



EL CACAO

de 'bebida de los dioses' a delicatessen



**Universidad Tecnológica
de El Salvador**

Museo Universitario de Antropología, MUA

Exposición abierta al público del 25 de julio al 20 de septiembre de 2013



641.337 4

M986c Museo Universitario de Antropología (MUA)

El cacao : de bebida de los dioses a dedicatesses / Museo

sv Universitario de Antropología (MUA), Universidad Tecnológica de

El

Salvador : coordinador Ramón Rivas, fotos y diseño gráfico Rita Araujo de Meléndez ; revisión Noel Castro. -- 1ª ed. -- San Salvador, El Salv. : Universidad Tecnológica de El Salvador, 2013.

44 p. : il. ; 22 cm.

ISBN 978-99961-48-01-9

1. Cacao. 2. Bebida 3. Chocolate. 4. Semillas-Cultivo. 5. Productos industriales. I. Título.

BINA/jmh

EL CACAO

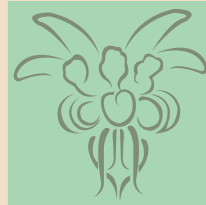
de 'bebida de los dioses' a delicatessen





Hombre con fruto
de cacao. Cultura
mexica, Postclásico
Tardío. Piedra
Volcánica. Brooklyn
Museum of Art,
Nueva York.





de 'bebida de los dioses' a delicatessen

Para la Dirección de Cultura de la Universidad Tecnológica de El Salvador y el Museo Universitario de Antropología, MUA, es un logro muy particular el montaje de la exposición “De ‘bebida de los dioses’ a *delicatessen*”, que tiene como eje temático la semilla del cacaotero, puesto que es el resultado de largos días de trabajo investigativo y diseño de la instalación. Esperamos que esta nueva exposición llene las expectativas de toda persona interesada en este tópico o también las de los que desean ampliar su cultura general.

Imaginémonos por un instante a una familia pipil que probablemente eran de muchos miembros reunida para algún agasajo en su rancho con grandes espacios, como patios y jardines, en un soleado día. Todos los objetos que se ven en el entorno de ese hogar son de manufactura artesanal, y los aperitivos que se han preparado son tradicionales del cultivo de la tierra y un ave de corral; pero concentremos nuestra atención en un perol grande de barro, en un espacio apartado, sobre cuatro piedras medianas y un fogón producido por grandes rajas de leña... lo que hierve en su interior es un líquido marrón espeso, algo grasoso,

del que se desprende un agradable olor raro, se podría decir que da el deseo de probarlo: es el chocolate hirviendo, que no es más que la semilla del cacaotero pulverizada disuelta en agua, que, en su punto, llegó a ser una bebida muy apreciada, tanto así como lo es en nuestros días.

En algún momento de la preparación del chocolate, a alguien se le ocurrió añadirle azúcar; en otro, leche, y hasta canela y otras especias experimentales. En esto, la historia se repite: son los extranjeros los que más han sabido explotar el cacao; para solo mencionar unos: los suizos, que son los “genios” del chocolate.

La planta de cacao es originaria de Mesoamérica, y se cree que, a la llegada de los españoles, se cultivaba en los bosques tropicales y en muchos patios de los ranchos de los pobladores originarios, siendo un árbol muy apreciado, venerado y hasta codiciado, creciendo también de forma natural en los valles y riberas de los ríos en las partes cálidas de esa región.

El cacao, entonces, se arraigaba por doquier, y sin duda había muchas varieda-





des dispersas a lo largo y ancho de esos bosques vírgenes, hábitat propio para su crecimiento. También se cultivaba de forma organizada en muchas partes del continente, así lo atestiguan los cronistas en sus relatos.

Los registros conservados indican que los pueblos autóctonos, en toda el área de lo que hoy es nuestra geografía nacional, utilizaban el cacao como sustento; en lo económico, como una especie de moneda de cambio, y hasta con propósitos mágico-religiosos. Si escudriñamos el pasado antropológico de nuestros ancestros, encontramos que el cacao ha tenido una vasta relación con la historia de El Salvador, ya que tanto en la época prehispánica como posteriormente, durante la Colonia, muchos pobladores pudientes, principalmente en el occidente del país, se convirtieron en productores de cacao. Y alrededor de este — como ya sucedía en la primera época mencionada — se tejieron y reprodujeron innumerables leyendas, y, por ende, se les dio forma a nuevos ritos. Incluso su nombre científico, *Theobroma cacao*, hace referencia indirecta a

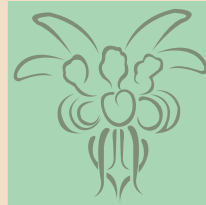
esto, pues significa “alimento de los dioses”, como se explica en detalle en una de las cédulas de la exposición.

Según las creencias populares, muy divulgadas en la América prehispánica, los pueblos nahuas pipiles sostenían que Quetzalcóatl había enseñado a sus antepasados no solo el cultivo del cacaotero, sino también el procesamiento de la semilla para la elaboración del chocolate y otros derivados.

El fruto del cacao fue introducido en Europa por Hernán Cortés hacia el año de 1528, extendiéndose rápidamente como una selecta bebida (*delicatessen*) por todo el Viejo Continente, para primero llegar a ser exclusiva de los reyes y la nobleza y después convertirse en una exquisitez común del pueblo.

Sabemos, por los referentes históricos, que en la zona que hoy es Sonsonate, y específicamente en lo que fue el valle de los izalcos, mucho antes de que la naturaleza produjera el volcán de Izalco, varias haciendas llegaron a tener gran-





des plantaciones de cacao, las cuales se extendían por muchos kilómetros a la redonda; y que fue la ceniza caliente del incipiente volcán la que destruyó no solo las plantaciones, sino también su cultivo, que se había perpetuado hasta entonces por muchos siglos. Era una plena cultura, específicamente dedicada a este rubro, de la que, primero los españoles y luego los criollos, sacaban mucho provecho, sobre todo por las constantes exportaciones, ya que en un año el árbol de cacao puede producir varias cosechas, que eran enviadas a otras partes del continente y Europa.

Para reafirmar: el cacao es de origen tropical, con el que se produce el chocolate en sus diversas formas; y su importancia en la economía de la Colonia fue determinante, ya que era uno de los productos del Nuevo Continente más codiciados por los europeos.

El cacaotero se cultiva en arbustos ubicados a dos a tres metros de distancia cada uno, y deben estar a la sombra, por lo cual casi siempre se encuentran bajo árboles

más grandes, como el cedro, el conacaste, el mango e incluso un tipo de banano con tallo y hojas grandes, entre otros. El árbol del cacao normalmente tiene entre diez y quince frutos, pero en algunas ocasiones puede llegar a veinte.

Ahora bien, a lo largo de su historia, lo que hoy conforma nuestro territorio nacional ha contado con dos cultivos destinados, principalmente, para la exportación, y que, a diferencia de lo que hoy sucede, fueron importantes rubros, si no los más importantes, que por más de trescientos años sostuvieron la economía: el jiquilite, o índigo, y el cacao; y luego, en el marco de la Reforma liberal de 1870, es que se introduce el café, conocido también, en momentos de apogeo para este país, como el “grano de oro”. Pero lo interesante es que tanto el cacao como el jiquilite son productos que desde épocas muy remotas, prehispánicas, permanecen hasta nuestros días.

