



**Título original** “Vzbivaya penku shokolada: kakao v drevney Amerike”  
Editado en Moscú, 2012

**@ Batiendo la espuma del cacao**  
Galina Ershova, Dmitri Beliayev

**Traducción**  
Guillermo Antonio Ovando Urquizú

**Fotografía**  
Galina Ershova  
Dmitri Beliayev  
Galina Borisova  
Oswaldo Chinchilla  
Alfredo Barrera Rubio  
Justin Kerr

**Dibujo**  
Guillermo Kantun

**Primera edición en Ruso (Moscú, Rusia)**  
Enero 2012

**Segunda edición en Español (Mérida, Yucatán, México)**  
Octubre 2017

**Tercera edición en Español (Guatemala)**  
Mayo 2018

**Impreso en**  
Centro Editorial Vile

**ISBN: 978-9929-644-44-1**

***Agradecimientos especiales:***  
Monasterio Ortodoxo de Santa Trinidad, Guatemala  
Universidad Rafael Ayau (IEIRA.edu.gt)  
Holding “Chocolateros Unidos de Rusia”  
CULTUR, Mérida, Yucatán, México  
Vicente CACEP y Finca “JesusMaría”, México  
Adrian Maldonado, CEMYK Mérida  
Oswaldo Chinchilla, Museo Popol-Vuh, Guatemala

GALINA ERSHOVA, DMITRI BELIAYEV

**Batiendo  
la espuma del  
CACAO**

Traducción al español / Guillermo Ovando

3a. edición, corregida y ampliada

CEMYK  
UNIVERSIDAD RAFAEL AYAU  
GUATEMALA / 2018





# CONTENIDO

**Prólogo de los autores**

**Introducción**

**Capítulo 1.** ¿Quiénes y cómo vivían en la antigua Mesoamérica?

**Capítulo 2.** Cacao: una planta extraordinaria

**Capítulo 3.** Antigua patria del cacao o cultura de los “hombres del cacao”

**Capítulo 4.** Regalos de Moctezuma

**Capítulo 5.** Retrato del cacao con el cocodrilo o el Árbol Milagroso

**Capítulo 6.** ¿Qué decían del cacao los antiguos textos mayas?

**Capítulo 7.** Siguiendo las huellas del ciervo herido. Cacao en los mitos mayas

**Capítulo 8.** Sangre y chocolate caliente

**Capítulo 9.** Cero matemático no queda vacío

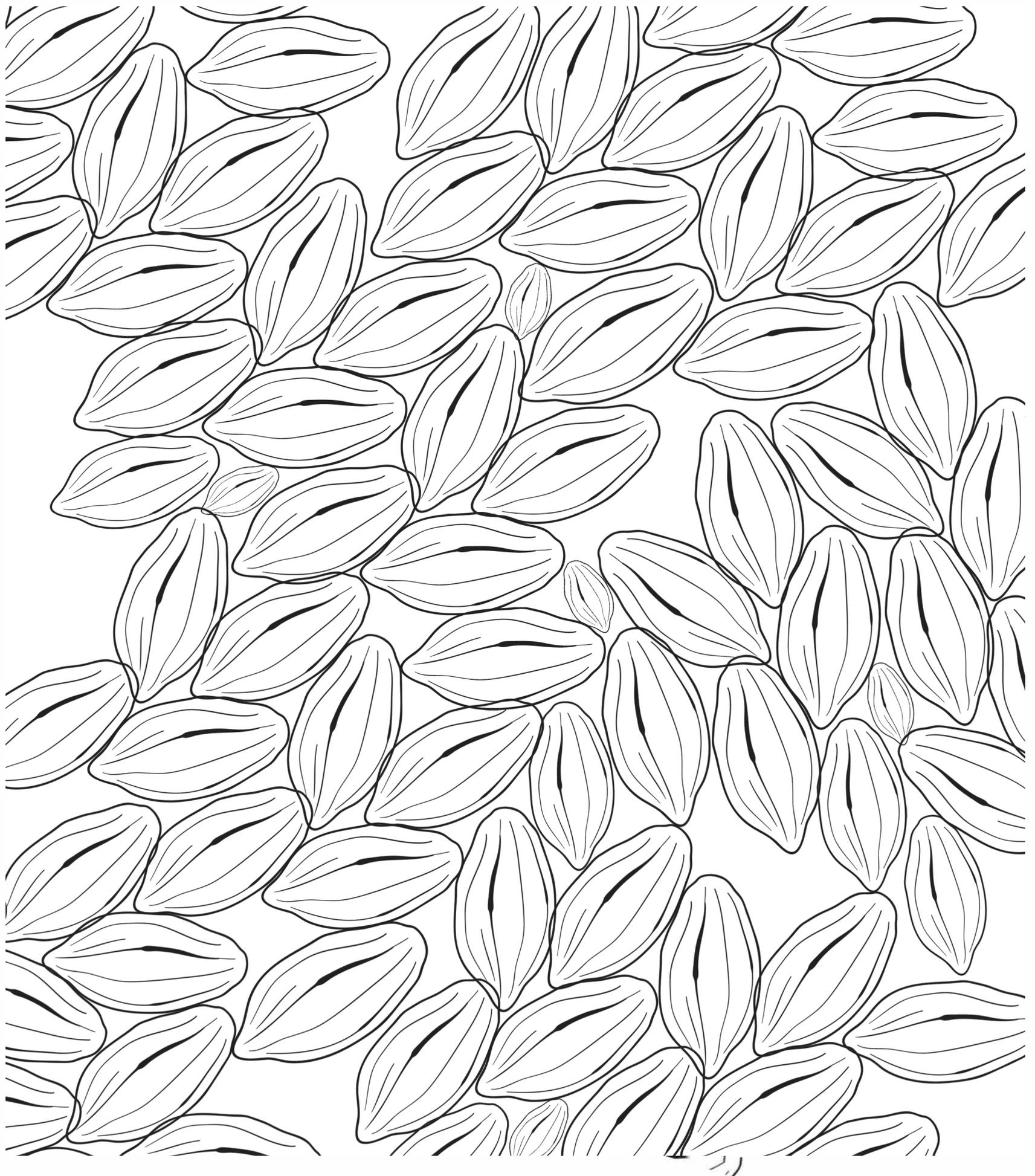
**Capítulo 10.** Una taza de chocolate batido

**A modo de breve conclusión**

**Glosario**

**Bibliografía**





# PRÓLOGO DE LOS AUTORES

Las historias sobre la aparición de nuevos temas de interés científico, e incluso del surgimiento de innovadoras líneas de investigación, son interesantes y varían dependiendo de la especialidad y la experiencia humana que las refieren. Al inicio, el presente trabajo, transformado luego en un libro, también fue un poco inesperado para los mismos autores.

Con el propósito de situar sus orígenes, es oportuno recordar que en el año 2010 nuestro equipo del Centro de Estudios Mesoamericanos “Yuri Knórosov” de la Universidad Estatal de Rusia de Humanidades entabló amistad con el Museo de la Historia del Cacao y del Chocolate, situado en Moscú. Para dar inicio de manera folclórica al relato, debe recordarse también que en ruso las siglas del nombre de dicho museo forman la palabra MISHKA, que quiere decir cariñosamente “oso”, lo que hace referencia también a un personaje muy querido de los cuentos rusos. Es el mismo personaje que sale en las famosas caricaturas de la traviesa niña Masha y el Oso. El Museo estaba cambiando su exposición y necesitaba un apoyo académico para transformarla en un verdadero museo, donde se presentaba la historia del cacao desde sus inicios, así como la historia de la llegada del cacao a Europa y luego a Rusia, donde actualmente se produce el mejor y el más natural chocolate del mundo. No se trataba de las pequeñas tiendas que se conocen comúnmente con este nombre, sino de una enorme exposición histórica. El Museo ha sido proyecto del *holding* “Confiteros Unificados de Rusia” que se preparaba para su inauguración en el territorio de las fábricas de chocolates “Babaevsky” y “Krasny Oktyabr” en Moscú. Los habitantes de la bella capital de Rusia recuerdan muy bien, desde su infancia, aquel sorprendente aroma del chocolate que, de repente, con los cambios de la dirección del viento, llegaba a algunos barrios del centro de la ciudad y volaba sobre una enorme piscina pública, donde actualmente se encuentra el majestuoso templo de Cristo Salvador. No es necesario decir que, por varias razones, la cooperación con el Museo del Chocolate inmediatamente nos pareció importante y, lo principal, necesaria y agradable. Gracias a esta colaboración en Moscú surgió un espacio donde los rusos se sienten en México o Guatemala, ven los paisajes, conocen la historia antigua, sienten los olores y gozan los sabores mexicanos.

La exposición del museo debería reflejar la historia del surgimiento del chocolate desde sus orígenes, es decir, desde el momento en el que los seres humanos aprendieron a prepararlo a partir de los frutos del cacao, o más exactamente, de las semillas extraídas de su interior, como una exquisita bebida. Esto sucedió hace cerca de cuatro mil años en Mesoamérica, en la alborada del surgimiento de las grandes civilizaciones indígenas precolombinas. Éstas fueron los olmecas, zapotecas - habitantes de la costa del Pacífico tales como constructores de Takalik - Abaj o El Baúl - mayas, mexicas y demás culturas en una sucesión continua de cambios de unos a otros en el transcurso de tres largos milenios llenos de desafíos, colapsos y éxitos.

Todos ellos eran grandes consumidores y admiradores del cacao. La temática por desarrollarse en ese sentido nos pareció de inmediato interesante, siendo nosotros especialistas de las antiguas culturas de Mesoamérica, por lo que no dudamos ni un minuto en aceptar inmediatamente la propuesta de colaboración que nos hizo el Museo del Cacao y del Chocolate de Moscú. Los curadores del museo nos hicieron una gran cantidad de preguntas de todo tipo, acerca de las cuales muchos investigadores simplemente ni siquiera habían pensado. En algunos casos no se pudo encontrar de inmediato respuestas concretas. Así, poco a poco, las consultas para elaborar el guión de la exposición se convirtieron en una verdadera investigación científica, llena de enigmas y extraordinarios descubrimientos. Tuvimos que revisar hasta los textos e imágenes de los antiguos Códices mayas y realizar visitas a fincas y plantaciones de México y Guatemala, donde todavía se hace parte del increíble trabajo de búsqueda y restablecimiento de las antiguas variedades de cacao de élite, perdidas u olvidadas en el período del virreinato colonial de la Nueva España.

El Museo de Historia del Cacao y del Chocolate de Moscú fue inaugurado exitosamente mientras algunas de las interrogantes surgidas nos dejaban intrigados y, al final de cuentas, nos obligaron a ocuparnos de ellas en serio. Y para finalizar el relato folclórico podemos contar que gracias al apoyo de los chocolateros de Rusia el Centro de Estudios Mayas Yuri Knórosov - CEMYK - surgió en México y Guatemala.

Así, del desarrollo de la investigación científica realizada nació este texto. El libro ya tuvo éxito en su edición rusa, que se agotó en unos pocos meses. Esperamos que también interese a los lectores hispanohablantes. Confiamos entonces en que cada trago de cacao o cada pedazo de chocolate, después de nuestra obra, se vuelva para el lector un recuerdo agradable de este libro. Por supuesto, en nuestra exposición del tema también abordaremos otras increíbles historias y secretos del antiguo cacao, que develaremos en las siguientes páginas.

## **Galina Ershova, Dmitri Beliayev**

Centro de Estudios Mayas Yuri Knórosov (CEMYK),  
Amatitlán, Guatemala.

Universidad Rafael Ayau, Guatemala.

Centro de Estudios Mayas Yuri Knórosov (CEMYK),  
Mérida, Yucatán.

Centro de Estudios Mesoamericanos “Yuri Knórosov”,  
Universidad Estatal de Rusia de Humanidades, Moscú, Rusia.



III. 001. Tapa de un incensario en forma de la Diosa del cacao. Costa del Pacífico, Guatemala. 250 - 400 d.C.  
(32 x 42 cm). Museo Nacional de Arqueología y Etnología de Guatemala.

# INTRODUCCIÓN

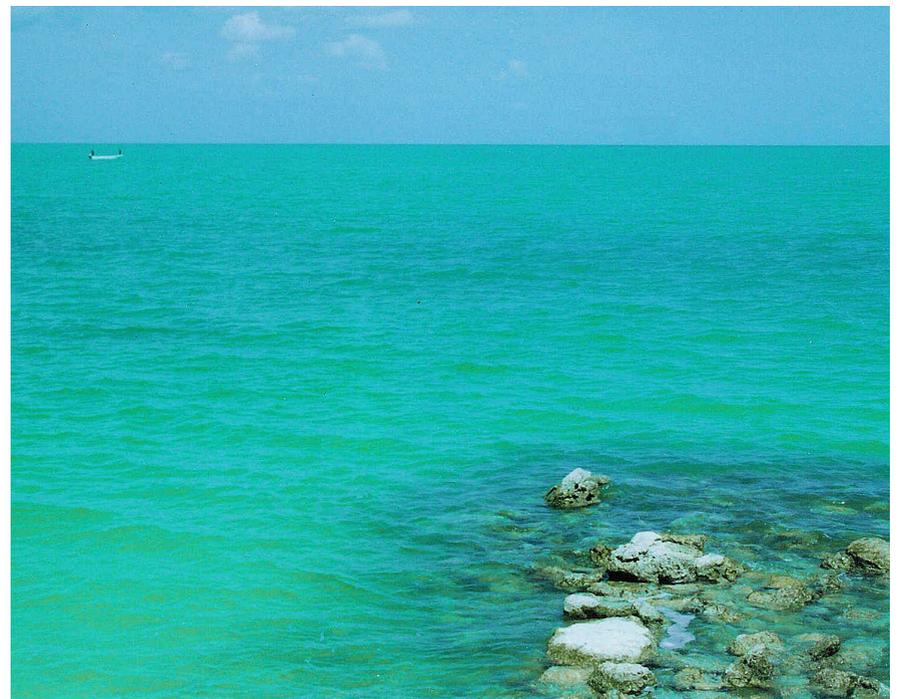
Este libro trata sobre una famosa bebida conocida por todos. Aquella bebida que conquistó el mundo hace unos quinientos años desde las entonces lejanas tierras mayas en lo que hoy es Guatemala y México. Esta bebida es el chocolate. Desde la infancia, para todos son conocidos los ricos chocolates, así como el producto basado en él para disolver: el llamado cacao en polvo. Del polvo de color oscuro, un poco amargo al probarlo, se elabora aquella deliciosa bebida, que ha conocido la mayoría de los niños a partir del siglo antepasado. Pero, ¿qué tanto sabemos nosotros acerca de la antigua historia de este líquido inmortal?

El cacao, que es el elemento básico para la producción del chocolate y de la mencionada bebida conocida por todos, fue descubierto por los indígenas americanos en la maraña de la selva tropical, apropiado y asimilado por los antiguos agricultores. El primer europeo que tuvo oportunidad de conocer el cacao fue Cristóbal Colón, quien logró alcanzar navegando las costas atlánticas del Nuevo Mundo. En su cuarto y último viaje, que realizó en julio de 1502, llegó a la isla de Huanaha, a la cual él mismo, sin que se sepa por qué, le cambió el nombre por el de isla de Pinos.



*III. 002. El cacao – antigua riqueza de los mayas.*

Aquí, en las aguas de color turquesa que brillaban bajo el fulgurante sol del mar Caribe, a la carabela española se acercó un gran cayuco indígena de comercio, conducido por unos veinte remeros. El barco estaba lleno hasta sus bordes de mercaderías desconocidas para los españoles. Algunos autores suponen que se trataba de comerciantes aztecas, aunque evidentemente el suceso aconteció en aguas controladas por los mayas, quienes venían de sus grandes puertos comerciales en la isla de Cozumel o en la costa atlántica de Guatemala. Los indígenas, como era tradición, ofrecieron obsequios a Colón y le propusieron su mercancía para el comercio y el trueque. Entre muchos otros objetos había unos extraños granos de color oscuro. Éstos eran utilizados por los aborígenes al estilo de moneda para el intercambio. Sin embargo, los comerciantes prepararon, a partir de los mismos granos, una espumosa, espesa, extraña y amarga bebida de color café que además era picante al paladar, la cual amablemente ofrecieron a los españoles. Quién sabe por qué razón a los europeos no les gustó el agasajo para nada. Los dueños del cayuco con remeros, tras adquirir algunos objetos, siguieron navegando con rumbo a la península de Yucatán. Es necesario decir que a lo largo de la costa oriental pasaba una de las principales rutas marítimas de comercio durante la antigüedad, teniendo una importante parada en la isla de Cozumel. Aquí se ubicaba una especie de gran base comercial, a donde los



*III. 003. En estas aguas, Colón encontró a los mayas que llevaban el cacao.*



III. 006. Alimento de los dioses. Mazorca de cacao (h - 8.7 cm). Cercanías de Chichicastenango, Guatemala. K8422a.



III. 004. Acercándose a Yucatán.

negociantes de diferentes regiones traían sus mercaderías, se llevaban otras y continuaban el viaje. En dirección Norte, los barcos comerciales se remontaban hasta el extremo del Golfo -la “esquina” de la península-, bordeaban Yucatán y después cruzaban el Golfo de México.

Otra importante base comercial insular se encontraba en la parte occidental de Yucatán, en la región de Campeche. En la dirección Sur desde Cozumel, la ruta corría también pasando por las islas dispersas a lo largo de la costa atlántica en dirección hacia las tierras ecuatoriales.

Entonces Colón, feliz, siguió otra dirección regresando a Europa. Guardó de todas maneras un puñado de granos de cacao en calidad de recuerdo exótico.

Es seguro que el Almirante ni siquiera comprendió cómo se llamaban exactamente estos extraños y olorosos granos. Un tiempo después, el naturalista sueco Carlos Linneo creó para la planta, como se hace en la ciencia, una denominación greco - latina oficial: *Theobroma cacao* L., creyendo con toda sinceridad que era justo “alimento de los dioses”.

Por lo general, los investigadores coinciden en que Carlos Linneo, al inventar el nombre de la planta, se basó en el mito nahua de la concepción immaculada. Según este mito, el divino Quetzalcóatl, Creador de todas las cosas, encarnó en el niño de una virgen. Después de varios sucesos, finalmente se convirtió en gobernador de los toltecas. Al adquirir poder sobre los humanos, Quetzalcóatl creó un verdadero paraíso terrenal en donde crecían todos los vegetales útiles y provechosos para la vida. Este paraíso, según las creencias de los antiguos mesoamericanos, era un enorme huerto en donde todo el año se recogían las cosechas. Con un método tan tradicional y comprensible, Quetzalcóatl garantizó abundancia a la humanidad y una gran diversidad de comida. Entre otros árboles provechosos, en el las tierras benditas quedó la planta más valiosa: el árbol de cacao (*cacahuaquahitl*). Precisamente sus frutos sirvieron de alimento para todos los demás dioses. C. Linneo, como es aceptado en la ciencia, llamó a la planta en griego: *Theobroma cacao* (*theos* – Dios, *broma* – alimentación). En una palabra: “bebida de los dioses”.



III. 005. América regala cacao a Europa - en el libro “Curioso tratado de la naturaleza y calidad del chocolate” por Antonio Colmenero de Ledesma. Madrid 1644.

III. 007. Quetzalcóatl. Museo del Hombre. Paris.



---

## La dramática historia de Quetzalcóatl

Quetzalcóatl o la *Serpiente Emplumada*, o el Pájaro-Serpiente, era venerado por todos los pueblos de Mesoamérica como una deidad exclusivamente importante. El quetzal-pájaro es un ave especial, muy bella de color esmeralda con una larga cola que alcanza hasta un metro y medio. Esta ave real no puede vivir privada de la libertad, lo cual servía a los indígenas de símbolo especial. Los mesoamericanos apreciaban las plumas de la cola de Quetzalcóatl como objeto de lujo real, signo de riqueza y de poder.

Quetzalcóatl es también el nombre de una deidad nahua, en la que se conjugan las palabras *quetzal* - ave, y *cóatl* - serpiente. Se considera que bajo la influencia tolteca los mayas tradujeron el nombre de la deidad del nahua. En Yucatán la deidad era denominada Kukulcán, que también está compuesta por las palabras *kuk* que en maya significa quetzal, renovación, descendencia, pluma verde de quetzal, adorno de plumas. La palabra *kan* (o *chan*) significa serpiente. En la tradición mitológica de Yucatán figuran con frecuencia otras variantes del mismo personaje, tales como: serpiente cornuda y serpiente melenuda. Entre los maya-quichés guatemaltecos figura el nombre Teleu-kukumatz, que se traduce como soberano serpiente emplumada.

En otras modalidades bastante tardías del mito de Quetzalcóatl, se conservaron de manera sorprendente tanto pasajes muy antiguos comunes para Mesoamérica como nociones religiosas, al igual que historias más recientes alusivas al gobernador tolteca Ze Acatl Topiltzin Quetzalcóatl quien vivió en el siglo X, e intentó civilizar a los belicosos bárbaros nahua-toltecas mediante el enaltecimiento del culto de la antigua deidad Quetzalcóatl.

Los principales datos acerca de Quetzalcóatl en el siglo XVI fueron escritos por Bernardino de Sahagún, de boca de los indígenas: “Ellos se preocupaban por un dios y ellos tenían un solo dios que se consideraba único, a él le rezaban y se llamaba Quetzalcóatl. El servidor de su dios, su sacerdote, era un hombre que también se llamaba Quetzalcóatl. Ellos veneraban tanto a su dios que cumplían sin objeción todo lo que les decía el sacerdote Quetzalcóatl”.

Los toltecas no sospechaban siquiera que precisamente ellos fueron los culpables del surgimiento de uno de los más confusos enigmas de la antigua Mesoamérica: el enigma de Quetzalcóatl - de la deidad y de la persona -, quien al parecer había abandonado a los hombres en el año 999, prometiendo, sin embargo, volver un día. Según se desprende de las leyendas históricas, Quetzalcóatl-persona, o sea el sacerdote de Quetzalcóatl-deidad, se fue al Oriente, y después no se sabe si cruzó el mar o ascendió al cielo para aparecer alguna vez de regreso.

No es casual que este mito se hiciera muy común, ya que Quetzalcóatl (conocido también como Serpiente Emplumada), en calidad de objeto astronómico correspondiendo a la Vía Láctea, verdaderamente posee tal propiedad como la repetición de los ciclos de apareamiento tras el Sol en el cielo nocturno en determinada posición de acuerdo con los puntos cardinales. En la lengua maya, este concepto se transmite con las nociones de vuelta y regreso al círculo. Esta complicada situación se volvió todavía más curiosa con la aparición, entre las antiguas imágenes, de una deidad solar con barba pelirroja en calidad de símbolo de los rayos brillantes.

Cuando los españoles barbirrojos aparecieron en las tierras de los actuales México y Guatemala, este suceso recibió entre los indígenas una interpretación unívoca: ¡Regresó el divino Quetzalcóatl! Durante la conquista de México y Guatemala, los españoles aprovecharon cierto tiempo de esta confusión mitológica. Al menos durante la conquista aún nadie sabía de la existencia del vikingo Erick el Rojo, cuya existencia en Groenlandia coincide exactamente con los años de gobierno y de retiro del gobernador Topiltzin Quetzalcóatl.

Sin embargo, la primera imagen de una persona con tocado de pájaro-serpiente cubierto de plumas de color esmeralda aparece mucho tiempo antes de los toltecas. Lo encontramos en la pintura mural de la cueva de Oxtotitlán (estado de Guerrero), correspondiente a los siglos IX-VII antes de nuestra era, es decir, a la época de los legendarios olmecas. Esto nos testimonia que el significado del Pájaro Serpiente en el espacio histórico-cultural de Mesoamérica asume un papel clave en el cuadro de la creación del universo de los representantes de la gran civilización americana.

En el libro de los indígenas maya-quiché conocido como Popol Vuh, un reptil emplumado se presenta como el principal Creador del Mundo. “La Serpiente cubierta de plumas verdes” aparece en calidad de imagen dual del Creador: “Creadora y Creador, Tepeu y Kukumatz, Gran Madre y Gran Padre”. Kukumatz es la esencia dual de la Gran Madre y del Gran Padre que se subordina a la Palabra de la deidad triuna de una pierna de nombre Huracán, llamado “Corazón de los Cielos”. Precisamente Kukumatz, quien también es la Vía Láctea, aparece en el Popol Vuh como Creador de todas las cosas cuando “todo estaba en estado de incertidumbre, todo frío, todo callado, todo sin movimiento, silencioso; y el espacio del cielo estaba vacío”.

Al unificar diferentes concepciones mesoamericanas sobre Quetzalcóatl - Vía Láctea, obtenemos la imagen del gran Procreador Estelar de los hombres y Creador de todas las cosas, al mismo tiempo de género masculino y femenino, portador de la dualidad, de la sabiduría y de los conocimientos.



III. 008. Antiguo agricultor azteca con la mazorca de cacao. Figurilla de piedra (s.XV-XVI). Museo de Historia y Antropología de México.

A veces los recolectores del folclore indígena recuerdan un cuento moralizador sobre un hortelano –una especie de antiguo biólogo y agrónomo indígena– que se dedicaba al cultivo de vegetales en sus jardines y huertos. Al parecer, fue él quien seleccionó el árbol de cacao cuyos frutos “ahuyentaban el aburrimiento y transmitían fuerza”. Los vecinos naturalmente respetaban a este seleccionador, lo cual le permitió mejorar su situación material. Pero, por desgracia, el hortelano cayó en un error clásico en tales historias: se empezó a considerar Dios. A los dioses, como suele suceder, no les gustó tal competencia y castigaron al orgulloso privándolo de la razón. Éste se convirtió en un ser maligno y pérfido, quien empezó a ser objeto de ataques de furia incontrolada. Durante uno de tales ataques, el desgraciado destruyó todo lo que había creado en su jardín. Pero su mano se contuvo sólo ante una de sus creaciones. Como es fácil adivinarlo, esta planta resultó ser precisamente el cacao. Es del todo evidente que este cuento didáctico no pertenece a las leyendas sobre la creación del mundo y de las cosas, pero demuestra de manera muy ejemplar aquel especial significado que en la sociedad indígena se concedía a la presencia del cacao.

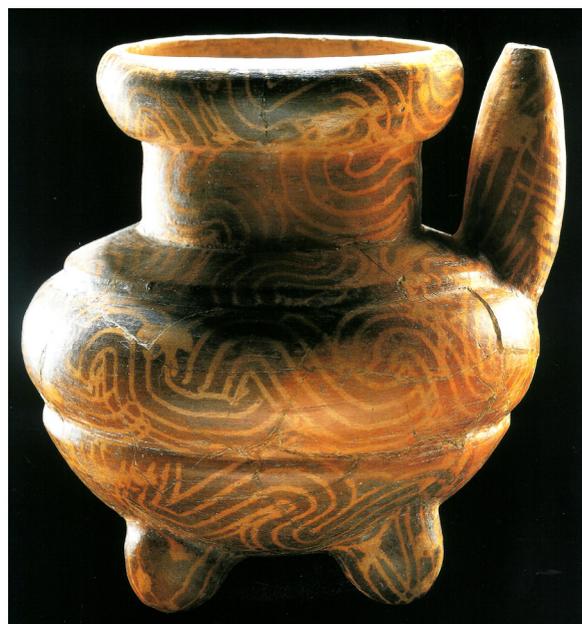
Ahora sabemos un poco más sobre el cacao, que lo que pudo esclarecer en el siglo XVII Carlos Linneo, quien nunca estuvo en México ni en Guatemala. ¿Cómo podremos saber acerca del modo en que se cultivaba y se procesaban los árboles de cacao en la antigüedad profunda? ¿Cómo saber de la elaboración y consumo del cacao entre los mayas y los aztecas? Para recoger los fragmentos de esta información desaparecida hay que estudiar escrupulosamente las fuentes más variadas.



III. 009. La figura humana dentro del trípode. Cultura maya (450-550). Becan (Campeche). CNCA-INAH, Museo regional de Yucatán “Palacio Cantón” (Mérida).

En primer lugar, hay que considerar la arqueología que investiga los antiguos restos con métodos de laboratorio. Los arqueólogos estudian igualmente las imágenes del pasado, que pueden ser figurillas y otros artefactos de piedra que representan el cacao. Restos de cacao fueron descubiertos en tumbas de los antiguos mayas. Por ejemplo, en la famosa ciudad de Yaxchilán, en la tumba III, entre otros múltiples objetos, se conservaron intactos de manera sorprendente tres grandes granos de cacao. En las vasijas de las tumbas a veces se encuentran restos de la bebida elaborada hace muchos siglos de antigüedad. Como por ejemplo, en vasijas antiguas con pitorro o con tapadera.

III. 010. Vasija de piedra ornamentada con relieve (h - 12.7 cm). Estilo de la Costa del Pacífico, procedencia desconocida (0-300). Metropolitan Museum Gift of Charles and Valerie.



III. 011. Jarra de cerámica con decoración Usulután. (21 x 18.5 cm). Tomb 1, Mound 1, Chiapa de Corzo, México (100 a.C - 100d.C). CNCA-INAH, Museo Nacional de Antropología, México



III. 012. Jarra para cacao en forma de un caracol de Tabasco, México. Clásico Temprano (300-600). (alto: 14.5 cm, ancho: 23 cm).



III. 013a. La "tetera" para el chocolate zapoteca. Monte Albán (III-I a.C.). Oaxaca, México.

Tal especie de pequeña "tetera" era llamada *xuchit* (vasija para el chocolate), pues queda la idea de que la valiosa bebida se introducía por el pitorro. El verbo *xuch* significa literalmente "introducir en uno mismo", "tragarse" (bebidas, humo).

También los incensarios llevaban sus tapaderas adornadas con los granos de cacao, simbolizando la esencia sagrada identificada con la sangre.

III. 014. Una "tetera" para el chocolate de Colha, donde fueron encontrados las huellas del cacao (VI-IV a.C.).



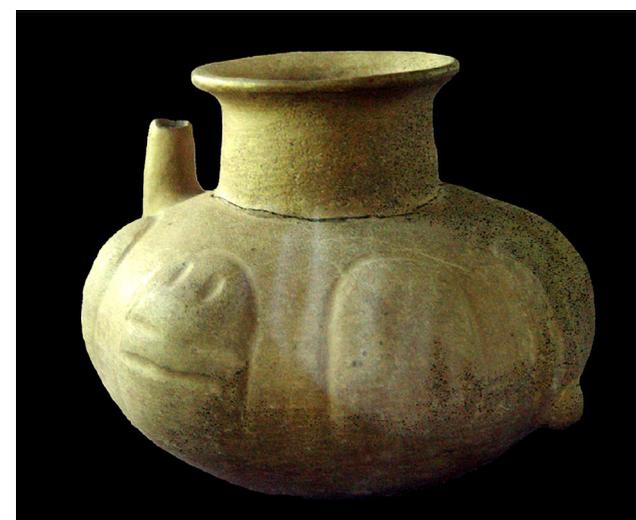
III. 016a. Una jarra para el cacao encontrada en un cenote seco dentro de una cueva cerca de Valladolid, Yucatán (XII-XV). Colección privada.



III. 016b. Una vasija para el cacao encontrada en un cenote seco dentro de una cueva cerca de Valladolid, Yucatán (XII-XV). Colección privada.



III. 013b. Una "tetera" para el chocolate zapoteca. Monte Albán (III-I a.C.). Oaxaca, México.



III. 015. Una "tetera" para el chocolate de Honduras (VIII-III a.C.).



Ill. 018. Una vasija policroma en forma de la mazorca de cacao del Altiplano de Guatemala (VI-IX). K6994.

Pueden observarse dibujos de las vasijas y “teteras” en los Códices manuscritos, en las decoraciones de las vasijas de cerámica e inclusive en los paneles murales. Acerca del cacao también hablan los textos, las tradiciones indígenas, los mitos y las leyendas que se plasmaron con caracteres latinos en épocas más tardías, así como las descripciones de los cronistas del período colonial. Probablemente sean descubiertos otros antiguos textos jeroglíficos, hallazgo con el que sueñan muchos investigadores. Una fuente especial la representan los diccionarios de las lenguas indígenas en los cuales se puede descubrir gran cantidad de palabras que significan uno u otro elemento, cualidades o características del cacao. Existen además expresiones específicas que demuestran cuál era precisamente la relación que existía en la sociedad indígena hacia el cacao.



Ill. 019. Tapa de un incensario adornada con granos de cacao.

Si enumeramos simplemente los antiguos argumentos mesoamericanos en que se menciona el cacao (planta, fruto, bebida, comida), entonces se descubren no pocos temas:

### **EL CACAO**

- Como bebida o comida común.
- Como bebida sagrada.
- Como tributo a los gobernantes.
- Como dinero y riqueza.
- Como abono.
- Como objeto de comercio.
- Como unidad matemática.
- Como medio de mantener la fuerza viril.
- Como ofrenda de sacrificio a los dioses.
- Como regalo de los dioses (representado en las manos de una deidad que desciende).
- Como atributo inseparable de los rituales en los que la bebida de cacao acompaña a los sacrificios humanos.
- Como árbol maravilloso.
- Como árbol del universo en el cual se regeneran los frutos-alma de los muertos.
- Como símbolo del alma-sangre.
- Como intermediario místico que realiza la comunicación con determinados animales nahuales (cocodrilo y sapo, perro y jaguar).
- Finalmente, como medio curativo de múltiples funciones.

Tuvieron que pasar muchos años antes de que los europeos valoraran las cualidades alimenticias únicas y las asombrosas benevolencias medicinales del cacao. Pero desde tiempos inmemoriales, esta planta tuvo un significado especial para los aborígenes de América, no sólo alimenticio o económico, sino también religioso. Si en América del Sur –Amazonas y Orinoco– las bebidas alcohólicas eran elaboradas con la pulpa del cacao silvestre, en Mesoamérica la planta fue incorporada a los cultivos domésticos, de tal modo que sus pobladores aprendieron a utilizar sus granos. Pero, hasta la fecha, sus descendientes continúan consumiendo con satisfacción la bebida fermentada de la pulpa del cacao.

Sin embargo, a pesar de toda su importancia, no se conservó ni un solo mito coherente sobre el origen del cacao. ¿En qué radica la causa? Y ¿qué sabemos acerca del cacao antiguo?

Por una parte, se ha convertido en algo generalizado referirse a lo que significaba el cacao para los habitantes del Nuevo Mundo: dinero a la vez que una extraña bebida. No es necesario explicar a nuestros contemporáneos que el cacao es la base de la producción del actual chocolate. Sin embargo, parecería que tras estas imágenes habituales, el antiguo cacao continúa guardando no pocos secretos increíbles. Tan inverosímiles que nosotros, los autores, especialistas en América antigua, tuvimos que revisar seriamente toda una serie de hechos que hasta la fecha parecían ser habituales y bien conocidos. A veces era inclusive ofensivo.



III. 017. Una "tetera" doble para el chocolate en forma de un pisote de Kaminaljuyú (II a.C. – I d.C.). Museo Nacional de Arqueología y Etnología de Guatemala.



La tarea asignada por el *holding* "Confiteros Unificados" y el Museo de la Historia del Chocolate y el Cacao MISHKA, nos obligaba a abrir no sólo nuevas páginas en la historia del cacao y de la civilización maya, sino también a resolver algunas interrogantes importantes referentes a los antiguos contactos entre América del Sur y América Central, así como otras relacionadas con la historia y la cultura de la Mesoamérica antigua. Además, se logró corregir la lectura de algunos fragmentos de textos jeroglíficos mayas, e incluso esclarecer el camino del desarrollo de la matemática mesoamericana.

Y todo esto ¡Gracias a los mágicos granos del cacao! Entonces, ahora, cada paciente lector podrá recibir su propia partícula de aquel don principal que hace mucho tiempo entregaran a los hombres los dioses mayas.

III.020. Un vaso en forma de la mazorca de cacao. (12,5 x 9 cm) Culturas de la Costa del Pacífico, Guatemala (VI-IX d.C.). Museo Popol Vuh, Guatemala.

# Capítulo 1.

## ¿QUIENES Y CÓMO VIVÍAN EN LA ANTIGUA MESOAMÉRICA?

### Historia de las civilizaciones antiguas de Mesoamérica:

*Olmecas*

*Culturas de la Costa del Pacífico.*

*Zapotecas y mixtecas.*

*Teotihuacán, Tajín y totonacas.*

*Mayas*

*Toltecas y aztecas.*

*Escritura jeroglífica.*

El Continente Americano se ubica al Oeste de Europa y al Este de Asia. Se extiende prácticamente desde el Polo Norte al Polo Sur. Al mismo tiempo, convencionalmente se divide en tres zonas geográficas: América del Norte, América del Sur y América Central. Por todo el Continente, a lo largo de la costa del Pacífico se extiende la cadena montañosa más larga de la Tierra: la Cordillera de los Andes. Ésta forma parte del llamado “Anillo de Fuego del Pacífico”, constituido por volcanes activos de América, Kamchatka, Japón y Asia del Este, así como de las islas de Oceanía. La parte central del Continente se destaca por su especialmente violenta actividad sísmica. A los terremotos se suman las recientes erupciones de los numerosos volcanes activos. Precisamente en esta intranquila zona surgieron los focos principales de las grandes civilizaciones del Nuevo Mundo.



