

KAKAW 

El Chocolate en la Cultura Guatemalteca

**Oswaldo Chinchilla
Luis Luján Muñoz
Cameron L. McNeil**



El Chocolate en la Cultura Guatemalteca

Presentación



Michael D. Coe.
Profesor Emérito de Antropología,
Yale University



El chocolate y la civilización maya van de la mano. Sabemos que, hace más de 2,500 años los mayas de las tierras bajas preparaban la bebida de chocolate a partir de semillas de cacao. Hay evidencia que sugiere que aún antes - quizás tan temprano como 1200 AC- los olmecas de la costa del golfo de México habían descubierto el complejo proceso por medio del cual deben procesarse las semillas de cacao para hacer chocolate.

En el siglo XVIII, el gran botánico sueco Carl von Linné denominó *Theobroma cacao* -*Theobroma*, palabra griega para "comida de los dioses", y cacao, de la palabra usada en toda Mesoamérica para el chocolate- al árbol de donde se obtienen las semillas. Esta planta solo puede crecer en las tierras bajas tropicales, donde no llegan las heladas. En tiempos precolombinos, el cacao más fino venía del Soconusco, planicie costera de Chiapas y Guatemala. Cuando los aztecas establecieron su imperio, desarrollaron un gusto por el chocolate que no podían cultivar en el altiplano, así que enviaron sus ejércitos a

conquistar el Soconusco, pero el chocolate se cultivaba a todo lo largo de las tierras bajas mayas, incluyendo Petén y Yucatán.

Entre los mayas y aztecas, el chocolate era una bebida prestigiosa, de élite, reservada a la realeza, la nobleza, los mercaderes de larga distancia, y los guerreros de alto rango. Hacia el año 450 DC, se empezaron a colocar vasos magníficos, llenos de bebidas de chocolate, en las tumbas de los reyes mayas. Estos vasos presentan textos jeroglíficos en los cuales se describe el sabor particular del chocolate servido. De hecho, prácticamente todos los vasos cilíndricos pintados o labrados en los entierros mayas clásicos eran recipientes para chocolate. Además de su función como ofrendas funerarias, los documentos etnohistóricos y la etnología nos cuentan que entre los mayas antiguos y coloniales, se servía chocolate durante la negociación y celebración de matrimonios.

El cacao también tuvo la función de moneda en la antigua Mesoamérica. Sabemos que para los aztecas y mayas al tiempo de la conquista española, las semillas de cacao servían como medio de intercambio en las transacciones de los mercados, así que era una época "cuando el dinero crecía en los árboles"

Hay muchos mitos sobre la transmisión del chocolate al Viejo Mundo después de 1492, pero la mayoría son erróneos. Ni Cristóbal Colón ni Hernán Cortés tuvieron nada que ver con ello. Más bien, fueron los miembros de una delegación de nobles mayas kekchíes de Alta Verapaz quienes introdujeron esta maravillosa bebida en la corte española. Los españoles y otros europeos no la consumieron hasta que la endulzaron fuertemente con azúcar, que habían traído desde el Mediterráneo a Mesoamérica.

Hasta principios del siglo XIX, tanto en el Viejo como en el Nuevo Mundo, el chocolate fue una bebida de élite, demasiado cara para que la disfrutara la gente común, y frecuentemente prohibida para ella. El método para extraer la manteca de la pasta del cacao, inventado por un holandés, condujo a la transformación del chocolate, de una bebida a un producto sólido, que podía ser disfrutada por las masas. El chocolate se convirtió en un gran negocio, y el cultivo del árbol del cacao se difundió a través del globo.

