

El cacao, la bebida sagrada de los dioses

Procedente del Amazonas, el cacao se convirtió en un elemento fundamental de las sociedades maya y azteca

Cuenta un mito azteca que cuando el dios Quetzalcóatl bajó a la tierra para ofrecer la agricultura, las ciencias y las artes a los hombres se casó con una bella princesa de Tula. Para celebrarlo creó un paraíso donde el algodón nacía de diferentes colores, el agua brotaba cristalina y había todo tipo de piedras preciosas, plantas y árboles, entre los que destacaba el *cacahuaquahitl* o árbol del cacao. Pero éste era el alimento de los dioses, que quisieron vengarse de Quetzalcóatl por haberlo entregado a los hombres, y asesinaron a su esposa. Desolado, el dios lloró sobre la tierra ensangrentada y allí brotó un árbol con el mejor cacao del mundo, «cuyo fruto era amargo como el sufrimiento, fuerte como la virtud y rojo como la sangre de la princesa».

En realidad, el árbol del cacao es originario de la cuenca amazónica, pero durante el II milenio a.C. se aclimató en Mesoamérica, la vasta región for-

mada por América Central y México. Allí fue domesticado y manipulado hasta lograr una variedad conocida como criolla, de sabor más delicado y menos amargo que el cacao de América del Sur. Los primeros mesoamericanos en usar el cacao fueron los olmecas (1200-400 a.C.), pero no sabemos si consiguieron domesticar la planta, ni si consumían sus granos o si únicamente empleaban la pulpa fermentada para preparar bebidas alcohólicas como se hacía en el Amazonas, donde no se consumían las semillas.

Un producto estrella

El árbol del cacao necesita unas condiciones muy específicas para crecer. Sólo se da en áreas tropicales con una temperatura superior a 18 °C y una altitud inferior a 1.250 metros; además precisa de zonas de umbría. En Mesoamérica sólo prosperaba en la zona de Chiapas y Tabasco (dos estados mexicanos) y en Guatemala. Sus

frutos tardan en madurar entre cuatro y seis meses, y, tras recogerlos, hay que abrirlos a mano para sacar las semillas de cacao. Se recolecta mediante el vareo, golpeando la copa del árbol con una vara larga para conseguir que los frutos caigan al suelo.

Tanto por crecer en un área reducida como por la complejidad de su manipulación, el cacao se convirtió en un producto de lujo en la sociedad mesoamericana. Empezó a adquirir relevancia en el período Clásico (150-900 d.C.), especialmente entre los mayas, que lo consideraban sagrado en cualquiera de sus formas. En las



EL FRUTO DEL CACAO

DENTRO DEL FRUTO del árbol del cacao hay alrededor de 40 granos envueltos en una pulpa blanca. Los granos se extraían de forma manual y se dejaban fermentar y secar para producir el cacao, mientras que la pulpa se separaba y se utilizaba con finalidades cosméticas y medicinales.

FRUTO DEL CACAO. CROMOLITOGRAFÍA ALEMANA DE 1887.



EN ESTE VASO MAYA aparece, a la izquierda, el árbol del cacao. 600-900 d.C. Museo Popol Vuh, Ciudad de Guatemala.



La primera visión del cacao

DURANTE SU CUARTO VIAJE, entre 1502 y 1504, la nave de Cristóbal Colón abordó la embarcación de unos comerciantes mayas. Su hijo Hernando, que viajaba con él, anotaría en su Historia del Almirante que los mayas, con quienes intercambiaron algunos productos, llevaban consigo unas «almendras» que «pareció que estimaban mucho, porque cuando fueron puestas en la nave las cosas que traían, noté que, cayéndose algunas de esas almendras, procuraban todos cogerlas, como si se les hubiera caído un ojo». Aquellas almendras estaban a punto de revolucionar la historia de la gastronomía: se trataba de los frutos del cacao, que los europeos veían por primera vez.

manifestaciones artísticas de esta cultura, el cacao aparece representado en todo tipo de soportes —vasijas, relieves o códices— y siempre con la presencia de personajes de alto rango realizando ceremonias importantes. Esta abundancia de representaciones en las tierras mayas no debe sorprendernos, porque es precisamente en esa región donde crecía el árbol del cacao.