III. 021. El mapa del siglo XVIII que usaban los viajeros rusos para llegar desde Siberia a América, atravesando el estrecho de Bering.

Entre la Kamchatka rusa y la Alaska estadounidense la distancia es mínima, a los dos Continentes los separa únicamente el angosto y poco profundo estrecho de Bering con un ancho de sólo 35-80 kilómetros. La profundidad de este estrecho es únicamente de cerca de 42 metros, mientras que Europa se encuentra alejada de la costa atlántica Este de América por 6-8 mil kilómetros y más.

Por eso, precisamente aquí, en el lugar de la oposición de Kamchatka con Alaska en tiempos inmemoriales ocurrió el poblamiento del Continente Americano. Las tribus de cazadores y recolectores primitivos se trasladaron hacia acá en tres oleadas. Esto ocurrió cuando tenía lugar el período glacial de turno. En estos períodos, las latitudes Norte eran apresadas por los hielos haciendo descender el nivel del Océano mundial. Y entonces quedaba al descubierto el poco profundo fondo del estrecho de Bering. Este puente intercontinental temporal de tierra recibió el nombre de Beringia.

El puente apareció tres veces en la historia de la humanidad. La primera vez esto tuvo lugar hace 40 mil años. Precisamente entonces cruzaron al Continente Americano los primeros y hambrientos recolectores y los cazadores primitivos. Ellos no eran muchos. Se dirigían hacia el Este, hacia la salida del sol siguiendo a los animales que avanzaban en busca de comida. Puede ser que simplemente buscaran escapar del frío... no es casual que al pasar al nuevo Continente ellos prefirieran avanzar hacia el Sur. La segunda ola de inmigrantes hambrientos, la más abundante, tiene lugar en el período glacial que sucedió hace 25 mil años. Finalmente, la humanidad logró hacer uso del puente intercontinental por última vez cerca de 13 mil años antes de nuestra era.

Una parte de los emigrantes se quedó en el Norte y la mayoría avanzó siguiendo al Sol hacia el calor, aprovechando a su paso la fauna y la flora y buscando nuevas fuentes de alimentación. Naturalmente, los más afortunados poco a poco se afianzaron en los territorios más confortables, protegiendo sus tierras de los hambrientos competidores. Algunos de los menos afortunados llegaron hasta el extremo Sur y continuaron su movimiento pero ya en dirección contraria, a lo largo de la costa Atlántica. Como resultado de todos estos procesos, hacia el tercer milenio antes de nuestra era, la población del Continente hablaba en 3000 lenguas unificadas en aproximadamente medio centenar de familias lingüísticas fuertemente mezcladas en América del Norte y América del Sur.

Un poco antes se definieron los principales futuros focos de agricultura del Nuevo Mundo: el Mesoamericano (hemisferio Norte geográfico) y el Andino (hemisferio Sur).



Mesoamérica es el nombre que se atribuyó a la región histórico-cultural que se había formado antes de la llegada de los españoles. Mesoamérica se extiende territorialmente desde el centro del actual México hasta los actuales El Salvador y Honduras. Todavía las tierras hasta Costa Rica se denominan, entre los arqueólogos, “Baja Mesoamérica”. En los años veinte del siglo XX, el científico ruso Nikolai Vavilov demostró que precisamente aquí los indígenas mesoamericanos consiguieron las primeras variedades culturizadas de maíz, lo cual sirvió de fundamento para el desarrollo de las grandes civilizaciones del Nuevo Mundo: de los olmecas, los creadores de Teotihuacán, de los zapotecas, de los agricultores de Izapa y de las ciudades de la costa del Pacífico, de los mayas, de los totonacas, de los toltecas y de los aztecas.

En la arqueología de Mesoamérica es aceptado destacar los siguientes períodos:

*Arcaico – antes del 1500 a. de n. e.*

*Preclásico o formativo – 1500 a. de n. e. – 300 de n. e.*

*Protoclásico (maya) – 150 – 300 de n. e.*

*Clásico temprano – 300 – 600 de n. e.*

*Clásico tardío – 600 – 900 de n. e.*

*Postclásico – 900 – 1520 de n. e.*

### ***Entonces ¿Cómo empezó todo?***

Los pioneros en esta ruta de la gran civilización fueron los antiguos habitantes del valle de Tehuacán. Sin embargo, los vestigios nos indican la presencia de una vida intensa en toda la región. Por ejemplo, las pinturas rupestres de la llamada “Casa de las golondrinas”, cerca a la ciudad de Antigua Guatemala, tienen fechas que pertenecen al séptimo milenio a.C. ¿Qué marcaban los antiguos viajeros en las costas rocosas del río Guacalate? ¿Para quién dejaban las huellas de sus manos?



III. 023. Las huellas de las manos que dejaron los antiguos viajeros por el río Guacalate.

Aún en el quinto milenio antes de nuestra era, ellos incorporaron exitosamente el maíz entre los cultivos domésticos. Es decir, de una pequeña planta silvestre que, al madurar, dejaba caer sin beneficio alguno de sus escasos granos, ellos cultivaron el espléndido maíz con las bien conocidas mazorcas cerradas con numerosos granos de mayor tamaño. No es sorprendente que pasados mil años, el cultivo del maíz se hiciera masivo. Los primeros agrónomos dejan de ser nómadas y se convierten en sedentarios comunales, apegados a sus tierras y a sus casas. Paulatinamente los tehuacanos empiezan a dedicarse no sólo a la agricultura sino que también desarrollaron sus conocimientos científicos, filosóficos y espirituales. En la base de estas complicadas concepciones sobre el cuadro de la vida quedó la idea de la dualidad de la creación del mundo. Ésta fue sugerida por las observaciones astronómicas del objeto principal del espacio sideral cercano: la Vía Láctea. Esta grandiosa y extendida acumulación de estrellas le parecía a los antiguos un enorme reptil emplumado con las fauces abiertas. Así surgió una de las principales deidades de Mesoamérica: la Serpiente Emplumada. La dualidad del mundo, así como la dualidad de la existencia del ser humano empezó a plasmarse en asombrosas figurillas que representaban personas bicéfalas o bifrontes, en las que a veces la vida se entremezclaba con la muerte.

En el segundo milenio de nuestra era, la vida en la región empieza a cambiar de manera radical cuando aparecen los primeros centros protourbanos. Entonces es construida la pirámide más antigua y única en su género, la de Cuicuilco, ubicada en los suburbios de la actual ciudad de México.

Esa estructura fue construida en forma de caracola–espiral, la cúspide estaba coronada por el llamado altar. Alzándose sobre el valle tras el fondo de las montañas, la pirámide sagrada sirvió a la población local durante mucho tiempo. Tuvo construcciones efectuadas por lo menos siete veces, ya que los arqueólogos descubrieron debajo del altar superior otros siete altares más tempranos. Los ritos y las observaciones astronómicas que tenían lugar en la pirámide redonda, a la cúspide de la cual conducía una rampa, continuaron realizándose hasta que una erupción del volcán Xitle cubrió con lava todo el valle que la circundaba. Naturalmente, la población local, si no pereció durante el cataclismo, se vio obligada a abandonar para siempre los lugares que habitaba y la edificación de penitencia.

Acaso puedan imaginarse los rituales, las oraciones y las ceremonias que tenían, en tanto que el importante significado astronómico de la pirámide de Cuicuilco es del todo evidente. Las líneas de observación que unen el altar especialmente orientado con los objetos montañosos en el horizonte coinciden con claridad con las posiciones clave del Sol y de la Luna. Incluso puede suponerse que esta obra, ubicada únicamente dos grados más abajo del Trópico del Norte, era una especie de centro científico y religioso de la antigüedad, casi el primero en el Nuevo Mundo.

En el sector Sur de la pirámide de Cuicuilco, durante mucho tiempo resaltó una extraña columna de medio metro de altura. Pero, cierta vez, a finales de los años noventa del siglo pasado, el arqueólogo Mario Pérez Campa decidió llegar hasta la base de ella. ¡Cuál fue su sorpresa cuando llegó hasta la profundidad de cuatro metros y su base aún no se miraba! La pequeña construcción resultó ser una verdadera columna de piedra volcánica, colocada mucho antes del primer milenio antes de nuestra era y probablemente se erguía en el centro del valle desde antes de la construcción de la pirámide. Al mismo tiempo, la columnita resultó estar cubierta con los mismos dieciséis signos como aquellos que transmiten la estructura de la tribu en la imagen de mosaico del jaguar ubicada en la parte sagrada de La Venta, de la cultura olmeca, uno de los más antiguos centros urbanos de Mesoamérica.



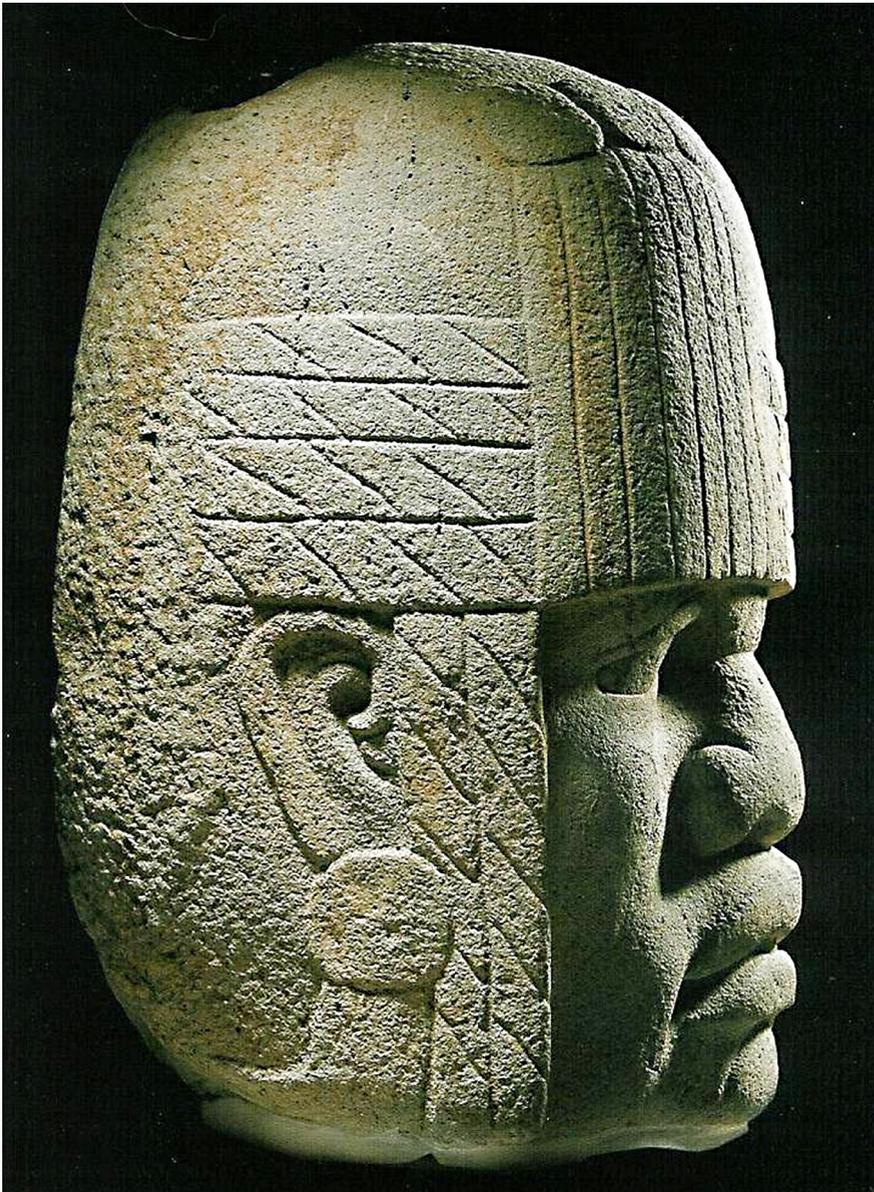
III. 025. Cabeza de barro con dos caras iguales de los dos lados. Altiplano de Guatemala, Clásico temprano. Colección privada "San Jorge".



III. 024. Cabeza de barro representando personaje con la cara doble. Altiplano de Guatemala, Clásico temprano. Colección privada "San Jorge".



III. 026. La columna de Cuicuilco que lleva el símbolo de los 16 linajes de la tribu.



III. 028. La "cabeza colosal" olmeca representando el retrato del antepasado del linaje que se encuentra en el país de los muertos en el Norte.

### **Olmecas**

Los olmecas, aquellos mismos que dejaron el enigma de las cabezas colosales, son conocidos como los creadores de los primeros Estados en Mesoamérica. Los olmecas son colocados en la familia lingüística mixe-zoqueana. En diferentes obras de tema arqueológico, a los especialistas les gusta repetir que los olmecas son los "hombres de caucho" ya que los habitantes más tardíos de la región, los mexicas, llamaban con la palabra *olmeca* (habitante de la localidad del caucho), a todos los habitantes de los actuales estados de Veracruz y Tabasco. Pero se desconoce precisamente cómo se llamaba a sí mismo este pueblo en su realidad histórica.

La civilización olmeca se desarrolló dentro de una zona geográfica muy limitada de unos 18,13 km<sup>2</sup> a lo largo de la Costa del Golfo de México. Esta región es irrigada por caudalosos ríos, como Coatzacoalcos, San Juan y Tonalá. En temporada de lluvias, los desbordamientos de las corrientes ocurren de la manera regular. La tierra antiguamente estuvo recubierta por una espesa selva tropical, que era el hábitat de numerosas especies. La región

posee suelos ricos en humus. Según los cálculos de M. Coe y R. Diehl, tan sólo la zona de 77 km<sup>2</sup> alrededor del sitio San Lorenzo podría producir cerca de 500 toneladas de maíz al año, que es suficiente para alimentar a 5,5 mil personas. En los grandes asentamientos urbanos se concentraba una población significativa. Así, el centro de San Lorenzo podría ser poblado por 5,5 mil personas, y en toda su zona vivían casi 13 mil habitantes. La Venta tenía una población de por lo menos 18 mil personas en el período de su florecimiento.

Sea como fuere, los olmecas fueron los creadores de las primeras ciudades de Mesoamérica. El lugar para construirlas, por muy extraño que parezca, fue elegido por ellos en las tierras bajas pantanosas hacia el Sur y el Este del Golfo de México, en donde comienza la ruta hacia el interior del Continente por los ríos Grijalva y Usumacinta. Al Norte, en la costa, hay pequeños masivos montañosos situados lejos de los principales centros urbanos, mientras las verdaderas montañas se inician en el Sur, cerca de la frontera con el estado de Chiapas. Los pantanos y el clima húmedo caluroso de la planicie pantanosa hasta la fecha se distingue por la cantidad récord de precipitaciones pluviales, lo cual creaba en la antigüedad excelentes condiciones para la recolección de hasta tres cosechas de maíz y leguminosas al año. Adelantándonos un poco, señalaremos que las huellas casi más antiguas de la bebida de cacao en las vasijas fueron descubiertas en ese mismo lugar, en el tranquilo paraje de Manatí en el estado de Veracruz.

El primer gran centro cultural y político de los olmecas era una ciudad en el sitio en que ahora está el yacimiento San Lorenzo Tenochtitlán (o San Lorenzo). Es el nombre colectivo para los tres sitios, San Lorenzo, Tenochtitlan y Potrero Nuevo, en la parte Sureste del estado mexicano de Veracruz. El núcleo de San Lorenzo cubre 5,5 kilómetros cuadrados. El primer asentamiento en su lugar apareció alrededor de 1600 a.C., pero los rasgos de la ciudad surgieron entre 1300 y 1250 a.C. En San Lorenzo permanecía la actividad ritual en el cerro vecino Manatí, donde aparecieron las huellas del cacao, asociados con la ofrenda. Entre los años 1200 y 1000 a.C. eran realizados los sacrificios abundantes, en los cuales aparecen los bustos de madera de los hombres y mujeres, hachas, cetros de madera, bolas de hematites. Fueron descubiertos también los cráneos desarticulados y fémures, así como los esqueletos completos de los niños recién nacidos o por nacer, probablemente los restos del sacrificio infantil.

Cerca del año 950 a.C., San Lorenzo cayó en declive. Las excavaciones revelaron en el sitio un "cementerio", de esculturas rotas y mutiladas, especialmente decapitadas, lo que probablemente se debió a una revuelta interna o conquista externa. No obstante, cabe considerar, por las interpretaciones del contexto arqueológico, dadas las fases relacionadas a esto, que estas manifestaciones de conflicto implicaron por igual un intento de restaurar ciertas formas del orden antiguo. Pero, aunque la vida en la ciudad continuó hasta aproximadamente el 400 a .C., su importancia en la región ya no fue la misma.

Cerca de 950 a.C., San Lorenzo cedió a La Venta el papel de principal centro político y cultural. La Venta está situada en una isla en poco más de 5,2 km<sup>2</sup> entre unos pantanos de costa cerca del río Palma, afluencia del río Tonalá. La Venta probablemente controlaba una región entre los ríos Mezcalapa y Coatzacoalcos.

La Venta se destaca por las ofrendas subterráneas, los conjuntos de los objetos de lujo enterrados. Solamente en el "Complejo A" se sabe cerca 50 depósitos separados de hachas de jade pulido, cerámica, figurillas y espejos

de hematites. Entre ellos se encuentran las así llamadas “ofrendas masivas”, la más grande de las cuales contenía 27 capas de serpentina del peso total cerca de 50 toneladas. Otras tres ofrendas subterráneas representan los mosaicos, cada uno de 485 bloques de serpentina, y más o menos 4,5 por 6 metros, que presentan una máscara de la deidad. Yuri Knórosov consideraba que muchas de esas ofrendas estaban vinculadas con el calendario lunar.

Cerca de 400 a.C., por razones desconocidas La Venta era abandonada. En el asentamiento se encontraron los restos de un incendio pertenecientes a este tiempo. De acuerdo con la arqueología, entre 400 y 350 a.C. en la zona nuclear olmeca tuvo lugar una fuerte disminución de la población. Hay diferentes explicaciones para este fenómeno. Unos sugieren haber sido la causa principal los cambios en el ambiente ribereño, asociados con los trastornos tectónicos, o la sedimentación de los ríos debido a las prácticas agrícolas.<sup>1</sup>

Junto a La Venta, la vida definitivamente cesó en San Lorenzo y otras ciudades. El desarrollo de la cultura olmeca continuó en la parte Oeste de su zona nuclear, en Tres Zapotes. Tres Zapotes ocupaba un área con un tamaño de cerca de 2 km<sup>2</sup>. Los habitantes de esta ciudad no construyeron estructuras tan grandes como San Lorenzo y La Venta. De la escultura de piedra hallaron sólo dos cabezas colosales, ambas de 1,5 metros de alto. A pesar de las similitudes con esculturas olmecas del tiempo anterior, la escultura de Tres Zapotes carece de refinamiento a diferencia de sus predecesoras. El espaciamento equidistante de la ciudad refleja que en Tres Zapotes, en contraste con San Lorenzo y La Venta, existió una estructura política descentralizada.

Entre 400 y 100 a.C. en Tres Zapotes se reproduce en una versión simplificada la tradición cultural de La Venta, pero para el siglo I a.C. se registran las características de un nuevo estilo llamado *epiolmeca*.

Los protocentros urbanos de los antiguos olmecas tenían significado sagrado y materializaban en su planificación y arquitectura la estructura religioso-social del mundo. En su fundamento estaban el conocimiento del mundo, el culto a los antepasados y la noción de la reencarnación y del retorno de las almas de los muertos, una especie de *feng shui* olmeca. La Venta, Tres Zapotes y San Lorenzo están considerados como los mayores centros olmecas. La planificación urbana representaba una serie de construcciones sobre plataformas a lo largo del camino axial orientado de Sur a Norte. Al parecer, la planificación de La Venta ilustraba el “camino de la reencarnación”, de la peregrinación de las almas entre el mundo de los vivos y el mundo de los muertos. En la parte Sur se encontraba la entrada principal al complejo, así como la parte profana en donde se ubicaban las viviendas y los edificios administrativos. Más adelante, el camino conducía a la parte sagrada del centro arquitectónico. En el centro de la ciudad alargada en el espacio, simbolizando “el camino de la vida”, se elevaba una pirámide redonda sobre una plataforma. Desde este punto el camino continuaba hacia el Norte, que indicaba el lugar de los antepasados. En esta parte del complejo arquitectónico, continuando la misma orientación seguían: un escondrijo con dieciséis figurillas que representaban a los antepasados, jefes-fundadores de los clanes de los cuales estaba compuesta la tribu. Después seguía un panel de mosaico en forma de hocico de jaguar que encarnaba la unión de la tribu de 16 linajes y cuatro grupos de linajes—fratrias. Esto significa que la organización social de los olmecas conservaba la estructura tribal en la cual 16 clanes se unificaban en cuatro fratrias y el poder podía tener carácter

rotativo, es decir, cada año (o cada cuatro), la tribu era gobernada por turno por el jefe de cada una de las fratrias.<sup>2</sup>

Así, más cerca de la periferia de La Venta se encontraba una cripta formada por columnas de basalto. Allí mismo los antiguos habitantes de La Venta equiparon una especie de plazuela para el juego ritual de pelota. ¡Ésta era la entrada del averno! El monumento ubicado más al Norte en este conjunto arquitectónico lo constituían cuatro cabezas gigantescas, ubicadas en línea perpendicular al eje de la ciudad. La propia ubicación de estas cabezas de piedra así como su cantidad no casual indica su significado sagrado, ligado a los antepasados divinos. Por lo visto las cabezas son cuatro, según el número de fratrias en la tribu. Estas se ubicaban en una línea que parece marcar el límite Norte de la ciudad y separa el mundo de los vivos de la legendaria patria primigenia.

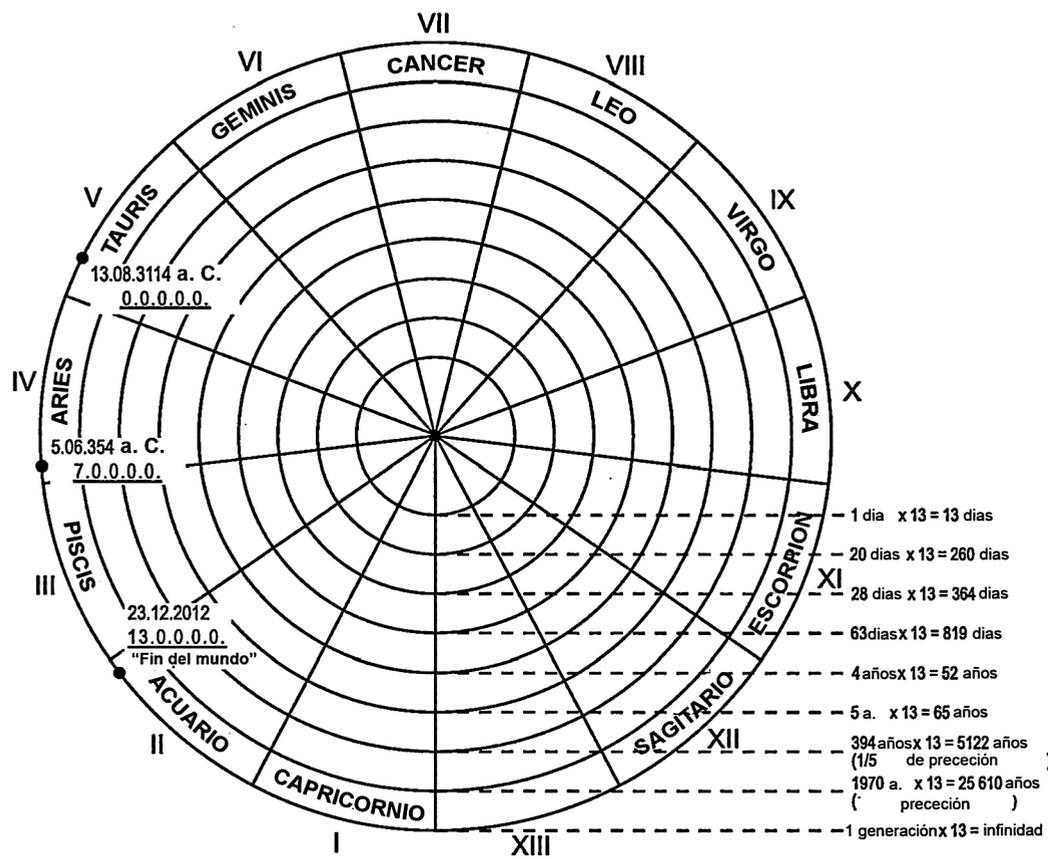
Los olmecas son considerados también como los iniciadores en Mesoamérica de la escultura monumental, habiéndose conservado muchos grandes altares pétreos, cabezas monumentales y las llamadas figuras de bulto redondo. Al mismo tiempo, los monolitos debieron ser transportados desde regiones montañosas sumamente alejadas de los centros urbanos, habiendo tenido que ser trasladados a través de la maraña de la selva y lugares pantanosos sin contar con animales de tiro...

Los olmecas fueron expertos alfareros, aunque a decir verdad, ni ellos ni sus herederos lograron descubrir el torno de alfarería. La fina cerámica de delgada y liviana arcilla era elaborada a mano y era cubierta con ornamentos estilizados. Minerales semipreciosos eran utilizados para la elaboración de adornos y figurillas.



III. 031. El consejo de los sabios jefes de linajes. Así los dejaron en un escondite secreto en La Venta.

<sup>1</sup> Richard Diehl. *The Olmecs: America's First Civilization. Ancient peoples and places series*. London, 2004. p. 82.



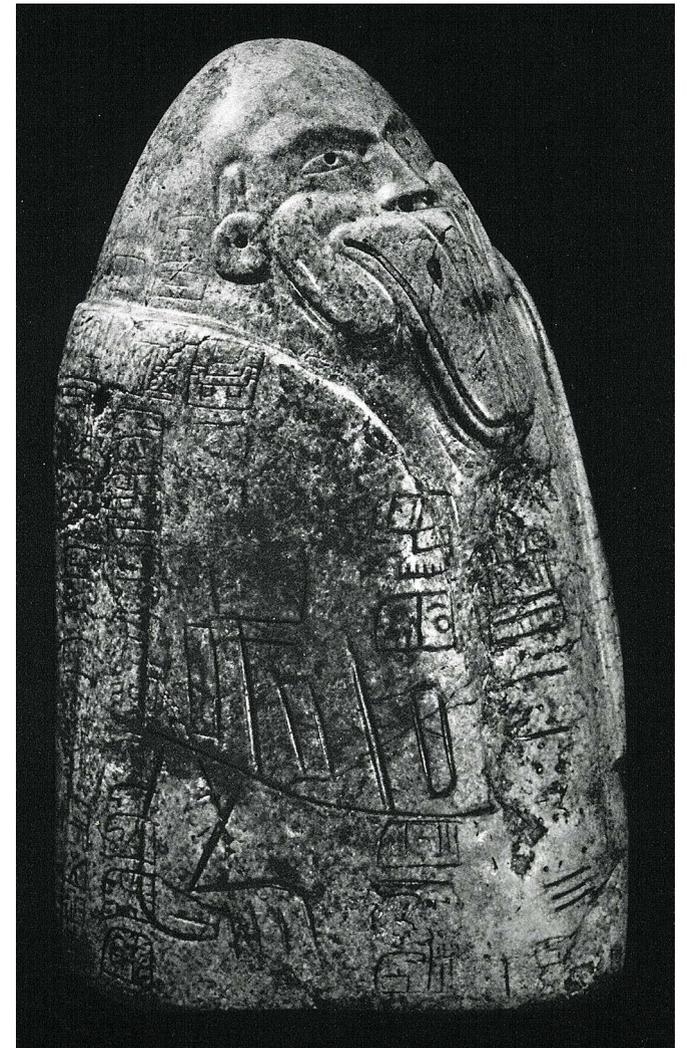
III. 029. El modelo del cálculo de tiempo que elaboraron los mesoamericanos.

La “piedra verde”, una especie de jade, era considerada como la más valiosa. Murales y relieves olmecas fueron descubiertos en cuevas y en peñascos montañosos en lugares bastante alejados del territorio principal, llegando hasta México central. Este hecho permitió a algunos valientes investigadores hablar inclusive de cierto “Imperio” de los olmecas, aunque en la realidad histórica éstos hayan creado los tempranos proto-estados jefaturas.

Para el año 354 antes de nuestra era, fecha del calendario maya 7.0.0.0.0, los astrónomos olmecas planeaban una reforma científico-económica que suponía el paso del calendario lunar al calendario solar. El acontecimiento fue fijado para coincidir con el paso de la salida del Sol al equinoccio primaveral de una constelación a otra. El mundo antiguo pasaba a la *era del Jaguar* a semejanza de cómo el mundo cristiano pasó a la *era de Piscis* por la constelación zodiacal en la cual empezaba a levantarse el Sol al equinoccio de primavera. Los sacerdotes olmecas elaboraron un sistema de cuenta, inventaron un calendario e introdujeron la escritura jeroglífica. La concepción científico-religiosa elaborada por los sacerdotes resultó tan exitosa que en la víspera del inicio de nuestra era empezó a difundirse por toda la región mesoamericana.

El calendario, la escritura y otros temas nuevos aparecieron en Teotihuacán en el Norte, entre los zapotecas en el Sureste, pasando un poco más tarde a los mayas en el Este. Al mismo tiempo, las ideas se plasmaban no sólo en los argumentos de las pinturas murales sino también en la planificación de los centros urbanos, en las particularidades de los edificios y de los monumentos.

Algunos consideran que precisamente los olmecas fueron los primeros en pretender el papel de descubridores del chocolate, pero ya se encontraron los competidores que se habían ubicado a lo largo de la Costa del Pacífico de México y Guatemala hasta el Salvador.



III. 030. La estatuilla de Tuxtla hecha en jadeíta, procedente del Valle del río Motagua, Guatemala. (h-16 cm) Lleva la fecha de cuenta larga de 162 d.C. Es ejemplo de la escritura epi-olmeca. Se encuentra, por contrabando, en Dumbarton Oaks, EEUU.

2 Cada pueblo tenía su propia estructura tribal. La tribu se dividía en grupos de linajes. Dicho sistema surgió como forma transitoria entre la organización biológica y social, siempre organizando endogamia u exogamia. De esta forma surge la primera organización política. Uno de los esquemas más comunes es la tribu con 16 linajes que se forman con reduplicación fraternal. Entre fratrias existe una competencia ritual y política. Incluso algunos linajes pueden separarse, pero la estructura de crecimiento se conserva la misma: 2-4-8-16-32.

## Culturas de la Costa del Pacífico

Ahora debemos presentar a la civilización de los *hombres de chocolate* - este nombre podría aplicarse no sólo a los olmecas sino también a los habitantes sin nombre de la Costa del Pacífico, de los cuales quedaron los antiguos centros urbanos como Izapa, El Baul, Takalik-Abaj y otros. Los creadores de esta cultura singular llevaron a la perfección el cultivo y el procesamiento del cacao, así como descubrieron las primeras recetas de esta sorprendente bebida. El complejo de estas culturas está presentado en la excelente publicación electrónica de Alejandro Sheseña *Historia de las culturas del período Formativo de la Costa del Pacífico*.<sup>3</sup>

La Costa del Pacífico de México (desde Mapastepec), Guatemala y hasta El Salvador (Sonsonate) es una región con una larga tradición de la ocupación humana, iniciando con el período Arcaico. Era una zona de cultivo, de comercio y migraciones. La franja costera tiene cerca de 350 km. de largo y alrededor de 50 km de ancho.

Los estudios arqueológicos en la Costa de Pacifico empezaron en los años treinta a cargo de varios especialistas e instituciones. A partir de los ochentas se establece la cronología de la Costa del Pacífico, utilizada hasta hoy. Sin embargo, la cronología varía un poco según el sitio.

*El período Arcaico: 4000 – 1800 a.C.*

*El período Formativo: 1800 a.C. – 100 d.C.*

*El período Protoclásico: 100 – 300 d.C.*

O sea el final de las culturas de la Costa del Pacífico coincide con el inicio de los mayas.



III.032. Mapa de las culturas de la Costa del Pacífico.

El período arcaico en la Costa del Pacífico, que todavía está poco estudiado, se caracteriza por la presencia de numerosos *concheros*, dejados por los grupos seminómadas de cazadores-recolectores, sobre todo en la zona de manglares en Soconusco, Chiapas. Es posible que los concheros, que están formados por varias capas de conchas de almejas, servían, probablemente, como pavimentos sobre los cuales los antiguos pescadores secaban camarón y pescado. Los pescadores de la cultura *chantuto* venían durante la temporada de lluvias, cuando las lagunas de llenaban de camarón. Vivían en ligeras estructuras temporales con piso de arcilla rectangular que medía 50x20x0.20 metros, como lo encontraron en Tlacuachero. El conchero más temprano es “Cerro de las Conchas”, y está fechado para 5000 a.C.

La abundancia en recursos naturales y la posibilidad de cultivar diversos productos en la Costa del Pacífico aseguraron la vida de una gran población en esta zona.

Para el 1800 a.C. en la Costa de Pacífico suceden unos profundos cambios en la cultura y en la organización social. Se acaba la vida nómada para volverse sedentaria, con una compleja agricultura.

Otro pueblo de la región que se conoce son los *mokayas*, quienes ocupaban un territorio relativamente grande desde el municipio de Mazatán en Chiapas hasta Retalhuleu en Guatemala. Los mokayas no esculpieron esculturas pétreas que perduraran a través de los siglos y tampoco construyeron espléndidos centros urbanos. Sin embargo, su papel en la



III.033. Un joven viendo el futuro. Cabeza de barro del Altiplano de Guatemala. Preclásico. Colección privada “San Jorge”.

<sup>3</sup> Alejandro Sheseña. *Historia de las culturas del período Formativo de la Costa del Pacífico*. Guatemala: ARA. 2017.

historia mesoamericana no es menor que el de los olmecas. Los arqueólogos llamaron *mokaya*, en mixe-zoque, a los primeros aldeanos del Soconusco llamándolos “gente de maíz”. Sin embargo Michael Coe había denominado anteriormente a esta cultura como “cultura Ocos”.

El territorio que ocupa una franja de depresiones que se extiende a lo largo del Océano, y se distingue por su clima caluroso y húmedo. Toda la costa es cruzada por ríos que tienen su nacimiento en las alturas de las montañas. De tal manera, esta excelente región, tanto en la antigüedad como actualmente, viene a ser una serie de valles de los ríos, que ocupa varias zonas naturales.

Los mokayas vivían en las planicies a varios kilómetros del mar, entre 10 y 15 metros sobre su nivel, mientras que la costa era ocupada por poblados de pescadores. Los primeros asentamientos en la región de Mazatán presentaban unas pequeñas aldeas ubicadas alrededor del poblado mayor donde se encontraba una casa grande que pertenecía al cacique. Se dedicaban a la agricultura, la caza, la pesca y la recolección. Las principales plantas que los mokayas llegaron a cultivar, al igual que entre los demás agricultores de Mesoamérica, eran el maíz, el frijol y la calabaza, aguacate y mandioca. Esta ración la complementaban con múltiples animales de tierra firme. Entre los restos de animales ingeridos se encuentran huesos de venados, perros, conejos, ardillas, marsupiales, armadillos, zarigüeyas, diferentes especies de aves, cocodrilos e iguanas. En su alimentación ocuparon un lugar importante los frutos del mar: diferentes especies de moluscos, peces, cangrejos y camarones.

Una práctica muy especial de los mokayas era el entierro de los perros, separado de los humanos pero en el mismo lugar. Con la llegada de los olmecas los macaya dejaron de enterrar a sus perros.

