



Clementina Battcock revisa el significado social, histórico y cultural del cacao en el periodo prehispánico

- Su análisis fue presentado en la conferencia “Cura, alimenta y contacta. El cacao en el mundo mesoamericano”
- La charla se realizó en el Museo Nacional de las Culturas del Mundo, a propósito del Día Mundial del Cacao, celebrado el 7 de julio

“La ingesta del cacao molido o en bebida era una práctica restringida y regulada por los linajes prehispánicos de poder, los gobernantes no permitían que los estatus sociales inferiores accedieran a tal privilegio”, señaló la historiadora Clementina Battcock, al dictar la conferencia “Cura, alimenta y contacta. El cacao en el mundo mesoamericano”.

El evento fue organizado por la Secretaría de Cultura del Gobierno de México, a través del Instituto Nacional de Antropología e Historia (INAH) y el Museo Nacional de las Culturas de Mundo, en la Biblioteca Pedro Bosch Gimpera y se enmarca en el Día Mundial del Cacao, celebrado el 7 de julio.

La investigadora, adscrita a la Dirección de Estudios Históricos (DEH) del INAH, expresó que el cacao aparece representado en manuscritos alfabéticos como el *Popol Vuh*, códices, pinturas y objetos cerámicos, en los cuales se le relaciona con el consumo en rituales, su preparación o portación como parte de los elementos distintivos de entidades, ya sea seres humanos encarnando deidades cosmogónicas o fauna sagrada.

“La domesticación del cacao data de milenios antes de la cultura olmeca, se cree que su incorporación a la agricultura ocurrió en el periodo de la cacería-recolección y surgimiento de las primeras aldeas; para América, podría ser en la zona amazónica de Ecuador”, dijo la académica.

Añadió que, en el caso de México, gracias a los trabajos de Lynne S. Lowe, en la Costa del Pacífico chiapaneco, se sabe que la ingesta del cacao puede remontarse a 1900 a.C. Asimismo, y según los análisis químicos hechos a vasijas procedentes de los sitios de El Manatí y San Lorenzo, cercanos a la Región Chontalpa de la Costa del Golfo, datados hacia el año 1650 a.C., ya se bebía cacao

junto con otras semillas como el maíz y la orejuela *xochinacaxtli*; de ahí, posiblemente se extendió a otras áreas mesoamericanas.

Battcock también presentó ejemplos de manuscritos que hablan del cacao, como el libro 11 del *Códice Florentino y Historia general de las cosas de la Nueva España*, de fray Bernardino de Sahagún, donde alude a un árbol mediano de hojas anchas con frutos morados y rojos por dentro, llamado *cacahuatl*.

Entre los nahuas, explicó la especialista, la semilla solo era apta para el consumo humano; ellos molían los granos y elaboraban el famoso *cacahuapinoli*, mientras que para los mayas del Clásico (300-700 d.C.), la elite bebía el cacao diluido, y existen representaciones pictóricas de esta semilla en vasos estilo códice, acompañados de textos glíficos como la chocolatera de Río Azul, hallada en Guatemala; y el vaso de Sajal, localizado en Yucatán.

Recalcó que el cacao también se asocia con el mono, de acuerdo con la mayista Martha Iliá Nájera Coronado, quien ha propuesto una hipótesis sobre esta relación mítica, a través de la siguiente narrativa: un ente divino dejó caer semillas de cacao en una montaña sagrada; el dios K'awiil las aprovechó desprendiendo frutos del árbol, pero un mono los robó para ingerirlos; el animal defecó en la tierra y sembró la semilla de nuevo; los dioses indignados mandaron un pájaro carpintero para perforar el vientre del mono y así recuperar el alimento.

En el pensamiento mesoamericano, abrevó, el cacao representaba lo oscuro, la noche, el frío y lo húmedo; su ingesta entre los antiguos nahuas, también era acompañada, en algunos casos, de hongos alucinógenos, semillas y plantas, cuya mezcla y fermentación producían una bebida con grandes efectos psicotrópicos. Por otro lado, fray Alonso de Molina describe al cacao como una almendra que se usaba como moneda.

Clementina expuso que los mexicas exigían esta semilla como parte del sistema tributario que impusieron a los pueblos subyugados, unas de esas regiones cacaoteras fue la Chontal y el Soconusco, sometidas por los nahuas del Altiplano Central para controlar la prestigiosa semilla.

“Los pueblos de la Costa del Golfo mantuvieron relaciones comerciales con los mayas de Yucatán y los grupos del Altiplano Central; fray Diego de Landa, señalaba que los pueblos de Ulúa, Tabasco, obtenían sal, ropa y esclavos de los mayas, a cambio de cacao y cuentas de piedra; junto a ello, elaboraban y vendían las famosas cucharas de Carey. La Chontalpa se mantuvo como centro de producción y comercio del cacao hasta el siglo XVI, pero después, esa producción fue controlada por haciendas españolas”, finalizó.