No obstante, por razones de carácter natural e influencias del desarrollo económico en otras latitudes donde compraban





y procesaban estos productos — concretamente el jiquilite y el producto que hoy es de nuestro interés, el cacao —, esta cultura de producción ha ido desapareciendo.

Era típico de los antiguos pobladores americanos: mayas, aztecas y todo aquel confluír de pueblos que también convivían en esta parte de lo que hoy conocemos como Mesoamérica, tener el cacao entre sus productos básicos. Y lo recalco: muchas veces utilizaban sus semillas en los intercambios comerciales como forma de pago.

También, los pueblos prehispánicos — aztecas, maya-quichés, nahuas y grupos más pequeños como los pocomames, chortis, lencas y ulúas, y otros al oriente de lo que hoy es nuestro país, como los chorotegas o mangles —, dada la importancia que en sus vidas tenía el cacao,

hasta creían que sus deidades les habían enseñado la forma de aprovecharlo. Sin más, consideramos, y no cabe duda de ello, que el cacao fue, es y seguirá siendo un producto apetecido por todas sus bondades y propiedades para el consumo humano, desde el punto de vista gastronómico, así como que sus virtudes medicinales aún están en ese evolucionar que lo caracteriza y ha movido a los pueblos desde aspectos socioeconómicos. El degustar cacao es cultura, y esto se aprende. Nuestro deber es enseñar esa cultura, pues sus propiedades hasta son curativas; y esto ha sido comprobado científicamente.

Conociendo la importancia que ahora tiene en la economía y en el gusto de la población mundial, sería de mucho beneficio para nuestro país arrancar otra vez con la comercialización del sabroso y polifacético cacao.

Dr. Ramón D. Rivas

Director:

Dirección de Cultura

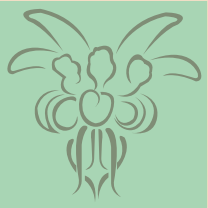
Universidad Tecnológica de El Salvador

San Salvador, 25 de julio de 2013.



EL CACAO
De bebida de los dioses a delicatessens





Fruto del *Theobroma cacao* L.



Ix Sak Kúk', madre de Pakal, renace de una planta de cacao.
Dibujo de Simón Martín. Tomado de Mcneil, 2009; p.162.

El Theobroma cacao L.

El cacao pertenece al género *Theobroma*, que en griego significa “alimento de los dioses”, de la familia de las bitneriáceas. El árbol de cacao es una planta de tipo tropical que crece en climas cálidos y húmedos; por lo general es un árbol pequeño, de entre 4 y 8 metros de alto, aunque, si recibe sombra de árboles grandes, puede alcanzar hasta los 10 metros de alto. La madera es de color claro, casi blanco, y la corteza es delgada, de color café.

Orígenes

El vocablo *cacao* designa al árbol y al fruto originario de América de cuya semilla se produce, al tostarlo y molerlo, la manteca de cacao, la cocoa y la popular bebida del chocolate, así como productos derivados de este último.

Los orígenes de la palabra son desconocidos, pero se sabe que los mayas llamaban *ka kaw* a esta semilla, aunque algunos estudiosos, como Eric Thompson, afirman que posiblemente el vocablo *ka-kaw* haya sido adoptado por su terminación fonética en *ao*, que es rarísima en las lenguas yucatecas. El vocablo original podría ser *ka ka*, y que quizás haya tenido su origen en la base de la península yucateca, posiblemente de la lengua pokomchí.



Árbol de cacao

Clasificación científica

Reino: *Plantae*

Subreino: *Tracheobionta*

División: *Magnoliophyta*

Clase: *Magnoliopsida*

Subclase: *Dilleniidae*

Orden: *Malvales*

Familia: *Malvaceae*

Subfamilia: *Byttnerioideae*

Tribu: *Theobromeae*

Género: *Theobroma*

Especie: *T. cacao*

Nombre binomial

Theobroma cacao L.



Un árbol puede tener 6.000 flores, pero sólo 20 maracas.



A pesar de que sus frutos maduran durante todo el año, normalmente se realizan dos cosechas.





Flores diminutas de colores blanco y rosa.



Los frutos y flores crecen directamente del tronco (árbol caulifloro).



El fruto es una baya denominada maraca, mazorca o almendra.



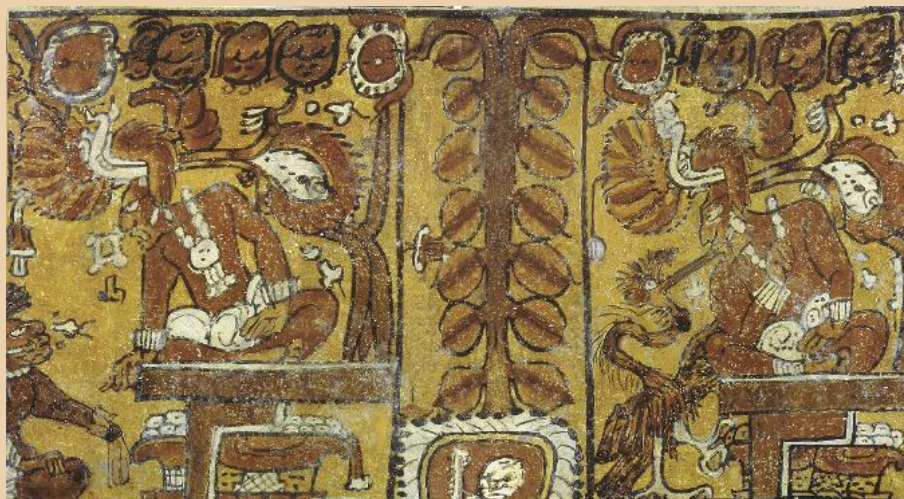
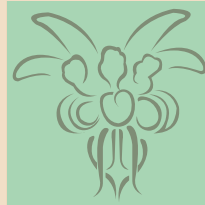
Se encuentra en estado natural en amplias zonas cálidas del norte de Sudamérica y en las partes bajas de Centroamérica. Se conocen dieciocho especies distintas, que se reconocen por el mayor o menor crecimiento de la planta, la forma de sus hojas y el volumen y coloración del fruto. Las semillas también varían en forma, tamaño y cualidades nutritivas.

El cacaotero

Hasta cinco años de haber sido plantado, el árbol del cacao tiene fuerza suficiente para sobrevivir y comenzar a producir fruto. Este árbol florece, todos los años, en dos ciclos de seis meses cada uno. Diminutas flores blancas (femeninas) y rosas (masculinas) adornan el tronco y las ramas, que al marchitarse dejan un em-

brión con el fruto que luego crece y se convierte en una especie de baya carnosa. Transcurridos seis meses, las bayas finalizan su crecimiento (15-25 cm) y pasan de ser verdes a tener una tonalidad amarilla, anaranjada o rojiza. Al abrir el fruto, aparecen acomodadas en la parte carnosa entre 30 y 40 semillas, que al fermentarse, lavarse, secarse y tostarse derivan en licor, manteca, pasta de cacao y cocoa, entre otros.