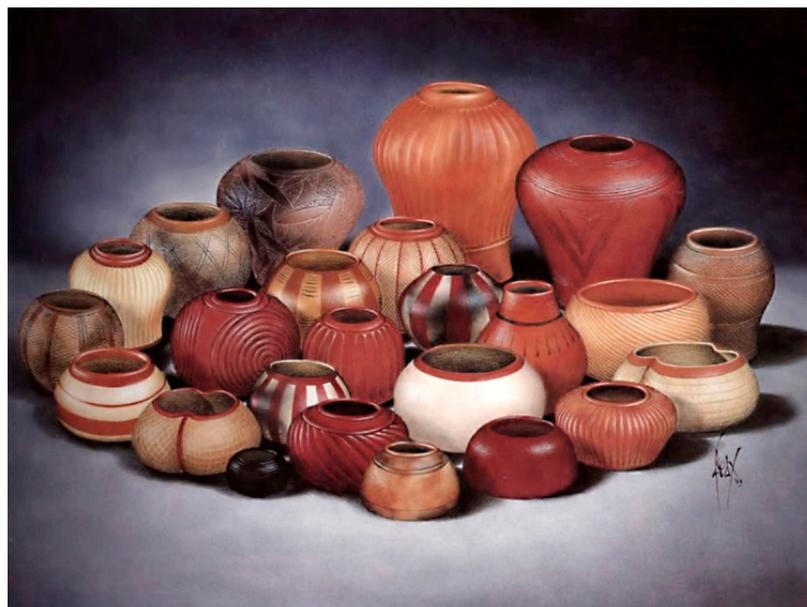
Los mokayas inventaron muchas cosas. Fueron ellos precisamente quienes al inicio del segundo milenio a. C. empezaron a utilizar la primera vajilla de arcilla en Mesoamérica. Pero lo más sorprendente es que en el siglo XVII antes de nuestra era precisamente aquí fue construido el primer campo para el juego de pelota de Mesoamérica. A este mismo período se remontan los testimonios de la presencia en la sociedad mokaya de una compleja estratificación social y una jerarquía política. De ello toman su inicio los futuros estados mesoamericanos.

Lo más intrigante de la cultura de Soconusco es la aparición en los años 1800-1450 a.C., de una excelente cerámica que desde un principio es de gran calidad, sin ningún antecedente local. Los investigadores en general coinciden con la hipótesis de que el extraño fenómeno se debe a la difusión de las tecnologías por algunos pequeños grupos que llegaron desde Sudamérica, posiblemente las costas de Ecuador, Colombia y Panamá.

En los años 1450 - 900 a.C. los poblados se extendían a lo largo de toda la costa Sur de Guatemala. Por los estilos y la cultura se distinguen cuatro grupos de los mokayas: La costa occidental que incluye San Marcos, Retalhuleu y Suchitepéquez; La costa central de Escuintla que incluye la zona de Tiquisate y Tecojate; La costa centro-oriental que incluye la región de Sipacate; La costa oriental que incluye a Santa Rosa y el sitio El Carmen en El Salvador.



III.034. Fragmento de un silbato de barro en forma de perro. Guatemala. Clásico temprano. Colección privada “San Jorge”.



III.035. Reconstrucción de la primera cerámica en Mazatán de la fase Barra (1800-1650 a.C.). Uno de los vasos lleva huellas de cacao. Entre otras se encuentra la vasija donde se encontraron restos de chocolate.



III. 036. Diosa de cacao llevando una mariposa. Tapadera del incensario. Guatemala, Culturas de la Costa del Pacífico, Clásico. Museo VICAL de Arqueología y Vidrio Moderno, Antigua Guatemala.



III. 037. Diosa de cacao llevando un pato en las manos. Tapadera del incensario. Culturas de la Costa del Pacífico, Clásico. Alto: 40 cm. Museo Popol Vuh, Guatemala, num. Catalogo: 0249.

Los asentamientos de los mokayas eran grandes. Paso de la Amada, el centro ceremonial más antiguo, se considera para el año 1600 a.C. como el sitio más grande de Mesoamérica.

En la Costa del Pacífico es muy notable la presencia de la cultura olmeca, que desde 1300 a.C. llegaba por dos rutas, una de las cuales cruza a través de la Costa del Pacífico hasta Chalchuapa en El Salvador; la otra, tierra adentro, siguiendo probablemente el curso del río Grijalva hasta su nacimiento en los altos occidentales de Guatemala.

Desde los primeros contactos con San Lorenzo se marca la influencia ajena transformando a más compleja la organización social e imponiendo los mecanismos de poder olmeca a los caciques locales. El sitio *Cantón Corralito* era prácticamente una especie de “colonia” olmeca en el Soconusco.

Debido a la decadencia de San Lorenzo en 1150 a.C., las relaciones con los olmecas cambiaron, la influencia olmeca en el Soconusco disminuyó y parece que el gobierno regresó a manos locales. Sin embargo, la presencia de la cultura olmeca en la Costa del Pacífico se siente sobre todo en dos lugares en la parte occidental de la Costa Sur: Takalik-Abaj y La Blanca. Los principales sitios que contienen unas representaciones escultóricas

olmecas son (de Norte a Sur): *Tiltepec, Padre Piedra, Tzutzuculi, Pijijiapan, Cacaohatan, Takalik-Abaj y Chalchuapa.*

En el año 1150 a.C. la “capital” de los olmecas, San Lorenzo, pierde su poder, lo que inmediatamente afecta a las provincias: en la Costa del Pacífico los poblados padecieron un siglo de crecimiento independiente y quedaron abandonados. La gente se trasladó a las tierras más altas, cercanas a la Sierra Madre.

Durante los años 900-300 a.C. avanza mucho la construcción de pirámides, plataformas y juegos de pelota. Como resultado de esto, las aldeas empezaron a transformarse en ciudades cada vez más grandes. El sitio La Blanca se convierte en nuevo centro en la Costa del Pacífico, alrededor del cual surgen nuevos poblados: El Silencio, El Carmen, Huanacastal. Así, La Blanca, con sus voluminosos edificios, llegó a ser rápidamente uno de los más grandes e importantes sitios de Mesoamérica, teniendo más de 43 montículos habitacionales. Su sistema social ya era complejo y muy jerárquico.

La situación relativamente estable del dominio olmeca duró hasta la caída de San Lorenzo, que afectó de una u otra forma casi toda Mesoamérica. Entre 950 a.C. y el 850 a.C. se registran importantes movimientos

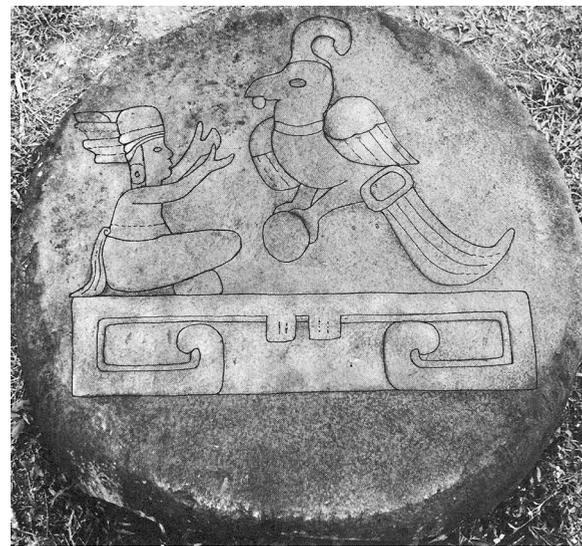
poblacionales a través de toda la Costa del Pacífico. Pero esta situación no tardó en cambiar con el surgimiento de La Venta, la cual, igual que su predecesor San Lorenzo, ejerció una influencia enorme sobre todos los pueblos de la costa. La Venta introdujo nueva ideología, basada en el concepto de gobernante divino, así como en el concepto de reencarnación del alma. Esta ideología se expandió hasta las regiones más lejanas incluyendo la Costa del Pacífico.

Con la caída de La Venta en 300 a.C. las grandes ciudades, como Izapa y Takalik-Abaj, empezaron a surgir a lo largo de la costa, como que liberándose de la influencia ajena. Las nuevas ciudades estaban igual planeadas como fue hecho en Paso de la Amada. En Izapa fueron construidos juegos de pelota, drenajes, desagües y depósitos de agua. Las pirámides formaban extensas plazas donde se realizaba la vida ceremonial. Se considera que Izapa inicia un nuevo capítulo en el urbanismo en la región de la Costa del Pacífico. Por supuesto que en estas ciudades crece el poder político, así como se desarrolla la diferenciación social.

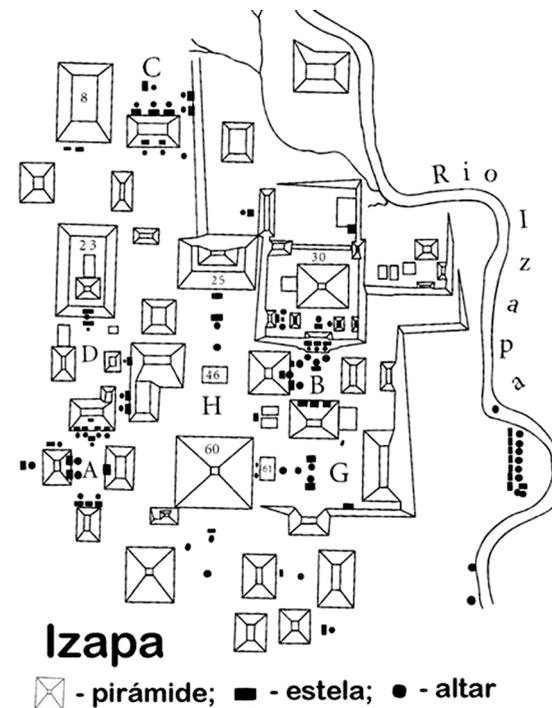
En Izapa y Takalik-Abaj se desarrolla el estilo religioso narrativo de la escultura monumental de piedra, al igual que aparece un nuevo elemento arquitectónico, que es la estela-altar, representando los niveles del Universo y relatos sobre la Creación.



III. 038. Incensario con tapadera en forma de diosa con una mazorca de cacao. Boston Museum of Fine Arts (EE.UU.).



III. 039. Izapa. El pájaro-mensajero que lleva "el fruto" era símbolo del alma para volver a nacer.



III. 040. Plan de Izapa.

En este periodo avanza el desarrollo de la escritura y del calendario, basado en los conocimientos astronómicos. En los monumentos de la costa pacífica se registra la Cuenta Larga, sistema de cálculo calendárico usado después por los mayas hasta el final del Clásico.

Izapa, que existió durante 2500 años, queda como uno de los más grandes sitios conocidos en la Costa del Pacífico entre los años 800 y 300 a.C. llegando a ser "capital" del Soconusco e importante centro religioso entre 300 a.C., y 100 d.C. En Izapa se desarrolla el modelo de acrópolis para la organización de las ciudades, lo que demuestra una forma diferente de la organización socio-política a la de los olmecas. La mayor parte de los investigadores considera que los habitantes de Izapa tenían una filiación mixe-zoqueana.



III. 041. Sitio arqueológico Izapa.

Ya habíamos mencionado el otro centro importante en la Costa de Pacífico - *Takalik-Abaj*. Al igual que Izapa, este sitio es famoso por sus numerosos monumentos esculpidos, impresionante arquitectura y larga ocupación humana. La zona arqueológica cubre un área de más de 6 km<sup>2</sup> con 70 estructuras monumentales esparcidas alrededor de una docena de plazas agrupadas en terrazas que forman cuatro grandes grupos de montículos: Central, Norte, Oeste y Sur. Tiene más de 364 monumentos de piedra incluyendo un gran número de estelas y altares.

El florecimiento de la construcción arquitectónica corresponde a los años 800 a.C. - 300 a.C. En este período aparecen las plataformas más antiguas. Con el desarrollo *Takalik-Abaj* se convierte en uno de los principales centros de la red comercial, estrechando sus relaciones con los olmecas que llegan al lugar trazando una ruta comercial por la Costa de Pacífico. En el territorio de *Takalik-Abaj* se encontraron 16 monumentos de estilo olmeca dentro de los cuales hay cabezas colosales y diversas figuras de personajes. El sitio tuvo un papel protagónico en el desarrollo de los estándares de la cultura maya temprana.



III.043. *Takalik-Abaj*: el complejo estela – altar como mas tarde lo reproducen los mayas.

Para el inicio de nuestra era *Takalik-Abaj* alcanza su mayor esplendor. Se registra una expansión del sitio y una fuerte actividad constructiva. *Takalik-Abaj* empezó a funcionar como un centro regional mayor dentro de una red política de la Bocacosta, ejerciendo un control político sobre centros subsidiarios y controlando el intercambio económico a lo largo de la Bocacosta y del Altiplano Norte. En ese tiempo se estableció el comercio con otro centro principal que era Kaminaljuyú.

Cuando terminaron las relaciones con los olmecas, la ruta comercial continuó funcionando bajo el dominio maya. Dentro de esta red comercial, *Takalik-Abaj* y Kaminaljuyú fueron dos centros poderosos que en esa época alcanzaron su apogeo.

A lo largo de esta ruta se erigen 31 monumentos de estilo maya temprano - 16 estelas y 11 altares. La cantidad considerable de escultura de estilo maya temprano sugiere que *Takalik-Abaj* jugó un papel protagónico en la transmisión de la ideología maya.

III. 042.  
El antiguo  
centro de  
la Costa  
del Pacífico  
*Takalik-  
Abaj*.



En el primer siglo de d.C., el grupo denominado Naranja con orígenes en La Blanca empieza la expansión hacia el oriente entrando en el área de Tiquisate, teniendo confrontaciones violentas con los habitantes locales. Es probable que el motivo de su expansión fuera controlar la red comercial costeña. Para el inicio del período Clásico las estructuras y muchos monumentos de *Takalik-Abaj* fueron desechados y destruidos.

*Takalik-Abaj* ha sido considerado como un sitio importante para la historia mesoamericana no sólo por su gran cantidad de escultura monumental, sino también por su perfil cosmopolita en el arte. Esto refleja la diversidad de culturas con las que sostuvo contacto en el transcurso del tiempo a lo largo de las grandes rutas comerciales de la Costa de Pacífico. El estudio de los estilos, según el



III. 044. Monumento de Takalik-Abaj.

investigador Alejandro Sheseña, demuestra una transformación gradual de los conceptos culturales, artísticos y religiosos que hizo trascender de lo olmeca a lo maya pero sin perder el punto de referencia de su origen.

La parte especial en la historia de la Costa del Pacífico pertenece al cacao. Se puede decir, incluso, que una de las razones para la ubicación de la ruta comercial a lo largo de la costa fue la demanda de cacao.

Los análisis químicos recientes de la cerámica Barra de Paso de la Amada reveló que en una de las vasijas se preparaba el chocolate líquido. La vasija fue fechada entre 1900-1500 a.C. Es la evidencia más antigua de consumo de cacao en Mesoamérica.

Ya sabemos que más tarde en diversas zonas de la costa aparecen varios centros muy importantes de producción de cacao. Uno de éstos fue Izapa. Las condiciones óptimas en la zona oriental del Soconusco, en cuanto a presencia de los volcanes, lluvia, altura y temperatura, demostraron ser ideales para las plantaciones de cacao. Todavía se puede ver plantas de cacao dentro de la zona arqueológica de Izapa. La presencia de cacao la encontramos en la propia estela 10 de Izapa, donde aparece un árbol que tiene mazorcas de cacao en sus ramas.

La ruta comercial a lo largo de la Costa del Pacífico atravesaba las ricas zonas productoras de cacao, que era uno de los elementos de lujo codiciado por las élites mesoamericanas, teniendo valor de medio de intercambio.

El uso del cacao en el sistema de intercambio debió ser muy importante, lo que se puede ver en el caso de Kaminaljuyú. Se considera la idea de que en Kaminaljuyú pudiera existir un “banco” de cacao, ya que en este sitio se encontró una cantidad inusual de cántaros de almacenamiento que pudieron funcionar para guardar las semillas. Puede presumirse que Kaminaljuyú debió necesitar de una gran cantidad de cacao para realizar sus transacciones comerciales y para consumirlo durante sus propias fiestas.

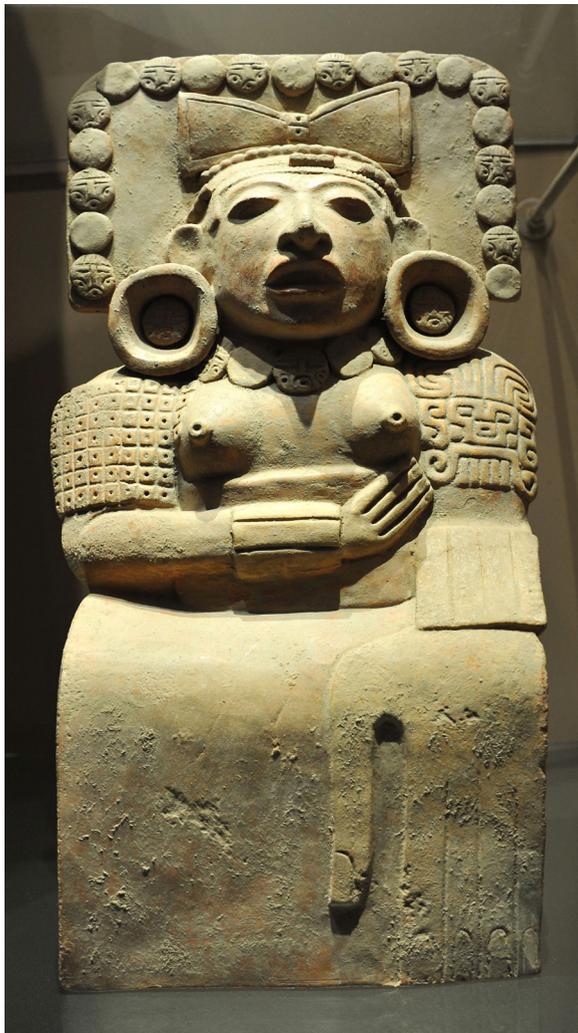
III. 045. Tak'alik Ab'aj. Estela blanca quebrada, decorada con relieves.



III. 046. Monumento 21 de Bilbao, zona de Santa Lucía Cotzumalguapa (dibujo de Oswaldo Chinchilla).



III. 047. Kaminaljuyú. Centro de la vida comercial en antigua Mesoamérica.



III. 048. Diosa de cacao con los pechos desnudos. Guatemala, Culturas de la Costa del Pacífico, Clásico. Museo Miraflores, Guatemala.

La dominación del mercado local de cacao permitió el intercambio energético de muchos artículos importados por comerciantes. Esta práctica en el Soconusco de traficar mercancías por muchas regiones, está documentada por diversos cronistas de la Conquista. Gracias a estas crónicas sabemos que el cacao y otros productos eran exportados al imperio Azteca, lo que está bien documentado en la conocida Matrícula de Tributos de los aztecas, donde se registraba su tributo.

El pago de tributos mismo dependía del cacao ya que se realizaba dos veces al año, coincidiendo con las dos cosechas tradicionales.

Takalik-Abaj y otros centros adyacentes están situados en una región de alta productividad de cacao, y estaban involucrados en la producción de cacao de alta calidad para utilizarlo en el intercambio. Sin embargo, es difícil comprobar su cultivo y uso en la región de Takalik-Abaj por su naturaleza perecedera, aunque en el territorio del sitio arqueológico y cercanías hay árboles de cacao así como plantaciones. Es posible que algunas de las numerosas piedras de moler que se encuentran en Takalik-Abaj hayan sido usadas para moler cacao; así como los cántaros grandes pudrían funcionar para el almacenamiento de las semillas.

Entonces, la producción excedente de cacao, al igual que la estratégica localización, determinaron el papel importantísimo de la Costa del Pacífico en el comercio prehispánico. Lo que provocaba regularmente conflictos políticos y socioeconómicos casi siempre asociados con la posesión y control de esta ruta comercial clave para la región.

La región de la Costa del Pacífico en el periodo Formativo fue de gran importancia para la historia prehispánica en general. En esa región no sólo se dio una de las primeras manifestaciones de sedentarismo en Mesoamérica sino también, más adelante, la región se transformó en uno de los primeros focos de civilización de gran influencia cultural en la región maya-zoque, haciendo paso de lo olmeca a lo maya.

## Los zapotecas y los mixtecas

Los zapotecas y sus vecinos que se adhirieron a ellos, los mixtecas, fueron los creadores de otra cultura mesoamericana. Ésta existió al Sur de los olmecas en el territorio de Oaxaca, y a veces es llamada como se acostumbra en la arqueología, según la denominación de la ciudad principal: civilización de Monte Albán. El estado mexicano de Oaxaca está ubicado en el empalme de importantes rutas comerciales de toda Mesoamérica. Casi todo este territorio lo ocupa el sistema montañoso altamente sísmico de la Sierra Madre del Sur, cuyas cúspides alcanzan alturas de 2500-3400 metros sobre el nivel del mar. Las pintorescas laderas de las montañas están cubiertas de bosques de pinos y bosques combinados. No es casual que la población, desde tiempos inmemoriales, ocupara los valles de los ríos entre los cuales el principal es considerado el río Oaxaca.

Los primeros asentamientos de agricultores en los valles del Oaxaca aparecieron hace mucho tiempo, entre los años 1500 y 1400 antes de nuestra era, estos asentamientos estaban formados por unas 10-15 familias que ocupaban pequeños inmuebles. En el espacio habitacional de un grupo familiar se encontraban el hogar, las zanjas para la conservación de alimentos y los enterramientos. El mundo de los vivos coexistía con el de los muertos y ambos eran el reflejo de uno y de otro.

Paulatinamente, en la cañada de la Mixteca Alta y en el valle de Oaxaca empiezan a desaparecer las pequeñas aldeas familiares y en su lugar aparecen poblados centrales relativamente grandes. Con el tiempo, cada uno de ellos empieza a especializarse en su propio tipo de actividad económica: unos se ocupan del procesamiento de minerales, otros elaboran espejos, unos más decoran vasijas de arcilla, y así por el estilo. Sin embargo, a partir del año 1200 antes de nuestra era llegan hasta el valle de Oaxaca las tendencias culturales pan-mesoamericanas. En primer lugar se trata de una simbología única en la cerámica, en los objetos pétreos y en los grandes monumentos: el jaguar, la serpiente, el caimán, el águila, la cueva-escalinata.

Paulatinamente, Oaxaca entra en la fase de las *ciudades tempranas*. El proceso comienza en el año 850 antes de nuestra era y se prolonga casi durante mil años hasta el siglo VIII de nuestra era. En este período se desarrolla la construcción a gran escala de centros ceremoniales y administrativos. Alrededor de estos se forma un amplio espacio económico y habitacional. Los habitantes levantan muros de defensa y construyen pasadizos subterráneos.

En la mitad del primer milenio antes de nuestra era, los zapotecas fundan la esplendorosa Monte Albán. Al florecimiento de la urbe contribuye la presencia de tierra fértil, madera, agua, arcilla, esquisto, sal y piedra caliza. Muy pronto esta ciudad-estado subordina todo el valle y se convierte en una potente capital y centro religioso y comercial con población que supera las 25 mil personas. Los gobernadores de Monte Albán no se detenían en lo logrado y conquistaban nuevas regiones fuera de los límites del valle de Oaxaca y al mismo tiempo mantenían bajo su control el comercio entre el México central y la costa del Pacífico.

El gobernador supremo, *gokkitao*, concentraba en sus manos el poder político, económico y militar. El sacerdote supremo, *uijato*, a quien se subordinaban los profetas, ejercía el poder ideológico supremo e influía en las decisiones del gobernante supremo. La base de la sociedad estaba formada por los comunales libres que eran dirigidos por un jefe responsable. Los grupos de artesanos gozaban de status especial.

Sin embargo, a todo le llega su fin. En los siglos VI–VIII de nuestra era, como resultado de luchas intestinas, el poder en Monte Albán empezó a debilitarse. Los centros de segunda categoría, tales como Saachila, Yagul y Mitla adquirieron su independencia y acumularon fuerzas. Al mismo tiempo, la antigua capital de los zapotecas paulatinamente se convertía en panteón, *casa ritual* de los antepasados, que era utilizado únicamente para enterrar a la nobleza.



III. 049. Monte Albán.

Durante largo tiempo, junto a los zapotecas vivían sus vecinos, los pobres pero pícaros mixtecas. Sus gobernadores contraían nupcias con las herederas de los clanes nobles zapotecas y de tal manera se establecían en sus tierras junto con sus clanes en calidad de “aliados”. A propósito, de igual manera actuaron más tarde los recién aparecidos gobernadores aztecas.

El territorio de los mixtecas se divide en dos regiones: Mixteca Alta, ubicada en los valles montañosos, y Mixteca Baja, que ocupa la región de la planicie. Durante el período comprendido desde los siglos II al III de nuestra era surgieron aquí varios Estados relativamente grandes, los cuales se desintegraron rápidamente. Sea como fuere, inclusive hasta la conquista española la Mixteca estaba compuesta por decenas de ciudades-estado que a veces se unificaban en hegemonías poco sólidas. La más importante de tales uniones fue creada por el gobernador Tilantongo (1095-1115), quien subordinó grandes territorios desde la Costa hasta las montañas.

Los zapotecas utilizaban escritura jeroglífica. Ésta apareció en Oaxaca ya en el año 600 antes de nuestra era, es decir, prácticamente al mismo tiempo que la de los olmecas. Textos con tal escritura pueden ser encontrados en estelas y en muros de las suntuosas cámaras mortuorias. Los zapotecas le concedían a veces mayor importancia al lugar de “residencia permanente” en el otro mundo que al lugar de estancia temporal bajo el Sol. El sistema de escritura zapoteca tiene raíces mesoamericanas comunes, pero esta escritura aún no ha sido descifrada. Con el descenso de la influencia de la majestuosa Monte Albán, y por consecuencia, con la elevación de los mixtecas, la escritura fonética zapoteca quedó fuera de uso, y en Oaxaca se difunde la más primitiva pictografía mixteca. Los libros mixtecas son Códices pictográficos que se escribían en “papel indígena” de corteza de ficus, arreglado en forma de fuelle de acordeón. Inicialmente, las páginas eran cubiertas con una mezcla especial y después se plasmaban los dibujos. A propósito, en su conjunto, tanto la escritura como la tradición de las culturas de Mesoamérica de elaborar libros, tienen un origen común.



III. 050. Los famosos “danzantes” - figuras acostadas, plasmadas en lo vertical sin perspectiva.



Los zapotecas utilizaban un sistema de cuenta y calendario comunes para toda la región, calendario que conjugaba el ciclo arcaico de 260 días con el año solar de 365 días. Además, los sacerdotes de Monte Albán se dedicaban a la medicina. No es casual que esta ciudad sea considerada como lugar único en su género en Mesoamérica por la cantidad de trepanaciones craneanas realizadas, *después de las cuales los pacientes sobrevivían*. Ello se puede juzgar por el hecho de cómo lograba regenerarse el orificio de la trepanación. Si los bordes del orificio en el cráneo parecen como si fuesen recién hechos, esto significa que el paciente murió. Si el orificio tiene huellas de inflamación pero no hay presencia de regeneración del tejido óseo, ello significa que el paciente de todas maneras logró sobrevivir y acaso haya vivido durante largo tiempo más. Sin embargo, no se sabe nada acerca de la prescripción de muchas trepanaciones ni de los métodos de aplicación de anestesia. Eran perfectos astrónomos y matemáticos, manteniendo un calendario exacto.

Sus concepciones religiosas se basaban en creencias de la reencarnación y los conocimientos de astronomía, comunes para toda Mesoamérica.

Las ciudades de Oaxaca seguían dos modelos arquitectónicos. El primer modelo era una plaza central rodeada de construcciones. De ejemplo puede servir la planificación de Monte Albán. Era un complejo arquitectónico alrededor de una plaza central cuadrangular que se correspondía con la dirección geográfica Norte-Sur, mientras que la parte sagrada se ubicaba en la parte Norte del complejo. Muchos centros más seguían en Oaxaca el mismo principio.

El segundo modelo arquitectónico era más sencillo pero se encontraba con mayor frecuencia. En este caso, la planificación de la ciudad suponía que en la parte central simplemente se construían grandes edificios sin que destacara la plaza central. Esto tenía lugar en centros de menor importancia, en donde la planificación arquitectónica a veces era acomodada a las características del relieve. Al mismo tiempo, los cánones formales seguían observándose. Así, por ejemplo, el centro Mitla que se encuentra situado en las proximidades de Monte Albán, a primera vista no representa ningún cuadro

“típico” de la planificación mesoamericana. Al mismo tiempo, este centro surgió en la margen del río Mitla que corre de Este a Oeste. La orientación de Mitla sigue el eje Norte-Sur. Hacia el Norte se encuentran las montañas en donde las cuevas habitadas datan, como mínimo, del noveno milenio de antes de nuestra era. La propia denominación Mitla se remonta etimológicamente a Mictlán (“país de los muertos”), lo cual indica que durante la elección del lugar para la construcción de la ciudad fueron tomadas en cuenta todas estas peculiaridades del relieve. La planificación de otra ciudad, Cerro de las Minas, se desvía un poco del eje hacia el Noroeste en unos 27°, lo cual hace recordar la orientación del plano de Izapan, cuya desviación es de 27° hacia el Noreste.

A las peculiaridades arquitectónicas pertenecen los edificios con columnas circulares en la entrada. Los palacios y los templos se erigían sobre plataformas. Al mismo tiempo, la mayoría de sus construcciones estaban cubiertas con estuco y pintadas de color rojo. Además, los zapotecas decoraban los lugares funerarios, construían baños de vapor, plazas para la realización de las fiestas y estadios para el juego ritual de pelota.

La idea de “la patria de los antepasados” se expresaba entre los zapotecas en su forma más brillante con la creación de un tipo muy específico de monumentos, como son las urnas funerarias, que se ejecutaban en forma de figuras sentadas y que se colocaban en nichos verdaderos en las paredes de las cámaras mortuorias, como por ejemplo en el entierro 104 de Monte Albán. El nicho tenía la típica forma de cruz, que recordaba con su contorno el signo de la cueva arcaica que utilizaron tanto los olmecas como los mayas. En el interior de la cruz se encontraba una urna ejecutada en forma de un personaje sentado con las piernas entrecruzadas. La cabeza de la persona estaba coronada con un elegante tocado en forma de trompa estilizada de un animal, sobre la cual se elevaba la imagen de una planta retoñando. En el cuello, de una gruesa cuerda pendía un colgante. Al mismo tiempo, el personaje mostraba la lengua.



III. 052. Inscripción calendárica en la Estela 12 de Monte Albán se considera como una de las más tempranas en Mesoamérica.

III. 053. El Árbol del Universo en el Códice Vindobonensis de procedencia mixteca. Biblioteca Nacional de Austria.



III 054. El entierro núm. 7 de Monte Albán es algo excepcional en la riqueza.



Otra urna de Monte Albán está ejecutada igualmente en forma de una persona sentada. Su cara tiene rasgos de retrato con la boca entreabierta. El tocado de la cabeza está diseñado en forma de trompa de animal, aunque sin la mandíbula inferior. Con especial minuciosidad se destacan los colmillos y los dientes que se ubican exactamente sobre la frente del personaje. Algunos detalles situados bajo la nariz de la fiera permiten suponer que se trata de un murciélago, el personaje más mítico de la filosofía y la mitología mesoamericanas. El murciélago recibe las almas de los muertos y las conduce por el “gran camino”. Sobre la cabeza del murciélago se ubica una espléndida planta.

En Oaxaca se desarrolló de manera especial la producción de figurillas y de cerámica decorada, de brillantes cálices de arcilla gris con ornamentos grabados o tallados. Esta región fue la primera en asimilar los metales, incluyendo el oro y la plata. El arte de la joyería llegó muy tarde a Mesoamérica desde América del Sur. Pero los mixtecos se convirtieron en hábiles maestros para trabajar el oro, del cual elaboraban adornos y pectorales funerarios.

En cambio, los pobres vecinos de los zapotecas crearon un estilo propio en el arte mesoamericano, el cual entre los investigadores recibió el nombre de Mixteca-Puebla. Más tarde, este estilo se generalizó en otras regiones y los presuntuosos aztecas lo adoptaron como símbolo de su poder imperial.



III. 055. Teotihuacán.

### **Teotihuacán**

Teotihuacán es considerada el mayor centro sagrado de México Central, materialización de las nociones de los mesoamericanos sobre la creación del mundo. La mayor parte de México Central es una meseta montañosa de gran actividad sísmica y de difícil acceso, con múltiples valles y desfiladeros montañosos. En el Este y el Oeste las montañas se interrumpen y son sustituidas por las planicies tropicales de la Costa del Océano Pacífico y del Golfo de México. Hacia el Norte se sitúa la meseta con sus planicies desérticas, y es un lugar tradicional de habitación de los nómadas. Uno de estos valles, el de México, siempre tuvo abundancia de lagos poco profundos de agua dulce y salada rodeados de volcanes activos. Las fértiles tierras en las faldas de los volcanes garantizaban excelentes condiciones para el surgimiento de las civilizaciones que desde este lugar iniciaban la expansión comercial y militar hacia los territorios vecinos.

Teotihuacán surgió al Noreste del actual México en un pequeño valle por el cual corren numerosos arroyos y riachuelos. Cerca del año 300 antes de nuestra era, éste era un simple poblado rodeado de cuevas sagradas con enterramientos de antepasados, con una fuente de agua. Al inicio de nuestra era, con la difusión de la nueva idea científico-religiosa, Teotihuacán se convirtió en un importante centro ritual y económico. Al momento de su florecimiento, que corresponde a los siglos I-VI, el área de la ciudad alcanzaba 20 km<sup>2</sup> y la población superaba los 125 mil habitantes.

La arquitectura de la ciudad inspira admiración hasta la fecha por sus edificios para el culto, sus palacios, sus centros administrativos, su mercado, sus barrios de artesanos y sus más de dos mil complejos habitacionales. Todo esto testimoniaba acerca del fuerte poder centralizado. En el período de su mayor poderío, la influencia del asentamiento se extendía a toda Mesoamérica. Importante papel jugaba el valle de Teotihuacán, tan rico en obsidiana, el cual se encontraba en la intersección de las rutas comerciales. Los edificios principales de la parte central de la ciudad fueron construidos a lo largo de la avenida principal, que es conocida como la Calzada de los Muertos y que está orientada de Sur a Norte. En la parte Sur de la ciudad se ubicaba el centro administrativo conocido como La Ciudadela, así como el Templo de Quetzalcóatl y una gran plaza de mercado en donde los que comerciaban con cacao ocupaban un lugar especial. La Pirámide del Sol se erguía aproximadamente entre La Ciudadela y la Pirámide de la Luna, en la cual se apoyaba el final Norte de la Calzada de los Muertos. Las típicas construcciones palaciegas de este tiempo son complejos de edificios habitacionales con cómodos patios internos.

La elite gobernante de Teotihuacán estaba compuesta por la nobleza laica y la nobleza militar, así como por los sacerdotes. Los sacerdotes eran los guardianes de los conocimientos científicos, incluyendo los de medicina y los astronómicos. En la ciudad había muchos comerciantes y artesanos.

Entre los artesanos había no pocos emigrantes de otras regiones de México Central. Los agricultores de Teotihuacán elaboraron un complejo sistema de irrigación que adquirió gran fama por sus jardines artificiales llamados chinampas.

Los pintorescos frescos de Teotihuacán reflejan los diferentes lados de la vida de sus habitantes. Son escenas rituales, militares e inclusive de la vida cotidiana. En calidad de personajes principales figuran: las deidades de la lluvia y del fuego, la Serpiente Emplumada, el Dios Caracol, guerreros águila, guerreros jaguar, corazones humanos y sangre, voluta del habla, plantas y animales, caracolas. Aparecen representadas inclusive actividades con sacrificios, el juego de pelota, proceso de incrustación de dientes, actividades ligadas a las profecías y las prácticas psicodélicas, toma de baño y diversiones colectivas.

Pero después del año 650, el resplandor y la grandeza de Teotihuacán se opacan y la ciudad pierde su situación “capitalina”, mientras los centros secundarios se hacen independientes. Los arqueólogos descubrieron huellas de fuego en prácticamente todos los edificios principales. Al parecer la ciudad sucumbió heroicamente como resultado de acciones de guerra u otros conflictos sociales.



III. 057. La comunicación entre los mundos de los vivos y muertos en los frescos de Teotihuacán.



III. 056. El Jaguar en los frescos de Teotihuacán.



III. 058. Pirámide de Chichén Itzá

## **Los mayas**

El surgimiento de esta civilización tiene lugar en los primeros siglos de nuestra era. Ello significó el gran desarrollo que alcanzaron la arquitectura, el arte, los conocimientos científicos, las ideas filosófico-religiosas y la cultura de la escritura.

Algunos millones de indígenas mayas que hablan en su lengua, hasta la fecha pueblan las regiones ubicadas desde el estado mexicano de Tabasco en el Oeste, llegando hasta la periferia Oeste de Honduras y de El Salvador en el Este. Esta área se divide en tres regiones que se diferencian claramente por peculiaridades climáticas e histórico-culturales.

La región Norte es la península de Yucatán, y está formada por una plataforma de piedra caliza. La región se distingue por su clima árido, la selva baja, la pobreza de la tierra y la ausencia de ríos. La única fuente de agua potable son los pozos cársticos conocidos como cenotes.