La presente exhibición reúne muchos objetos primorosos que celebran los misterios y rituales que rodeaban a la bebida del chocolate entre los antiguos mayas, así como los recipientes que se elaboraban en la época colonial, para que la nueva élite criolla pudiera darse el gusto del novedoso sabor de esta prestigiosa bebida

Índice



Tierra de Cacaopág.05



Yuk'ib' tayutal kakawpág.09



Dioses y Diosas del Cacao.....pág. 13



Iba a misa, tomaba chocolate.pág. 17

TIERRA DE CACAO

Oswaldo Chinchilla Mazariegos



La "tierra de cacao" más rica en la antigua Mesoamérica se extendía en una larga franja a lo largo del pie de la cadena volcánica del pacífico, desde Soconusco (actualmente en Chiapas, México), pasando por las ricas provincias de Zapotitlán y Suchitepéquez, a través de la costa de Escuintla y Guazacapán, hasta alcanzar la región de los Izalcos (actualmente en El Salvador). Los suelos profundos y bien drenados de la bocacosta ofrecían condiciones óptimas para el cultivo, y al tiempo de la conquista española sustentaban extensos sembradíos de cacao. Cuando don Pedro de Alvarado entró en la provincia de Zapotitlán, encontró la tierra "montosa de cacaguatales y arboleda", al punto de dificultar el avance de su ejército. La producción de cacao hizo de estas tierras posesiones codiciadas, antes y después de la conquista española.

Hacia el año 1500, el rey azteca Ahuitzotl emprendió una larga campaña militar para someter los ricos pueblos cacaoteros de Soconusco, hasta Ayutla, actualmente en la frontera entre Guatemala y México. Entre otros tributos valiosos, esta conquista aseguró a los reyes aztecas 400 cargas de cacao anuales, que debieron ser especialmente gratas para sus guerreros, pues según Bernal Díaz del Castillo, la guardia y los cortesanos de Moctezuma consumían diariamente 2000 jarras de cacao espumoso.



Los observadores europeos del siglo XVI no dudaron en caracterizar al cacao como la "moneda" utilizada en toda Mesoamérica. "Oro admirable", lo llamó Pedro Mártir de Anglería, creyendo que libraba al ser humano de la avaricia, pues no se podía atesorar por mucho tiempo. Gonzalo Fernández de Oviedo, reunió información detallada sobre los precios que alcanzaban diversos bienes en Nicaragua, en "almendras", es decir semillas de cacao: "un conejo vale diez almendras destas, e por cuatro almendras dan ocho pomas o nísperos de aquella exelente fruta que ellos llaman munonzapot; y un esclavo vale ciento, e más e menos almendras destas... Y porque en aquella tierra hay mujeres que dan por prescio sus cuerpos... quien las quiere para su libidinoso uso, les da, por una carrera, ocho o diez almendras, como él e ella se conciertan". A fines del siglo XVI, el jornal diario que ganaba un hombre de la provincia de la Verapaz era de 40 granos de cacao, mientras que en México también se usaban como limosna: "A los indios pobres que andan a pedir, les dan de estos cacaos..."



Principales regiones productoras de cacao en Mesoamérica, siglo XVI. Adaptado de "The Distribution of Cacao Cultivation in Pre-Columbian America" por John F. Bergmann (*Annals of the Association of American Geographers* 59(1): 85-96, 1969).



**Dios joven del cacao.
Cerámica modelada
Costa sur, período clásico (300-900 DC).
Altura: 19.5 cm; ancho 9 cm.**



Mazorca de cacao
Recipiente de cerámica modelada.
Procedencia desconocida, período clásico (300-900 DC).
Altura: 8 cm; largo 16.5 cm.