Religión y simbolismo

El cacao formaba parte del ritual prehispánico por lo menos desde el período Clásico. A veces asumía el papel de árbol cósmico, asociado al sur y por

lo tanto al inframundo, quizá porque necesitaba la sombra para crecer. De esta forma, su simbolismo surgía por oposición a otro de los cultivos principales, el maíz. Éste representaba la luz y la vida, frente al cacao, que se asociaba a la oscuridad y la muerte. También estuvo relacionado con el jaguar, que actuaba como su protector —existe una variedad de cacao bicolor que se llama *balamté* o árbol del jaguar—, y con el juego de pelota, a causa del esfuerzo que requería este deporte. Y es que no se debe menospreciar el poder estimulante y vigorizante del cacao, imprescindible para una actividad

física tan exigente como aquella. Pero, por encima de todo, el cacao estuvo vinculado a la sangre y al sacrificio por su forma y su color; la apariencia de la mazorca recordaba el corazón, que en su interior guarda el líquido precioso. En ocasiones, a la bebida de cacao se le añadía *achiote*, un colorante rojo que teñía los labios de quien lo bebía dándole la apariencia de la sangre. En algunos rituales, el cacao se preparaba con el agua de lavar los cuchillos utilizados en los sacrificios.

De la misma manera, la siembra y el cultivo del cacao estaban rodeados de ritos para asegurar una cosecha

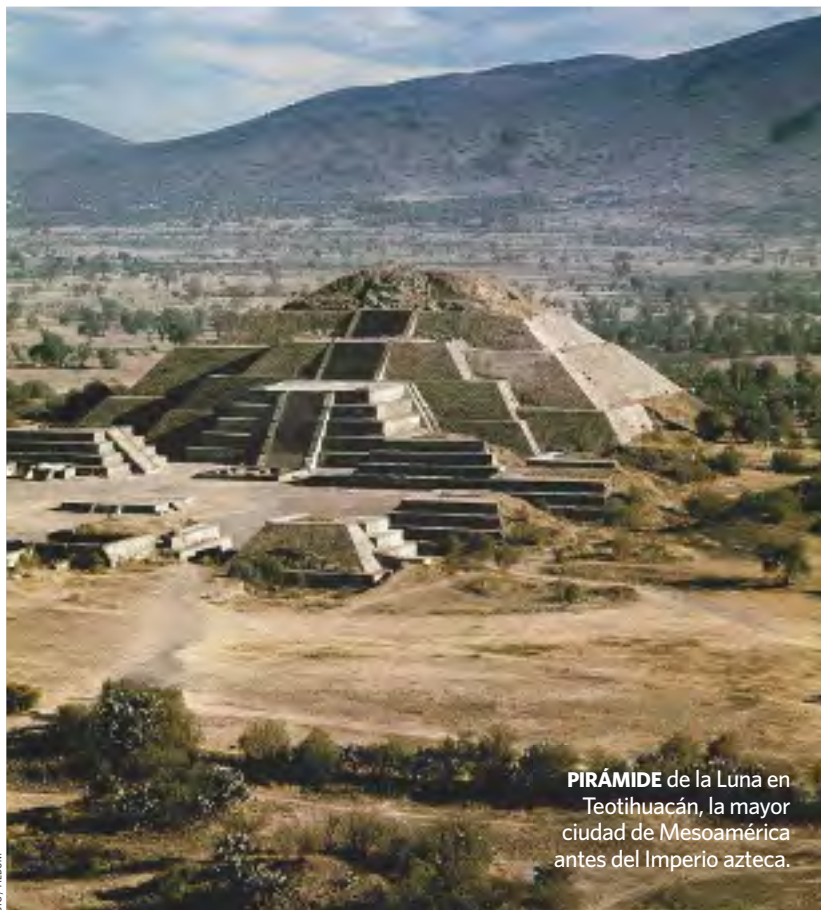
UN ENTUSIASTA DEL CHOCOLATE

EN 1741, el científico y botánico sueco Linneo clasificó la planta del cacao como *Theobroma cacao*; en griego, *Theobroma* significa «alimento de los dioses». Linneo sentía verdadera pasión por el chocolate y por esta razón le puso aquel nombre, quizá sin saber que así consideraban el cacao en Mesoamérica, su lugar de procedencia.