La región central abarca los estados mexicanos de Tabasco, parte de Chiapas, Campeche, Quintana Roo, así como Belice y el departamento guatemalteco de Petén. Esta región está formada por depresiones con abundantes depósitos naturales de agua y además es atravesada por grandes

ríos. El territorio está cubierto de bosques tropicales húmedos con variada fauna y una rica variedad de frutos y plantas comestibles. Al igual que en el Norte, aquí prácticamente no hay yacimientos minerales.

A la región Sur pertenece la parte montañosa del estado mexicano de Chiapas y el Altiplano guatemalteco, formado por cadenas montañosas con elevaciones de hasta 4000 metros. El territorio está cubierto de bosques de coníferas y se diferencia por su clima templado. Las montañas son ricas en minerales, los cuales eran valorados en los tiempos antiguos, tales como jade, jadeíta, obsidiana, pirita, cinabrio los cuales eran muy valorados por los mayas y servían de objetos de comercio.

Es necesario decir que la civilización maya no surge repentinamente y de ninguna parte. Aún en los siglos VI-IV antes de nuestra era, en la región central aparecen los primeros centros urbanos con arquitectura monumental. Se trata de las ciudades de Nacbé, El Mirador y Tikal.



III. 059. Ciudad de Tikal en la selva alta.

Igualmente figura Uaxactún, que se distingue por la grandiosidad de sus edificios y por lo refinado de su decoración. Pero la formación final y el florecimiento de la cultura maya corresponde al período Clásico. A lo largo del territorio maya surgen centros urbanos iguales por su estatus político con territorios subordinados que compiten entre sí; se trata de las ciudades estado o reinos. Su número se calcula en no menos de doscientos. Las ciudades con población más grande llegaron a tener más de 70 mil personas.

Los gobernadores de los grandes centros tenían el título de *ahau*, y los centros que se les subordinaban eran dirigidos por los gobernadores locales, llamados *sahal*. Estos últimos no eran funcionarios designados sino que procedían de los clanes gobernantes locales. Asimismo existía una complicada jerarquía palaciega de sacerdotes, escribanos, funcionarios, maestros de ceremonias y otros. Según testimonian los textos jeroglíficos, en las ciudades estado mayas el poder podía pertenecer también a las mujeres, con la particularidad de que en el período Clásico no era raro que las reinas en el trono portaran títulos masculinos de poder.

La aristocracia concentraba en sus manos el comercio de objetos de valor: cacao, plumas de quetzal y minerales, especialmente piedras verdes y obsidiana. Las rutas comerciales pasaban tanto por tierra firme como



III. 061. Escena palaciega en el vaso policromo maya del Clásico. El gobernador sentado lleva adelante la bolsa para el cacao. La señora mantiene un vaso grande con cacao. Norte del Petén o Sur de Campeche. K6984.



III. 060. Escena de corte maya. Complejo de figurillas cerámicas de la ofrenda del Entierro 39 de El Peru, Guatemala. Clásico Tardío (600-900). Museo Nacional de Arqueología y Etnología de Guatemala.

por ríos y mares. Éstas atravesaban todo el territorio maya y se prolongaban lejos de sus límites.

La base de la sociedad eran los comuneros libres que habitaban en casas familiares, a veces cerca de las ciudades, y a veces a grandes distancias de ellas, lo cual estaba ligado al carácter del uso de la tierra. Se trata de que el sistema de agricultura de poda y quema exigía la rotación permanente de milpas, hasta las cuales se hacía a veces necesario caminar durante varios días.

Las principales especies de cultivo para los mayas eran tres: el maíz, la calabaza y el frijol, que componían la base de su dieta. Tradicionalmente, el cacao tenía valor muy especial para la región. Entre los cultivos que requerían una mayor destreza técnica figura el algodón. Durante el período Clásico maya, además del método de agricultura extensivo de tumba y quema, se utilizaba la irrigación y

otros métodos de agricultura intensiva, en particular el que era conocido con el nombre de campos levantados o chinampas. Dicha técnica consistía en crear terraplenes artificiales en los valles de los ríos, los cuales se elevaban sobre el nivel de las aguas durante los desbordamientos y retenían el limo. Para aumentar la cosecha era utilizado el método de siembra conjunta de maíz y frijol en un mismo campo, procedimiento que creaba el efecto de fertilización de la tierra. En las cercanías de las casas eran sembrados árboles frutales y chile, muy apreciado por los indígenas.

Los mayas no tenían animales domésticos a excepción de una raza especial de pequeños perros que a veces eran utilizados en la comida al igual que pavos. Las funciones de animal doméstico a semejanza de los gatos eran cumplidas por los traviesos pisotes de nariz larga.

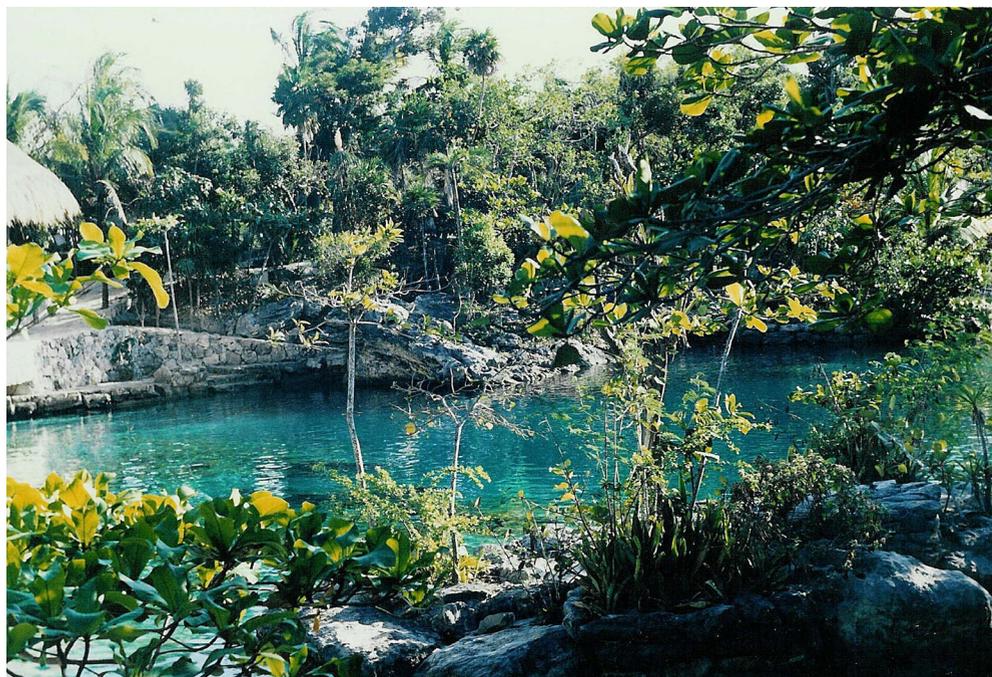


III. 064. Los traviesos pisotes que jugaban el papel de los gatos en las casas mayas.

Los animales de carga eran del todo desconocidos por los mayas, quienes por eso se veían obligados a portar todas las cargas ellos mismos. En este caso, los cargadores se colocaban una ancha banda, a la cual se fijaba la carga por la espalda. Los materiales de construcción y los objetos grandes los transportaban en angarillas varios cargadores.

Cuando la comunidad concluía la siembra y la recolección todos tomaban parte en los trabajos sociales y en las campañas de guerra. Únicamente en el período posclásico empezó a destacarse un estrato especial de guerreros profesionales, conocidos con el nombre genérico de *holkan*, que solían exigir a la comunidad servicios y regalos. Las guerras tenían carácter de incursiones de poca duración para devastar al enemigo y, a veces, para hacer prisioneros. A juzgar por los textos disponibles, las guerras en la región eran permanentes. Al mismo tiempo, unas ciudades se fortalecían con el debilitamiento y la subordinación de otras.

Los sacerdotes mayas representaban un grupo especial entre la elite gobernante. Los sacerdotes—científicos elaboraron un complicado modelo del mundo en la base del cual se encontraban las nociones sobre la reencarnación, sobre la esencia anímica del hombre y sobre la alternancia infinita de los ciclos de la creación del mundo. Para fundamentarlo utilizaban conocimientos



III. 062. Los cenotes se consideraban como lugares sagrados en Yucatán.



III. 063. Trípode en forma de un pisote.

exactos de matemáticas y de astronomía que conjugaban los ciclos de la Luna, del Sol, de los planetas y el tiempo de la circunvalación precisa de la Tierra.

**Los dioses mayas.** Antes de relatar acerca de los dioses y de las creencias religiosas mayas se debe señalar que esta civilización existió 1500 años a.C., heredando además el complejo conjunto de nociones espirituales de sus predecesores. Por eso, hablar acerca de un panteón estable sería menos prudente que reflexionar acerca de las creencias “únicas” de los europeos empezando a partir del siglo II de nuestra era. Por eso se hace necesario destacar los grupos de dioses más peculiares que existieron en diferentes períodos.

Los detalles del panteón maya del período Clásico tardío son conocidos por los textos de las vasijas policromas en donde se habla de acontecimientos en el mundo de los muertos. El panteón era muy amplio. La sola iconografía nos proporciona las imágenes de varias decenas de deidades cuyas funciones por el momento son desconocidas.

La gran diosa *Chac Cit* era considerada una de las principales figuras del panteón, con el título de *Ix Mol* “recolectora, distribuidora”. Su imagen, que se remonta a la época de los olmecas, es representada en la iconografía como una anciana con patas con garras en lugar de manos. Por lo visto, desde este profundo arcaísmo, II-I milenios antes de nuestra era y hasta la época actual, se conserva la memoria de las más poderosas y peligrosas mujeres-nahuales.

Esa gran diosa figuraba entre los olmecas en calidad de Diosa suprema de la Luna con un séquito de seis enanos, protectores de los meses sinódicos del medio año lunar. Uno de los enanos era jorobado. Los jorobados ocupaban lugar especial en el sistema de creencias de los indígenas antiguos. Testimonio de ello son los múltiples figurillas e imágenes de estos personajes que pueden ser o bien enanos jorobados, o bien ancianos. Se consideraba que eran enviados directos en la tierra del país de los antepasados.

En el siglo XVI aún se conservaba la práctica ritual, según la cual una mujer vieja nagual llamada *Ix-Mol* realizaba el rito del bautismo y de la iniciación, el cual se repetía en el mes del solsticio de invierno. La vieja (anciana) *Ix-Mol* reunía los niños en el templo y les untaba nueve veces las articulaciones para que “ellos se convirtieran en experimentados maestros en las profesiones de sus padres y madres”.

Al pasar al calendario solar, la Diosa olmeca de la Luna perdió su significado de suprema. En los textos de las vasijas y en los Códices mayas Gran Diosa, en cuyo séquito figura un enano jorobado, es llamada la “esposa” del Dios Negro de la Tormenta *Tox*. Es de notar que incluso actualmente, 500 años después de la implantación del cristianismo, los indígenas mayas continúan rememorando a los enanos del séquito de la antiquísima diosa. Los consideran como espíritus que habitan en las cuevas o en el monte. En algunos lugares son los *chaneques* y en otros los *aluxes*.

Como una de las más antiguas y principales deidades era considerado *Vaay-Kan* o Dios Caracol. Generalmente es representado en forma de un anciano saliendo de una caracola o bien llevando una gran caracola en la espalda en calidad de una especie de joroba. En lengua maya *vaay* significa espíritu o tótem, y más adelante, “fiera que tiene ligación mística con la persona”. Los españoles explicaban esta palabra como “licántropo” y tenían cierta razón. En la lengua de los aztecas a él le corresponde el ya mencionado término *nahual*. En los Códices mayas el Espíritu Caracol a veces es llamado *Ah' ho-vaay-tun*, “el que posee cinco (días) malignos”. En el ciclo lunar arcaico eran considerados malignos los cinco días al final del ciclo antes de la luna nueva, cuando el satélite de la Tierra no es visible. Al principio de nuestra era, durante el paso al calendario solar, empezaron a ser considerados malignos los cinco días antes del Año Nuevo, que se agregaban a la unidad de cuenta 365 (365 + 5). En estos días negros, a los mayas comunes les recomendaban no salir de sus casas, no lavarse y no peinarse. De las labores hogareñas únicamente se permitía tirar las cosas viejas para adquirir otras nuevas en el año nuevo.

Puede parecer triste, pero en el período Clásico la pareja calendárica arcaica de la Diosa de la Luna y del Espíritu Caracol fue separada. Variante

del título Espíritu Caracol en lugar de calendárico *Ho-vaay-tun* era también *Pav-ah-tun*, que significa “Espejo pétreo incendiario”. No se excluye que, entre los aztecas, precisamente esta deidad se convirtiera en el famoso Tescatlipoca, “Espejo humeante”.

Al panteón supremo del período Clásico pertenece también el Dios de la Tormenta *Tox*. Éste era considerado uno de sus proto-antepasados principales. Sin embargo, después de la invasión tolteca en el siglo X la relación hacia *Tox* cambia radicalmente: se olvidan sus méritos como antepasado divino protector, aunque se le añaden cualidades muy peligrosas. *Tox* aparece como furioso enemigo de la agricultura, en sus alzadas manos aparece la imagen de los símbolos del robo y del asesinato. Asimismo, también le confiaban figurar en calidad de protector de los guerreros.

En el panteón de los mayas, en un escalón más abajo se encontraba el “Señor de la Tierra” y “Amo del cielo, principal” con el epíteto *Pay*, que significa “el que guía tras de sí”. Él también figura como acompañante, tanto en el séquito de la diosa como en el del propio Dios Negro de la lluvia, *Tox*. Otra deidad también era denominada “Padre Jaguar” con el epíteto “furioso”.

Por supuesto, nosotros conocemos mejor los nombres y las quehaceres de los dioses que los mayas veneraban en los siglos XII–XVI. Esto no es sorprendente ya que, en primer lugar, a esta época pertenecen los Códices que se conservaron, y en segundo lugar, los españoles que llegaron al Continente Americano lograron escribir algunos recuerdos acerca de este panteón de los indígenas.

Entre los mayas, así como entre otros pueblos no sólo de esta región sino del mundo, existían varias deidades relacionadas con el fuego, con las lluvias y con las tormentas. Y, ¿qué hacen sin ellos los agricultores? Existían dioses administradores y protectores de las profesiones. En una palabra, las relaciones eran complicadas. Cada etapa del ciclo agrícola tenía sus protectores y enemigos divinos. El más venerado era el dios de la lluvia *Kaxix*, que enviaba el viento portador de nubarrones de lluvia. Con el tiempo, su imagen se conjugó con el dios leñador y se convirtió en el dios agricultor con el nombre de *Chaak*. Los *chaak* eran cuatro, según los puntos cardinales. Muchos dioses tenían cuatro hipóstasis relacionadas con los puntos cardinales: Este – rojo; Norte – blanco; Oeste – negro; Sur – amarillo.

Existía el dios *Xanom*, “el primer hombre”, que a veces era reemplazado por el dios “regador de la tierra”, llamado *Bakab*.

Así, por ejemplo, el Reptil Celestial se convirtió en el dios cocodrilo del cielo con el nombre de *Itzamná*, el cual enviaba la lluvia y protegía a los sacerdotes.

El Dios de la Muerte, *Yum Tzek* (Señor de las calaveras) o *Um-Kimil*, era considerado una importante deidad y se le representaba con aspecto parcial de esqueleto. Él tenía el epíteto “el que amenaza con la muerte”. En concordancia con las nociones sobre la imagen de espejo de los mundos real e irreal, a este personaje le tocaba hacer lo que por lo común hace un dios bondadoso, sólo que al revés. A él lo recordaban, lo cual es lógico, durante las enfermedades. El bondadoso *Itzamná* y el maligno *Yum-Tzek* reinaban por turno en los ciclos místicos, dejando a su libre albedrío las intrigas sacerdotales contra la población.

Se debe señalar que nosotros también concebimos los antiguos nombres de las constelaciones mayas como nombres de ciertos múltiples “dioses” con funciones incomprensibles. A éstos pertenecen las famosas

Serpientes Celestiales. Una de ellas es *Yax Chan* (“Serpiente Azul”). Otra deidad serpentina es *Tit Zoot* (“Señora Sonaja”). Con la particularidad de que él (¿o ellos?), existían tanto en versiones masculina y femenina. Esta pareja era considerada bondadosa ya que con ayuda de la matraca (en realidad la cola de una víbora de cascabel) imitaban el trueno en los ritos mágicos del llamado de la lluvia. Como pareja maligna eran consideradas las deidades *Zak Zoot* (falsa matraca). Estas eran el dios y la diosa de las “tormentas sin lluvia”, perniciosos para la agricultura. En los manuscritos también se recuerdan las constelaciones que figuran en calidad de dioses anuales: Zopilote, Rana, Tortuga, mientras que el Perro Celestial con una antorcha era el protector del equinoccio primaveral.

Una de las principales y más veneradas deidades era *Yum-Viil* (“Señor de la abundancia”). Esta deidad existía aún en la época de los olmecas y era representada en forma de niño caprichoso con cabeza que pasaba a ser mazorca de maíz. Entre los mayas, por lo común es un gracioso joven con finos rasgos faciales. A propósito, en el panteón precisamente ese joven está ligado con el cacao....

En los escalones superiores del panteón se encontraba el dios del Sol en diferentes hipóstasis: *Kinbentzilaan* (“Sol Bueno”); *Kinich-Ahau* (“Señor de ojos de Sol”). Pero *Kinich Kak Moo* (“Guacamaya de Ojos de Sol”) y en realidad es el protector del equinoccio de otoño en calidad de constelación zodiacal.

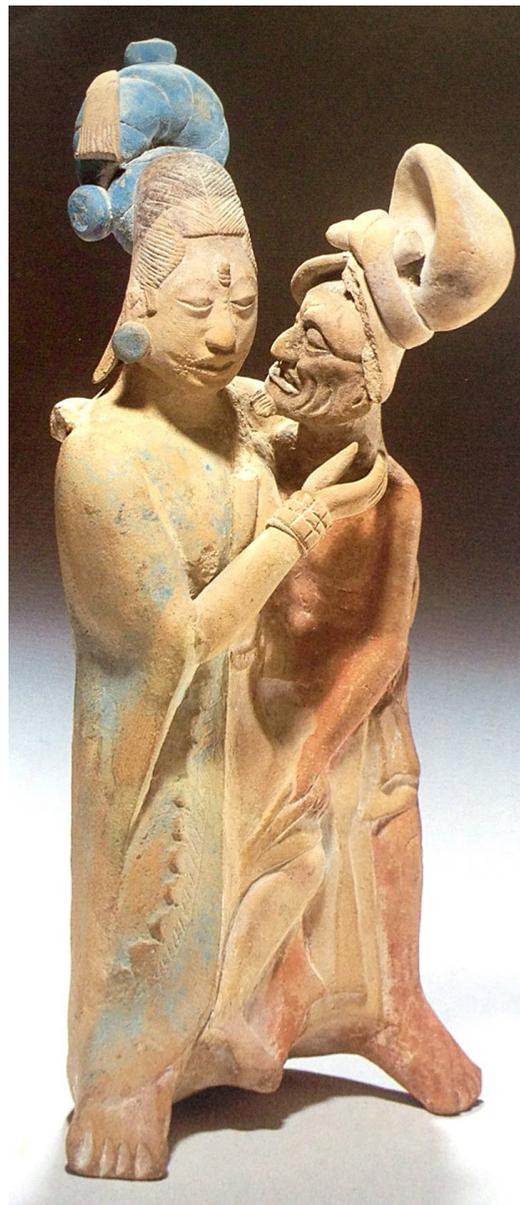
*Mox*, el dios de fuego al cual los aztecas rebautizaron como *Huhueotl*, desde tiempos antiquísimos tenía significado especial para los agricultores, ya que protegía la quema de milpas para las siembras, Él siempre era representado en forma de un viejo con un pebetero (sahumerio).

*Ek Chuah*, el dios de los mercaderes, cuyo nombre se traduce literalmente como “Cargador Negro”, se representaba con una raya negra en la cara y una carga en la espalda. Él tenía que proteger a los mercaderes, no tanto en el comercio sino en los peligrosos viajes cuando éstos eran atacados por guerreros enemigos. *Ek Chuah* era considerado protector de las plantaciones de cacao, ya que precisamente los mercaderes administraban las riquezas principales y la “divisa” local (los granos de cacao). A veces lo representaban con nariz de mono. Durante largo tiempo, los científicos no pudieron explicar a qué estaba ligada esta extraña representación. Pero acerca de este enigma nos referiremos en los siguientes capítulos del presente libro.

Entre los protectores de las profesiones se recuerdan asimismo los dioses cazadores, los dioses pescadores, escultores, tejedores, artesanos, mercaderes, la señora de las abejas con alas y otros.

Se puede separar un grupo de deidades femeninas. Hacia el siglo XIV, la terrible anciana con una vasija volteada en las garras de jaguar continuaba siendo venerada en calidad de diosa suprema *Chac-Cit*. De los personajes neutrales se puede recordar a los sin nombre *Ix-Ch’up*, lo que literalmente significa “mujer” y *Zac-Ch’up*, que literalmente significa “doncella”.

La diosa Arcoiris *Ix-Chel* era la protectora de las parturientas y de la fecundidad, mientras la diosa de las cuerdas *Ix-Tab* supervisaba a los muertos, en primer lugar, a los suicidas ahorcados, los cuales inmediatamente “subían al paraíso”. Ella hacía descender una cuerda desde el Árbol del Universo que hasta ahora es la ceiba. Este grande y frondoso árbol simbolizaba la relación entre los mundos y los niveles del Universo. Al mismo tiempo, el árbol era una personificación terrenal del reptil celestial.



III. 065. Las relaciones entre mujeres y viejos era un tema frecuente en el arte maya del cual nos quedaron solo imágenes y figurillas, como ésta de Jaina.

Al paraíso llegaban los niños nacidos muertos, los cuales, como se suponía, eran ahorcados por el cordón umbilical. Se trata del hecho de que el cordón umbilical servía a los mayas como símbolo del Creador de todo lo material, como ligación de sangre entre los vivos y los muertos. En la época colonial, la imagen de *Ix-Chel* ya se había quedado para siempre en el pasado. Por el contrario, a *Ix-Tab* los indígenas contemporáneos la encuentran regularmente en la vida. Por lo común se trata de una bella mujer de cabello largo, la cual aparece en el camino de los hombres, les confunde la cabeza y finalmente los conduce a la perdición. Es sumamente difícil oponerse a sus encantos y por eso el infortunado muere por ahorcamiento con la cuerda de *Ix-Tab* (“la de las Cuerdas”). Aún hasta la fecha, considerándose formalmente cristianos, los mayas conservan la tradición del auto-ahorcamiento para negarse a resolver los problemas más complicados de su existencia, acerca de lo cual testimonia el hecho de que ellos ocupan en México el primer lugar por el número de suicidios de esta índole. Pero desde su punto de vista ellos simplemente renuevan el plazo de la reencarnación.



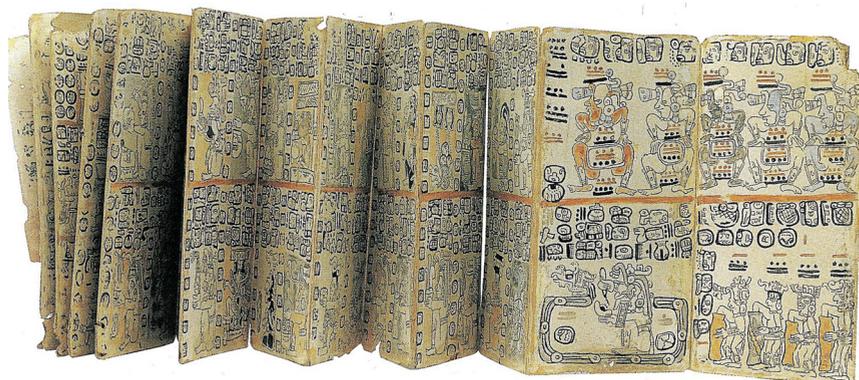
III. 066. Las ancianas aparecen siempre en la mitología, ritos y textos mayas. Figurilla de barro. Altiplano de Guatemala, Clásico temprano. Colección privada "San Jorge".



III.068. Doncella maya de Guatemala.

Por otra parte, la complejidad del cuadro científico del mundo exigía la elaboración de un *sistema de escritura* sobre la base de aquél que había sido creado en la época de los olmecas. La escritura maya era fonética, silábica y tenía cerca de 400 signos. La principal cantidad de textos fue inscrita en grandes monumentos o en objetos de plástica menor. A diferencia de las inscripciones monumentales oficiales, los textos en vasijas de cerámica son historias muy individuales relacionadas con la vida y la muerte de personas concretas. Estos textos abarcan prácticamente todos los aspectos de la vida de la sociedad antigua, desde escenas hogareñas hasta complicadas nociones religiosas.

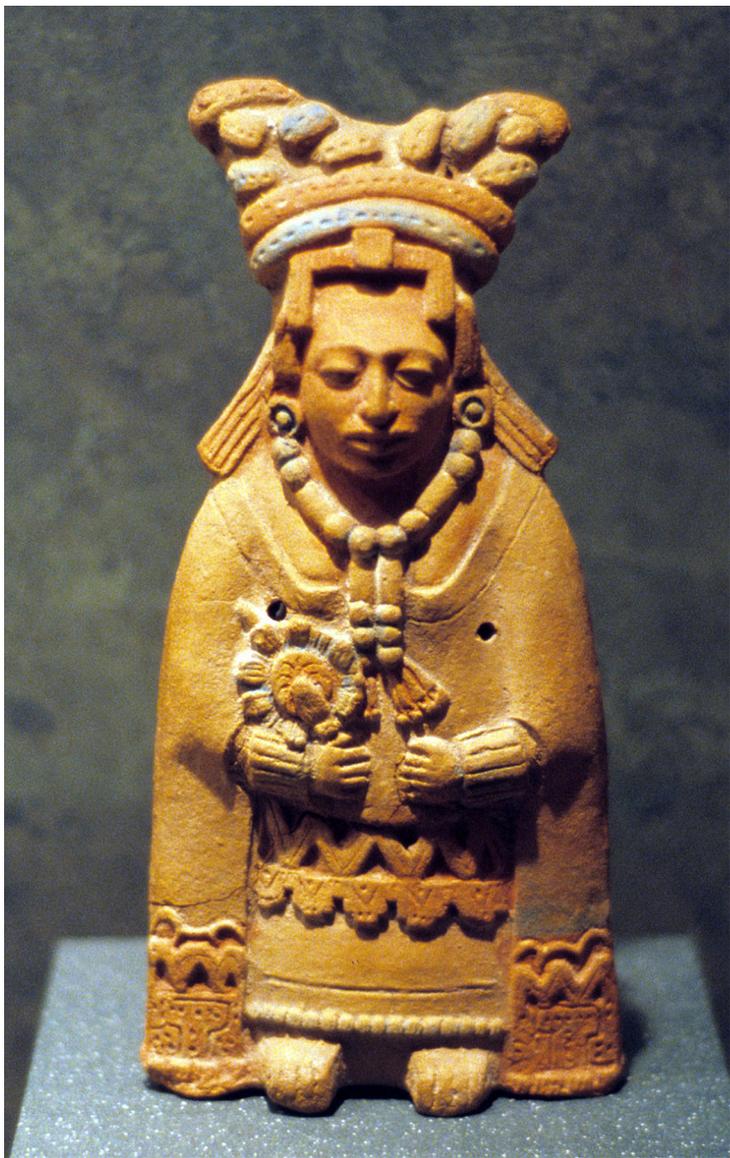
Entre los mayas también hubo libros, que eran hojas de papel de corteza de ficus dobladas en forma de fuelle de acordeón en las cuales se aplicaban los textos. Se conservaron únicamente tres Códices mayas pertenecientes al período postclásico, pero que evidentemente fueron copiados de modelos más antiguos. Son los Códices de Dresde, de Madrid y de París.



III. 072. Códice maya de Madrid. Estaba hecho de papel amate y se plegaba como un abanico.



III.067. Doncella maya de Yucatán.



III. 069. Las mujeres ocupaban un lugar muy especial en la sociedad maya.

## Desciframiento de la escritura maya

El desciframiento de la escritura maya fue realizado en los años 50 del siglo pasado por Yuri V. Knórosov sobre la base del método de estadística posicional elaborado por él mismo.

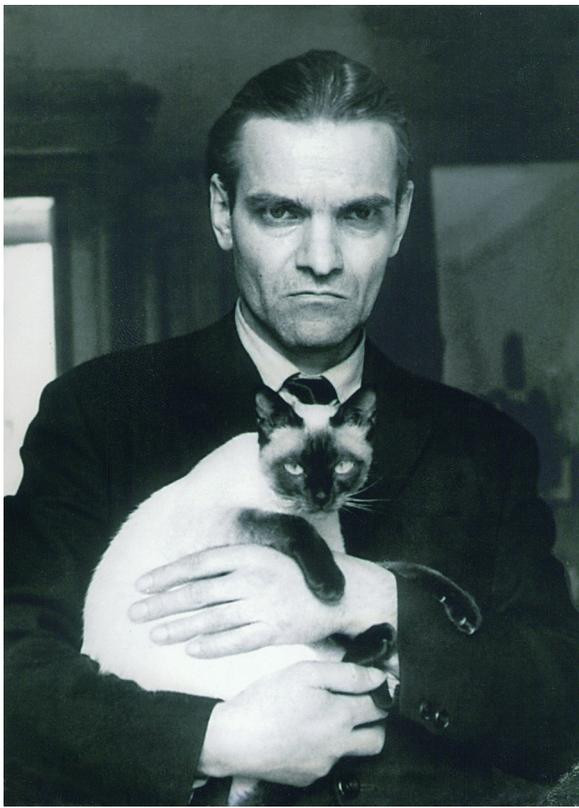
A mediados del siglo XVI, llegó a la península de Yucatán, en el Sureste de México, el fraile franciscano Diego de Landa, con 24 años de edad. Su meta era convertir al cristianismo a los indígenas mayas locales. Sin embargo, como para poder hablar con los indígenas era necesario aprender su idioma y comprender su cultura, Landa se dio a esa tarea de inmediato. Posteriormente elaboró un manuscrito único en su género que recibió el nombre de *Relación de las cosas de Yucatán*. Además de los detallados informes sobre historia, cultura, fiestas y conocimientos científicos de los indígenas, el llamado "Alfabeto de Landa" forma parte de su descripción, con una lista de 29 jeroglíficos mayas ilustrada con el alfabeto español.

El franciscano concluyó su manuscrito en 1556. El original completo fue extraviado, pero se conservó una copia que quedó en el olvido hasta el siglo XIX. En 1822, apareció en Londres el informe del capitán de dragones Antonio del Río, referente a las extravagantes ruinas antiguas indígenas de Palenque. Seis años más tarde, Alexander von Humboldt publicó por primera vez cinco hojas de un manuscrito dibujado proveniente de México, hasta entonces desconocido, que se conservaba desde 1793 en el museo de la Biblioteca Real de Dresde. El interés entre los científicos europeos y de los aficionados a las antigüedades para con la escritura desconocida no surgió de manera casual. Era la época cuando Champollion logró comprender la inscripción en tres idiomas de la llamada Piedra Roseta, con lo que fue posible descifrar la antigua escritura jeroglífica egipcia, hecho que inspiró



III. 070, 071. Las figurillas de las embarazadas ocupan un lugar especial en el arte mesoamericano. De las mujeres nacen los hijos de los dioses. Hasta el presente ayudan en el parto que era acto muy importante porque volvía a nacer un alma eterno que había pasado el "gran camino". Las figurillas de barro, Altiplano de Guatemala, Clásico temprano. Colección privada "San Jorge".





III. 073. Yuri Knórosov descifró la escritura maya.

a los lingüistas e historiadores. Todos esperaban que los enigmas de las civilizaciones desaparecidas empezaran a abrirse uno tras otro. El americanista Constantine Rafinesque-Schmaltz fue el primero en descubrir el indudable parecido entre los signos inscritos en los monumentos y los del manuscrito descubierto en la biblioteca. En 1832 informó acerca de su suposición a Jean Champollion, suponiendo con justeza que la lectura del manuscrito podría resultar la clave de la lectura de las inscripciones de los monumentos. Sin embargo, ese mismo año el gran egiptólogo falleció, habiendo apenas logrado tocar el misterio de la escritura maya.

En los siguientes treinta años fueron descubiertos otros dos Códices mayas y finalmente fue descubierto el manuscrito de la *Relación de las cosas de Yucatán*, de Diego de Landa. En 1864 lo publicó en París el tutor espiritual de los indígenas mayas de Rabinal, el abad Brasseur de Bourbourg.

El científico alemán Ernst Förstmann logró establecer el método posicional de inscripción de los números, como resultado de lo cual fue posible comprender las fechas de los Códices. Al mismo tiempo, el estadounidense Joseph Goodman empezó a estudiar la escritura maya.

El americano Charles Bowditch realizó una gran labor para la generalización de datos separados y la elaboración de las direcciones principales para la investigación ulterior.

Quien más se acercó al desciframiento de la escritura maya en 1881 fue León de Rosny. No sólo fue el primero en destacar los jeroglíficos que designan los colores de los puntos cardinales (amarillo – Sur; blanco – Norte; negro – Oeste y rojo – Este), sino también en presentar la teoría según la cual en la escritura maya eran utilizados ideogramas, fonogramas y determinativos.

Además, Rosny suponía, con toda razón, que el componente fonético era silábico. Consiguió leer correctamente una palabra escrita con signos del llamado alfabeto de Landa. La palabra es *cutz* (pavo), escrita con los signos silábicos *cu-tzu*. L. de Rosny llegó a la conclusión de que el alfabeto de Landa podía servir de valiosa clave para la revelación de este componente fonético. Syrus Thomas siguió su ejemplo, y así logró leer correctamente tres palabras más. En esto quedó frenada la labor de desciframiento.

En los años de postguerra se inicia una nueva y última etapa del desciframiento de la escritura maya. Ésta se relaciona con el nombre de Yuri Knórosov.

A partir de este momento, la historia del desciframiento de los antiguos sistemas de escritura empezó a insertarse entre dos nombres: Champollion y Knórosov. Los genios están fuera de cualquier comparación y de cualquier competencia con sus contemporáneos. Pero la biografía de Knórosov está llena de duras pruebas, coincidencias, paradojas e incluso mistificaciones y se corresponde del todo con la leyenda sobre las personalidades geniales.

Yuri Knórosov nació en 1922. En 1939 ingresó a la Universidad de Járkov. Cuando empezó la guerra, quedó en territorio ocupado por los alemanes. En 1943 se inscribió en la Facultad de Historia de la Universidad Estatal de Moscú.

En 1945 llegó a sus manos un artículo de Paul Schellhas titulado “Desciframiento de la escritura maya: un problema sin solución”. Este texto tocó a Knórosov en lo más profundo y exclamó: “¿Cómo un problema sin solución? Lo que fue creado por un cerebro humano no puede no ser resuelto por otro. Desde este punto de vista no existen problemas sin solución y no pueden existir en ninguna rama de la ciencia!”. Él mantuvo esta posición a lo largo de toda su vida.

En primer lugar, tradujo del español antiguo al ruso la *Relación de las cosas de Yucatán*, e inmediatamente entendió que el alfabeto de 29 signos escrito en el siglo XVI por el franciscano era la clave para el desciframiento de la escritura maya. Gracias a los comentarios del editor del *Diccionario de Motul*, Knórosov deshizo los malentendidos que surgieron al ser dictado el alfabeto, cuando el informador escribía, con signos mayas, no los sonidos sino el nombre de las letras hispanas.

El desciframiento, como ya fuera indicado, se realizaba sobre la base de los tres Códices jeroglíficos mayas que se conservaron: el de París, el de Madrid y el de Dresde. Resultó que en los textos de los tres Códices se encuentra 355 signos independientes. Esto permitió a Knórosov definir el tipo de escritura como fonético, morféxico-silábico. Es decir, cada signo maya se leía como sílaba. Las sílabas podían ser de los siguientes tipos: vocál; vocál-consonante; consonante-vocál; consonante–vocál– consonante.

El conocimiento preliminar con el contenido de los textos empezó con la revelación de los jeroglíficos, los cuales podían ser leídos utilizando en calidad de clave los signos del alfabeto de Landa:

*che-e*: así aparece inscrita en el Códice de Madrid la palabra *che* (árbol).

*che-le* – *Chel* (arcoiris), nombre de la diosa *Ix Chel*.

*ki-ki* – *kik* (bolitas de copal aromático)

*ma-ma*: inscrito así en el Códice de Dresde el nombre del antepasado divino (*Mam*).