YUK'IB' TAYUTAL KAKAW

Oswaldo Chinchilla Mazariegos

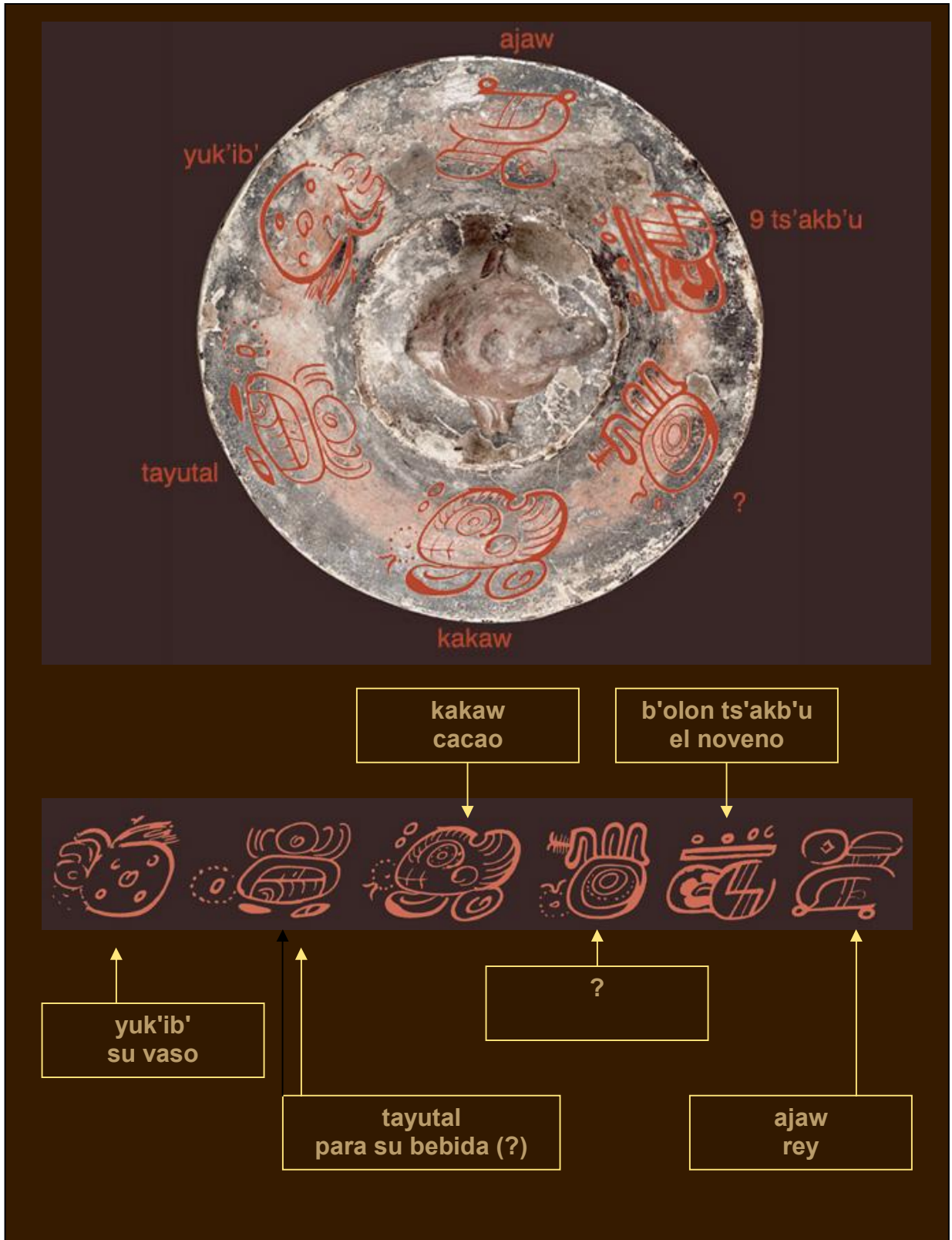


El análisis químico en los residuos de algunas vasijas, ha corroborado la veracidad de los textos jeroglíficos escritos en los vasos mayas clásicos, que muchas veces explican su función como recipientes para bebidas de cacao. Tal es el caso de los glifos pintados en la tapadera de este vaso cilíndrico trípode, magistralmente decorado con estuco pintado, cuya forma y decoración recuerdan modelos procedentes de Teotihuacan, la gran ciudad del valle de México, que en los primeros siglos de nuestra era llegó a ser una de las mayores del mundo. La inscripción dice *yuk'ib' tayutal kakaw? b'olon ts'akb'u ajaw*, lo que puede parafrasearse como "[Este es] el vaso para la bebida (?) de cacao, del rey [nombre personal], el noveno sucesor". El nombre que aparece al final de la frase identifica al dueño del vaso, cuyo rango de *ajaw* indica que pertenecía a una familia real. Se desconoce su procedencia, pero se han encontrado vasos con textos muy similares en una tumba real de Tikal. Es probable que este vaso también formara parte del ajuar de una tumba real en el noreste de Petén.