El cacao tiene por origen las semillas del fruto de un árbol tropical que requiere abundante agua en la tierra. Su origen exacto, de acuerdo con estudios genéticos, es la amazonía brasilera. Entre las principales variedades de cacao destacan: *Criollo*, *Trinitario*, *Forastero*, *Nacional de Ecuador* y una variedad llamada *Clon*, que es producida por técnicos para la elaboración de manteca de cacao.



Vaso policromo maya. La cabeza del dios del maíz brota de un árbol de cacao.

Según la mitología maya, la cabeza de Hun Hanp'ú colgaba del árbol después de ser decapitado por los señores del inframundo.

Museo del Popol Vuh, Guatemala.

EL CACAO
De bebida de los dioses a delicatessens





Tipos de cacao

Podemos destacar tres tipos de cacao, que varían según sus calidades y condiciones de cultivo: el *Criollo*, *Forastero* y *Trinitario*.

El cacao Criollo

El primero y más importante se llama *Criollo*, es el árbol que nació de manera silvestre en México. Es decir, que no proviene de un cultivo, y el lugar en el que creció por primera vez responde a las condiciones óptimas para su desarrollo. El cacao criollo siguió el poblamiento de América, y es por eso que se puede encontrar plantaciones de cacao criollo en Sudamérica, pero no son silvestres.

Este tipo de cacao es reconocido por ser el de más alta calidad. Su sabor, su textura, su aroma alcanzan un nivel muy superior a los otros tipos, que permite la fabricación de un chocolate de excelente calidad. Su cultivo es mucho más complicado que los demás tipos porque es muy vulnerable a las enfermedades, y el rendimiento de la producción es más bajo. Sin embargo, como todos los alimentos de buena calidad, requiere de un cuidado específico para alcanzar la más alta calidad.

Notas de cata del cacao Criollo: posee un amargor suave, sabores ácidos y afrutados. Es poco astringente, posee una

sutileza y delicadeza aromática. Pueden detectarse sabores a frutas ácidas (cítricos, frutas del bosque, etc.) y a pasas de Corinto.

El cacao Forastero

Este cacao viene de Sudamérica y responde a unas características especiales. Al mismo tiempo que se diversificaban los pueblos de esa parte del continente, la plantas que habían, traído se adaptaron, y seguramente modificaron al entorno para crear nuevos tipos de alimento. Esto fue el caso del cacao. Al momento de adaptarse a tierras distintas de las de Chiapas, el nuevo tipo de cacao que resultó ser más resistente, con mayor rendimiento pero con una calidad menor. El sabor del cacao *Forastero* es seco, más amargo, sin muchos aromas y una textura menos fina. Como este tipo de cacao se adapta más fácilmente a cualquier tipo de tierras, fue el que se impuso en casi todo el mundo.

Notas de cata: es fuerte y amargo, ligeramente ácido. Con mucho tanino y astringencia (que se percibe con la lengua). Tiene una gran potencia aromática, pero sin finura ni diversidad de sabores. Puede ser ligeramente ácido. Poco fino (relativo al sabor).







El cacao Trinitario:

Es la combinación entre el *Criollo* y el *Forastero*. Nació en la islas caribeñas de Trinidad y Tobago. Allí, tenían plantaciones de cacao tipo criollo, pero surgió un incendio que destruyó la totalidad de las plantaciones. Al momento de reiniciar el cultivo optaron por el *Forastero*, ya más común en esta época, y crearon un híbrido.

Esta variedad se destaca por una calidad mayor que la del *Forastero* y un rendimiento mayor que el del *Criollo*. Sin embargo, no alcanza la calidad de este último, dan-

do un cacao de buena calidad, sin ser de la mejor. Se propagó este tipo de cacao a otras tierras, como una alternativa más desarrollada que el *Criollo*. Esto se debe a una constante búsqueda del mejor costo por parte de casi todos los fabricantes de chocolate.

Notas de cata: destacaremos que incorpora aspectos de las variedades *Criollo* y *Forastero*. Es afrutado y perfumado. Tiene un amplio rango de sabores. Aromático y persistente en boca. Pueden apreciarse sabores a heno, roble miel y notas verdes (manzana, melón).



Con los diferentes tipos de cacao se elabora una amplia gama de chocolates.



EL CACAO
De bebida de los dioses a delicatessens



Cada fruto contiene entre 30 y 40 semillas y están cubiertas de una pulpa blanca y dulce.



La longitud del fruto es aproximadamente de 15-25 centímetros.



La semilla una vez secas y fermentadas se convierten en cacao en grano.





Producción del cacao



Los cacaotales eran sembrados bajo la sombra del madre cacao, o cacahuanance, el ciclo de labores abarcaba todo el año para recoger dos cosechas: la mayor, en junio, llamada de “San Juan”; y la de finales de octubre y principios de noviembre la de “Todos los santos”, que consideraban la pequeña cosecha.



Habían drenajes para sacar el agua residual en la estación de lluvias, cuando al empantarse las tierras peligraba que se pudrieran los árboles; y en la estación seca se reutilizaban. Eran cultivos propios de altas temperaturas y de comarcas calientes. Los cacaotales se resembraban escrupulosamente para reponer los árboles inservibles, o los que se acercaban al final de su vida útil, a través de reproducción en viveros.

El ciclo de labores del año incluía deshierbar, podar árboles, deshijar, arreglar las sombras de los madre cacao, resembrar y cuidar los viveros. También había que arreglar las acequias y evitar que se contaminara, sobre todo por la cercanía del ganado de las haciendas. De igual manera se debía tener cuidado con las plagas y animales de las zonas que mordisqueaban las almendras y consecuentemente, se pudrían.

Para los indígenas todo tenía un significado religioso, de permanente comunión con la fuerzas de la naturaleza. Para los españoles el cacao era un grano codiciado, lo llamaron “racimo de oro”; era de pronta ganancia, fácil y segura; el primer producto agrícola exportable del reino de Guatemala y con el cual entró en el mercado mundial.

El cultivo en la actualidad:

A pesar de que los frutos maduran a lo largo del año, normalmente se llevan a cabo dos cosechas en un año al igual que en épocas anteriores, la cosecha principal y la cosecha intermedia.

Se utilizan el guineo y el pepeto para generar sombra.

Se requieren de 5 a 6 meses entre la fertilización y la cosecha de los frutos. La temporada de cosecha dura alrededor de 5 meses.

La cosecha del cacao consiste en cortar los frutos maduros de los árboles, abrirlos (normalmente con un machete) y extraer las semillas de los frutos. Estas semillas se ponen a fermentar entre 2 y 8 días antes de secarlas al sol. Los granos se ponen luego en sacos y se embarcan.





Cortando el fruto sin dañar el embrión.



Recolectando el fruto. Se extrae la pulpa para obtener sus granos.



Secado bajo el sol de la semilla de cacao.