En la lingüística, como criterio de lo correcto del desciframiento, sirve la llamada lectura entrecruzada, es decir, cuando un mismo signo se lee de la misma manera en diferentes palabras y estas palabras están unidas en frases lógicas, y estas, a su vez, no contradicen a todo el texto. Knórosov consiguió sin esfuerzo encontrar varios de esos ejemplos:

*u-lu* > *ul* (venir)

*u-lu-um* > *ulum* (pavo)

*cu-tzu* > *cutz* (pavo)

*tzul-lu* > *tzul* (perro)

Estos ejemplos a veces eran confirmados por la escena acompañante en donde consecuentemente estaban representados un perro o un pavo.

Después le llegó su turno al trabajo con los diccionarios y a la acumulación paulatina de signos leídos.

En la etapa inicial del desciframiento, en primer lugar se hacía necesario develar el máximo de signos con lectura conocida (o supuesta). Después, partiendo de aquellos que fueron fijados por Landa, completar con todas las fuerzas la colección de signos reconocidos para su avance ulterior. En este caso, los razonamientos de Knórosov se organizaban de la siguiente manera:

En su alfabeto, Landa da el signo silábico *cu*. Éste aparece en primer orden en el jeroglífico de “pavo”, el sentido del cual supuestamente fue definido mediante el cotejo del texto y el dibujo que lo acompañaba. En la lengua maya se utilizan dos sinónimos para expresar el concepto “pavo”: *cutz* y *ulum*. Se puede suponer que el bloque del pavo es una inscripción fonética de la palabra *cutz* y entonces, el segundo signo en el bloque debe contener la consonante –*tz*.

Al mismo tiempo, el signo transmisor –*tz* está de primero en el jeroglífico que acompaña la imagen del perro. En este jeroglífico aparece en segundo término el signo que Landa colocó en su alfabeto como –*l*. En la lengua maya existen varios sinónimos para la expresión del concepto de “perro”: *pek*, *tzul*, *ah*, *bil*, *bincol*. De todo este grupo, no queda duda que la segunda variante es la que más corresponde a la inscripción jeroglífica. De ello se desprende la conclusión de que el jeroglífico “perro” es una inscripción fonética de la palabra *tzul*, ya que el primer signo del jeroglífico contiene *tz* y el segundo –*l*.

Después de esto seguía la etapa de estudio del propio texto, que en su conjunto debería ser formalizado, es decir, presentado en forma de un conjunto de signos estandarizados. Para eso no era suficiente ser simplemente muy exacto, sino además desarrollar habilidades especiales: conocer la escritura y la letra individual de los escribanos mayas. La composición de la transcripción preveía el reconocimiento de todas las variantes de escritura, así como de los grafemas semiborrados y tergiversados.

Después de esto, sobre la base de la definición de los referentes gramaticales de los jeroglíficos y de diferentes signos variables y semivariabes en la siguiente etapa, ya no era difícil presuponer la idea general de los principales tipos de oraciones. Llegaba entonces el turno del trabajo con los diccionarios y la acumulación paulatina de la cantidad de signos leídos.

De esta manera, el desciframiento de la escritura maya consistía en la revelación del tipo de escritura, la definición de las funciones de los signos, de los referentes gramaticales, de los morfemas radicales y los auxiliares, del establecimiento de la lectura del componente principal de los signos y de la demostración de ella mediante la lectura cruzada. Yuri Knórosov cumplió con todo esto. Después siguió el análisis y la traducción de tres Códices mayas.

En 1975, Yuri Knórosov fue condecorado con el “Premio Estatal de la URSS”.

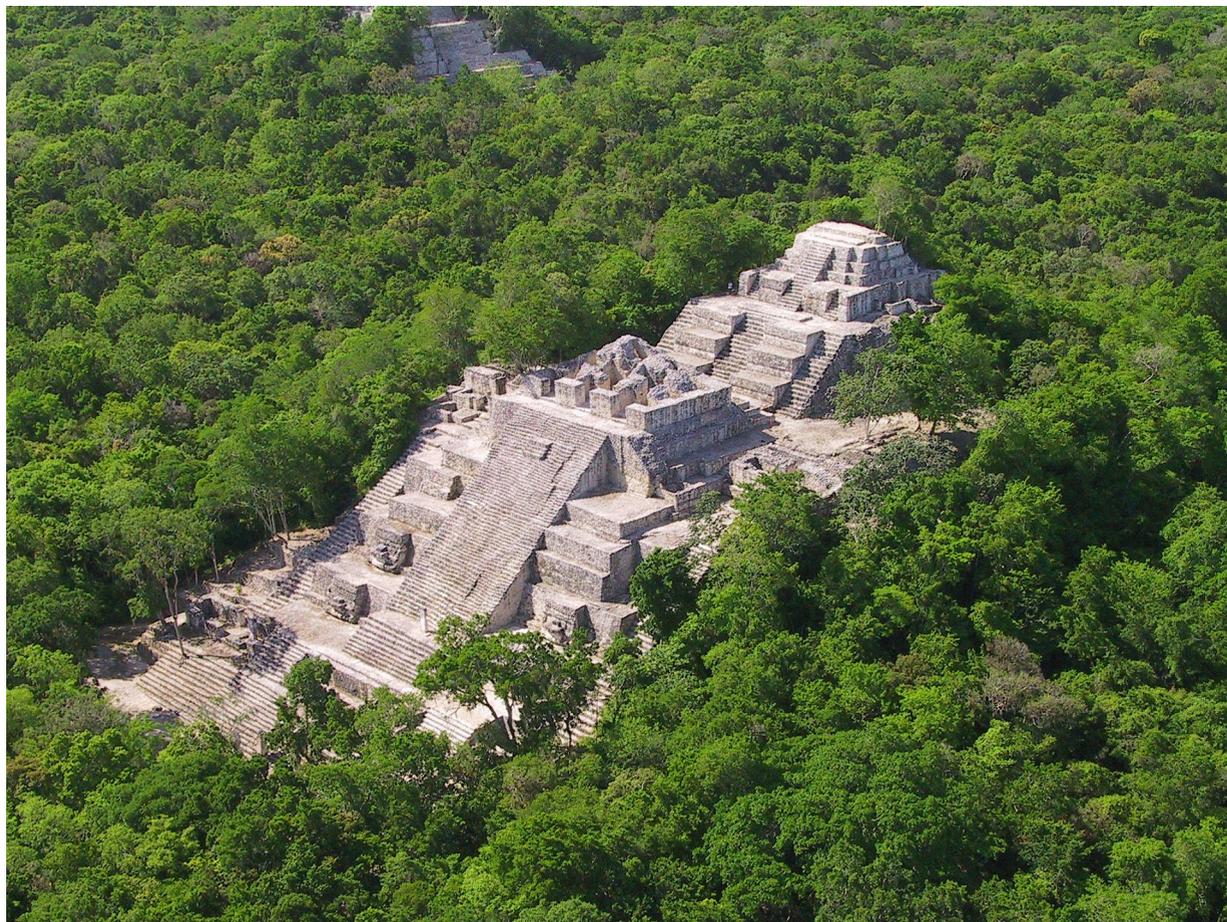
En 1990, en Guatemala fue condecorado con la “Gran Medalla de Oro de Presidente de Guatemala”.

En 1994, México reconoció sus méritos condecorando con la “Orden del Aguila Azteca”.

En 2013, el Gobierno de Yucatán instituyó la “Medalla Yuri Knórosov” que se entrega anualmente a las personas que hicieron mayor aportación en los estudios mayas.



III. 074. La medalla “Yuri Knórosov” del Gobierno de Yucatán.



Pasando a la arquitectura maya, podremos decir que ésta alcanzó su mayor esplendor en el período Clásico, cuando eran erigidos complejos ceremoniales con acrópolis y pirámides, con construcciones palaciegas y estadios para el juego de pelota. Las construcciones se agrupaban alrededor de una plaza central cuadrangular. Los edificios eran erigidos sobre plataformas masivas. Durante la construcción eran utilizados los llamados *arcos falsos* que se volvieron símbolo de arquitectura maya: el espacio se reducía poco a poco hasta juntarse en la base del techo. Frecuentemente los techos eran coronados por crestas masivas decoradas con molduras. Por lo común los edificios eran pintados de color rojo.

Se distinguen dos tipos principales de construcciones: templos en las pirámides y palacios. Los palacios son construcciones largas sobre plataformas generalmente de un piso. El paso por las crujías de las habitaciones recordaba un laberinto sin ventanas. La luz entraba a través de los marcos de las puertas y por agujeros especiales de ventilación. Un raro ejemplo de construcción de varios pisos es el complejo palaciego de Palenque en donde además se encuentra erigida una torre.

III. 075. Calakmul – una hermosa ciudad maya.



III. 076. Complejo de Uxmal con la pirámide del Adivino.

Los templos se ubicaban sobre las pirámides cuya altura a veces superaba 70 metros. Hacia el templo, el cual parecía que flotaba en el cielo, conducían empinadas escalinatas de altos y angostos escalones. Por lo común su número correspondía a alguna cifra de cálculo del ciclo del calendario.

La pirámide materializaba la montaña en la cual se encontraba la legendaria cueva de los antepasados y por eso allí mismo podía ubicarse un enterramiento: a veces, bajo la pirámide, a veces en su grosor, pero con mayor frecuencia bajo el suelo del templo. En algunos casos la pirámide era erigida directamente sobre una cueva natural. La pequeña construcción sobre la pirámide es condicionalmente llamada templo. El templo servía únicamente como indicación de la salida de los antepasados de la cueva, acerca de lo cual testimonia su decoración. Los dinteles de las puertas de los templos, los muros, así como las estelas y altares erigidos al pie de las pirámides eran cubiertos con tallados e inscripciones.

En el período postclásico, a la par con el cambio de poder, tiene lugar el de las concepciones arquitectónicas. La pirámide se convierte en el centro del complejo urbano. En los extremos de las plazas se erigen galerías techadas con columnas y en el centro se ubica una pequeña plataforma ceremonial. Asimismo, aparecen los *tzompantli*, que son plataformas para puntales con pértigas cubiertas de cráneos. Esta siniestra novedad llegó del centro de México. Las medidas de los edificios se reducen sensiblemente.

Las estelas mayas son monolitos planos de cerca de dos metros de altura, cubiertos de tallados o de pinturas. Las estelas más altas alcanzan hasta 10 metros. Junto a las estelas, con frecuencia erigían altares de piedra redondos o cuadrangulares. Las estelas con altares servían para la transmisión del espacio de tres niveles de la creación del mundo: el altar significaba el espacio de transición entre los mundos; el nivel medio era ocupado por la imagen de los acontecimientos asociados con personajes concretos y el nivel superior simbolizaba el renacimiento de la nueva vida. Los textos en las estelas podían ser dedicados a hechos históricos, pero con mayor frecuencia tenían carácter calendárico marcando los períodos de gobierno de uno u otro gobernante.

Las obras de pintura monumental eran creadas en las paredes interiores de los edificios y de las cámaras mortuorias. La pintura era aplicada, ya fuera sobre el estuco húmedo (frescos), o bien sobre un fondo seco. El tema principal de las pinturas eran las escenas masivas: batallas, festividades y otros acontecimientos

El arte dramático maya se engendra directamente de las ceremonias religiosas. La única obra que llegó a nuestros días es el drama *Rabinal Achí*. La base del argumento es el aprisionamiento de un guerrero quiché por los guerreros de la comunidad de Rabinal. Los acontecimientos históricos (las guerras de Rabinal con los quichés) se sobreponen en una base mitológica: la leyenda del secuestro de la diosa de las aguas, esposa del viejo dios de la lluvia, evidentemente ligado al cambio de las estaciones. El drama concluye con el sacrificio real del héroe principal.

Al final del período Clásico, en la región central de habitación de los mayas tienen lugar migraciones activas ligadas a las invasiones foráneas. Los invasores destruyen a la elite maya gobernante. Los centros urbanos caen en el abandono y la población se reduce de manera notable. Bajo influencia ajena cambian las directrices en la ideología y en el arte. El culto tradicional de los antepasados reales de los mayas pierde su significado prioritario. De fundamento del poder para los gobernantes se convierte la descendencia de legendarios “conquistadores toltecas”, que le da derecho a los extraños a usurpar el poder.

En Yucatán la crisis fue un poco más leve. Los toltecas destruyeron el sistema de poder tradicional de los mayas, pero dieron inicio a otro proceso de cambios políticos



Ill. 077. Estela A de Copán.

y sociales. Esto puede ser observado en el período postclásico en ciudades tales como Chichén Itzá en los siglos X-XIII, en Palenque bajo el gobierno de la dinastía Cocom en los siglos XIII-XV y en el siglo XVI en Mani bajo cuyo mandato se encontraban 17 pequeñas ciudades y poblados.

Al momento de la llegada de los españoles, al Sureste de Yucatán ya se había formado un Estado de nuevo tipo, Akalán, en donde surgió una capital verdadera, la ciudad de Itzamkanák a la cual estaban subordinados 76 poblados más pequeños.

Con el inicio del período postclásico, en la parte montañosa de Guatemala, bajo influencia de diferentes grupos de tribus nahuas llegadas al lugar y que llevaban su propia cultura, se difundió el llamado estilo maya-tolteca. Esto se observa en la arquitectura y en las obras de arte. Asimismo, como resultado de la invasión de la confederación de las cuatro tribus mayas: kakchiquel, quiché, tzutuhil y rabinal, también tuvieron lugar cambios políticos inevitables. Sin embargo, como consecuencia de las luchas intestinas la confederación pronto desapareció.

## El Tajín

El Tajín es el nombre de otro centro de la cultura mesoamericana en el territorio de México Central, surgida en el primer milenio de nuestra era. La esplendorosa ciudad de Tajín surgió en el territorio de los indígenas totonacas (el actual Estado de Veracruz). Los totonacas son un pueblo que habitó al Norte de los olmecas y que fue el creador del estado de Totonacopán, que unificaba a las ciudades de Tajín, Xiutetelco, Kotaxtla, Quiauitztlán, Misantla, Sempoala en el territorio de los actuales estados montañosos de Puebla y Veracruz.

Desde el punto de vista de la organización política, Totonacopán era una unión de tribus con su gobernante, élite palaciega y casta sacerdotal. Tajín era el principal centro administrativo y ritual, cuya construcción dió inicio al principio de nuestra era. La pirámide de los nichos se destaca entre otras, constituyéndose junto con los campos para el juego de pelota en su “tarjeta de presentación”. Tres fértiles valles situados alrededor de El Tajín garantizaban la alimentación de la población. El mayor florecimiento de la ciudad corresponde a los siglos VII-X. Totonacopán surgió aquí cerca del siglo IX y ocupó los edificios ya construidos. El edificio central, uno de los más antiguos (cerca del año 600), es la llamada Pirámide de los Nichos, cuya altura es de 18 metros. La construcción estaba destinada a la astronomía. En cada uno de los 365 nichos (la misma cantidad de los días del año), en los cuatro lados de la pirámide se ubicaron figuras de deidades. El edificio estaba decorado con ornamentos en relieve en forma de escalinata que conducía a la cueva, así como a las bóvedas falsas (arcos), a los mosaicos de piedra y a los bajorrelieves.

El Tajín es conocido por su gran número de campos para el juego de pelota, es decir, lugares en donde existía una entrada al mundo de los muertos. En los muros laterales de cada campo para el juego de pelota se han conservado relieves con escenas del “envío del mensajero” mediante la decapitación. El relieve de la estela de Aparicio también transmite un sacrificio ritual.

En la mano derecha, el personaje sentado sostiene un objeto ligado al juego de pelota y en lugar de cabeza tiene siete cabezas de serpiente entrelazadas.

Los totonacas cultivaban maíz, frijol, calabazas, frutas, algodón y chile, así como se dedicaban a la pesca. Comercian con miel, telas y tocados de plumas, además de ser magníficos alfareros. Un elemento característico de la plástica menor son las llamadas “figuras (caritas) sonrientes” y juguetes con ruedas, lo cual desmiente la opinión referente a que los antiguos mesoamericanos no conocían la rueda.

Los sacerdotes constituían una casta muy influyente. La principal ceremonia era la dedicada al dios del Sol y consistía en hacer descender a cuatro personas mediante cuerdas desde un alto poste que giraba. Actualmente este ritual es llamado “Los voladores”. A juzgar por los textos mayas, en la antigüedad este ritual pudo llamarse “el descenso del dios”. Entonces, la deidad que descendía debía recibir el alma del sacrificado o del mensajero. El alma del sacrificado se liberaba con la sangre derramada. Por eso, en el ritual obligatoriamente estaba presente el dios Cacao y los participantes de la ceremonia tomaban esta magnífica y espumante bebida que simbolizaba la sangre.

A partir del inicio del siglo XVI, los totonacas quedaron bajo el poder de los aztecas viéndose obligados a pagarles tributo.



Ill. 078. Trípode con la figura compuesta de un humano adentro y adorno de granos de cacao (450-550). Becán, Yucatán. “Museo del Palacio Cantón”.



Ill. 079. Una de miles de caras sonrientes totonacas que nos dejan impresión que era un pueblo que reía todo el tiempo. Museo Nacional de Antropología e Historia. México.



*Ill. 080. Así quedaron los toltecas en la memoria histórica: guerreros invencibles.*

## **Los toltecas**

Los toltecas son los nuevos héroes que aparecieron en la región mesoamericana relativamente tarde. El nombre de los toltecas se aplicaba a varias tribus bárbaras de lengua nahua. En el siglo VII invadieron el centro de México desde el Norte y se mezclaron con la población local conquistando el Valle de México, después de lo cual crearon varias ciudades-Estado que se enfrentaban entre sí, como Xochicalco y Cacaxtla. Al final de cuentas se declararon sucesores culturales de Teotihuacán. El gobernador Mixcóatl (“Serpiente de las nubes”) fundó la primera capital, Cochuacán (región del México contemporáneo), pero en breve fue asesinado por sus compañeros de armas. En el 947, una mujer de nombre Chimalpán, representante de la élite cultural local, dio a luz al personaje principal de la historia tolteca: Ce Ácatl Topiltzin Quetzalcóatl. A la edad de 13 años tomó el poder en Cochuacán apoyándose en la idea del monoteísmo y generalizando el culto del cargador del mundo: Quetzalcóatl, en quien recae la dualidad de dios y persona. En el año 980, tras superar la resistencia de la oposición trasladó la capital a Tula, antigua Tollan (actual estado de Hidalgo). Esta ciudad se identificaba con la patria mitológica y podía ser comparada con la temprana Teotihuacán. La urbe estaba dividida en barrios con múltiples talleres de procesamiento de obsidiana, cuyos yacimientos eran controlados por el Estado. El comercio de vidrio volcánico era un importante elemento del poder económico de la potencia tolteca y un medio de expansión de su influencia.

Solamente durante el florecimiento de Tula es cuando surge el llamado pueblo tolteca. Los toltecas se formaron de los grupos chichimecas, que habían asimilado los conocimientos, la cultura y las artes de sus predecesores. La nueva potencia pretendía restablecer la pasada gloria de Teotihuacán. Sin embargo, los profundos conocimientos científicos de sus predecesores toltecas fueron perdidos y las concepciones anímico-religiosas sufrieron cambios esenciales.

En el siglo X, la capital de los toltecas, Tollan, unificaba grandes territorios de México llegando hasta Yucatán y Guatemala. Debido a las intrigas palaciegas (cortesanías), el gobernador Topiltzin Quetzalcóatl se vio obligado a retirarse de la arena política e histórica. Según los mitos, después de esto huyó hacia el Este y se fue a ultramar, hacia el lugar de donde llega el Sol para después regresar pero en calidad de triunfador. Este popular mito fue utilizado durante algún tiempo por los españoles durante la conquista de México. Debido a los cabellos y las barbas que caracterizaban a los invasores, los indígenas llegaron a identificarlos con la deidad, juzgando que había regresado encarnada en el cruel e implacable conquistador Pedro de Alvarado, quien había llegado del Este allende el mar.

Sea como fuere, después de la desaparición de Quetzalcóatl el poder en Tula pasó a Matlaxochitl, después a Nauhyotzin, luego a Matlacoatzin. La dinastía tolteca consta de 10 gobernantes. La capital floreció hasta el año 1200 d.C., cuando fue destruida e incendiada durante una nueva incursión de chichimecas. El último gobernante de los toltecas fue Huémac, quien se mantuvo en el poder durante 76 años de crisis, incluyendo la nueva invasión de los chichimecas. En 1156 (según algunas fuentes en 1168), Huémac trasladó la capital a Chapultepec (actualmente es un parque en México D. F.), en donde cometió un suicidio ritual.

Cerca del año 1200, Tollan fue destruida por una ola de bárbaros hambrientos que llegaron desde el Norte. Después de esto, en el Valle de México y en los territorios adyacentes se configuró la siguiente correlación de fuerzas: en Colhuacan vivían los toltecas colhua, mientras que en el resto de las ciudades vivían representantes de tribus que habían migrado más tarde. En Tenayuca se asentaron los chichimecas, en Xaltocan los otomíes, en Coachintlan y en Texcoco los acolhuas y en Acapulco los tepanecas.

## Los aztecas

La última ciudad de Mesoamérica conocida por su suntuosidad fue Tenochtitlán, la gran capital de los aztecas, quienes lograron subordinar grandes territorios y conquistar múltiples pueblos.

La antigua patria de los aztecas es Aztlán, que se encontraba en el Norte, en el Valle de México. Al momento de salir de Aztlán (lo cual ocurrió en la primera mitad del siglo XIII), los aztecas eran una formación tribal dirigida por un consejo de ancianos, de jefes militares y de sacerdotes. En aquella época los “sacerdotes – portadores de los ídolos”, principalmente de Huitzilopochtli, ya jugaban un gran papel. Durante el viaje, el sistema de dirección de la tribu se fue perfeccionando. Al mismo tiempo, los aztecas adoptaban de las tribus más civilizadas diferentes instituciones culturales y político-sociales, así como otros elementos, a lo cual contribuían los hábiles y astutos matrimonios dinásticos. En la segunda mitad del siglo XIII llegaron al Valle de México. Aquí tuvo lugar la reforma del sistema de gobierno: en la cabeza de la tribu quedó el *tlatoni* (“aquel que habla”, “orador”), elegido por los ancianos y por los guerreros. Este personaje cumplía también las funciones del sacerdote.

En 1325, en la orilla del lago de Texcoco fue fundada Tenochtitlán, ciudad capital. Debido a la falta de territorios libres en el Valle de México, los aztecas, a partir del momento de su llegada a este habitado valle, se encontraron en dependencia de otras ciudades-Estado más poderosas: Colhuacán y Azcapotzalco. Acamapitli (1376-1396), hijo de un guerrero azteca noble y de una hija del gobernante de Colhuacán, es considerado como el fundador de la dinastía gobernante de Tenochtitlán.



III. 082. Moctezuma II.



III. 084. Penacho de plumas que pertenecía al último emperador azteca Moctezuma II. El original se encuentra en el Museo etnográfico de Viena.

El tlatoni Itzcoatl (1428-1440), con la ayuda de su pariente Tlacaélel, creó el “partido de la guerra”, que dio inicio a un conflicto bélico con sus vecinos. Tenochtitlán, Texcoco y Tlacopán fundaron la unión político-económica que fue conocida como La Triple Alianza. Las tierras ocupadas les permitieron crear un fondo agrario que se distribuyó en calidad de lotes entre los representantes de la élite. Itzcoatl creó 21 títulos de nobleza, fortaleciendo los privilegios y los méritos militares. Las reformas estaban dirigidas a la centralización del poder. Este tlatoni ordenó escribir una nueva historia de los aztecas destruyendo previamente los manuscritos pictográficos antiguos.

Moctezuma I, El Viejo (1440-1496) se cubrió de gloria como reformador y conquistador. Durante su gestión tuvieron lugar las “guerras floridas” cuyo fin era la captura de prisioneros. Axayácatl (1469-1481) y Tisoc (1481-1486), quienes gobernaron después, continuaron la política de expansión militar. La expansión de los aztecas alcanzó su apogeo durante la gestión de Ahuizotl (1486-1502). Uno de sus mayores problemas fue la superpoblación del Valle de México. Ahuizotl inició proyectos de construcción para suministrar agua potable a la ciudad.

Moctezuma II (1502-1520) concentró en sus manos el poder político supremo, el militar, legislativo y el judicial. Se distinguió como legislador y reformador perfeccionando el sistema de gestión de los territorios conquistados, luchando contra los principios tribales ordenando y organizando las normas éticas y morales. Durante su gobierno, Tenochtitlán ocupó el papel de líder en la Triple Alianza aumentando sustancialmente las fronteras de los territorios sometidos.

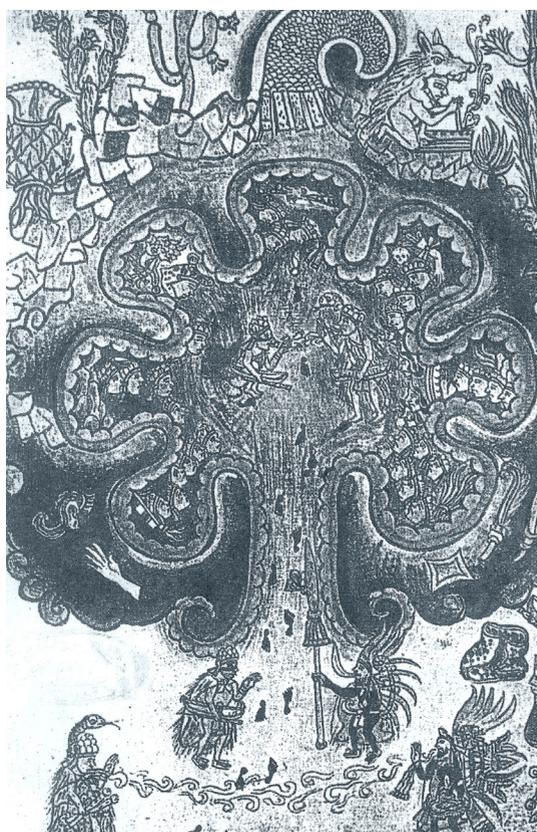
La sociedad azteca estaba edificada según el principio de una rígida pirámide. El avance vertical a través de ella era sumamente difícil. Sin embargo, existía la práctica de la selección de niños talentosos de todas las capas de la sociedad a fin de prepararlos como funcionarios estatales. Durante la gestión de los últimos tlatoani, los pochtecas (comerciantes) alcanzaron cierto poderío político y económico. Cumpliendo las funciones de agentes de espionaje, eran equiparados con los funcionarios gubernamentales. Los artesanos ocupaban una posición entre los comerciantes y los comuneros. Se practicaban diferentes oficios, desde la elaboración de objetos de primera necesidad hasta la creación de objetos de arte. La base de la sociedad azteca eran los comuneros libres que labraban la tierra. Al igual que los comerciantes y los artesanos, los comuneros libres pagaban con regularidad tributo al Estado. También existía el grupo social de población dependiente, los mayequis. Eran una especie de arrendadores libres pero que pagaban determinada parte de la cosecha a su amo y cumplían diferentes labores domésticas.

La base económica de la sociedad azteca era la agricultura que conjugaba en sí dos sistemas (extensivo e intensivo), dependiendo del terreno, del microclima, de la presencia de humedad, del territorio labrado y de la técnica y los hábitos de trabajo, así como de las culturas cultivadas. Los aztecas se hicieron famosos por sus chinampas que eran construidas alternando capas de tierra, de césped, de limo y de plantas podridas. El uso de chinampas permitió a los aztecas resolver el problema del déficit de tierra fértil.

En la economía tenía significado primordial el maíz. También eran cultivados tomates, calabazas, frijol, maguey, tabaco, chile, algodón, entre otros productos. Se cultivaba el cacao, cuyas plantaciones constituían una especie de “banco” de los gobernantes aztecas.



Ill. 083. Estas imágenes permiten entender cómo se tomaba el cacao con espuma en los palacios de la nobleza mesoamericana. (Códice Vindobonensis)



Ill. 085. Las reflexiones poéticas de Nezahualcóyotl demuestran la duda en el concepto oficial religioso de “volver a nacer”, o sea de pasar el alma a la cueva-madre y regresar a la tierra.

La literatura azteca incluía textos e himnos sacros, así como lírica. Nezahualcóyotl, uno de los gobernantes del siglo XV, fue representante de la poesía filosófica. Compuso versos que se convirtieron en patrimonio cultural mundial:

*Oye un canto mi corazón:  
me pongo a llorar: me lleno de dolor.  
Nos vamos entre flores:  
tenemos que dejar esta tierra:  
estamos prestados unos a otros  
¡iremos a la Casa del Sol!  
Póngame yo un collar de variadas flores:  
en mis manos estén:  
¡florezcan en mis guirnaldas!  
Tenemos que dejar esta tierra:  
estamos prestados unos a otros  
¡nos vamos a la Casa del Sol!*

Se debe decir que la literatura y la poesía tenían gran significado en la sociedad azteca. Así, por ejemplo, el historiador y escritor mexicano de la primera mitad del siglo XVII, Fernando de Alva Cortés Ixtlilxóchitl, conocido como Fernando de Alva, escribió: “para cada tipo de literatura ellos tenían sus escritores. Unos componían los anales históricos siguiendo los acontecimientos anuales, diarios, mensuales y por horas. Otros se encargaban de la genealogía y de las líneas de los linajes de los gobernantes, de los señores y de la nobleza, inscribiendo a todos aquellos que nacían y tachando a los que morían. Algunos tenían que trazar esquemas de los territorios, de las fronteras de las ciudades, de las provincias, de las aldeas y parajes, así como debían indicar la calidad y la pertenencia de la tierra. Otros más escribían libros sobre las leyes, los ritos, las ceremonias durante su paganismo. Describían los templos, los ídolos y las doctrinas paganas, así como las fiestas de sus dioses y el calendario. Finalmente, los filósofos y los científicos que había entre ellos apuntaban aquellas ciencias acerca de las cuales tenían conocimiento y acerca de las que dominaban”.

Los sacerdotes utilizaban la escritura pictográfica, creaban libros manuscritos dibujados, conservaban y desarrollaban los conocimientos científicos, hacían profecías utilizando libros especiales de adivinación, utilizaban el calendario.

Parece extraño que el pueblo que creó tan elevado nivel de literatura, como la poesía de Nezahualcóyotl, no utilizara la escritura fonética. En cualquiera de los casos, hasta la fecha la escritura azteca es considerada como pictográfica, aunque se emprenden esfuerzos para descubrir de qué manera los signos nahuas podían leerse. Es conocido que los aztecas tenían muchos libros dibujados. Acerca de estos recuerdan no sólo los cronistas del período temprano de la conquista. Hasta nuestros días se conservaron no pocos Códices manuscritos. Los Códices eran elaborados no sólo en el territorio de la Triple Alianza, sino también en las ciudades-Estado vecinas. El estilo artístico dominante de los Códices fue llevado desde Oaxaca conocido como estilo “imperial” mixteca-puebla.

Los aztecas, poseyendo una dura experiencia de semisalvajes y de marginales rechazados por todos, le concedían gran importancia al nivel de educación de todos los miembros de la sociedad. Existía todo un sistema llamado Tlacahuapahualiztli, “El arte de criar y educar a los hombres”. La realización del programa de enseñanza era preocupación de las escuelas de educación general llamadas Telpochcalli. Todos los jóvenes, independientemente de su situación social, al alcanzar la edad de 15 años debían pasar un curso de aprendizaje. En las escuelas de elite, Calmécac, ingresaban los hijos de las familias nobles y los niños especialmente talentosos que se habían distinguido en las Telpochcalli. Para ellos ésta era una oportunidad de elevar su estatus social. En las escuelas de más alto rango eran preparados no sólo sacerdotes, sino también matemáticos, astrónomos, escribanos e intérpretes de textos, profesores y jueces. En los planes de estudio se incluían asignaturas tales como religión, filosofía, cultura del habla, arte de la oratoria, matemáticas, astronomía y astrología, fundamentos de moral y de derecho, orden de la conducta personal y social.

Bajo el dominio español, el tradicionalmente elevado nivel de educación y cultura de la elite azteca se conservó durante cierto tiempo. A finales del siglo XVI y principio del XVII, el nieto de Moctezuma

II y bisnieto de Axayacatl, llamado Alvarado Tezozomoc, quien servía en calidad de funcionario durante el régimen colonial, escribió dos excelentes libros de historia. El primero se llama *Crónica mexicana* y el segundo, *Crónica mexicáyotl*. En palabras de este autor indígena, escribió su crónica “tal como nos la relataban y escribían a nosotros en sus pergaminos aquellos que vivieron en la antigüedad, nuestros ancestros”. Aproximadamente al mismo tiempo, Alva Cortés Ixtlilxóchitl creó la *Historia de los chichimecas*, en la cual relata acerca de los archivos de Texcoco en donde había información “sobre todo ya que esta ciudad era centro de todas las ciencias, las reglas y las costumbres, y los gobernantes de Texcoco se enorgullecían de ello y se consideraban asimismo legisladores del Nuevo Mundo...”

Entre los aztecas estaba desarrollada la escultura monumental, así como la plástica menor. Las personas eran representadas en posiciones sin movimiento, los gestos de las manos fijos severamente, las caras parecidas a máscaras. Los ojos, o bien privados de pupilas, o bien modelados con piedras multicolores y perla madre. Y esta ilusión de mirada viva sobre la muerta y gris superficie simplificado al máximo de la máscara de piedra produce un efecto terrible. Al parecer, los ojos concentran en sí toda la gran tensión de la vida interior, y en contraste con ellos, las caras y las figuras de las personas parecen ser aún más inmóviles y petrificadas. Lo muerto y lo vivo se entrelazan estrechamente en las esculturas aztecas, presentándose en un estable equilibrio que define su imagen artística lúgubre, tensa y enajenada de todo lo casual y pasajero. Entre los aztecas había destacados pintores, alfareros, joyeros, canteros, grabadores y maestros en bordados de plumas.

Las nociones cosmológicas de los aztecas consistían en la división vertical del mundo en tres niveles, en cada uno de los cuales se destacaban cuatro partes y el centro. La cosmogonía relataba la existencia de cinco ciclos-soles cósmicos, cada uno de los cuales fue destruido como resultado de un cataclismo mundial. El ciclo contemporáneo de los aztecas era llamado Sol de Movimiento. Su principal deidad, la que mantenía el mundo en estado de equilibrio, era Huitzilopochtli, la deidad solar. Durante el politeísmo desarrollado entre los aztecas, en el período tardío se observaba el deseo de destacar la esencia única en el cual se basa el mundo creado.

## Capítulo 2.

### CACAO: UNA PLANTA EXTRAORDINARIA

#### Cacao conocido y desconocido.

**Las peculiaridades del cultivo de cacao: condiciones geográficas y climáticas especiales, relieve.**

**Técnicas agronómicas: fructificación durante todo el año, polinización, florecimiento, crecimiento de los frutos, la cantidad de granos y sus medidas.**

**Tipos, variedades y calidad del cacao.**

**Imágenes del cacao en la antigua Mesoamérica.**

El cacao es una planta específica que exige condiciones especiales de cultivo; las cuales permitieron al cacao ocupar un lugar preferente en el sistema de imágenes de la antigua Mesoamérica.

En la colección del Museo Nacional de Antropología e Historia de México se encuentra una taza de arcilla procedente del antiguo Teotihuacán. El único ornamento que tiene la vasija fue descrito como *vasija adornada con granos de café*. ¿Por qué a nadie se le ocurre preguntarse dónde pudieron haber surgido granos de café en Teotihuacán mil años antes de la llegada de los europeos? ¿Por qué los museólogos ni siquiera pensaron en el cacao? Ahora se conoce bien tal decorado de granos llamado “ornamento modelado”. Sin embargo, es del todo evidente que no todo era tan sencillo. En la tapadera de uno de los trípodes en estilo teotihuacano, publicado por Justin Kerr, aparece representado un mono con un fruto de cacao en las patas. Alrededor de él se encuentran cuatro granos de cacao. Al mismo tiempo, en el cuerpo del trípode también hay granos de cacao.



III. 087. Trípode con tapadera que representa un mono con granos de cacao, s. III-V. (h – 25 cm). Guatemala.



III. 086. Árbol de cacao, siempre dando frutos, buen símbolo de la vida eterna.

Durante largo tiempo buscábamos explicación a este aparente absurdo hasta que nosotros mismos nos convertimos en testigos de una situación inverosímil desde nuestro punto de vista.

En mayo de 2011, a solicitud del Museo del Chocolate y el Cacao, teníamos que llevar frutos del cacao de la finca María Jesús, ubicada en las cercanías de Comalcalco, la ciudad maya antigua más occidental, situada en el estado mexicano de Tabasco.

Tuvimos que hacer trasbordo de avión. En el aeropuerto, la bolsa con frutos del cacao provocó un gran interés entre los agentes mexicanos de aduanas quienes, tras examinar durante largo tiempo la imagen en la pantalla, nos pidieron abrir la bolsa y preguntaron: “¿Qué semillas llevan?” “¿Por qué sus balones de rugby son tan extraños y qué llevan adentro?”. Se produjo una escena muda. ¿Qué responder? ¿De pronto se les ocurre abrir los frutos?. ¿Decir que se trataba de cacao, cuya patria es México? Pueden pensar que nos estamos burlando... Nos arriesgamos a explicar con gran delicadeza: “Somos investigadores rusos y llevamos ejemplares de cacao. Y estas cosas no son balones, son frutos de cacao de elite.”