SERVICIO DE CHOCOLATE. ÓLEO POR FRANÇOIS BOUCHER. SIGLO XVIII. LOUVRE, PARÍS.

SCALA, FIRENZE



PIRÁMIDE de la Luna en Teotihuacán, la mayor ciudad de Mesoamérica antes del Imperio azteca.

UIG / ALBUM

excelente. Por ejemplo, los agricultores mayas, que producían cacao para el resto de Mesoamérica, guardaban abstinencia sexual a lo largo de trece noches antes de sembrarlo; al decimocuarto día podían yacer con sus esposas e iniciar entonces las labores agrícolas. Durante este proceso necesitaban sangre animal y humana para fertilizar la tierra, por lo que sacrificaban un perro al que habían pintado una mancha de color cacao al

tiempo que los hombres ofrecían a los dioses las semillas

y su propia sangre, que extraían de diferentes partes de su cuerpo y con la que ungían las imágenes divinas. El cacao también estaba presente en las ceremonias sociales. En las bodas, los contrayentes compartían una jícara de cacao como símbolo de la unión de su sangre, es decir, de sus linajes.

Asimismo, el cacao formaba parte de los ajuares funerarios, seguramente con la misión de alimentar a los difuntos en su periplo por el inframundo. Esta costumbre se mantuvo en algunas comunidades de Oaxaca (México) hasta la primera mitad del siglo XX, y hoy en día el chocolate no falta

en cualquiera de sus formas (polvo, bombones o tabletas) en los altares de los difuntos que se elaboran cada primero de noviembre con motivo del tradicional día de los muertos.

Una moneda americana

Puede parecer extraño que a más de mil kilómetros de la zona maya, en el centro de México, encontremos representaciones del cacao en pleno corazón de la capital más importante de su tiempo: Teotihuacán, situada en una zona donde no se daban las condiciones climáticas requeridas para el cultivo del cacao. En realidad, en Teotihuacán el cacao se importaba desde las regiones productoras; las investigaciones arqueológicas confirman las estrechas relaciones que existieron entre teotihuacanos y mayas, y demuestran que los intercambios comerciales a larga distancia estaban a pleno rendimiento. El cacao



El cacao se convirtió en un apreciado tributo que los aztecas exigían a las provincias productoras

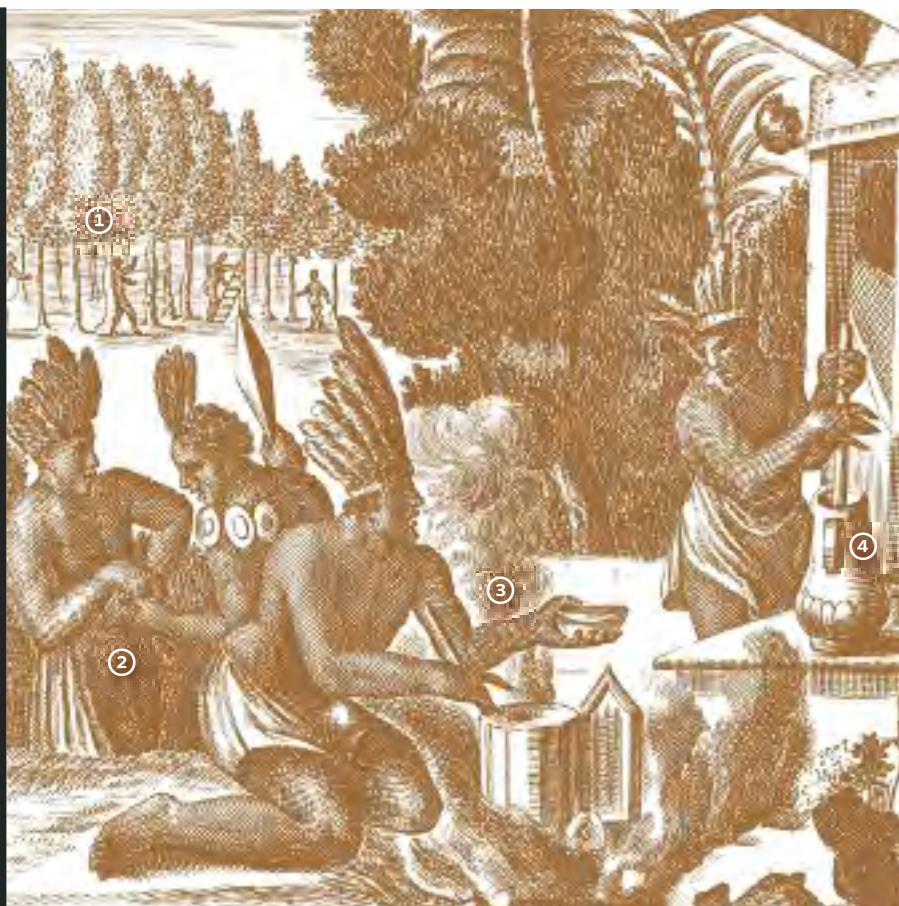
AZTECA PREPARANDO CACAO. CÓDICE TUDELA. 1553. MUSEO DE AMÉRICA, MADRID.