Cultivo de cacao mediante la siembra de semilla e injertos.



Vivero de cultivo de cacao en Caluco.



Sembradío de cacao en Joya de Cerén.





Sendero de cacao, en el sitio arqueológico "Joya de Cerén".

Preclásico

1500 a.C. - 200 d.C.

Se estima que la utilización de cacao proviene de, al menos, hace 3.500 años.

La planta y consumo del cacao aun no tenía relevancia simbólica para la cosmogonía prehispánica.

Postclásico

900 - 1524 d.C.

La relevancia que el cacao adquirió fue tanta que tomó valor económico y se le consideró como moneda de intercambio.

Colonia

1540 - 1821

Dejó de ser una bebida exclusiva para la élite.

Se exportó a Europa, y se convirtió en una de las bebidas más populares.

Se le asigna el nombre científico de *Theobroma cacao*, que quiere decir "alimento de los dioses".

Clásico

200 - 900 d.C.

El cacao se convirtió en una planta de alto valor simbólico en Mesoamérica.

Los indígenas iniciaron las representaciones del cacao por medio de inscripciones glíficas en vasos ceremoniales y sus sitios rituales.

Conquista

1524 - 1540

Con la llegada de los españoles se registró mayor información relacionada con el cacao.

Su uso fue cambiado, de lo que tradicionalmente había sido religioso y ritual, al consumo extendido.

Se introducen, a la receta del chocolate, nuevos ingredientes como la canela y el azúcar.

Pasado reciente

1821 - 2013

Advances en las técnicas de análisis de residuos químicos confirman el uso del cacao desde el período preclásico.

Se han desarrollado tecnologías para la transformación del cacao.

El cacao tiene nuevos usos: aromatizante, estimulante, medicinal, cosméticos y el más importante, comercial.

Línea del tiempo

El cacao. Zonas productoras y principales sitios arqueológicos



Teotihuacán



Chichén Itzá



Tikal



Joya de Cerén



San Lorenzo



Colhá



Cara Sucia



Copán



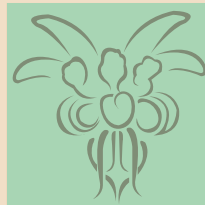
Códice Florentino, lib. X, f. 46v.

*“Y de esta manera se llenaron de alegría, porque habían descubierto una hermosa tierra llena de deleites, abundante en mazoreas amarillas, mazoreas blancas y abundantes también en pataxte (*Theobroma bicolor*) y caco y de innumerables zapotes, anonas, jocotes, nances, matasanos y miel. Abundancia de sabrosos alimentos había en aquel pueblo llamado Paxil y Cayalá”.*



Representación de un árbol de cacao





El cacao y el chocolate

El cacao aparece varias veces mencionado en el *Popol Vuh*, también conocido como “El libro sagrado del consejo”. Este era el libro sagrado de los maya-quichés de los altos de Guatemala, y fue escrito no mucho después de la Conquista, utilizando el alfabeto latino; y que los especialistas de la cultura maya piensan fue transcrito de un original jeroglífico hoy desaparecido.

En cuanto al vocablo que nombraba la bebida obtenida del cacao, los mayas la llamaron *chocol haa* y los aztecas sustituyeron la terminación *haa* por *atl*, que significa “agua” en náhuatl, formándose

así la palabra *chocolate*, que conocemos hoy día.

De acuerdo al diccionario de la Real Academia de la Lengua, su nombre proviene del náhuatl *choco*, “amargo”, y *atl*, “agua”. Sin embargo, el filólogo mexicano Ignacio Dávila Garibay y el Dr. Miguel León Portilla, máximas autoridades sobre el náhuatl, coinciden en señalar que, muy probablemente, los españoles acuñaron la nueva palabra tomando del maya *chocol*, y reemplazando después el término maya para agua, *haa*, con el azteca *atl*, obteniendo así la palabra *chocolatl*, primero, y, después, *chocolate*.



8 Venado, Garra de Jaguar, recibe una vasija con bebida de cacao de manos de su mujer; 13 Serpiente, Serpiente de flores. Códice Nuttall, lado 2, lám. 26.





El “alimento de los dioses”



Carlos Linneo fue un científico, naturalista, botánico y zoólogo sueco

La planta del cacao fue clasificada por Carlos Linneo en 1741, quien le asignó el nombre de *Theobroma cacao*, nombre afortunado si los hay, pues *theobroma* significa “alimento de los dioses”; y más que a un conocimiento sobre el significado de cacao,

entre los mesoamericanos, responde a su muy particular afición a la bebida que para entonces había conquistado el mundo. Curiosamente, el mismo Linneo escribió en 1741 una monografía sobre el chocolate (en realidad sobre el cacao), en la que destacaba sus cualidades medicinales. Antes que él, varios autores dieron noticias sobre los primero que supieron de su existencia, de su importancia y de su sabrosura como Cristóbal Colón y Bernal Díaz del Castillo, o los que registraron el conocimientos indígena sobre el asunto, como fray Bernardino de Sahagún, o quienes abordaron su descripción meticulosa y reflexionaron sobre sus propiedades alimenticias y medicinales, Martín de la Cruz, Francisco Hernández y Juan Cárdenas.

El dinero crecía en los árboles.

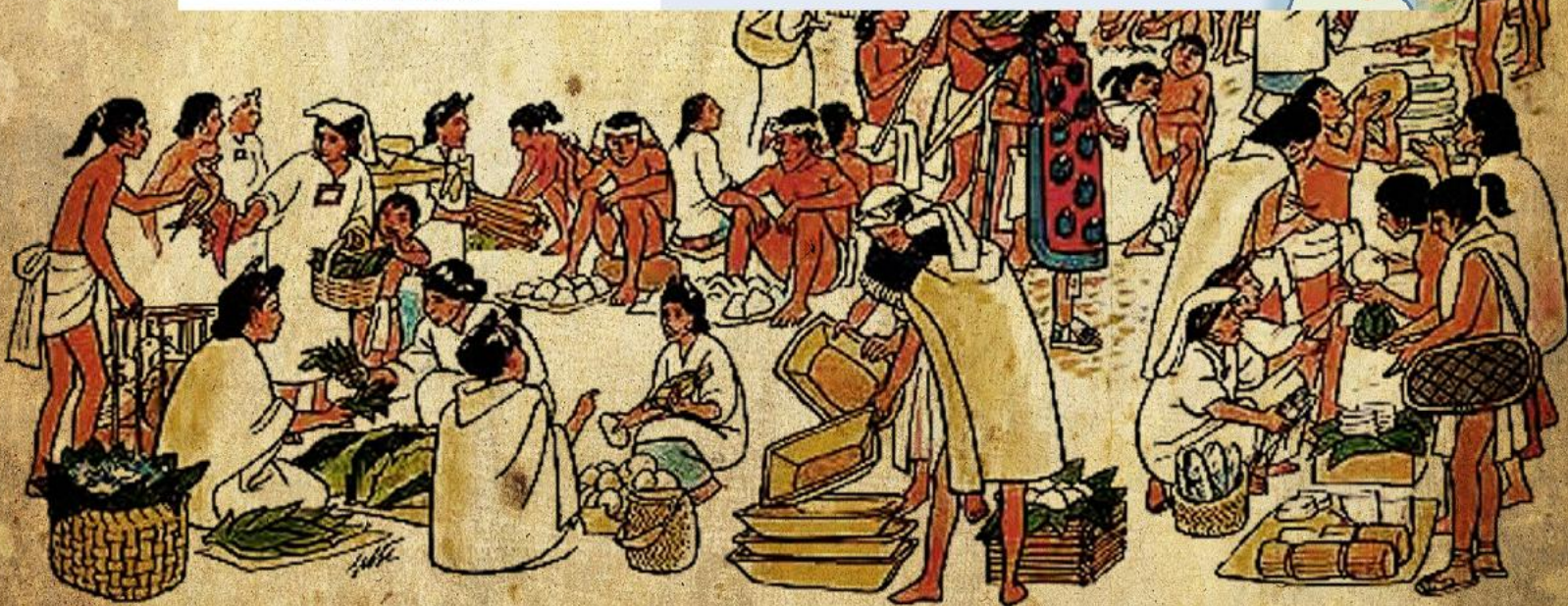
Un aspecto vital en el comercio prehispánico es el cacao, fruto del árbol del cacaotero, cuya variedad criolla fue utilizada para consumo alimenticio y también como moneda de cambio comercial. Abundan las reseñas históricas sobre esta antigua costumbre, hasta en tiempos tan tardíos como el siglo XIX, como lo apunta el viajero John L. Stephens:

“Noté entonces una cosa de que había oído hablar, pero que no había visto hasta allí, a saber: que los granos de cacao circulan entre los indios como moneda. En Yucatán no hay moneda de cobre ni ninguna otra menor que la de medio real, que vale 6 y cuatro centavos, y esta diferencia se suple por medio de granos de cacao. Divídese el medio, generalmente en veinte partes de a cinco granos cada una, pero el número aumenta o disminuye según la cantidad que hay del artículo en el mercado y su verdadero valor. Como los salarios de los indios son cortos y los artículos que compran son realmente los necesarios para la vida, que son muy baratos, estos granos de cacao o partes fraccionales de un medio forman la moneda más usual entre ellos. Su circulación tiene siempre un valor real regulándose por la cantidad de cacao que hay en el mercado¹.”

¹ John L. Stephens: Viaje a Yucatán, Vol. 1 (Trad. de Justo Sierra O'Reilly), s/ed., México, 1937, p. 113.



El cacao. Zonas de comercio e intercambio





El significado que tenía el cacao dentro de las antiguas culturas es que era con un simbolismo de poder y que era dado solamente a ciertas personas. La palabra maya con que se designaba al grano, *cacau* derivaba de la voz antigua *chacahuua*. Actualmente, los descendientes mayas lo nombran *chucua*. En México prehispánico también hubo una ruta de comercialización en la cual el cacao era utilizado como moneda y a su vez como medio de trueque.

Fue de tal importancia el cacao en las culturas maya y azteca que la relación entre ellos se basó principalmente en la

guerra y en el intercambio de este producto. Con el tiempo, los aztecas lograron controlar, de manera bélica, toda la zona del sur. En esta ruta, desde Yucatan hasta el Valle de México, se comercializaba con el cacao; sin embargo, el cacao era apreciado por su sabor y aroma.

La consideración del cacao dentro de las antiguas culturas, señala que se tomaba como una bebida amarga solamente para los sacerdotes. Los ritos que se llevaban a cabo eran una forma de empleo del cacao como algo apreciado con la utilización de algo significativo para la sociedad.



Detalle, Ilustración del códice Florentino, donde vemos a dos Pochtecas, cargando el tlame-me en donde transportaban productos.

(Imagen: <http://www.arqueomex.com/S2N3nRU-TAS81.html>)



El dios del cacao

Chac Ek Chuah “Ah Kakaw”
(Estrella negra de nuestro señor Kakaw)

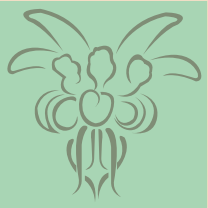
Protector y guardián del cacao, de cultivadores y comerciantes, estaba íntimamente ligado al cacao, que fue una especie de moneda base para las transacciones comerciales.

Es representado por una persona con nariz larga y el labio inferior bastante prolongado, el cuerpo pintado de negro, con mecapal (correa en la frente) y cargando un paquete en la espalda. En algunas representaciones, como las del código de Dresden, aparece con un bulto en forma de “U” atado a la espalda. En algunas representaciones aparece en posición ceremonial, sosteniendo una planta y frutos del cacao.

Ek Chuah aparece en los murales y en los discos de cobre de Chichén Itzá. Landa menciona que en el mes de muan los dueños de las plantaciones festejaban a *Ek Chuah* junto con *Chac* y *Hobnil*, y sacrificaban un perro con manchas de color cacao, iguanas azules, plumas y copales, después de lo cual hacían un banquete y chocolate. Es el dios M de los códices.

La representación glífica de *Chac Ek Chuah*, consiste en un ojo con un aro negro.





El jaguar asociado al cacao

El jaguar fue un animal que estuvo asociado al cacao, tanto por vivir en la selva y tener hábitos arborícolas como por ser un depredador del mono aullador, otra especie animal que tuvo mucho que ver en la expansión del cacao gracias a su preferencia por el consumo del fruto del cacao. Tan venerado fue el jaguar, que uno de las variedades de frutos del cacao, el *theobroma bicolor*, se llamó *balmté*, que en maya quiere decir “árbol de jaguar”.

El simbolismo del cacao

Desde tiempos antiguos, el cacao ha sido visto como una planta de importancia, dada la generosidad de su fruto, así como los derivados que se obtuvieron para su consumo. Para muchas culturas prehispánicas es tan importante que se equipara con la ceiba, otro árbol sagrado que era visto como un *axis mundi*, es decir, un puente entre el mundo de los dioses, los seres vivos y los muertos. El cacao está asociado al renacimiento, al movimiento cíclico de la naturaleza, así se puede observar en varios murales prehispánicos en donde muchos gobernantes y otros allegados renacen de las ramas del árbol

de cacao. Algunos autores sugieren que, por cultivarse a la sombra de árboles mas grandes, estaba asociado a la oscuridad, a la noche; al contrario del maíz, que necesitaba de luz completa, por tanto, estaba asociado a la claridad, al día. Cacao y maíz comparten muchos puntos en común en la cosmovisión prehispánica. Se les utilizaba para elaborar bebidas rituales que se ofrendaban a los dioses. Algunos antiguos pueblos de Mesoamérica lo identificaban con algunos dioses, en especial con el Ek Chuah maya, dios del comercio, la guerra y el cacao; y también con una divinidad femenina maya, de cuya piel brotaban granos de cacao, evidente asociación género, fruto y oficio, que evidencia la exclusividad femenina en la preparación de alimentos con este fruto.