III. 088. Personaje gordo y feliz comiendo cacao, posiblemente enano – un tema muy querido en el arte maya. Figurilla de cerámica de Campeche, México. Clásico tardío. Adquisición desconocida. Walter Arts Museum.



III.089. Ladrillo de Comalcalco con la imagen de un cocodrilo, cuya piel parece cubierta de granos de cacao.

Se produce una nueva escena del lado mexicano... Después, un alegre grito de un agente de aduanas: “Vengan a ver, ¿Vieron alguna vez los frutos del cacao?”. La situación se alivió milagrosamente y pudimos recuperar el aliento.

Más adelante, nuestro maravilloso cacao llegó sin nuevas aventuras a Moscú, aunque, a decir verdad, los frutos, por cualquier eventualidad, habían sido colocados en el equipaje y por alguna razón todo el tiempo sudaban y el contenido de la maleta estaba mojado y con fuerte olor a cacao amargo.

¿Cómo pueden surgir tales situaciones con el cacao? Y más aún, ¡en México! ¿Cuál es la causa? Intentemos explicarlo. A muchas interrogantes habíamos encontrado la respuesta en la finca “Jesús María”, por lo que agradecemos al dueño Vicente Cacep quien nos abrió todas las puertas.

En el mundo de hoy existe una extraña paradoja que se refiere a la actual moda de la “globalización”: la patria del cacao es el Nuevo Mundo, más exactamente, el trópico de América Latina, mientras que la principal producción se trasladó a África, al tiempo que el café surgió por vez primera en África, aunque se produce y casi se ha convertido en el principal estereotipo cultural de América Latina. Sin embargo, el cacao que se produce en África es de calidad regular, con mucho tanino que lo hace amargo y parecido al café tradicional.

Pero otra historia es la cultura de consumo de los productos tradicionales. Aquí continúan conservándose las tradiciones casi en el ámbito del subconsciente. En México y en Guatemala prácticamente no existe la producción del amargo cacao común, sin embargo, con gran esmero se restablecen las perdidas variedades de élite sin las cuales no se puede producir buen chocolate. La calidad se define no sólo por el sabor, cantidad de tanino, sino también por el aroma y el color de los granos. En África no comprenden los encantos del cacao, pero comprenden lo refinado del café.

Mientras, en América, en donde se produce el principal volumen de café, lo siguen procesando al estilo del cacao - tostando fuerte, hirviendo, poniendo canela y otras adiciones. No es casual que los mexicanos dieron nombre a esta bebida como “café de olla”, conservando inconcientemente las propias recetas precolombinas. Al café, como lo ven en



III.090. Finca de cacao Jesús María, con Vicente Cacep.



III. 091. *Árbol milagroso de la vida eterna. Imagen en el vaso policromo maya de Guatemala (VII-IX). Museo Popol Vuh, Guatemala. Foto proporcionada por Oswaldo Chinchilla.*

EEUU y llaman “café americano”, en los países de América Latina hasta le dicen “agua de calcetín” por no conservar nada de calidades básicas de la planta, ni de cacao, ni de café. O sea, en América, el café se prepara aproximadamente como se debería preparar el chocolate. Y por eso se dice: “no importa lo que los latinoamericanos preparen, siempre resulta cacao”. En esto consiste la gran fuerza de la tradición milenaria.

Así, el cacao...

Empezaremos diciendo que el cacao es una planta singular en todos sentidos. Tiene aspecto raro y exige condiciones especiales de cultivo y cuidado especial. No es casual que estas particularidades fuesen destacadas y valoradas por los antiguos mesoamericanos. Ellos, en sus mitos, rituales e imágenes pintadas utilizaban cada detalle del extraordinario “Árbol-Madre” o “Árbol Milagroso”.

Trataremos de comprender todas estas particularidades del cacao, cada una de las cuales impacta la imaginación de aquellos que por primera vez se enteran de ello.

### **La agrotécnica**

El cultivo y la producción del cacao, inclusive con toda la tecnología moderna que se utiliza para ello, prevé el uso de métodos agrotécnicos bastante complejos. Esto se debe a toda una serie de condiciones naturales. En primer lugar cabría mencionar el área geográfica de su cultivo, limitada exclusivamente a una franja entre los 21° de latitud Norte y los 22° de latitud Sur, es decir, exactamente entre los Trópicos Norte y Sur. En segundo lugar, las condiciones óptimas para este árbol, tales como la altura de 600 metros sobre el nivel del mar. Pero igual puede crecer a nivel del mar, como en Yucatán o Tabasco, así como ocupar mayores alturas. Sólo en tales condiciones se garantizan la temperatura estable y la humedad, mientras que la presión atmosférica no tiene nada que ver.

## **¿Qué desplaza al cacao de los territorios habitables?**

Se debe señalar que quien por primera vez develó el centro de procedencia del cacao fue el científico ruso Nikolai Vavilov. Él fue el primero en relacionar el cacao con la civilización mesoamericana. Esto ocurrió a principio de los años 30 del siglo pasado después de realizar una expedición a la zona tropical de México y Guatemala.

A propósito, en estas latitudes se cultiva la vainilla americana, la menos caprichosa e “importada” caña de azúcar, el nutritivo plátano y el aromático café.

La vainilla silvestre, la cual ya en la antigüedad los indígenas mexicanos añadían al chocolate, pertenece a las orquídeas y es considerada como



III. 093. *Vainilla – vainas.*



III. 092. *Vainilla – flores.*

planta parasitaria que se enrolla en torno a los troncos de los árboles tropicales. La vainilla, por todos conocida por su dulce aroma, también sufrió la paradoja de la globalización. Actualmente más de la mitad de la producción de esta especia corresponde a Madagascar, siguiéndole Indonesia, mientras que su patria madre, México, ocupa un lugar muy alejado del primero, suministrando el valioso y aromático producto al mercado quince veces menos que Madagascar.

El más agresivo y menos exigente extranjero que comenzó junto con los europeos la invasión del Nuevo Mundo



III. 094. Plantaciones de café cerca de Antigua Guatemala.

fue la caña de azúcar. Ésta fue llevada a las islas Antillas en 1492, año que marca el descubrimiento de América por Colón. Es desconocido el origen de esta gramínea que se incorporó a los cultivos domésticos mucho antes de nuestra era y se pierde en la antigüedad profunda. El término azúcar procede del sánscrito, lo cual indirectamente señala a Asia del Sur. Nikolai Vavílov considera que la caña de azúcar proviene del Centro tropical surasiático (de *sarkura*), en donde se cultivó cerca de la tercera parte de todos los tipos de plantas cultivables. Pero la antigua edad de la planta indica en particular que la caña de azúcar existe en gran cantidad de variedades, dispuestas a ocupar el nicho que va de los 35° de latitud Norte y hasta los 30° de latitud Sur. Al mismo tiempo, la planta se adapta no sólo al nivel del mar, sino llega hasta la altura de casi seis mil metros. Durante el período de la colonización de América la caña de azúcar desplazaba tan activamente las tradicionales culturas de los aborígenes que incluso cambió la composición étnica del Continente, ya que para el cultivo de la caña de azúcar fue preciso llevar de manera masiva a esclavos de África.

En el mismo siglo XVI, tan dramático para el Continente Americano, los trópicos y subtrópicos americanos empezaron a ser conquistados rápidamente por el segundo extranjero que siguió a la caña de azúcar: el plátano, llegado del archipiélago malayo, alimentador de Asia desde tiempos remotos. El plátano también resultó ser menos exigente que el cacao, proporcionando cosechas estables en la franja comprendida entre los 30° de latitud Norte y los 30° de latitud Sur, a cualquier altura comprendida hasta los 2000 metros sobre el nivel del mar.

El tercer competidor activo del cacao y el más pérfido fue el ya mencionado café, de nacimiento africano, y más exactamente etiope. El café se las ingenió para ocupar diferentes nichos tropicales ya que en alturas de hasta 600 metros es posible cultivar variedades menos refinadas pero más estables, con mayor contenido de cafeína del tipo “robusta”. En la altura de 600 a 2000 metros crecen muy bien las variedades más generalizadas del tipo “arábiga”. En Guatemala se considera que el mejor café para su exportación a Europa es el que madura en los valles montañosos, protegido por la sombra de los volcanes y en la tierra fertilizada por la ceniza volcánica. Por lo visto, se trata de las plantaciones ubicadas a alturas de 600 metros, es decir, en donde se puede lograr la conjugación del aroma refinado y el sabor fuerte.

No es casual que las principales plantaciones de árboles de café actualmente se encuentren ubicadas precisamente en la región del Soconusco, en las fértiles tierras volcánicas. Es decir, precisamente en aquel lugar en donde en la lejana antigüedad fue culturizado el cacao y en donde se cultivaban sus mejores variedades de elite.

Mientras por las tierras de los trópicos americanos avanzaban triunfantes las plantaciones de caña de azúcar, de plátano y de café, el cacao emigró masivamente a África, principalmente a Côte d'Ivoire (Costa de Marfil), en donde actualmente se produce cerca de la tercera parte de la cosecha mundial. Le siguen países productores de cacao como Indonesia, Ghana, Nigeria, Brasil, Camerún, Ecuador, República Dominicana, Malasia y Colombia. Resultó que desde hace ya 500 años el café y el cacao luchan por un lugar en la sombra, desplazando uno al otro en las mismas regiones del mundo.

El calor y la humedad son del todo indispensables para el tierno cacao, pero todo en determinadas dosis. En las depresiones de la calurosa selva tropical a veces surge la sensación de que grandes gotas de agua se condensan directamente del aire, es decir, evidentemente la humedad se aproxima al 100%. Para el cacao esto es nocivo. El índice óptimo de humedad no debe sobrepasar el 80% y las precipitaciones pluviales anuales (bajo todas las oscilaciones de las temporadas tropicales), se supone que deben ser de cerca de 1500–2000 milímetros. Al mismo tiempo, los árboles son capaces de soportar la temporada de lluvias y encontrándose en el agua no se pudren. Las condiciones demasiado calurosas tampoco se consideran confortables para el cacao. A propósito, a la caprichosa planta no le convienen los frescos bosques secos de los masivos montañosos de los trópicos geográficos de México y Guatemala, en donde las laderas están cubiertas de altos pinos de agujas largas. A veces hasta sugieren la impresión de estar en algún lugar de la región del mar Báltico, especialmente cuando las temperaturas diurnas oscilan entre los 15 y los 20 grados y en la noche invernal castañean los dientes. En una palabra, éste tampoco es lugar para el cacao. En Moscú, durante el loco verano del 2010, nuestra tierna planta no hubiese logrado sobrevivir ante demasiado calor y poca humedad.

La temperatura ideal para el cacao es definida por algunos grados entre los 24 y 28 centígrados. La temperatura menor a los 20° se convierte en catastrófica para el cacao, y bajo 16° el tierno árbol perece. Es indispensable una temperatura anual uniforme, la cual es posible precisamente en los trópicos sombreados a una altura de 600 metros sobre el nivel del mar. Más arriba, en las montañas fuera de los límites de los trópicos, se producen bruscos altibajos, noches frías y períodos invernales. Por debajo de los 600 metros inevitablemente habrá más calor y más humedad, lo cual creaba y crea muchos problemas para los antiguos y los modernos agrónomos.

Aún más, las plantaciones deben ser protegidas ante las plagas de insectos dañinos, que en grandes cantidades peinan literalmente los bosques tropicales en búsqueda de alimentación, dispuestas a destruir todo lo que encuentren mal puesto: plantas heridas, cadáveres de insectos muertos e inclusive cualquier cosa de papel. Y aquí, ¡los eternamente florecientes árboles de cacao! Por eso, en la antigüedad los indígenas no confiaban tanto en la buena disposición de los dioses como en sus propios esfuerzos para defender la cosecha ante los múltiples competidores.

Si se siembra el cacao en condiciones óptimas, bajo sombra permanente pero en un espacio abierto, entonces con mucha facilidad podría alcanzar 15 metros de altura. El problema principal consiste en que estos árboles no soportan el sol abierto, y encontrar un lugar abierto conveniente para ellos es bastante complicado. En la vida real tales condiciones paradisíacas podían aparecer con muy poca frecuencia, posiblemente sólo en las bolsas más sombreadas de las cercanías de los volcanes en una angosta franja de la parte Norte. Sea como fuere, gracias a la intervención humana, la altura común del árbol de cacao no supera los 4 o 6 metros. Al mismo tiempo, el árbol crece y da frutos sólo bajo la protección de la sombra de las tupidas coronas de la selva de varios niveles.

Es comprensible que en la antigüedad los inteligentes agrónomos mesoamericanos prefirieran buscar para sus plantaciones depresiones y ahondamientos – rejolladas, sobre todo en los territorios planos como los de Yucatán o Tabasco. Los volcanes activos son una fuente permanente de fertilizante natural de los suelos.



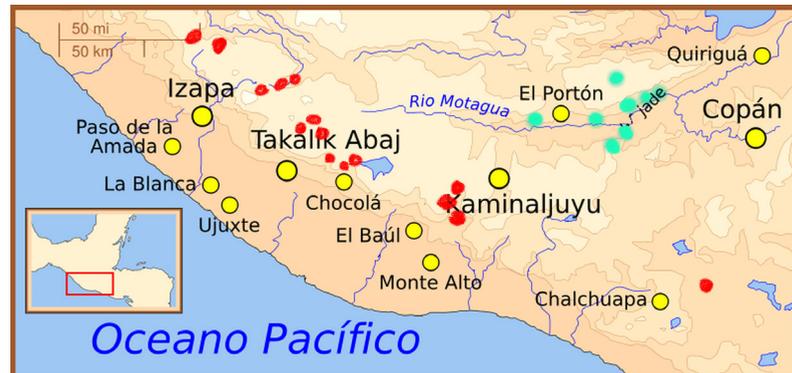
III. 095. Mazorca de cacao.



III. 096. Árboles del cacao bajo un techo de sombra, la altura no supera unos cuatro metros.

## Soconusco: volcanes, valles fértiles y café con cacao

No es nada sorprendente que la región de Soconusco, territorio fronterizo entre Guatemala y México por el lado de la costa del Pacífico, sea reconocida como patria del cacao. Aquí, histórica y geográficamente existen condiciones exclusivamente cómodas para su desarrollo.



III. 097. Mapa del territorio de la Costa del Pacífico con las mejores plantaciones de cacao en la antigüedad.

Empezaremos por los volcanes. Casualmente o no, pero precisamente el Soconusco, como dicen los geólogos, “abre una serie de volcanes centroamericanos”. Asimismo, incluso la ubicación amontonada de estas cúspides montañosas, que por turno lanzan arena y hacen erupción, es de interés especial. El volcán Soconusco se encuentra en el centro del eslabón americano de la cadena de volcanes del llamado “cinturón de fuego del Pacífico”. Desde aquí se extienden múltiples conos alrededor de los cuales, hasta en los días más claros y soleados, se eleva una pequeña nube, señal de que no son simples montañas, sino volcanes. Volcanes que, o dormitan o se despiertan y empiezan a resollar, y de vez en cuando protagonizan terribles erupciones de las cuales la población no siempre consigue salvarse.

La región del Soconusco recibió esa denominación por el nombre del activo, pero ahora dormido volcán ubicado a la altura de 2380 metros. Junto a él, del lado mexicano, se encuentran dos volcanes activos: el Amilpas y el Zapotitlán. Y del lado de Guatemala, el volcán Tacaná cuya última erupción data de la mitad del siglo pasado. Está ubicado a lo largo de la línea fronteriza entre los dos países. Después le siguen los volcanes Tajumulco, Siete Orejas, el activo Santiaguillo y el Santa María. El último se destacó en 1902 con su más fuerte erupción de las ocurridas en el siglo XX. Pero los volcanes enumerados son sólo un pequeño eslabón de la apretada cadena montañosa que atraviesa Guatemala en su totalidad, cruza América Central y se extiende hacia delante a lo largo de toda la América del Sur.

Pero el resultado más importante de la agitada actividad volcánica es el hecho de que los valles entre las cadenas montañosas se diferencian no sólo por su excelente clima sino también por su exclusiva fertilidad.

El mismo nombre de Soconusco está relacionado con las plantas frutales. En opinión de algunos investigadores, éste se remonta a la palabra nahua *Xoconochco*, que significa “lugar de las bayas ácidas y las tunas”. Por lo visto así les pareció a los toltecas que invadieron y poblaron la tierra maya el sabor de los frutos del nopal, cacto mexicano comestible. Los mayas-mame, que habitaron estas tierras del siglo X al siglo XI (este pueblo llegó muy tarde de la costa, poco antes de la conquista de Kikaba),

llamaban a sus tierras *Saklojpacab*, vocablo que las fuentes de Internet erróneamente traducen como “antepasados”, lo cual no es así. En dado caso, la palabra “Mam” es el nombre de un pueblo, en las lenguas maya de verdad significa “antepasado, abuelo por línea materna”. Pero la palabra *Saklojpacab* en primer orden está ligada a las vestimentas blancas tradicionales de algodón, las cuales siempre eran portadas por los mames, ya que la palabra *zac* significa “blanco”; *loh* (lok), “pintura, color” y *pac* (ab), “bolitas de la bellota del algodón”. Así que lo más posible es que se trate de las personas con vestimenta de “algodón de color blanco”. Los hombres portaban camisas blancas de algodón, atadas con cinturón rojo. Las mujeres se vestían también con faldas azules de algodón y camisas blancas-huipiles con brillantes flores bordadas. Esto no es sorprendente, ya que aquí se empezó a cultivar el algodón aún antes de nuestra era, en la época de formación de las primeras civilizaciones mesoamericanas. Entonces en la región del Soconusco el cacao crecía en su forma salvaje y hay suposiciones de que, como consecuencia, fue precisamente aquí en donde la población local lo incorporó a sus cultivos domésticos.

Se debe señalar que la región del Soconusco siempre se distinguió por su riqueza y bienestar; en el siglo XVI se hizo célebre por su producción agrícola: maíz tradicional, frijol, cacao, algodón, cochinilla; la recién llegada caña de azúcar y por supuesto, la extracción de plata tan necesaria para la Corona española.

De acuerdo con lo que afirma una historia que se ha conservado hasta nuestros días, en 1590, Miguel de Cervantes y Saavedra era entonces aún un simple soldado, y había servido durante 22 años en el ejército, cuando logró escapar del cautiverio al que había sido sometido y cuando todavía no había escrito nada acerca del inmortal hidalgo Don Quijote de la Mancha, supo que el lugar de gobernador de Soconusco no estaba ocupado por nadie. El 21 de mayo se dirigió al rey de España y al Consejo de Indias solicitando le concediesen un buen cargo en las colonias. Confiaba en ocupar el puesto de Gobernador de la Provincia de Soconusco en Guatemala, era un lugar muy suculento y atractivo para muchos. Pero Cervantes no obtuvo el cargo estatal y, por lo visto, por amargura, se dedicó a escribir *El ingenioso hidalgo Don Quijote de la Mancha*, cuya primera parte vio la luz en el año 1604.

El café se empezó a cultivar en el Soconusco mucho más tarde. A finales del siglo XVII, la producción de cacao ya casi no existía, ya que para su cultivo prácticamente no quedaba ya fuerza de trabajo. La población indígena fue desplazada de aquí aún en el siglo XVII para liberar las tierras y convertirlas en pastizales. En 1846, el italiano Jerónimo Manicelli introduce el sistema de plantaciones de café para garantizar su exportación a Europa. En 1880, en México se adoptan leyes ventajosas para el capital extranjero y hacia el inicio del siglo XX casi todas las plantaciones quedan en manos de empresarios alemanes, violando con frecuencia la legislación. La producción de café empezó a desarrollarse de un modo muy dinámico, a lo cual contribuyó en gran medida la política del gobierno. Por una parte, los indígenas eran enviados por la fuerza a las plantaciones de café como castigo por participar en la llamada Guerra de Castas, y por otra parte, se formaron las condiciones económicas bajo las cuales los mayas de las regiones montañosas se vieron obligados a emigrar de sus lugares habituales en búsqueda de una vida mejor. Es una página dramática y muy interesante y casi desconocida en la historia de México y Guatemala, pero ya no está relacionada con el cacao.<sup>4</sup>

<sup>4</sup> Manuel Efrén López Echeverría. *Las fincas cafetaleras Alemanas en el Soconusco: más de 150 años de experiencia. Reflexiones sobre experiencias de investigación en algunas organizaciones en Chiapas*. Tuxtla Gutiérrez: UNACH 2007. p.11-12.

III. 098. Las plantas de cacao sobrevivieron sin atención hasta hoy día en los sitios arqueológicos, como Takalik-Abaj.

III. 099. Frutos de chicozapote que en la iconografía mesoamericana son alimentación de los monos que cuidan el cacao.



Sin embargo, las condiciones naturales adecuadas para un cultivo óptimo se encuentran en la naturaleza con poca frecuencia, y por eso, se hace necesario garantizar la sombra con otros métodos. Antes de la siembra del cacao en la parcela, los antiguos mayas primero sembraban y durante algún tiempo cosechaban árboles altos, cuyas coronas se elevaban a una altura de entre 6 y 8 metros. Los indígenas, como buenos economistas, preferían crear una selva “de sombra” con árboles provechosos como mango, aguacate e inclusive árboles de caucho chicozapote, gracias a que en los trópicos todo crece rápidamente, literalmente a ojos vistas. Las plantaciones contemporáneas de cacao de elite en la región del estado de Tabasco se encuentran ubicadas al nivel del mar, pero los productores lograron crear un nicho de protección y obtener buenas cosechas.



## Acerca del árbol de caucho y el chicle

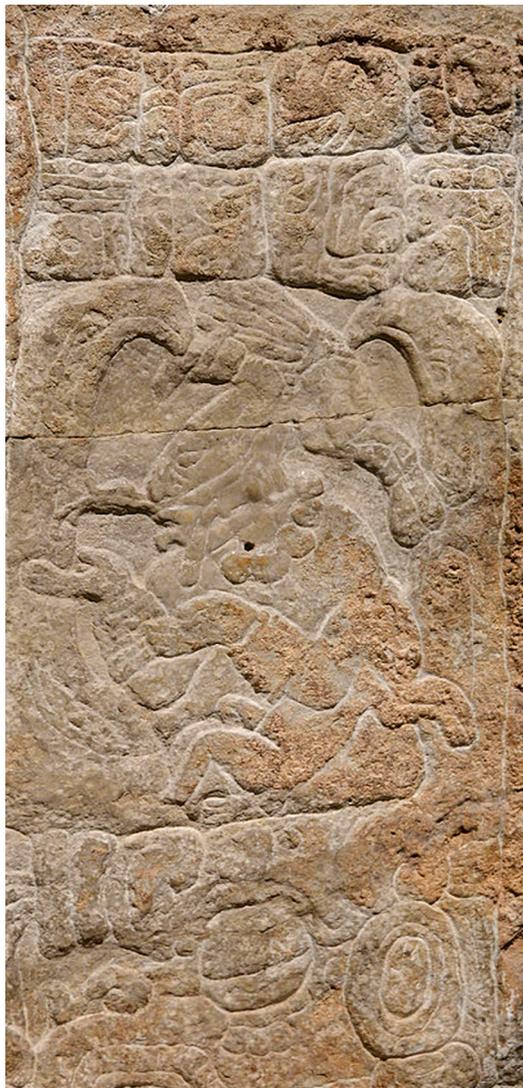
A diferencia del mango y del aguacate que son muy conocidos por todos, acerca del árbol chicozapote se hace necesario hacer un énfasis especial. Empezaremos diciendo que, precisamente gracias a este árbol, los niños, y no sólo ellos, en todo el mundo empezaron a masticar chicle. Aún en la antigüedad los indígenas de Mesoamérica descubrieron este admirable árbol, del cual se puede extraer la sabrosa resina conocida como chicle.

El chicozapote es el árbol mexicano de caucho cuyo nombre científico es *Castilloa elastica* Cerv.

Estos árboles pueden alcanzar una altura de dos a tres decenas de metros y sus troncos a veces alcanzan un diámetro de dos metros y medio. Su corteza es lisa y sus hojas son grandes y fibrosas y de hasta medio metro, adornadas con flecos en las orillas. En una palabra, un bosque de chicozapote es un excelente refugio para el trémulo cacao.

Además, el chicozapote produce sabrosos frutos carnosos que tradicionalmente forman parte de la dieta de los indígenas. Pero lo principal es la resina que puede ser obtenida de cualquier parte del árbol.

Subido en lo alto del liso tronco rojizo del árbol, el chiclero hace una hendidura en la corteza con ayuda de un machete. La hendidura tiene forma de letra V, de donde empieza a brotar un blanco y espeso jugo. Esta es la materia prima para la producción de látex. Después de cada recolección al árbol se le debe dar un descanso de cuatro años para que se recupere. De otra manera, el chicozapote perece.



III. 100.  
Chicozapote – árbol importante de los antepasados difuntos en las imágenes del Templo de Inscripciones de Palenque.

Tras recolectar cerca de 50 litros del viscoso jugo, este es vertido en una enorme tina, y moviéndolo permanentemente, se hierve en el transcurso de 4 a 5 horas. El líquido se hace más espeso y cambia de color, pasando del blanco al crema pálido. La masa elaborada es vertida en moldes de madera, y seguidamente, los cubos de hule obtenidos son almacenados o enviados a la venta.

Antes de que fueran descubiertos los sucedáneos artificiales, del látex indígena natural eran elaborados el chicle, neumáticos para automóviles, aisladores para aparatos eléctricos, piezas para aviones, ropa especial, capas y muchos objetos medicinales.

En la antigüedad, los indígenas hacían pelotas del juego ritual con esta resina, juego que en una plaza especial simbolizaba el averno. La redonda pelota de resina fundida pesaba cerca de cuatro kilogramos y su medida correspondía a la de una cabeza humana. Esto no era mera casualidad, ya que la misma pelota personificaba precisamente la imagen-cabeza en calidad de símbolo de la reencarnación del alma. Tales cabezas del alma crecían en los árboles de cacao.

En una palabra, no era casualidad que el árbol de chicozapote protegiera bajo su corona al árbol de cacao.

Los mayas llamaban *ch'en tun* (pozo de piedra) o *rejollada*, a la parcela para el cacao. Los diccionarios traducen este giro como “cueva o depresión con árboles de cacao”. Es decir, es del todo evidente que para la creación de las condiciones más adecuadas para el cultivo del cacao, los mayas se esforzaban en utilizar las particularidades del relieve, llamadas en Yucatán *rejolladas*. En años recientes, el arqueólogo yucateco Alfredo Barrera Rubio está realizando un gran proyecto de revelación de las *rejolladas* locales, antiguos sitios de cultivo de cacao en la Península.

Para la siembra de las plantas de cacao, los mayas utilizaban el término *xab*: “separar”, literalmente, “cambiar de sitio el retoño”. En las plantaciones actuales por lo común se cultivan inicialmente las plantas, colocando los tiestos con retoños debajo de un tejadillo, y luego se trasladan a suelo abierto. Se puede cultivar cacao de semillas, pero este camino es un poco más difícil.

El árbol de cacao, cuya vida como término medio es de 40 años, y que exteriormente parece poco común, produce al mismo tiempo hojas, flores y frutos. Las hojas de profundo color verde son grandes, sólidas y coriáceas. El cacao da frutos varias veces al año, sin por ello dejar de florecer permanentemente.

Las flores, de aspecto decorativo, de color rosado y pajizo, sin olor o con un suave olor desagradable, aparecen por vez primera en el árbol a la edad de entre 5 y 6 años. Crecen directamente del tronco del árbol o de las ramas gruesas y existen exactamente 48 horas. Durante este tiempo, las pequeñas mosquitas (*Forcipomya spp.*) deben tener tiempo para trasladar el polen. Las buenas cosechas empiezan cuando el árbol tiene de 10 a 12 años, aunque puede producir frutos hasta los 80 años.



III.101. Así se prepara el cacao para la siembra.

En un año, en el árbol aparecen bastantes florecillas, que alcanzan un número de entre 50 mil y 100 mil. Sin embargo, no todas son polinizadas y no se convierten en frutos. De cada mil de estas florecillas se obtienen únicamente dos frutos. El período de maduración de éstos se extiende por varios meses, entre cuatro y seis. De tal manera, la cosecha puede ser recogida durante todo el año. Sin embargo, los habitantes locales, tanto en la antigüedad como actualmente, acomodan todos sus ciclos agrícolas al

cambio de la temporada seca a la de lluvias. La seca continúa en el período, aproximadamente de diciembre a mayo. Las lluvias se inician cerca de finales de mayo y se prolongan hasta finales de noviembre. Precisamente en una parte de este tiempo, de agosto a noviembre, llegan fuertes ciclones y huracanes tropicales.

Sea como fuere, los indígenas por lo común se esfuerzan en recoger la cosecha con regularidad dos veces al año: antes del inicio de la temporada de lluvias y al final de ella, antes de la llegada de la sequía. Precisamente esta cosecha es considerada de mayor calidad. Los mercaderes de toda Mesoamérica asistían a las ferias locales de dicha cosecha llevando sus productos. El fruto, un poco alargado y rugoso, va cambiando de color conforme madura, pasando desde verde hasta el rojizo o pardo oscuro.

Al mismo tiempo se endurece hasta literalmente convertirse en madera. La longitud del fruto puede variar de 15 a 30 centímetros. En español suelen llamarlo “mazorca”. Los mayas lo denominan *u-box el cacao*, literalmente *cajita de cacao*.<sup>5</sup> En dependencia de la variedad puede contener de 10-20 hasta 50-60 semillas. Los mayas preferían la variedad de cacao con 40 granos, entonces, 20 frutos rendían un kilogramo de granos secos, lo cual por sí mismo es determinada medida. Los mayas la denominaban *pach cacao* (medida de cacao). El fruto pequeño del cacao era llamado *p'iste*. *Cocox* (fruto seco), o sea, un fruto totalmente maduro en el árbol de cacao. Además existía el término *chuc-ul taan* (cacao en grano o en mazorcas).



III. 103. Frutos nuevos de diferentes tamaños y edad al mismo tiempo.



III. 102. El cacao con flores y frutos.

Los granos se encuentran en una pulpa fresca y jugosa, la cual mitiga la sed sin importar el calor que haga. Existe una hipótesis fundamentada según la cual fueron los antiguos recolectores de América del Sur quienes pusieron por primera vez la mirada en el cacao, habiendo sido atraída su atención precisamente por esa fresca pulpa. En la región amazónica de Brasil, hasta la fecha algunas tribus utilizan únicamente la pulpa del cacao silvestre. Ésta casi no tiene sabor, con un toque de amargo agradable. En la antigüedad, en Mesoamérica se consideraba posible cortar el fruto del árbol y chupar la pulpa, pero los granos debían ser dejados debajo del árbol en la cáscara para que su dueño pudiera disponer de ellos. El robo de semillas era castigado con la muerte.

Es curioso que en los diccionarios del maya yucateco del período colonial no se haya conservado ni un solo término especial que signifique grano de cacao. Seguramente existía cierta denominación metonímica, la cual ya se había olvidado en épocas más tardías.

<sup>5</sup> Ambos términos aparecen en el diccionario: Álvarez M.C. *Diccionario etnolingüístico del idioma maya yucateco colonial*. T.I. Mundo físico, México, 1980. Este diccionario seguirá siendo utilizado en adelante en el texto.



III. 104. Los colores de las mazorcas maduras.

### **El procesamiento de la cosecha**

Llegado su momento, inicia la etapa de mayor responsabilidad, la de recolección de la cosecha. Los frutos son cortados con ayuda de filosos cuchillos especiales colocados en largas pértigas. Actualmente son hojas metálicas. En la antigüedad utilizaban filosos cuchillos de obsidiana. Primero los frutos cortados son colocados en pequeños montones. El mismo día son abiertos diestramente con ayuda de un machete y los granos cubiertos de pulpa blanca son separados con cuidado.

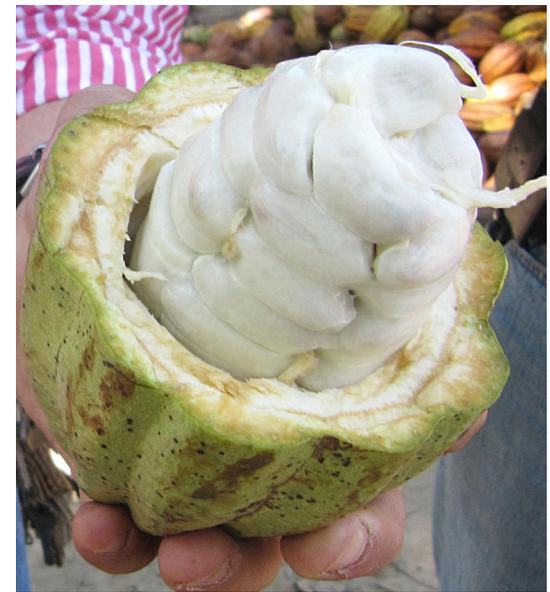
Después empieza el proceso de la extracción del contenido de las mazorcas. Las cáscaras se separan del delicioso contenido.

Los granos extraídos de las “mazorcas”, junto con la pulpa, son colocados en un recipiente especial, por ejemplo, en grandes cajas de madera. Sin embargo, en las plantaciones indígenas comunes, para los campesinos era más fácil colocar los granos a la antigua, es decir, entre “almohadas” de grandes hojas. En este recipiente cerrado, pero con respiración, tiene lugar un verdadero misterio, el proceso de fermentación, como resultado de la cual los granos adquieren el sabor bien conocido por todos. Pasados algunos días, la masa de granos es trasladada a otra caja o a otra “almohada”. Aquí se hace indispensable mantener cuidadosamente la temperatura en 45 grados. Además, debe ser garantizada la entrada de oxígeno, ya que durante el proceso de oxidación surgen sustancias que imprimen al cacao el color café tradicional. Para garantizar un régimen óptimo lo cubren con un lienzo grueso y denso. De tiempo en tiempo lo levantan para observar el proceso. Para los que no lo conocen, el proceso parece desagradable: una espumosa masa que resopla calor sobre la cual revolotean huestes de pequeñas mosquitas. Pero, para aquellos que se dedican al procesamiento de los granos de cacao, este es el acontecimiento más maravilloso del mundo.

Por una parte, este procedimiento limpia de pulpa los granos, y por otra, reduce el contenido de tanino viscoso, matando con ello lo amargo. Poco a poco el aroma ácido va desapareciendo y se forma el característico y mágico aroma del cacao. Para ello debe transcurrir una semana más o menos. Del período de fermentación, calculado literalmente en horas, depende la calidad del producto que desea alcanzar el productor.



III.105. Los granos de cacao frescos dentro de la mazorca.



III.106. El delicioso contenido de una mazorca recién cortada.

III. 107. Así se cortan actualmente de las mazorcas maduras.



III. 108. Las mazorcas cortadas se recogen en canastos.



III. 110. Con un machete especial se parte la mazorca.



III. 109. Las mazorcas se acumulan en montones para seguir el procesamiento.

Después llega una etapa no menos importante: el sacado de los granos, que puede prolongarse durante varias semanas. Los granos se colocan bajo el sol en pequeñas esteras o en un patio cementado, en donde son volteados con ayuda de una pala especial de madera.

Los granos se van transformando día a día: cambia el color y el buqué del aroma del cacao. Ya por estos índices un buen productor es capaz de juzgar sobre la calidad del producto.

En la antigüedad, para quitar la cascarilla de los granos, los indígenas mayas organizaban un baile especial sobre los granos, que tenía un paso especial cuando se arrastraban los pies. Este paso ocupaba el lugar de la pala especial para voltear el cacao. Como resultado, de los granos se desprendía la envoltura café que los cubre (cacaovella), la cual tradicionalmente era utilizada en calidad de abono para la tierra.

En la época colonial, para limpiar la cascarilla fueron inventados tambores especiales de madera con aspás en el interior. Las semillas se colocaban en ellos y después los hacían girar a mano hasta que se desprendía la cacaovella y caía a través de las reglas de madera. En nuestros días la cacaovella de pronto resultó ser muy reclamada por la farmacología, y sirve también para elaborar muchos cosméticos.

Existía otro tipo de tambores de madera parecidos a los anteriores en donde tenía lugar un proceso totalmente diferente: la selección de las semillas por tamaño y variedad.