BRIDGEMAN / ACI

Del árbol a la jícara

PRIMERO SE VAREABA el árbol del cacao para recoger sus frutos ①, que luego se abrían a mano para seleccionar los mejores granos ②. A fin de evitar grumos, los granos se molían varias veces hasta obtener un polvo muy fino ③ que se mezclaba con maíz cocido y agua. Este líquido se colaba y se vertía varias veces de un recipiente a otro para crear espuma ④, señal de calidad; se solía aromatizar con flores o con especias como la pimienta, y se endulzaba con miel.

CÓMO SE PREPARABA EL CACAO EN NUEVA ESPAÑA. GRABADO DEL SIGLO XVI.



se convirtió en uno de los productos asociados a la riqueza, junto con el jade, las plumas preciosas y las pieles de jaguar, bienes que la élite mexicana demandaba de la zona tropical, tanto para su consumo privado como para las ceremonias rituales.

Durante el período Posclásico (900-1521 d.C.), la importancia y la demanda del cacao aumentaron en paralelo con la expansión del Imperio azteca. Debido a la concentración de su producción en determinadas áreas, el cacao se convirtió en un producto de lujo, especialmente en los últimos 300 años de dominación azteca. Por supuesto, no escapó a la picaresca de comerciantes sin escrúpulos que lo adulteraban para aumentar sus beneficios, tiñendo o engordando artificialmente la semilla.

En efecto, el cacao se convirtió en un apreciado tributo que los aztecas exigían a las provincias productoras. Éstas debían entregarlo procesado,

es decir, en almendras, más fácil de transportar y almacenar. Según aparece en los libros de cuentas aztecas, se reclamaba una tasa anual de 980 cargas de cacao; cada carga tenía 24.000 semillas y un peso aproximado de 25 kilos. Sabemos también que el cacao se utilizaba como moneda, por lo menos durante el reinado de Moctezuma II. Con cuatro granos se podía comprar un conejo, y con diez, la compañía de una mujer. Esta situación se mantuvo tras la conquista de México por los españoles, en 1521, y el establecimiento del virreinato de Nueva España. El cacao convivió con las monedas españolas y estuvo sujeto a fluctuaciones que hacían variar su valor.

Otras virtudes del cacao

Los usos medicinales y cosméticos del cacao también eran inagotables. El aceite que se extraía de la semilla se utilizaba como aromatizante, y con

la manteca de cacao que se obtenía de la grasa de las semillas se preparaban ungüentos y pomadas para tratar dolencias tan diversas como la sequedad de la piel, las quemaduras, los labios agrietados, los pechos de las parturientas y las hemorroides. Como bebida no sólo era delicioso y refrescante, sino que, dependiendo de los condimentos, resultaba energético, afrodisíaco o alucinógeno. Un alimento divino con el que Quetzalcóatl premió a los hombres y que desde América conquistó el mundo. ■

ISABEL BUENO
DOCTORA EN HISTORIA

Para
saber
más

ENSAYO La verdadera historia del chocolate

Sophie y Michael D. Coe. Fondo de Cultura Económica, México, 1999.

Las primeras cocinas de América

Sophie Coe. Fondo de Cultura Económica, México, 2004.