El sureste mesoamericano, en tiempos prehispánicos, fue considerado como una de las áreas mas fértiles para la producción del cacao. Lo anterior se ve reflejado en los documentos históricos de cronistas, los cuales relatan que el cacao de mejor calidad era producido en estas áreas. Los antiguos pobladores mesoamericanos acostumbraban a representar y evocar a la deidad del cacao en figuras antropomorfas hechas de cerámicas así como escultura líticas.



Incensario con la
representación de
Ek Chuah.





Representación
de una diosa
cotzumalhuapa,
similar a una
diosa maya poco
conocida, lla-
mada *Xkakaw*
“Señora cacao”.



Incensario con la
representación de
Ek Chuah.





El cacao en la Colonia

Uno de los primeros productos con los que los españoles tuvieron contacto fue el cacao, y con algunos productos alimenticios como bebidas de sabor condimentado o amargo. Se supo posteriormente, que las órdenes religiosas femeninas instaladas en la Nueva España mejoraron la antigua receta del chocolate, originalmente de sabor amargo o condimentado en la época prehispánica, incorporándole vainilla, canela y anís, de manera que obtuvieron una mezcla con un sabor dulce de inmediato agrado al paladar. El chocolate parte, entonces, a conquistar Europa. En 1528, Cortés vuelve a España con un cargamento de cacao, además de las recetas y los utensilios necesarios para su preparación.

Las vainas del cacao eran fermentadas, secadas al sol, tostadas y presadas entre dos piedras calientes hasta obtener una pasta

aromática moldeada en forma de barras o panes, luego se les agregaba agua, azúcar o miel y especias que se escogían.

La nueva bebida resultaba fascinante. Se le consideró como un medicamento, un reconstituyente y hasta un brebaje de amor, atribuyéndole virtudes afrodisíacas. Mientras tanto, las recetas fueron mejorando. El chocolate podría ser un alimento o una bebida. Como bebida, se lo podía consumir hasta en los días de ayuno.

Por mucho tiempo, el chocolate fue exclusividad española y estaba reservado a las clases sociales privilegiadas. El contrabando, los visitantes de la corte de España, los intercambios con los conventos y las capturas de naves que volvían de México. Fueron los hechos que permitieron que el cacao llegara a otros países.

Entre los productos tributados por la provincia de Zoconuzco se encontraba el cacao. Matricula de Tributos, lám. 25.



EL CACAO
De bebida de los dioses a delicatessen



Los cacaotales de la región de los Izalcos

Los grandes cacaotales de la época prehispánica sin duda fueron los del área de Soconusco, en el sur de México; pero a la llegada de los españoles estos sembradíos ya estaban casi extintos, destacando entonces los de la región de los izalcos, como dice fray Juan de Torquemada en uno de sus escritos a mediados del siglo XVI:

“Y esta generación son los que en la nación de Quauhtemallan llaman pipiles, como son los pueblos que llaman los Ecalcos, que es la mayor y mejor huerta y mas abundante y rica de cacao y algodón, que hay en toda la Nueva España, aunque entre dentro toda la gobernación de Quauhtemallan...”.

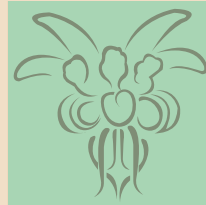
El oidor Diego García de Palacio se refiere al cacao de la región de los izalcos de la siguiente manera, en una carta fechada el 23 de diciembre de 1574:

“Que es la cosa mas rica y gruesa que Vuestra Majestad tiene en estas partes; comienza del río Aguachapa y acaba en Guaymoco y costa de Tonalá, corre por la misma costa diez y ocho leguas (...) Antiguamente era tan estimado que nadie bebía del dicho cacao que no fuera gran señor o valiente soldado (...) En efecto, era la cosa más preciada que acá había; ha crecido y multiplicándose tanto

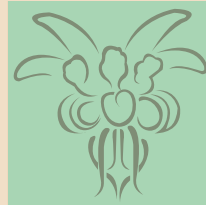
después que están en Vuestra Real Corona, con la libertad que tienen de beberlo y tratarlo, que de esta provincia principalmente y de su comarca se provee la Nueva España, de que hay mucho comercio y contratación de una a otra parte (...) úsase en las bebidas generalmente y gástase y cógese tanto que parece que lo que sal a Nueva España y dan y gastan en sus cosas y labores debe ser, en sólo cuatro lugares de los uzalcos, mas de ciencuenta mil cargas, que a su precio común valen quinientos mil pesos de oro de minas; yo los conté y repartí el tributo. Ocupan todos ellos con sus huertas dos leguas en cuadro, de que se infiere no se saben tales leguas de árboles y huertas que fructifiquen y den tanto valor...”.

Girolamo Benzoni, viajero y cronista italiano, sin haber estado nunca en Izalco, apunta en su *Historia del Nuevo Mundo*, editada en Venecia en 1565, lo siguiente:

“A dos jornadas de Guatemala, en un lugar llamado Izalcos, cerca de la costa, se cosecha una gran cantidad de cacao, el cual constituye en la actualidad la riqueza de los habitantes españoles de esta provincia. La mayor parte lo distribuyen por el territorio de Nueva España, donde por muchas zonas mas frías que calientes, no se cosecha con suficiencia...”.







Durante la Colonia se dio un rumbo diferente a la agricultura, tomando en cuenta la tecnología indígena, el valor religioso y monetario del cacao, impulsando la producción, logrando buena cosecha y elevados rendimientos para favorecer la demanda y la exportación en todas la región.

Con las “encomiendas” españolas, a finales del siglo XVI, el chocolate se convirtió en una bebida popular, creando una demanda que incrementó la producción, elevó el valor en su comercio y los encomenderos explotaron la mano de obra indígena con el establecimiento de plantaciones cerca de los poblados.

En nuestro país se produjo en haciendas privadas y en México los colonos lo cultivaron de manera dispersa.

Los soldados de Hernán Cortés adoptaron la bebida de chocolate por su potencial energético y lo hicieron llegar a virreyes, gobernantes y religiosos que lo convirtieron en una bebida caliente, dulce, espumosa y aromatizada.

Fechas relevantes del cacao en época de la Colonia

1520. Encomenderos envían primer cargamento de cacao desde México a España

1524. El 28 de julio Hernán Cortés recibe información sobre el cultivo del cacao,

investigado por Antonio González Lozano, párroco de la iglesia Trinidad (Sonsonate) y documentado en “la carta Geográfica de El Salvador” y en la segunda carta de Pedro Alvarado.

1532. Se envía la información del cacao .

1549. En San Miguel de la Frontera Habían importantes cultivos de cacaoteros usados para pago de impuestos a los españoles, como bebida cotidiana y para algunas ceremonias que aún realizaban los indígenas a escondidas.

Los encomenderos acumularon mucho cacao debido a los beneficios y a la exigencia de impuestos del diezmo.

1552. Las medidas de los granos se hacían por zontles (400 almendras), xiquipil (8.000 almendras), cargas (3 xiquipiles) y tercios(3 cargas).

1553. Se fundó la villa de La Trinidad como población de mercaderes.

Eliminación de algunos tributos a los trabajadores indígenas de plantaciones de cacao.