Al final de cuentas, el productor obtiene granos limpios y brillantes del clásico color “chocolate” y listos para ser utilizados. Su aspecto exterior hace recordar los granos del café, pero más aplanados y más grandes (de entre 2 y 4 centímetros), pero también ovalados con una ranura en una de las partes. Como resultado de todas las manipulaciones, la humedad de los granos de cacao se reducía hasta el 8% y por eso ya se podían almacenar, guardar en sacos y tranquilamente transportar a través del océano.



III. 111 La cáscara de la mazorca es acumulada en montones y se convierte en excelente composta para abonar la tierra de las plantaciones.

Con ese aspecto, los granos llegan a manos de las amas de casa que dan inicio al uso directo de los mismos. Primero, las mujeres indígenas tostaban los granos.

Después llegaba el momento cuando los granos se molían en un pesado metate. La molienda del cacao a mano exige grandes esfuerzos físicos ya que se hace necesario no simplemente quebrantar los granos, sino convertirlos en polvo. Se trata de extraer la manteca para facilitar el proceso lo cual existía un truco: debajo del metate ponían un fuego que lo calentaba y la manteca en los granos se derretía fácil.

Para alcanzar el resultado necesario, por lo común el metate era colocado en la tierra y la mujer se ubicaba de rodillas delante de él. La masa de cacao con la manteca derretida se acumulaba en un vaso puesto bajo el metate.

Como resultado no se obtenía harina, sino una viscosa y espesa masa de chocolate que se resbalaba del metate colocado en declive y se acumulaba en una vasija especial.



III. 112 – 113. Actualmente el cacao se procesa en cajas de madera, pasando de una a otra, según el avance de fermentación y cambio de temperatura.





III. 114. Secando los granos del cacao.



III. 115. Dependiendo del día, los granos cambian color y olor.



III.116. La cáscara de los granos que actualmente se utiliza en farmacología.



III. 117 - 118. El proceso de selección de los granos por el tamaño usando tambores especiales.





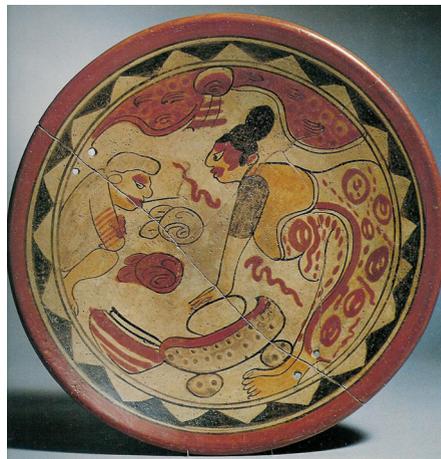
III. 119. Pesa vieja para los granos de cacao.



III. 120-121. La forma tradicional de tostar el cacao.



III. 122-123. Estas manos de indígena maya han molido toneladas del cacao.



III. 124. Así, fumando, miraba el hombre yucateco el proceso de transformación de los granos en masa. Plato policromo maya, VI-IX. Yucatán, México.





III. 125. La deliciosa masa de cacao ahora se guarda en el plástico.

Seguidamente, esta masa era mezclada con agua y calentada. En virtud de que los granos de cacao generalmente contienen una proporción de entre 50 y 60 por ciento de grasa, de tal modo que al calentarse empezaba a brotar la manteca que se acumulaba en la superficie. La espuma aceitosa era retirada y vuelta a mezclar de nuevo en las proporciones indispensables en dependencia del tipo de bebida elaborada. La mezcla obtenida después de estas manipulaciones era batida enérgicamente hasta obtener una espléndida espuma que se bebía fría. Para batirla utilizaban un “molinillo” hecho de una rama sin frutos del árbol de cacao. Dicho objeto se sumergía en la espesa masa y se hacía girar enérgicamente entre las palmas de las manos.

En una palabra, la elaboración de bebidas era un verdadero sacramento. Su calidad y sabor dependían en mucho del tipo y variedad de cacao.

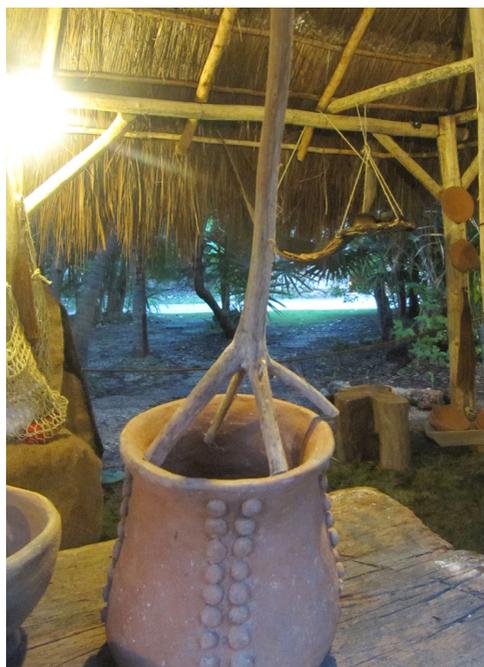
## Variedades y especies

El cacao es clasificado por los botánicos de la siguiente manera: género – Theobroma; orden – Malvales; familia – Malvaceae; clase – theobroma; especie – cacao.

Hay otras especies del género: Theobroma bicolor y Theobroma subincanum. Son conocidas más de 20 variedades y tres especies fundamentales de cacao.

El cacao criollo es una variante original que fue descubierta por los españoles en México. Los árboles de esta variedad son frágiles, sus raíces crecen horizontalmente y cerca de la superficie de la tierra y por eso son arrancados fácilmente por los huracanes. Además, este tipo es fácilmente afectado por las enfermedades, lo cual lleva a que se reduzca el área de siembra. La cosecha de esta variedad es bastante baja. En el árbol maduran frutos alargados de los cuales se extraen grandes granos claros con bajo contenido de taninos. Especialmente valiosa es considerada su variedad “porcelana”, con granos blancos. Por su calidad, el cacao criollo es considerado de elite e indispensable para la producción de chocolate selecto. Casi no es amargo, no es astringente, tiene un tierno sabor con buqué de frutas (citrus, bayas silvestres, pasas) y se distingue por su refinado aroma.

Se considera que para la obtención de chocolate de calidad es necesario agregar a la masa cerca de 20 por ciento de cacao de variedades de elite. El cacao criollo es el 10 por ciento de la producción mundial. Actualmente las variedades de elite se cosechan en bajos volúmenes en países como Guatemala, Nicaragua, Venezuela, Colombia, Cuba, Trinidad, Jamaica y Madagascar, así como en las Comoras. Sin embargo, en la patria del cacao, en México o Guatemala, hasta hace poco era casi imposible encontrar esta variedad. En años más recientes se lleva a cabo una gran labor para restablecer las antiguas variedades locales de elite. En total, en el país se dedican cerca de 90 mil hectáreas para el cultivo de cacao, de las cuales 60 mil se encuentran sólo en el estado de Tabasco. Los productores de este estado garantizan el 70 por ciento de la producción nacional de granos, en lo fundamental de variedades de elite, suministrando fundamentalmente el producto a Estados Unidos, Rusia, España, Francia y Alemania.



III. 126-127. Instrumento clave para la preparación de la deliciosa bebida: molinillo para batir el cacao.

En África, en donde actualmente se produce la cantidad fundamental de cacao común para la producción de chocolate, las variedades de elite prácticamente no crecen. Los países como Rusia tienen sus propias plantaciones para la producción nacional.

El cacao forastero amazónico es una planta endémica del curso superior del Amazonas. La planta se distingue por su resistencia a cuenta de sus bien desarrolladas y profundas raíces y de sus frutos redondeados con granos planos con gran contenido de taninos. Esta última circunstancia es la causa de la no muy alta calidad del cacao forastero, que se distingue por su sabor astringente, amargo fuerte y ligeramente ácido. Su aroma, aunque fuerte, no es refinado.

Las plantaciones industriales modernas de esta variedad se concentran fundamentalmente en África: Ghana, Nigeria, Costa de Marfil y Camerún. En América Latina hay plantaciones en Costa Rica, República Dominicana, Perú, Brasil, Colombia, Venezuela y Ecuador. Precisamente esta variedad de “cacao común” ocupa el 70 por ciento de la producción mundial y se exporta a los países productores de chocolate.



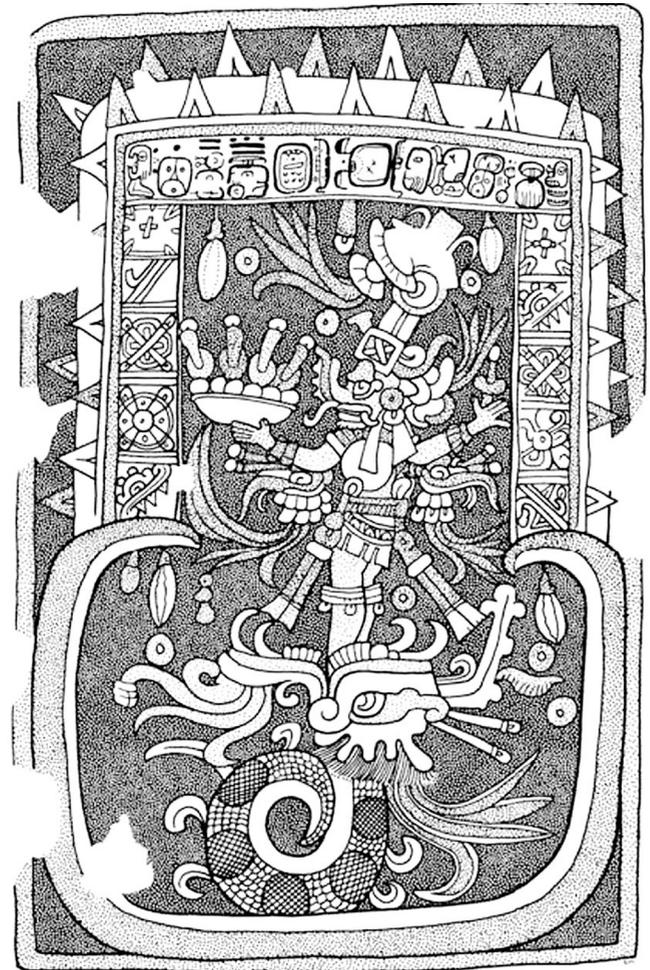
III. 129. Las variedades de elite son muy importantes para la producción de los chocolates.

El tercer tipo es el *trinitario* o de Trinidad, que es un híbrido de los dos anteriores. Es originario de la isla Trinidad. Esta variedad surgió por mera casualidad: en 1727, en que un terrible huracán azotó la isla destruyendo las plantaciones de cacao. Cuando volvió la calma, en las tierras de las antiguas plantaciones de Trinidad inesperadamente empezaron a surgir retoños de árboles de cacao que resultaron ser híbridos casuales de variedades criollas y forasteras.

Por su sabor, el trinitario conjuga las calidades del criollo y del forastero. Es rico por su gama de sabor y aroma. Al mismo tiempo, deja en el paladar un sabor estable a trébol, miel, manzana e incluso a melón. Es especialmente valioso el hecho de que la cosecha de este fuerte árbol es mayor a la de sus predecesores. Básicamente se cosecha en las mismas regiones que el criollo: Trinidad y en las islas Antillas, así como en Java, Sri Lanka, Papúa, Nueva Guinea y Camerún. El cacao de esta especie se considera bueno y compone el 20 por ciento de la cosecha mundial.

En realidad, el sabor del chocolate en la etapa final de producción en mucho depende de la mezcla de variedades que forman parte de la composición de la masa. Estas especies se dividen en “fuertes” y “suaves”. A las primeras pertenecen especies como Santa Lucía, Accra, Trinidad, Granada, Surinam, Cuba y República Dominicana. A las segundas pertenecen las especies Sri Lanka, Mauritania, Caracas, Aruba, Java, Madras, Jamaica y Seychelles. Sin embargo, esta es la división más general y los especialistas seguramente mencionarán muchas más características de las múltiples variedades de este asombrosa planta.

III. 130. Yucatán siempre ha sido tierra del cacao que se cultivaba en las famosas rejolladas. Esto testimonian las imágenes en los elementos de los edificios en el Norte de Yucatán, s. IX-X. (Dibujo de A. Davletshin tomado de S. Martin)



## Capítulo 3.

### ANTIGUA PATRIA DEL CACAO O CULTURA DE LOS “HOMBRES DEL CACAO”

Datos históricos acerca del cacao.

La antigüedad del cacao.

México antiguo - patria del chocolate.

Descubrimiento de Nikolai Vavílov.

Los olmecas y los “hombres de chocolate”.

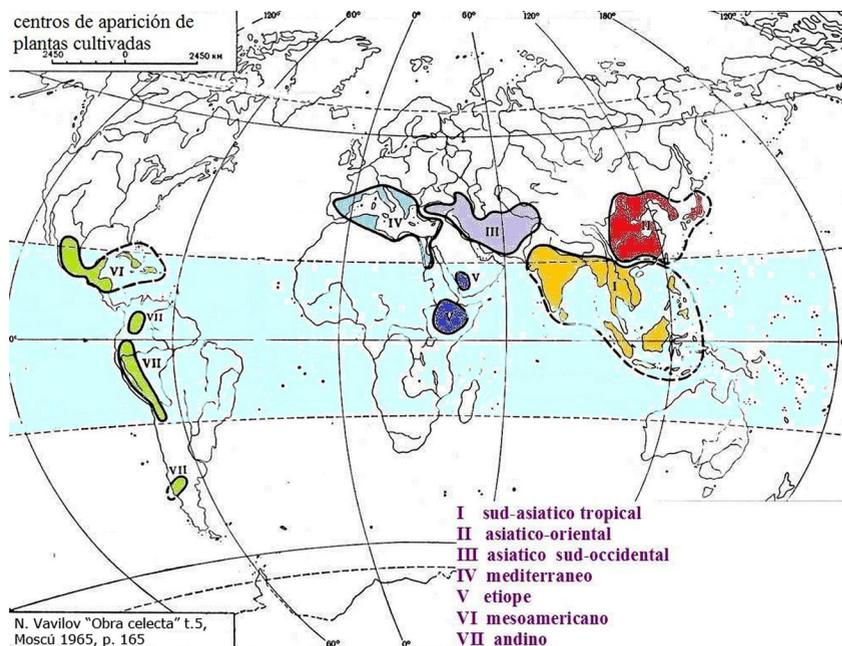
¿El Golfo de México o la Costa del Pacífico?

Origen del nombre. El cacao en los diccionarios de la lengua maya o ¿qué sabían sobre el cacao los indígenas?

#### *Entonces, un poco de historia*

La humanidad conoce el cacao por lo menos desde hace 4 mil años. Lo empezaron a cultivar los antiguos habitantes de Mesoamérica.

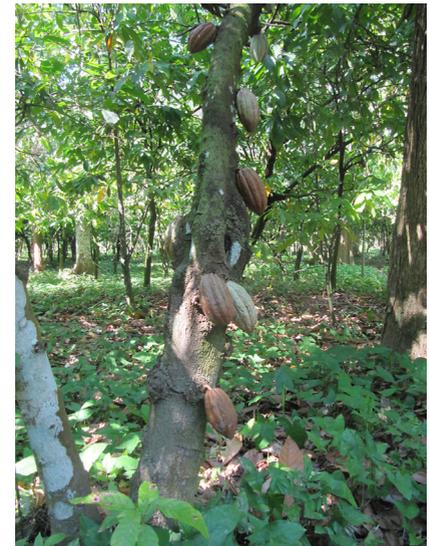
Como se ha recordado en el capítulo anterior, el primero en descubrir el lugar donde se empezó a cultivar el cacao, en el cinturón tropical de Mesoamérica, fue el científico ruso académico Nikolai Vavílov. Fue el primero en definir en la ciencia el origen geográfico e histórico de las principales plantas alimenticias de la humanidad y relacionó esto con los focos de surgimiento de las civilizaciones.



III. 131. El mapa del biólogo Nikoláy Vavilov con los centros de civilizaciones mundiales, relacionados con el origen de plantas cultivadas.

#### Nikolai Vavílov: sobre las plantas domesticadas y centros de civilización

Es increíble, pero en aquellos años tan difíciles para Rusia (1920–1930), Nikolai Vavílov organizó unas expediciones por todos los Continentes, investigando diferentes regiones del mundo en donde existieron antiguas culturas y civilizaciones. En 1930 exploró Estados Unidos, Canadá, México y América Central. Entre 1932 y 1933 viajó por Guatemala, Cuba, Perú, Bolivia, Chile, Brasil, Argentina, Ecuador, Uruguay, Trinidad y Puerto Rico. Como resultado de ello, Nikolái Vavílov escribió una obra fundamental para la selección de las plantas y para la historia de las civilizaciones: *Centros de origen de las plantas cultivadas*.



III. 132. Planta de cacao – resultado del trabajo de los antiguos agricultores mesoamericanos.

Según la definición de Vavílov, “El centro centroamericano” unificaba el Sur de México, América Central y una parte de las islas Antillas. La región se distinguía por “su humedad moderada, por sus altas temperaturas con oscilaciones de temporada, por la prolongación moderada de la vegetación de las plantas (temporada de lluvias)”. Nikolái Vavílov consiguió por vez primera definir que la región de América Central se convirtió en la patria de plantas cultivadas como el *maíz*, *el frijol*, *la calabaza*, *el girasol*, *el chile*, *el aguacate*, *el algodón*, *el agave*, *el tabaco*, *la papaya*, *el tomate*, *el chayote*, *la jícama* y *finalmente, el cacao*. Únicamente medio siglo después surgió una gran cantidad de trabajos de los más diferentes autores en los cuales se empezó a examinar el problema del origen de ese tipo de plantas, pero ya en búsqueda de la fecha concreta del inicio del cultivo de una u otra especie. La mayoría de los investigadores contemporáneos apoya las conclusiones de Nikolái Vavílov referente a que el cacao se comenzó a cultivar en Mesoamérica y de allí emprendió viaje por todo el mundo.

Sin embargo, hasta hace poco tiempo los científicos no podían llegar a una opinión común en respuesta a la interrogante: ¿En dónde se encontraba la patria del cacao?

Existen tres hipótesis con igualdad de derechos:

- 1) el cacao procede de América del Sur, de la jungla del Amazonas en donde crece la mayor cantidad de predecesores silvestres;
- 2) el cacao siempre creció en el hemisferio Norte y más tarde se difundió hacia el Sur;
- 3) el cacao silvestre crecía independientemente en Mesoamérica y en América del Sur.

En 2002, un grupo de genetistas brasileños, mexicanos y franceses dirigidos por Juan Carlos Motamayor demostró que todas las variedades de cacao criollo (recordaremos que ésta es la especie principal que se cultiva en Mesoamérica) procede del cacao forestal amazónico. Precisamente bajo la sombra de la selva del Amazonas y del Orinoco fue en donde el hombre conoció el cacao, hace por lo menos más de cuatro mil años.

Uno de los primeros en describir el árbol de cacao fue el mercader florentino Galeotto Cey, quien vivió en Venezuela entre 1544 y 1553. Escribió la obra *Viaje y descripción de las indias*. Naturalmente que la extraña planta no quedó fuera del alcance de la atención del mercader ávido de saber. Describe la planta como un árbol que crece silvestre en la selva, muy alto, de corteza muy delgada y brillante. Tiene pocas hojas y en el tronco crecen los frutos que son unas largas vainas del grueso de un buen pepino de color verde-blancuzco. “De los granos un tanto amargos se extrae un remedio que defiende ante cualquier veneno, en lo cual creen lo indígenas”.

¿Qué otra cosa, además de las cualidades de antiveneno universal, podía interesar a los indígenas amazónicos, si, además ya sabían cómo elaborar una bebida con los granos? Recordemos que los granos de cacao en el interior del fruto están cubiertos por una pulpa. En las regiones montañosas y en la Costa del Pacífico de Guatemala, esta pulpa sigue siendo utilizada para la elaboración de una bebida refrescante, el “refresco de pocha”. La pulpa se coloca en una jarra, se le agrega agua y se bate con un molinillo. Después, la masa obtenida se disuelve en agua y se le añade azúcar o algún jugo de fruta para el sabor. Una bebida análoga es bien conocida en Nicaragua, la cual también es elaborada a partir de frutos de cacao común *pataxte* (cacao bicolor). Algunas veces los habitantes de Guatemala destilaban de la pulpa de los frutos del cacao una bebida alcohólica. Para ello, el “refresco de pocha” se dejaba en reposo durante 20 a 30 días y tras fermentarse, se convertía en guaro, como es llamada entre el pueblo cualquier braga de frutas<sup>6</sup>, y en general cualquier bebida alcohólica de fabricación casera.

Entre los indígenas de la Amazonia se sabe de una gran cantidad de bebidas obtenidas de pulpa de frutas de diferentes árboles como abiu (*Pouteria caimito*), biriba (*Rollinia mucosa*), mapati (*Pouruoma cecropiifolia*), sapota (*Quararibea cordata*) y otras. Todas estas bebidas son conocidas con el nombre común de chicha, nombre con el cual los autores españoles denominaban el vino de maíz de bajo contenido alcohólico que elaboraban los incas. Por lo visto, inicialmente el cacao era utilizado de la misma manera.

Entonces, ¿Cuándo apareció el cacao en Mesoamérica? ¿Qué dice al respecto la arqueología?

Durante mucho tiempo se consideró que los testimonios más tempranos acerca del uso del cacao provienen de las tierras mayas. En 1984, durante las excavaciones realizadas en un antiguo templo de la ciudadela Río Azul (Guatemala), arqueólogos estadounidenses dirigidos por Richard Adams descubrieron un rico entierro intacto. La alegría de los arqueólogos fue inmensa ya que un entierro real descubierto por ellos en la víspera en el mismo templo resultó estar totalmente saqueado. Y en este otro, además de las coloridas pinturas murales de la cámara mortuoria, descubrieron en la tumba diecinueve finas vasijas. Según pudieron suponer, en el interior de las vasijas, en calidad de alimentos para los difuntos, podría encontrarse cacao. El minucioso análisis químico demostró totalmente las suposiciones de los científicos de que el polvo en los recipientes era residuos del antiguo cacao. La referida compañía empezó a pensar seriamente en iniciar la producción de chocolate “según las recetas de los antiguos mayas”. Sin embargo, desgraciadamente, este proyecto nunca alcanzó su realización.

Durante más de diez años, el cacao del entierro maya de Río Azul fue considerado el testimonio más antiguo de la existencia de esta sorprendente bebida, hasta que en 2001 un grupo de arqueólogos dirigidos por Terry Povich, especialista canadiense en cerámica, se dedicó a investigar un grupo de vasijas, las llamadas “vasijas con pitorro”.

A diferencia de la vajilla indígena común para esta época, esas vasijas se parecían más a las “teteras”, ya que tenían en un costado un asa-nariz. A propósito, todavía en 1969 el arqueólogo James Ford las llamaba “teteras para infusión”, cuando aún nadie se imaginaba para qué estaban destinados estos objetos caseros. Los arqueólogos empezaron a estudiar exhaustivamente las “vasijas con pitorro” descubiertas. Paulatinamente se fue develando que en el transcurso de varios cientos de años, hasta finales del siglo I, estas vasijas estaban ampliamente difundidas por toda Mesoamérica, desde los zapotecas de Oaxaca hasta los habitantes de Honduras. Muchos especialistas coincidieron en las suposiciones de que estas “teteras” realmente eran para hacer infusiones, pero no para el cacao. Finalmente un grupo de arqueólogos decidió comprobar la veracidad de las suposiciones. Para el análisis fueron elegidas catorce vasijas de sepulturas de la antigua ciudad de Colha, urbe descubierta en el Norte del territorio de Belice. Después de las excavaciones todas las vasijas descubiertas en esta ciudadela fueron llevadas a Estados Unidos y se conservan en la Universidad de Texas.

En la cerámica de Río Azul se apreciaban a simple vista las huellas pardas, mientras que en las vasijas de Colha era imposible ver su antiguo contenido. Terry Povich, director del proyecto, adoptó la decisión de extraer cuidadosamente la fina capa de sedimento de la superficie interna de cada vasija. Como resultado los investigadores obtuvieron 14 pruebas de arcilla que oscilaban entre 1 y 14 gramos. Las muestras fueron remitidas para su análisis técnico a la corporación “Hoersch”, en donde se encargó de su estudio Jeffrey Hurst, quien ya había trabajado con materiales de Río Azul. Las pruebas fueron purificadas inicialmente con ayuda de filtros de membranas, y luego fueron disueltas en una pequeña cantidad de agua destilada bajo temperatura de 80° C. La solución obtenida fue examinada con ayuda de un cromatógrafo para descubrir la presencia de teobromina. Ya que ninguna otra planta mesoamericana contiene esta sustancia, entonces su presencia en la

6 C. MacNeil. *Traditional Cacao Use in Modern Mesoamerica. In Chocolate in Mesoamerica: a Cultural History of Cacao*. Ed. By Cameron I. MacNeil, Gainesville. University Press of Florida, 2006. p. 345-347.



III. 133. La vasija policroma del entierro en Rio Azul del siglo V, con la inscripción de la "Fórmula de reencarnación" con los restos del cacao adentro. Museo Nacional de Arqueología y Etnología, de Guatemala.



III. 135. "Botella" para la chicha que era una bebida fermentada a base de la pulpa de cacao. (s. XII-X a.C.). Honduras.



III. 134. Las jarras para el cacao a veces más parecen "teteras". Museo Miraflores, Guatemala.

prueba se convierte en la señal fundamental del cacao contenido en la vasija. Después se realizó un análisis complementario en el diapasón ultravioleta para detectar iones de la composición química del cacao. En el contenido de dos vasijas la cantidad de teobromina era muy elevada, mientras que en la tercera se conservaron huellas insignificantes (al parecer la lavaron antes de colocarla en el sepulcro). Las vasijas más tempranas de este grupo datan de los siglos VI-V antes de nuestra era. De tal manera, las "teteras" realmente resultaron ser "chocolateras".

Después de esto parecía que ya nadie podía discutir a los mayas la primacía en la invención de la asombrosa bebida. Sin embargo, en el mismo 2001, Rosemary Joyce y John Henderson publicaron los materiales de excavaciones de varios años realizadas en la Costa atlántica de Honduras. Según sus datos, en los poblados Río Escondido y Playa de los Muertos, las "chocolateras" aparecieron aún antes del siglo X antes de nuestra era. Los arqueólogos estaban impacientes por realizar las investigaciones químicas indispensables. Las huellas de cacao antiguo se conservaron en 10 ejemplares de cerámica de los siglos XI-X a.C. En su mayoría eran tazones con vertederos alargados en la parte superior. Sin lugar a dudas eran utilizados para la bebida. Pero verdadera sensación causó el fragmento de una vasija de la fase de Ocotillo (siglos XIV-XII antes de nuestra era) en el cual también fue descubierta la teobromina. Sin embargo, ante los arqueólogos surgió un nuevo problema: aquel tipo de vasijas representado por este fragmento no hacía recordar de ninguna manera las "chocolateras". Más bien era una botella en forma de calabaza con garganta alta. Pero tales botellas nunca fueron utilizadas para la elaboración de cacao. Y entonces Joyce y Henderson recordaron la chicha que se elaboraba con la pulpa de los frutos del cacao. ¿Podría ser que precisamente de estas botellas bebieran esa sustancia?

Así, durante cierto tiempo la primacía pasó a los antiguos habitantes de Honduras, evidentemente antepasados del actual pueblo lenca. Sin embargo, parecía totalmente lógico que el cacao debió haber sido conocido por los antiguos olmecas, creadores de uno de las más complejas culturas de Mesoamérica. ¿Cómo comprobarlo? Terry Povich de nuevo se dedicó a resolver esta interrogante, esta vez con ayuda de sus colegas mexicanos del Instituto Nacional de Antropología e Historia. Analizaron conjuntamente una gran colección de 117 vasijas procedentes tanto del territorio originario de los olmecas de las ciudades de San Lorenzo, El Paraíso y El Manatí, así como las descubiertas en la región del Soconusco en la costa del Pacífico de Chiapas en los poblados Cantón Corralito y Paso de la Amada. De los 117 ejemplares sólo dos confirmaron la presencia de teobromina. Sin embargo, estos cubrían con creces los demás fracasos.

Otra vasija de barro antigua con huellas de teobromina procede de El Manatí, el lugar posiblemente más misterioso.



Ill. 136. El fragmento del tecomate de Paso de la Amada (región de Soconusco) que tenía adentro el cacao. XIX-XVIII a.C., México.

## El Manatí, figurillas de madera y criaturas enterradas

El antiguo sitio olmeca El Manatí se encuentra en el Sur del estado de Veracruz, a 20 kilómetros de la famosa ciudad San Lorenzo, en la orilla opuesta del río Chiquito. El complejo colinda con el pie de una de las colinas que se elevan entre pantanos y en las cercanías de fuentes que fluyen de la tierra. Es un lugar insólito en todos los sentidos.

El monumento se distingue porque, en condiciones climáticas del trópico caluroso y húmedo, inesperadamente se conservaron materiales como madera, cuerdas y caucho y otros objetos de procedencia orgánica, aparte de la cerámica. Los arqueólogos mexicanos Ponciano Ortiz y María del Carmen Rodríguez, que fueron quienes descubrieron este monumento, basándose en primer lugar en las ofrendas rituales, llegaron a la conclusión de que dicho centro fue un importante lugar de culto. Esto significa que en el transcurso de casi quinientos años los sacerdotes olmecas celebraban en el lugar grandes ritos.

Lo más asombroso es que en El Manatí los sacerdotes olmecas preferían enterrar no a las personas, sino imágenes esculpidas, observando precisamente aquellos ritos que, según todos los indicios, debían celebrarse durante los funerales de sus coterráneos fallecidos. En el complejo hay presencia de sepulturas de personas y de animales, lo cual, también es bastante insólito. Sin embargo, los antiguos sacerdotes concedían mayor significado al enterramiento de figurillas. ¿A quién personificaban las estatuillas? Esta interrogante sigue siendo un misterio hasta la fecha.

Tampoco clarifica las cosas el hecho de que en El Manatí fueron descubiertas no sólo esculturas que imitan a los difuntos. A veces en ellas aparecía tan sólo una cabeza separada del torso. ¿Se trataba de un sacrificio ritual con el fin de enviar un mensajero

a los dioses, o bien la cabeza fue separada del torso después de la muerte con fines desconocidos? Pero con ello no terminan las cosas extrañas en El Manatí. Una de las figurillas descubiertas al pie de una colina de piedra fue enterrada con la cabeza hacia abajo. Los arqueólogos señalan que se trata del “entierro” más antiguo del complejo, que data aproximadamente del año 1600 antes de nuestra era y fue colocado en el antiguo curso de una fuente que fluye de la parte Oeste de la montaña que personifica el espacio de los antepasados fallecidos. Posiblemente esta fuente era considerada como ojo de agua - el lugar de salida de debajo de la tierra del “agua virgen” que unía al averno con el mundo de los vivos. A ese período, e incluso a uno más temprano, pertenece la vasija con rastros de cacao. Resulta insólito también cómo fue construido el complejo del lado Norte de la ciudadela, rico en tumbas. Está compuesto de dos conjuntos ubicados en el eje Oeste - Este divididos entre sí por un bastón de madera, orientado prácticamente según el polo magnético (con una desviación de 5 grados). El bastón cubierto con pintura rojo-anaranjada, con el extremo superior en forma de cabeza de ave con pico hecho de diente de tiburón se consideraba símbolo del poder real. Su grosor era de unos 3 centímetros y su longitud de 110. Al mismo tiempo, la misma dirección Este - Oeste era marcada por otro bastón real con un extremo en forma de lanza.

Cerca del año 1200 antes de nuestra era los habitantes de El Manatí colocaban en sus tumbas pelotas de caucho, el símbolo de la cabeza y del alma reencarnada, así como figurillas de madera típicamente olmecas, y los restos de los recién nacidos. En algunos casos los cuerpos eran colocados enteros y en otros, los pequeños fallecidos eran desmembrados. De nuevo nos queda únicamente suponer cuándo tenía lugar este dramático ritual: ¿Antes de la muerte, ó después de ella?

No es sorprendente que entre los arqueólogos surgiera la suposición de que las tumbas de estos infantes tenían carácter ritual de sacrificio.

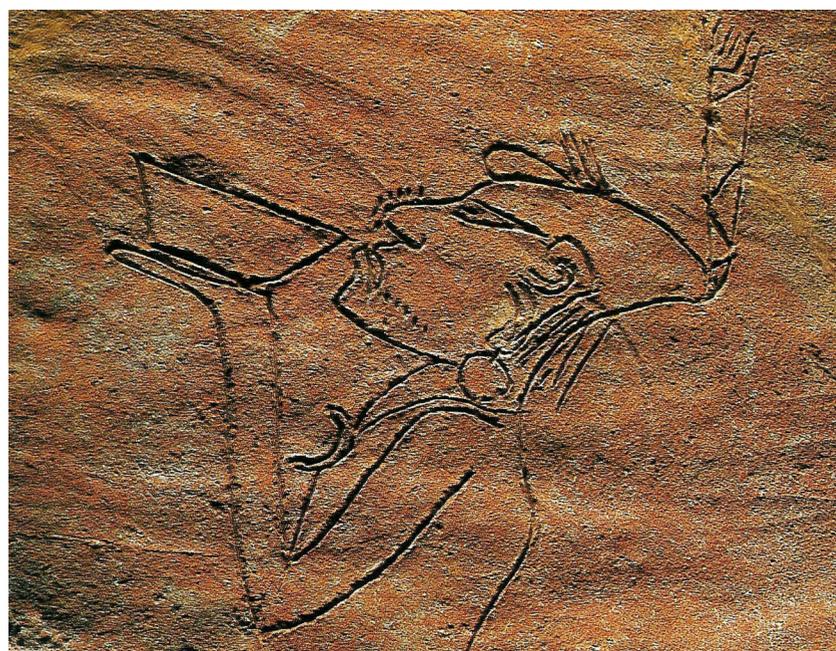
No obstante, regresemos a la vasija con cacao, el cual en épocas más tardías era utilizado en calidad de bebida ritual durante los sacrificios humanos. Dicha vasija se encontró en la tumba junto con otros objetos. Se encontraron también otras ofrendas de gran significado: finas hachas pequeñas de jade, pelotas rituales de caucho, molinillos de madera, diferentes collares con el extremo quemado, así como semillas de calabaza, de ciruela americana, de palma coyol, huesos de tortuga y de ciervo sin cola.

La vasija con huellas de cacao era una ofrenda digna de los dioses. Según su forma, se trata de un cilindro prácticamente correcto con paredes un poco divergentes. Su base es plana y la superficie decorada con manchas oscuras y una franja rojiza en la parte de abajo. En tales tazas en general se guardaban bebidas como el maíz fermentado, el chocolate o el atole de maíz, consumidas por lo común por los representantes de la nobleza, utilizando para ello finas vasijas decoradas, mientras que los comuneros utilizaban los accesibles y sencillos tazones hechos de pequeñas calabazas. Y, finalmente, lo más importante: el análisis de carbono radiactivo demostró que esta vasija data del año 1750 antes de nuestra era, lo cual supera incluso la fecha de las figurillas encontradas en El Manatí.

Naturalmente, los científicos quisieron saber qué era lo que guardaba hace cuatro mil años esa vasija descubierta en tan importante y sacro lugar. Para ello, los investigadores tuvieron que aplicar ciertos métodos: inicialmente vertieron agua caliente en la vasija para disolver los restos del contenido ya seco y pegado a las paredes del recipiente. Después, la solución obtenida fue filtrada y las delgadas capas de sedimento analizadas en el cromatógrafo. Así se obtuvo la respuesta a la interrogante del contenido de la antigua vasija. Los resultados indicaron presencia de teobromina. Después fue realizado un análisis complementario en el diapasón ultravioleta. Esto fue llevado a cabo para capturar iones de la composición química del cacao. Las investigaciones fueron confirmadas por los datos de la espectrometría, realmente en el interior de la vasija se descubrió teobromina. Ello significaba una sola cosa: hace casi 4000 años, de esta taza se bebió cacao con gran satisfacción.

Este hecho envejeció, en 800 años, la versión mesoamericana del origen del cacao. El segundo hecho afortunado de los arqueólogos fue la vasija descubierta en Paso de la Amada, poblado de la cultura Mokaya, que floreció en la región del Soconusco en la primera mitad del II milenio antes de nuestra era, de lo que ya habíamos hablado anteriormente. La edad de la vasija, que data del los siglos XIX-XVIII antes de nuestra era, es del todo comparable con los descubrimientos de El Manatí.

