn07/092.pdf>.
- Fernández de Oviedo, G. (1851). *Historia natural y general de las Indias, islas y tierra-firme del mar océano*. Madrid, España: Real Academia de la Historia (versión electrónica). Recuperado el 23 de marzo de 2020 en: <http://www.cervantesvirtual.com/obra-visor/historia-general-y-natural-de-las-indias-islas-y-tierra-firme-del-mar-oceano-primera-parte--0/html/>.

- González de la Vara, M. (1992). *Historia del chocolate en México*. Ciudad de México, México: Maass.
- Harwich Vallenilla, N. (2018). *Historia del chocolate*. Barcelona, España: Pensódromo (versión electrónica). Recuperado el 19 de marzo de 2020 en <https://ebookcentral.proquest.com>.
- Hernández Triviño, A. (2013). *Chocolate: historia de un nahuatlismo. Estudios de cultura náhuatl* (versión electrónica). Recuperado el 22 de marzo de 2020 en <http://www.historicas.unam.mx/publicaciones/revistas/nahuatl/pdf/ecn46/945.pdf>.
- Johansson, P. (1997). *La fecundación del hombre en el Mictlán y el origen de la vida breve. Estudios de cultura náhuatl* (versión electrónica). Recuperado el 31 de marzo de 2020 en <http://www.historicas.unam.mx/publicaciones/revistas/nahuatl/pdf/ecn27/517.pdf>.
- León-Portilla, M. (1974). *La filosofía náhuatl estudiada en sus fuentes*. Ciudad de México, México: UNAM.
- León-Portilla, M. (1981). *Otro testimonio de aculturación hispano-indígena: los nahuatlismos en el castellano de España. Revista Española de Antropología Americana*, 11, 220-243 (versión electrónica). Recuperada el 9 de marzo de 2020 en <https://revistas.ucm.es/index.php/REAA/article/download/REAA8181110219A/25210/>.
- León-Portilla, M. (1994). *Quince poetas del mundo náhuatl*. Ciudad de México, México: Diana.
- Miller, J.C. (2017). Cacao Cravings: Europe's Assimilation and Europeanization of Chocolate Drinking from Mesoamerica, 1492-1700 C.E. Inquiries. Retrieved from: [https://www.academia.edu/36823257/Cacao\\_Cravings\\_Europes\\_Assimilation\\_and\\_Europeanization\\_of\\_Chocolate\\_Drinking\\_from\\_Mesoamerica\\_1492\\_1700\\_C\\_E](https://www.academia.edu/36823257/Cacao_Cravings_Europes_Assimilation_and_Europeanization_of_Chocolate_Drinking_from_Mesoamerica_1492_1700_C_E)
- Moran, E. (2016). *Sacred Consumption, Food and Ritual in Aztec Art and Culture*. Austin, Estados Unidos: University of Texas Press.
- Norton, M. (2004). *Conquests of Chocolate. OAH Magazine of History*, 18 (3), 14-17. <https://doi:10.1093/maghis/18.3.14>.
- Paradis, L. (1979). *Le cacao précolombien: Monnaie d'échange et breu-*

*vage des dieux. Journal d'agriculture traditionnelle et de botanique appliquée* (versión electrónica). Recuperado el 9 de marzo de 2020 en [https://www.persee.fr/doc/jatba\\_0183-5173\\_1979\\_num\\_26\\_3\\_3800](https://www.persee.fr/doc/jatba_0183-5173_1979_num_26_3_3800).

Sahagún, B. (de). (2019). *Historia general de las cosas de la Nueva España*. Ciudad de México, México: Porrúa.

Soustelle, J. (1982). *El universo de los aztecas*. Ciudad de México, México: FCE.

Tena, R. (1993). *La religión mexicana*. Ciudad de México, México: Conaculta-INAH.

Copyright of Hospitalidad ESDAI is the property of Universidad Panamericana and its content may not be copied or emailed to multiple sites or posted to a listserv without the copyright holder's express written permission. However, users may print, download, or email articles for individual use.