1555. Instalación de un centro de compras de cacao en Sonsonate y exportación. Izalco fue la primera red comercial del cacao hacia España.



ynúa mexicana



1575. El valor de producción del cacao fue de 300.00 reales.

1580. Los sacerdotes ordenan exterminios de plantaciones de cacao, debido a conceptos supersticiosos, ya que la mortandad de trabajadores se incrementa por enfermedades (viruela, sarampión, malaria, fiebre amarilla).

1585. El valor de producción del cacao fue de 500.00 reales.

S. XVI. Izalco tenía la mayor producción del cacao. Aunque se llegó a cultivar en muchos otros lugares como Cihuatehuacan, Chalchuapa, Ahuachapán, Guatajagua, Cacaopera, Tecoluca, Moncagua y de estos pueblos se comercializaban a Izalco y Acajutla.

1612. La producción total del cacao ascendió a 500.000 ducados.

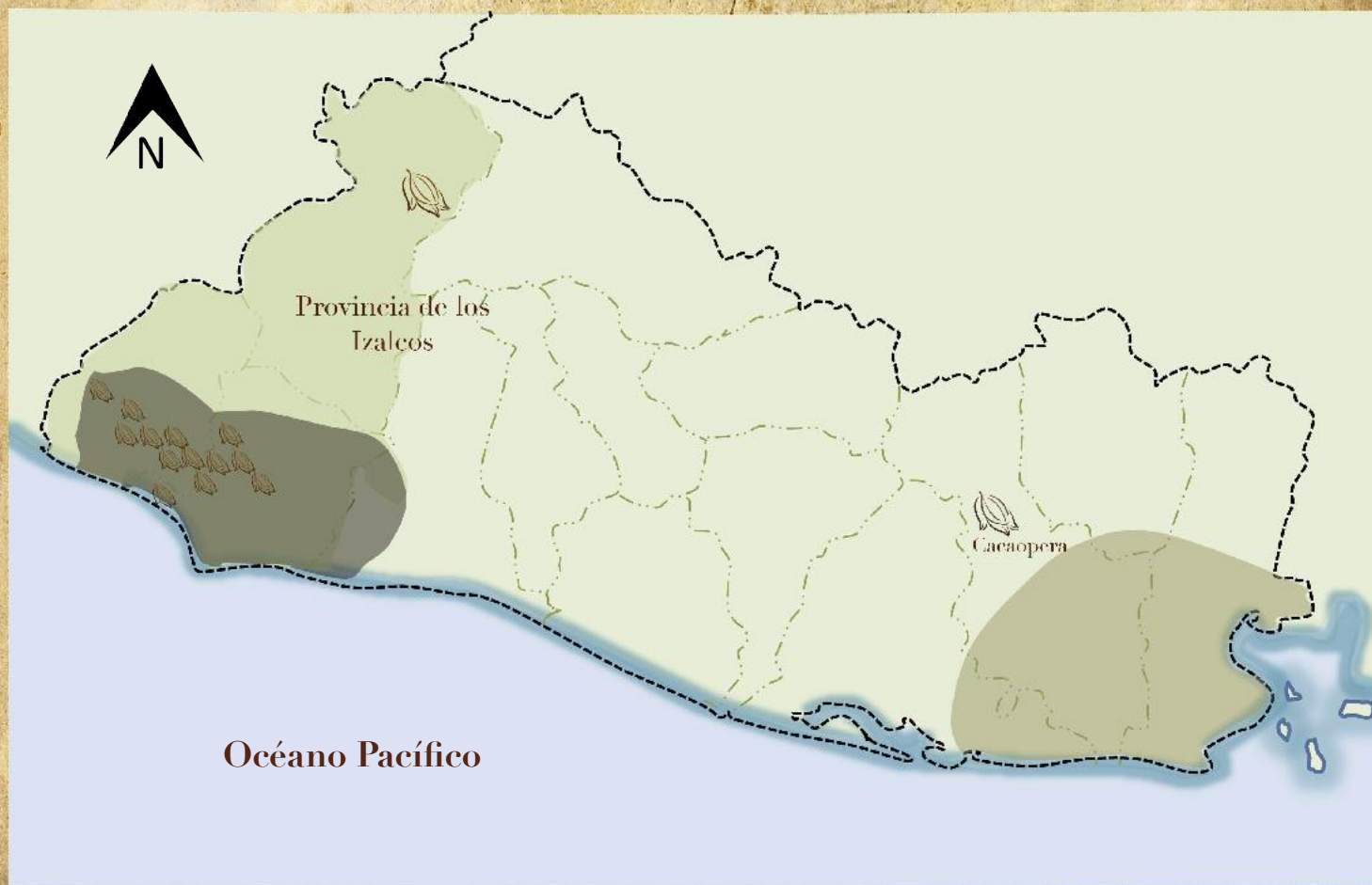
S. XVII. El cacao fue llevado y cultivado en Filipinas

1740. Portugueses extendieron el cacao hasta África ecuatorial

1800. El cultivo del cacao era escaso por las siguientes razones:

1. Competencia externa entre el Salvador y Venezuela.
2. Sobre explotación de las tierras .
3. Exterminio por orden de la Iglesia católica, debido a plagas y epidemias.

El cacao. Pueblos de producción en la Colonia



*Pueblos que pagaban su tributo
en cacao en el siglo XVI*

	Provincia de los Izalcos
	Producción intensiva de cacao
	Producción moderada de cacao

Pueblos	
Quezalcoatlán	Ataco
Acajutla	Masagua
Xuayúa	Tacusalco
Josutla	Naolingo
Tacuba	Izalco
	Caluco



El chocolate artesanal.
Proceso de preparación.



1. Limpieza de semilla.



2. Se coloca la semilla en el comal para que se tueste.



3. Se menea constantemente hasta que cambie de color:



4. Se deja enfriar un momento y se pela con la mano.



5. Ya limpio se le agregan las especias, canela y azúcar:



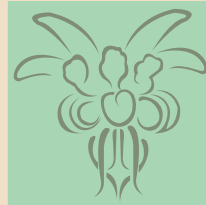
6. Se muele en piedra o molino.



7. Se palmea la mezcla para hacer las tabllas.



El cacao en la actualidad



En los últimos años, el interés de agricultores salvadoreños, grandes y pequeños, por recuperar el cultivo del cacao han sido acertados. Su apuesta es la de volver a hacer de este cultivo un producto de exportación, por ser altamente demandado por su buena calidad.

Las condiciones climáticas y orgánicas del territorio salvadoreño permiten que se pueda cosechar cacao perennemente. Por ello, existen zonas que en la actuali-

dad buscan reactivar sus tierras a través de las capacitaciones técnicas a agricultores que optimicen los procesos en las plantaciones de cacao. Tal es el caso de iniciativas de plantaciones desperas que están aprovechando las condiciones ideales de sus tierras para el cultivo de cacaotales, como lo son: la Hacienda La Carrera, en Usulután; el valle de Zapotitán, en La Libertad; y las regiones de Izalco, Nahulingo y Caluco, en Sonsonate.