Textos de este tipo son comunes en la cerámica del periodo clásico en las tierras bajas mayas. Muchos vasos y otros objetos de cerámica llevan textos del tipo conocido como "secuencia primaria standard", esencialmente marcas de propiedad, que identifican al dueño del objeto en cuestión. Además, pueden incluir información sobre la vasija misma, su forma, función y el nombre del artista que la elaboró. Muchas de las inscripciones escritas sobre vasos de cerámica los identifican como vasos para bebidas de cacao.



Vaso para bebida de cacao
Cerámica modelada, estucada y pintada.
Tierras bajas del norte, período clásico temprano (300-600 DC).
Altura: 19 cm; diámetro 12 cm.





En la escritura maya clásica, la palabra *kakaw* se escribía por medio de la combinación de las sílabas *ka-ka-w(a)*. Por convención, la última vocal no se pronunciaba en las palabras que terminaban en consonante. El sistema poseía dos signos diferentes para la sílaba *ka*; uno de ellos representa un pez, y el otro se asemeja a un peine.

Para escribir *kakaw* se podía repetir dos veces el mismo signo *ka*, o se podían combinar las dos variantes, terminando en ambos casos con la sílaba *wa*. Alternativamente, podía usarse un solo signo *ka* -usualmente el pez- marcado con dos pequeños puntos o círculos para indicar que debía repetirse dos veces.

DIOSES Y DIOSAS DEL CACAO

Oswaldo Chinchilla Mazariegos



El cacao atrajo la ambición de los aztecas al Soconusco, poco tiempo antes de la conquista española. La preciosa semilla pudo atraer también a la costa grupos de inmigrantes, posiblemente procedentes de Teotihuacan, que se establecieron en la región después del año 400 de nuestra era. Los inmigrantes trajeron consigo su religión, estilo artístico e iconografía. Las figurillas, vasijas e incensarios de cerámica que produjeron combinan motivos teotihuacanos con los derivados de la tradición local. Uno de los ejemplos más importantes es una tapadera de incensario que representa una mazorca de cacao abierta, de la cual emerge un personaje con tocado y alas de mariposa, adornado con flores a ambos lados y un gran espejo en el pecho. El conjunto se asienta sobre frutas de cacao partidas.

La Importancia religiosa del cacao en la costa sur se manifiesta en las efigies de dioses y diosas que parecieran personificar al árbol mismo, pues de sus cuerpos y cabezas brotan abundantes mazorcas. Las más frecuentes son efigies femeninas, que se reconocen por sus trajes y tocados de mujer y por sus pechos, que a veces se confunden con mazorcas de cacao.



En el arte maya clásico hay indicios de una asociación del cacao con los mitos del dios del maíz. Cabezas humanas penden como frutas de los árboles representados en un vaso estilo Chamá, posiblemente procedente de Alta Verapaz. Igual que las demás frutas, las cabezas penden del tronco principal, a la manera del cacao. La escena guarda un cercano paralelo con un mito narrado en el Popol Vuh. Los señores de la muerte colgaron la cabeza de Hun Hunahpu de un árbol de jícaras, que al punto se llenó de frutas, de modo que no se podía distinguir el cráneo. Aunque la narración no es explícita al respecto, el relato está muy relacionado con los mitos del dios del maíz, que involucran la derrota y muerte del dios, para luego culminar en su renacimiento y triunfo sobre los dioses de la muerte. En resumen, el vaso parece presentar una variante de la historia del dios del maíz, en la que el árbol de jícaras se ha substituido por un árbol de cacao.



**Tapadera de incensario mazorcas de cacao y mariposa
Cerámica moldeada, modelada y pintada.
Escuintla, período clásico temprano (400-600 DC).
Altura: 22 cm; ancho 27 cm.**



Escena mitológica con árbol de cacao
Vaso de cerámica modelada y pintada.
Altiplano norte, período clásico tardío (600-900 DC).
Altura: 18 cm; diámetro 18.5 cm.



Dios viejo del cacao
Cerámica modelada, incisa y pintada.
Cotzumalguapa, Escuintla, período clásico tardío (600-900 DC).
Altura: 28 cm; ancho 12.5 cm.

IBA A MISA, TOMABA CHOCOLATE...