Chocolate, el sabor de una historia

En 1615, el chocolate fue introducido oficialmente en Francia. Luego hizo su aparición, casi simultáneamente, en todos los países. En Italia, los *cioccolatieri* lo introdujeron en 1606. En Alemania apareció en 1646; allí estaba grabado con muchos impuestos y se hacía difícil su consumo. Los ingleses lo descubrieron en 1657, abriéndose salones de degustación, entre ellos el Cacao Tree, y el Whites.

En 1697, un ciudadano suizo degustó el chocolate en Bélgica y lo llevó a su país en 1711. La dulce bebida también llegó a Austria por medio del emperador Carlos VI. El cacao arri-

bó a Suecia en 1737. El naturalista Carlos Linneo le da nombre en latín de "*Theobroma*" que significa "alimento de los dioses", en homenaje, tal vez a Quetzalcoatl.

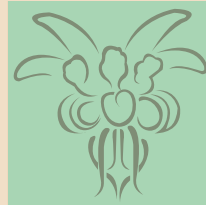
La transformación de chocolate líquido a sólido comenzó con la idea de crear una bebida más liviana. En 1819, en París, Pelletier instala la primera fábrica que se sirve del vapor. En ese año, Fransi Louis Cailler funda en Vevey, Suiza, la primera chocolatería de ese país; y en 1831 es imitado por Ammédée Kohler, quien se establece en Lausanne.

En 1875, también en Vevey, el laboratorio de Henri Nestlé se encontraba conti-



EL CACAO
De bebida de los dioses a delicatessens





guo a una pequeña chocolatería, creada poco tiempo antes por Daniel Peter. Un día, este último tuvo la idea de incorporar leche al chocolate. Así nació el primer chocolate con leche del mundo. Posteriormente, Peter se asoció con Cailler y con Kohlr. En 1929, las tres marcas se fusionaron con Nestlé, consiguiendo así la unión definitiva del chocolate con leche.

En 1828, el holandés Conrad Van Houten inventó una prensa que le permitió extraer la materia grasa (la manteca de cacao), quedando el polvo de cacao que conocemos hoy como cacao amargo.

Desde sus comienzos, la industria del chocolate suizo mantuvo su calidad. Esto,

sumado a la industrialización, hizo posible que llegara a todos los estratos de la población en el mundo entero, por lo que no es de extrañar que la industria suiza pasara a producir 600 mil kg al año en 1890, a 17 millones en vísperas de la primera guerra mundial.

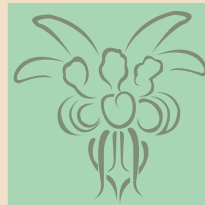
Ante la posibilidad de perder el liderazgo en la producción, los suizos decidieron elaborarlo a gran escala y acercar los centros de producción a los puntos de consumo del mundo; y durante la década de los setenta se introdujeron sistemas automatizados que requirieron grandes inversiones. Ahora, nuevas formas y nuevos productos se adaptan al mercado, manteniendo la calidad a la que nos tienen acostumbrados.



EL CACAO
De bebida de los dioses a delicatessens







Usos no tradicionales del cacao

En el siglo XIX, con la revolución industrial, se inicia la fabricación masiva de chocolate en Europa, en donde se inventan nuevas presentaciones de la tablilla de chocolate. En ese mismo siglo, se creó una prensa con la que fue posible separar parte de la manteca de cacao, este hecho dio lugar a que, en el siglo XX, se inventara la primera refinadora del grano de cacao, con lo que se podía obtener una nueva forma de presentación del cacao: la cocoa en polvo (nombre comercial), que se convirtió en producto derivado bien aceptado, por lo que su consumo logró dispersarse rápidamente hacia el exterior.

Teniendo el chocolate en tablilla y en polvo industrializados, fue en 1905 que se conformó la primera empresa anglosuiza dedicada a la producción de barras de chocolate con leche, nombrada bajo el apellido de su fundador Nestlé y con el logo de un nido con un ave y sus polluelos, por su congruencia semántica.

Desde entonces, la evolución del chocolate ha sido marcada por la introducción de procedimientos técnicos modernos en las ramas de producción, que han permitido agregar variantes en los ingredientes y composiciones del chocolate que crean un sinfín de alternativas *gourmet* para elegir.

Sin embargo, su uso en la actualidad va mucho más allá de ser exclusivamente un producto comestible. La manteca separada del cacao tiene propiedades hidratantes, antioxidantes y nutrientes, con lo que se ha posicionado en el mundo cosmético para el tratamiento de pieles y cabello seco o sin vida. Así mismo, sus componentes estimulantes, euforizantes y contenido calórico son aprovechados para el uso medicinal en personas débiles o con decaimiento físico-emocional. También, por su versatilidad y maleabilidad de su materialidad, han logrado hacer del chocolate un producto decorativo como obra de arte con especial demanda en eventos sociales importantes.





Referentes Bibliográficos

Barraza Ibarra, Jorge. (2003). Historia de la economía de la provincia del Salvador desde siglo XVI hasta nuestros días. Universidad Tecnológica de El Salvador, San Salvador.

Cruz Montesinos, Erick. (2012). Caracterización de la cadena de valor de cacao en El Salvador. Instituto Interamericano de Cooperación para la agricultura (IICA). San Salvador.

Escalante Arce, Pedro Antonio. (1992). Breves apuntes históricos sobre el cacao en El Salvador. En: Agricultura prehispánica y colonial: 161-187.

Flores Macal, Mario. (2002) El cacao y el añil: origen de la hacienda colonial. En El Salvador Historia General.

Periódico Arte Popular. (1977) Año 2 N°16. Ministerio de Educación, San Salvador.

Revista Arqueología Mexicana, (2012). El cacao un fruto asombroso...y el chocolate El sabor mexicano del mundo. Edición especial N° 45, México.

Créditos:

Coordinación general:
Dr. Ramón D. Rivas

Diseño Gráfico:
Licda. Rita Araujo de Meléndez

Fotografías:
Licda. Rita Araujo de Meléndez

Museografía:
Sr. Leonardo Regalado

Conservación:
Licda. Melissa Campos

Revisión de textos:
Sr. Noel Castro

Agradecimiento:

Don José Luis Cabrera
Don Francisco Quiñónez
Lic. Pedro Escalante Arce
Licda. Noris López Guevara
Arq. América Villatoro
Sr. Nick Mahomar
Lic. Paul Amaroli
Lic. Marlon Escamilla
Arq. Luis Ernesto Rico Herrera
Sra. Dora Campos Batres
Licda. Rita de Araujo
Casa de la Cultura de Caluco
A nuestros amigos de Shaw's y CACAOTERRA

Apoyo Administrativo:
Sra. Ana Dinorah de Benítez
Sra. Margarita Castillo

Impresión:
Tecnoimpresos, S.A de C.V.

Universidad Tecnológica de El Salvador
Dirección de Cultura
Museo Universitario de Antropología, MUA

San Salvador, 25 de julio de 2013





El 29 de agosto de 1994 la Dirección General de Correos de El Salvador, emitió una serie de sellos postales de plantas nutritivas, en cuatro valores diferentes.