Luis Luján Muñoz y Oswaldo Chinchilla



Al principio, los españoles encontraron poco atractivo el sabor de las bebidas de cacao, y la abundante espuma que se pegaba a los labios les pareció francamente repulsiva. Gradualmente, los sabores desconocidos de los condimentos mesoamericanos fueron descartados en favor del azúcar, y la bebida endulzada se empezó a conocer con el nombre de "chocolate", que de acuerdo con el médico botánico Francisco Hernández, designaba originalmente una bebida indígena preparada con partes iguales de cacao y semillas de ceiba molidas.

Las damas criollas no dejaron de apreciar las virtudes cosméticas del cacao, en tanto que sus propiedades medicinales fueron objeto de gran atención para los europeos.

Fuentes y Guzmán describió los usos de la manteca de cacao: "le tienen y aplican los médicos por útil medicina, como también por provechosa y refrigerante untura, a todo género de fuego: y la aplican a el hígado y a el pulmón, como asimismo para la tez que con ansia solicitan las damas".

En Guatemala, el decaimiento de las cosechas de cacao fue una preocupación recurrente hasta el fin de la época colonial, cuando la menguada producción llegó a ser insuficiente para abastecer el mercado local. La frustración que provocaba la competencia cada vez mayor de los cacaos sudamericanos se refleja en las palabras de fray Francisco Ximénez: "El mejor que se conoce absolutamente se da en la villa de Sonsonate, y luego el de Xoconusco, y después el de Guazacapán. El de Caracas, es malo, y de mal sabor. Y peor el de Guayaquil." En 1799 la Sociedad Económica de Amigos del País premió la investigación del doctor Antonio García Redondo, *Memoria para el Fomento de*

las Cosechas de Cacao y Otros Ramos de la Agricultura, pero el esfuerzo no se tradujo en una mejoría de la producción, que continuó en franca decadencia. No así el gusto de



los guatemaltecos por el chocolate, como lo plasma José Batres Montúfar en su relato de las costumbres de un gentilhombre criollo al final de la colonia:

**Vestíase a las seis de la mañana,
iba a misa, tomaba chocolate,
asomábase un rato a la ventana,
rezaba el *Pueri Dominum laudate*,
sentábase a comer con buena gana,
fumaba su cigarro por remate,
dormía siesta, y cuando no dormía
la cabeza sin falta le dolía.**

**Por la tarde a Nuestro Amo visitaba
después del chocolate de ordenanza,
y como la mañana, se pasaba
todo el resto rascándose la panza.**



**Chocolatera Nuez de coco incisa, con guarniciones de plata.
Posiblemente del siglo XIX.
Altura: 15.5 cm; ancho 11 cm.**



**Jarra chocolatera y batidor de mayólica
Convento de Santo Domingo y Beaterio de Indias del Rosario.
Santiago de Guatemala, Siglo XVIII.
Alturas: 24 cm; 10 cm.**

Junta Directiva Museo Popol Vuh

Estuardo Mata Castillo, Ingrid de Figueroa, Max Holzheu, Coralia de Rodríguez, Jennifer de Keller.

Agradecimientos

Michael D. Coe, Cameron McNeil, Barbara de Nottebohm, Luis Luján Muñoz, Irma Lorenzana de Luján, Guillermo Mata Amado, Diego Castañeda, Casa Santo Domingo Hotel-Museo, Zoila Rodríguez, Beatriz de Anchisi, Miguel Torres, Armando Cáceres, Thelma Castillo, Ricardo Castillo, Antonio Prado, Federico Fahsen, Olivia Bourrat.

Textos

Oswaldo Chinchilla, Luis Luján Muñoz, Cameron L. McNeil.

Fotografías

Eduardo Sacayón, www.flaar.org

Dibujos

Luis Fernando Luin.

Diseño y Museografía

Paulina Prado de Sáenz.

Desarrollo y soporte de internet

Camilo Alejandro Luin.

Animación

New Media, UFM. www.newmedia.ufm.edu.gt

Edición de catálogo patrocinada por Fundación G&T Continental.

Libros Tauro
www.LibrosTauro.com.ar