La cerámica mokaya, como ya se había comentado, está ligada a uno de los múltiples misterios de la historia precolombina de Mesoamérica. Se trata de que en esta región la vajilla apareció de súbito, como de ninguna parte y ya desarrollada. Este extraño hecho naturalmente dio a los arqueólogos fundamento para suponer que la tecnología de elaboración de vajillas de arcilla fue llevada de afuera, probablemente de América del Sur. En efecto, precisamente en esa parte del Continente, en la Amazonia, los arqueólogos descubrieron ollas de arcilla, toscamente modeladas, con residuos de caracolas trituradas y arena, fechadas de la primera mitad del VI milenio antes de nuestra era. Pasaron dos milenios completos hasta que la tecnología de elaboración de la cerámica llegó a Colombia, y mil años más para que en el III milenio antes de nuestra era llegara a Panamá. Sin embargo, como sabemos gracias a las investigaciones de los genetistas, el cacao procede precisamente de los bosques tropicales de la Amazonia. Entonces, ¿puede ser que el cacao surgiera en Mesoamérica de una sola vez junto con la cerámica, es decir, en cómodas ollitas de barro?



III. 137. El chocolate caliente siempre daba satisfacción, inclusive en los trópicos. Imagen en un ladrillo de Comalcalco, siglos VIII-IX.



III. 138. ¿Cuántos experimentadores antiguos estaban intentando encontrar el mayor uso a la pulpa del cacao?

Los datos a nuestra disposición indican que probablemente fue así. Se debe señalar otro enigma arqueológico: la cerámica más antigua surge en Mesoamérica en forma ya bastante “avanzada” dejando pasar etapas preparatorias. Inmediatamente aparece ricamente decorada, para lo cual los maestros utilizaban diferentes colores, así como aplicaban ornamentos hendidos o arañados. Las principales variedades de esta vajilla eran los llamados *tecomates* y las tazas hondas para bebidas. Indudablemente, tan lujosa vajilla no era utilizada para la elaboración diaria de la comida, ni para comer de ella, ya que era vajilla festiva y se utilizaba en casos especiales.

Y he aquí algo paradójico, pasaron cerca de 300 años más después del surgimiento de la vajilla de cerámica cuando, de pronto, los maestros perdieron toda su sorprendente calificación y empezaron a modelar simples y primitivas ollas sin ornamento para la preparación de los alimentos, pero en cantidades masivas.

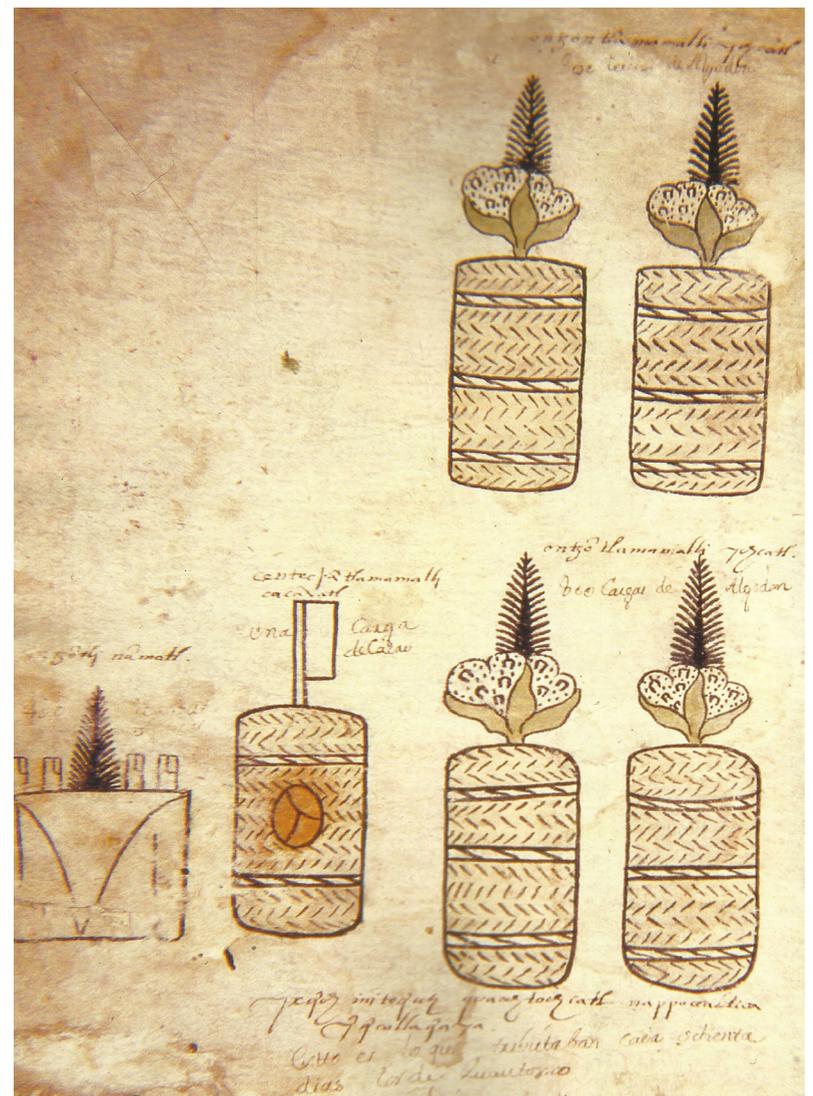
¿Cómo preparaban los mokayas su bebida de cacao? ¿Qué era, una chicha primitiva de pulpa de frutos fermentada o una noble bebida de granos procesados?

Por lo visto, inicialmente era simple chicha y únicamente más tarde alguien descubrió la estupenda “celestial” bebida que rápidamente conquistó a los habitantes de toda Mesoamérica. Para la ceremonia de la bebida del fino cacao fueron inventadas las “chocolateras”, vasijas con pitorro.

El primer libro profesional dedicado a la historia del cacao fue escrito por el famoso arqueólogo Michael Coe conjuntamente con su esposa Sofia Dobrzhanskaya, hija del biólogo ruso Feodosy Dobrzhansky, ex-alumno de Nikolai Vavílov. En su investigación, los autores aseguran que ya en la época del horizonte arqueológico olmeca, en el primer milenio antes de nuestra era, el cacao ya se había difundido por toda Mesoamérica. Cuando las condiciones fueron propicias en combinación con la tecnología agrícola, aparecieron las primeras plantaciones de esta especie. En los lugares donde era imposible sembrar árboles, el cacao era suministrado por los mercaderes en forma de frutos, granos o como producto ya elaborado. Así, paulatinamente, ocupando la más apreciada altitud de 600 metros sobre el nivel del mar, y bajando a los sombreados refugios de los trópicos húmedos, el cacao se convirtió en patrimonio de todos los pueblos mesoamericanos.



Ill. 140. El recipiente maya en forma de mazorca de cacao. K6706.



Ill. 139. Hasta nuestros días llegó una cantidad de antiguos registros de los tributos coloniales, donde el cacao ocupaba un papel importante.

Entre los siglos XV y XVI, en la víspera de la llegada de los españoles, e incluso mucho tiempo después de su aparición en el Continente, la Costa del Pacífico de Chiapas y de Guatemala era considerada la más importante región productora de cacao. Según el *Registro de tributos* elaborado por los españoles sobre la base de las listas jeroglíficas de tributarios aztecas, desde Xoconochco, (así sonaba correctamente el nombre de Soconusco), eran enviados cada año a Tenochtitlán 200 costales de cacao (¡4 millones 800 mil semillas!) y 800 *tecomates* con chocolate. Únicamente la provincia de Cuetaxtla, ubicada en la parte central del actual estado de Veracruz, suministraba una cantidad de cacao comparable.

No menos importante productor de cacao era el llamado “país de los pipiles” ubicado en el Sur de Guatemala, en las cercanías de la frontera con El Salvador. Según informes de Diego de Palacio, a finales del siglo XVI, aquí se recolectaban hasta 50 mil costales de cacao: ¡son 16 mil millones de granos!



III.141 Takalik-Abaj.

No es casual que precisamente en Guatemala, Honduras y El Salvador se observe la mayor difusión de diferentes bebidas y platos en los cuales se utiliza el cacao. Sin lugar a dudas, este hecho testimonia una larga y rica tradición culinaria.

Mencionaremos sólo algunos platos del posible menú: *Atole de cacao*, *atole de puzunque*, *atole de sapuyul*, *atole de suchiles*, *batido*, *chilate*, *guaro*, *panecita*, *pinole*, *posole*, *tiste*. Al final del libro vamos a ofrecer unas recetas para preparar algunos platos tradicionales.

Si los olmecas a veces son llamados “hombres de caucho”, entonces, los portadores de la cultura Mokaya y sus descendientes, creadores de la antigua civilización de la zona premontañosa de la Costa del Pacífico de México y Guatemala, pueden ser llamados con el mismo derecho no sólo “hombres de maíz” sino también “hombres de chocolate” e inclusive “civilización de chocolate”, aunque lo más probable es que también fueran parientes de los olmecas. Entre los arqueólogos existen denominaciones científicas más exactas: “culturas del Istmo”, “culturas de la Costa del Pacífico” de México-Guatemala, “culturas de la Costa Sur”. Pero todas estas denominaciones reflejan únicamente los descubrimientos paulatinos hechos en la segunda mitad del siglo XX por los arqueólogos contemporáneos investigadores de la realidad mesoamericana, la cual aún no se acepta que sea destacada como *civilización* independiente. A veces esta cultura también es nombrada según los nombres arqueológicos de las ciudadelas que hemos mencionado antes: Izapa, Takalik-Abaj, El Baúl, Cholola, Monte Alto. En 1973 apareció una excelente edición con información arqueológica exhaustiva y exacta y de orden histórico, con magníficos dibujos y clasificación sistemática de los monumentos.<sup>7</sup> Era la publicación de los resultados de las excavaciones iniciadas en 1962. Ya en el prólogo, el arqueólogo Thomas Lee definió el

estilo de la recién descubierta cultura como genuina de “Izapa”, siendo en parte post-olmeca, y al mismo tiempo “premaya”.

En realidad hace mucho que llegó el momento de reconocer que ésta fue una cultura especial que interactuó con los olmecas y que ejerció influencia gigantesca en los mayas, bien conocidos de todos.

Acerca de las zonas arqueológicas del Pacífico, por el momento no se hace referencia a ellas como a una “civilización”. Sin embargo, el significado de éstas para la comprensión de la cultura mesoamericana es extraordinariamente grande. ¿Qué distingue a esta región de los territorios circundantes? ¿Qué la reúne en un espacio único?

Volvemos a la información clave: las particularidades del relieve y del clima. Se trata de un territorio ubicado a lo largo de la Costa del Pacífico, empezando en el Sur de México (coincidiendo prácticamente con el Soconusco), que atraviesa Guatemala llegando hasta El Salvador. Pero no es del todo “la costa” del Océano Pacífico, la cual formalmente incluye una zona de 30-40 kilómetros con frecuentes zona bajas pantanosas, tupidos manglares y tierras salinas, que va desde el mar hasta las montañas. En realidad se trata de una angosta franja de Altiplano, aproximadamente entre los 200 y los 1000 metros sobre el nivel del mar al pie de las crestas volcánicas de la Sierra Madre, que se elevan a más de 4 mil metros sobre el nivel del mar. La cantidad de volcanes también asombra la imaginación, se trata de decenas. Al mismo tiempo, unos al parecer se extinguieron, otros dormitan, otros están en actividad y los demás rara vez expulsan humo y cenizas. En el transcurso de la historia de esta región, todos estos volcanes, por turno, o entregan la guardia o la reciben laboriosamente abonando con sus cenizas los suelos de las plantaciones ubicadas en la zona.

A partir del siglo XIV y hasta mediados del siglo XII a.C. tiene lugar el surgimiento de un nuevo centro de poder. En ello se convirtió la ciudadela del Cantón Corralito, que se encontraba bajo una fuerte influencia de los olmecas de San Lorenzo. Acerca de estas estrechas relaciones testimonia en particular la gran cantidad de cerámica olmeca importada. Sin embargo, ocurre una catastrófica inundación después de la cual los gobernadores de Cantón Corralito se trasladan a la orilla opuesta del río Coatán, en donde construyen una nueva residencia en Ojo de Agua.<sup>8</sup> La influencia olmeca se fue debilitando paulatinamente y en la cultura empezaron a predominar cada vez más las tradiciones locales. Parecía que la vida se arreglaba. Sin embargo, pasado algún tiempo, por causas que aún no han sido establecidas, la población abandonó la nueva capital.

El nuevo florecimiento de la cultura de los “hombres de chocolate” está intrínsecamente ligado a la ciudadela de La Blanca, que se ubicaba en el valle del río Naranjo. En el siglo X antes de nuestra era fue construida aquí la pirámide más grande de Mesoamérica, de 25 metros de altura. La Blanca mantenía un activo comercio con todos sus vecinos, desde los olmecas hasta los habitantes de El Salvador. Por lo visto la vida de nuevo empezó a arreglarse ya que, a partir del siglo VII antes de nuestra era, por toda la franja costera, una tras otra empezaron a surgir protociedades con edificaciones monumentales: Izapa, Ujuxte, Takalik-Abaj, Chocoma, Monte Alto, El Baúl y otras. Si observamos el mapa, incluso sin poner mucha atención, resulta que todas estas ciudadelas se ubican en las proximidades de unos u otros volcanes. Los volcanes Tacaná y Tajumulco “cubren” Izapa. Los volcanes Santiaguillo, Siete Orejas, Santa María, Cerro Quemado y Zunil de tiempo en tiempo “sirven” a Takalik-Abaj y Chocoma. El Baúl y Monte Alto tienen sus propios volcanes, por una parte el Tolimán y el Atitlán, y por la otra, el Acatenango y el de Fuego.



III. 142. Monumento 4 de Bilbao, zona de Santa Lucía Cotzumalhuapa .



III. 143.  
Tecnologías de  
manejo de agua  
de los antiguos  
agricultores de  
Takalik-Abaj.

Sea como fuere, los portadores de esta cultura descubrieron en el Altiplano ubicado a lo largo de la Costa del Pacífico, condiciones ideales para el desarrollo de la agricultura altamente productiva. Esa misma altura, 600 metros sobre el nivel del mar (Takalik-Abaj, Chocoma y El Baúl se encuentran ubicadas a 550 metros sobre el nivel del mar) permitió seleccionar excelentes variedades de cacao.

La producción de estas variedades garantizaba la existencia sin pobreza de la población incluso hasta el florecimiento de la Triple Alianza de los aztecas, quienes incluyeron Xoconochco entre sus tributarios que suministraban cacao a la nobleza. Se debe agregar que precisamente de esa región enviaban al palacio en Tenochtitlan los mejores artículos de oro y joyas y tocados de plumas de aves raras. En una palabra, era una región muy rica.

<sup>8</sup> Evidentemente, el lugar no fue elegido de manera casual. En México y Guatemala llaman “ojo de agua” a los manantiales de agua potable, que son venerados como lugares sagrados, ya que el agua que brota de debajo de la tierra es considerada como el agua virgen de la Creación, que comunica al mundo de los vivos con el mundo de los antepasados.



III. 144. Juego de pelota en Copán.

## Copán: la famosa ciudad maya

Se debe señalar que la ciudad maya de Copán también está ubicada a una altura de 600 metros sobre el nivel del mar, ocupando 30 hectáreas en el valle en donde corre el río del mismo nombre, Copán, que señala la frontera entre las actuales Guatemala y Honduras. Pero todo este paraje es un nicho ecológico que hace que el clima de la región sea especial en todos los sentidos: más cómodo y más benévolo para la vida y que contribuye al mejor crecimiento de las culturas agrícolas. No es sorprendente que la región de Copán en la época del florecimiento de la civilización maya, también se distinguiera por sus famosas plantaciones de cacao.

Los antiguos poblados de ese valle ya existían al inicio de nuestra era. Pero al investigar las inscripciones jeroglíficas, resulta que la ciudad maya de Copán surgió por lo menos cerca del año 426. Los gobernantes de Copán aspiraban a la supremacía en el área Sur maya fortaleciendo sus pretensiones con argumentos divinos y astronómicos. Sin embargo, al final del siglo X, cuando todas las ciudades-Estado mayas caen en la decadencia, Copán también se extingue rápidamente.

Copán se distinguía por su estilo artístico especial en el cual había mucho parecido con las culturas de la Costa del Pacífico, en primer lugar, en la representación de los niveles de la creación del mundo en estelas y altares.

Copán tenía su propia escuela de sacerdotes que cubrió de gloria a la ciudad por sus múltiples textos y cálculos astronómicos.

Acerca del elevado nivel de vida y de la economía de ingresos también testimonian los éxitos de los “hombres de chocolate” en las áreas de la arquitectura, las artes y la ciencia.

La arquitectura de las culturas del Pacífico se diferencia esencialmente de la arquitectura olmeca.

Aquí por vez primera se reveló el estilo característico de organización del complejo arquitectónico de la ciudad, que se convirtió en fundamental y que más tarde apareció entre los mayas. La ciudad estaba formada por varias acrópolis y cada una de ellas era una plaza alrededor de la cual se ubicaban los templos y los palacios. Delante de cada construcción se elevaban sus propias estelas y altares. En cada una de las ciudadelas de los “hombres de chocolate” los arqueólogos descubrieron más de 100 construcciones organizadas en conjuntos independientes. Eran plataformas, pirámides, edificios e incluso dos construcciones parecidas a los campos para el juego de pelota.

Al mismo tiempo, la planeación urbana tenía algunas peculiaridades especiales. En general, ésta correspondía indudablemente a la concepción única de la reencarnación: el ingreso principal al complejo debía ser desde el Sur, la parte profana, para después moverse hacia la parte Norte que simbolizaba la legendaria protopatria y por eso era considerada como la parte sagrada de la ciudad. Sin embargo, los antiguos arquitectos de estas ciudades a veces violaban la armonía acerca de lo cual testimonia una a veces excesiva desviación del eje. Al mismo tiempo, la desviación es observada consecuentemente en todas las acrópolis, complejos y construcciones. Resulta que las líneas de construcciones con frecuencia señalan hacia los volcanes cercanos. Además, algunos puntos estaban orientados hacia la salida del Sol durante el solsticio de invierno.

Además resulta que las inscripciones de calendario más tempranas de Mesoamérica pertenecen precisamente a las ciudades de los “hombres de chocolate” y fueron descubiertas en Takalik-Abaj, El Baúl y Chocoma. Muchos investigadores se inclinan hacia la idea referente a que precisamente esta cultura perfeccionó cualitativamente la escritura y el calendario mesoamericanos.

Es curioso que los personajes representados en los temas de famosos monumentos de esta región estén acompañados invariablemente del signo “astronómico” *tooc* (ígneo). Con este método, los antiguos autores indicaban que lo que ocurría en las escenas tenía relación con el cielo estrellado. Todos los personajes que aparecen en las imágenes están presentes en calidad de objetos estelares: el Caimán es la Vía Láctea; el Jaguar; el Murciélago, la Tortuga, la Víbora de Cascabel, la Boa Emplumada, el Papagayo, el Búho, el Sapo y el Escorpión son constelaciones del Zodiaco.

El antiguo modelo de la creación del mundo se personificaba en tres niveles del espacio plasmado en estelas con altares. Los sacerdotes de Izapa empezaron a representar el alma reencarnada en forma de fruto redondo, utilizando un

juego de palabras conocido por las mayas de épocas más tardías. Según su forma, el fruto redondo recordaba también la pelota de caucho que se utilizaba en el juego ritual común para toda Mesoamérica. A su vez la pelota simbolizaba y reemplazaba la cabeza humana. No es casual que los mesoamericanos, desde tiempos remotos, practicasen los sacrificios mediante la decapitación cuando la sangre brotaba como de una fuente. Es sabido que entre los mayas este rito era acompañado con el batido de espuma de cacao.

Precisamente aquí se formó de manera definitiva la idea del Árbol Milagroso, considerado como el Árbol del Universo que retoña de la cueva mitológica que es patria de los antepasados. Por lo visto, en este tema artístico se plasmaba de tal manera la idea del don de los antepasados. A veces el Árbol aparece como un entrelazamiento de varios troncos, a veces como un árbol grueso, pilar del mundo. Al mismo tiempo es un árbol nodriza cargado de frutos.

Entonces surgió la imagen del Árbol del Universo en calidad de árbol en el cual crecen (se reencarnan) las almas de los difuntos. En Izapa el Árbol del Universo se identifica con el caimán que se alimenta con aguas virginales y que tiene su cola en forma de corona de árbol con frutos, simbolizando la Vía Láctea que se consideraba creadora de todas las cosas. Se perfecciona el sistema olmeca de símbolos gráficos, defendiendo la relación entre concepciones tales como serpiente, liana, cuerda real, cordón umbilical - Vía Láctea.

El florecimiento de la civilización de los “hombres de chocolate” pertenece a varios siglos en la alborada de nuestra época. Sin embargo, a partir del siglo III de nuestra era su vida cambia cardinalmente. Muchos centros antiguos se ven de pronto abandonados. Al mismo tiempo, las nuevas ciudades se fortalecen apresuradamente. Se derrumban las antiguas fronteras étnicas y políticas. ¿Cuál es la causa de todos estos alarmantes cambios? Por lo visto, la explicación debe ser buscada a mil kilómetros de distancia de estas tierras benditas en el México Central.



III. 146. La forma de crecer los árboles, saliendo de la cueva, llevó a la idea del Árbol que atraviesa los niveles del Universo.



III. 145. El Zodíaco maya (Reconstrucción de Galina Ershova).

En aquella época todo el México Central había sido unificado bajo el poder de Teotihuacan, la gigantesca metrópoli en el Norte del valle de México con una población de cerca de cien mil personas. Los gobernantes de Teotihuacan organizaron el comercio activo con los estados de la costa del Golfo de México que habían reemplazado a los olmecas, así como con los reinos mayas. A los teotihuacanos les interesaban los valiosos productos que no producían en la árida y montañosa tierra que habitaban, como plumas de aves tropicales, artículos de oro y por supuesto, cacao.

Los arqueólogos siguen discutiendo hasta la fecha si hubo o no una invasión militar de las tropas teotihuacanas a Soconusco y su ulterior avance a la Costa de Guatemala, o si la interacción fue más remota. Sea como fuere, la cultura de los “hombres de chocolate” de todas maneras sufrió fuertes cambios. Estos se revelaron en la difusión de la nueva cerámica y en el surgimiento de nuevos rasgos en el arte. Además, la vieja escritura jeroglífica se olvidaba paulatinamente y su lugar fue ocupado por la escritura de tipo teotihuacano. El departamento guatemalteco de Escuintla es especialmente rico en hallazgos teotihuacanos.

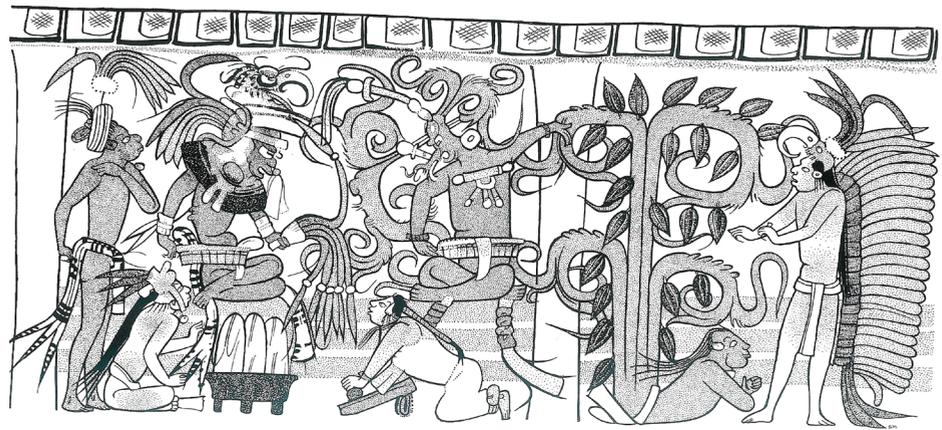


Ill. 147. La representación del Árbol del Universo – árbol del cacao que es el principal - en el Códice Fejervary-Mayer.

### **Nombres para el chocolate**

Ahora, cuando nosotros ya hemos más o menos definido el círculo de pretendientes al título de inventor o descubridor del cacao, surge una interrogante no menos enigmática: ¿cómo surgió la palabra cacao?

Durante mucho tiempo, a todos les parecía que esta palabra había llegado de la lengua maya. Sin embargo, en 1976 los lingüistas estadounidenses Lyle Campbell y Terrence Kaufman (cuyos padres son originarios de Rusia), supusieron que en realidad la palabra tomaba su origen de las lenguas mixe-zoqueanas en donde sonaba como *kakava*. Los especialistas afirmaban que “la palabra cacao no tiene sentido en la lengua maya, y su forma viola la estructura monosilábica común para el maya”. Las pasiones se encendieron. Junto a otros términos culturales, el nombre cacao se convirtió en uno de los argumentos en la discusión sobre la lengua de los olmecas. Sin embargo, resultó que la palabra cacao en las lenguas mixe-zoqueanas tampoco tiene significado inteligible. Además, como señalara uno



Ill. 148 La historia mitológica maya donde se recuerda el Árbol milagroso. (K0631).

Como resultado de ello, en los siglos VI-VII surgió una nueva cultura que mezclaba los más diferentes elementos. Los monumentos más brillantes son las famosas estelas descubiertas en las ciudadelas de Bilbao y Cotzumalguapa. Evidentemente, los portadores de esta cultura eran antepasados de los pipiles contemporáneos, pueblo que habla en lengua nahua. Finalmente entre los siglos X y XI, en la costa guatemalteca aparecen nuevos forasteros mayas que hablaban en lengua mam. En el siglo XV, los mames se aliaron a los quichés, quienes habían creado un estado guerrero en el Altiplano de Guatemala. En búsqueda de nuevas tierras y recursos, incluyendo cacao, las tropas del rey Kikab redirigieron hacia el Sur subordinando tanto a los mames como a los descendientes de los “hombres de chocolate”. Los españoles encontraron a los últimos representantes de este poderoso pueblo en la región de la ciudad de Tapachula, en las cercanías de la frontera de los actuales Guatemala y México. A principios del siglo XX, cuando el etnólogo alemán Karl Sapper redactó el pequeño diccionario de la lengua tapachulteca, ya prácticamente no quedaban portadores de ella.

de los más grandes especialistas europeos en lenguas mixe-zoqueanas, el lingüista danés Seren Wichmann, este término también viola la estructura común de la palabra para este grupo de lenguas. Y entonces Wichmann y la investigadora mexicana Karen Dakin propusieron una nueva hipótesis: la palabra kakau procede de las lenguas nahuas (gran familia lingüística a la cual pertenecen los aztecas). Ello no significa que fueran los nahuas quienes inventaron el cacao. Al contrario: se toparon con él más tarde e inventaron una palabra aceptable para la descripción del fruto: *ka(u)kau*, o “parecido a un huevo duro”, o “parecido a una concha”. Después, en su opinión, este neologismo fue adoptado por las demás lenguas de Mesoamérica.<sup>9</sup> Las palabras originales se conservaron únicamente entre los mayas y en algunas lenguas aisladas zapotecas y mixtecas (que pertenecen a la familia Otomangue).

En las lenguas mayas, además de la palabra *kakau*, hay una designación más de esta planta que procede de la palabra protomaya *\*peek*. Entre los mayas-quichés de las montañas, creadores del famoso *Popol Vuh*, con una palabra parecida se denomina el cacao silvestre *pataxte*. Pero entre los

<sup>9</sup> K. Dakin, S. Wichmann. “Cacao and chocolate: A Uto-Aztec perspective”. *Ancient Mesoamerica*, 11. p.1-21.

mayas que habitaban las tierras bajas tropicales, esta palabra se transformó y empezó a figurar como *pik*, designando al mismo tiempo la cifra 800. Entre los tzeltzales del Altiplano en el siglo XVI incluso existía el verbo especial *pikuy* (contar en *xikipiles*) Xikipil es una palabra azteca que significa bolsas para las semillas de cacao y al mismo tiempo la cifra 800. De tal manera, entre los mayas el antiguo nombre del cacao existía como numeral y como término de cálculo.

Además, entre los mayas de Yucatán existían múltiples variantes para designar al cacao y al chocolate en diferentes sentidos semánticos, acerca de lo cual dan testimonio los diferentes diccionarios de las lenguas mayas.<sup>10</sup>

Dependiendo de su estado y de sus funciones, el cacao tenía diferentes denominaciones.

Cacao - “producto”, una de las variantes del nombre del cacao de elite (*Theobroma cacao L.*), así como cacao en general.

*Tzoy-cacao* - chocolate en el sentido de “riqueza”, así como en el sentido de cacao-grano-“dinero”. Posiblemente significa el grano del cacao por su parecido con un diente (*tzoy* también significa “diente”).

*Ah et-ail tzoy* - literalmente “amigo de riqueza”, es decir, aquel con quien tomas cacao.

*Ah uk' chuc wa* - “aquel que toma chocolate”.

*Pataxte* - “cacao”. Variedad de cacao común “salvaje” (*Theobroma bicolor*).

*Pataxte* - cacao. Así era denominado el chocolate en barra. Posiblemente “impuesto, tributo” (*patan* - pagar tributo).

*Pek* - variedad de cacao de no muy alta calidad entre los mayas de Yucatán (*Theobroma bicolor*. Idéntico al maya-quiché *pataxte*) La palabra también significa perro. Posiblemente a este juego de palabras esté ligado el ritual durante el cual se sacrificaban perros con manchas en la piel las cuales, según su forma, hacían recordar granos de cacao. No es casual que justamente el perro es el acompañante que lleva al muerto por el inframundo, según la versión del Popol Vuh. El perro en este caso se identifica de cierto modo con el cacao y con la sangre que es el alma inmortal de la persona.



III. 149. Perro de Yucatán, estrechamente ligado con la cultura maya.

*Chacau, cacao, kakaw* - “cacao” (árbol y fruto)

*Chac, chacau* - significa “caliente” o por homónimo, “rojo”.

Por ejemplo, *chacau t'oc* significaba “escaldar” o “chamuscarse” a un ave para quitarle las plumas. A propósito, “rojo y caliente” al mismo tiempo podía ser sólo el fuego y... el cacao.

*Chucua* - chocolate.

*Chacua haa* - literalmente significaba “agua caliente”. A propósito, el nombre nahua *cacohuatl* - “agua cacao”, parece ser una copia directa de la lengua maya.

*Toc'c chacau haa* - literalmente significaba “chorro de agua (de chocolate) caliente, es decir, “hacer chocolate vertiendo el chorro de una vasija a otra”.

*T'oh haa'* - literalmente, “chorro de agua” - nombre metonímico del chocolate.

*Ah haa* - “agua”, presupone “chocolate-bebida”.

Existe un mito (que no es antiguo sino que apareció en la época colonial), acerca de que los bombones de chocolate fueron inventados después de la conquista por las damas españolas criollas en Guatemala. Sin embargo, esto no es así ya que los mayas ya sabían hacer tabletas de chocolate, para las cuales existían sus denominaciones:

*Pat-bil chacau haa,*

*Pat-bil chau haa.*

Si traducir literalmente la expresión, entonces, ella significaría: “cosa pegada de agua de chocolate”.

Había otro nombre divertido:

*U taa chacau haa* - literalmente “masa, excrementos de agua de chocolate”. La traducción es poco armoniosa, pero se debe señalar que el oro y la plata eran denominados por los mayas de forma análoga.

*Kan taa kin* - “excrementos amarillos del Sol”, u oro.

*Zac taa kin* - “excrementos blancos del Sol”, o plata.

Para los mayas el árbol de cacao tenía un nombre especial:

*Balam-te* - “jaguar - árbol”. Para la mitología este detalle tiene excepcional importancia.

Balam es una variedad de cacao. Literalmente significa “jaguar”.

En la lengua maya-kekchí<sup>11</sup> el árbol de cacao es llamado *kante*, que en el diccionario es traducido como “madre-cacao” y, por lo visto significa “Árbol Milagroso”, o árbol maduro, es decir, “árbol con frutos”.

El fruto del cacao era denominado de la siguiente manera:

*U kab cacao*, literalmente, “mano de cacao”.

*U box'el cacao* - “cajita de cacao”.

*Tulis* - en el sentido de “fruto “lleno”.

*Tan chucu a'* - cacao molido con especias.

*Tacan cel* - tostar bien el cacao para obtener buena espuma.

<sup>10</sup> *Diccionario maya Cordemex*. México, 1980. Esta edición incluye varios diccionarios del maya yucateco de los siglos XVI-XIX. Además, en dicho libro se utilizan compilaciones del diccionario elaborado por Cristina Álvarez. <sup>11</sup> Curley García F. *Vocabulario del dialecto o lengua G'kec-chi*. Guatemala, 1967.

## Capítulo 4.

### REGALOS DE MOCTEZUMA

El significado económico del cacao.

Granos de cacao – la moneda indígena.

Los comerciantes y el cacao. El valor del cacao.

“Aquel con quien tomas cacao” – la amistad de los ricos en la antigüedad.

Cantidad de plantaciones para la nobleza.

El dios del comercio Ek-Chuah - protector del cacao.

#### ***El significado económico del cacao***

Se conservaron descripciones de los primeros europeos que llegaron en el siglo XVI hasta las tierras del antiguo México, referentes a la imborrable impresión que causó en los españoles el mercado principal de la majestuosa Tenochtitlán, capital de los aztecas. En opinión de Cortés, este mercado, según su área, superaba en dos veces la ciudad española de Salamanca. En los días comunes, a este mercado acudían cerca de 25 mil personas y en los días especiales de mercado esta cantidad alcanzaban las “60 mil almas”. Aquí se podía encontrar a los ricos mercaderes *pochtecatl* (o pochtecas), llegados de lugares remotos. Aquí, permanentemente había jueces para dilucidar las situaciones conflictivas.



III. 151. Siempre se vende la vestimenta y telas, para elaborarlas.

III.153. Las comidas ya preparadas para los gustos locales.



III. 150. Los mercados siguen siendo en Mesoamérica centros de la vida social.



III. 154.  
Los productos agrícolas son obligatorios para cualquier mercado indígena.



III.152.  
Diversos objetos de cuero y pieles.

Al mercado lo distinguía un orden excepcional, así como la gran cantidad de mercaderías diferentes llegadas de los lugares más alejados de la región. Se comerciaba con oro y plata, piedras semipreciosas, telas, vestimenta, calzado, pieles, plumas de quetzal y de águila, esclavos, múltiples legumbres, maíz, frijol y calabazas.

Comerciaban tortillas y comida preparada, pavos, conejos-aguti, aves, frutas, golosinas, miel, siropes, tintes para las telas y para la escritura, vasijas de arcilla, cuchillos de obsidiana y de pedernal (sílex).

También se podía encontrar hachas, madera para la construcción, carbón y resina, pipas, drogas medicinales, esteras, utensilios domésticos... En realidad es complicado enumerar todas las mercaderías que se vendían y compraban, pero entre los más exóticos se pueden mencionar las tinas de madera especiales llenas de... excrementos humanos. Estas eran fijadas con cuerdas en los pantanos cercanos y eran utilizadas para curtir el cuero. En la economía indígena nada se perdía.

Pero uno de los lugares principales en este grandioso bazar era ocupado por los llamados *cacahuateros*, comerciantes de cacao. Éstos vendían cacao de los más diversos tipos, incluyendo selectos granos duros. En aquella época, su lugar de origen era considerado como especial, como se diría hoy: *brand* o marca. El cacao mejor y más caro era considerado el procedente de Xoconochco, o como se pronuncia en la actualidad, de Soconusco, aquel lugar de abundancia en la parte de la costa del Pacífico del estado de Oaxaca en México, el cual en la época colonial no le tocó al futuro autor de Don Quijote, que pretendía la gobernación de esa comarca.

La abundancia de términos para designar el título del propietario de las plantaciones de cacao subraya la importancia económica de este producto entre los antiguos mayas.

*Ah ch'en-cab* – “que posee tierra en las rejolladas”

*Ah ch'en-cabnal* – “propietario de tierra en las rejolladas”

*Ah ch'en-nal* – “que posee una rejollada”

*Ah panab-te* - que posee “árboles sembrados”.

El “bajío con árboles de cacao” – *ch'en tun*, entre los mayas era considerado como “propiedad de una parcela en el bajío con cacao, que se transmite por herencia”. A diferencia del poco exigente maíz, las parcelas con cacao no requerían de rotación permanente.



Ill. 155. La rejollada, un bajío natural del relieve donde se hace la sombra para el cacao. Una rejollada en el Norte de Yucatán. (Fotografía de Alfredo Barrera Rubio).

## ¿Cómo se cultivaba el maíz?

La forma de cultivar el maíz la conocen incluso los habitantes de las regiones frías de Rusia. Con una distinta cultura agrícola, por lo común en Rusia se siembra en grandes campos, mientras los indígenas de América hasta la fecha no han adoptado la producción industrial y con frecuencia lo cultivan en milpas como lo hacían los antiguos, con algunas variantes de métodos agrícolas.

Uno de los más típicos es el de tala y quema con la inevitable rotación de tierras. En la selva se elegía una parcela de una medida llamada *hun uinic* o “un hombre”. Era un cuadrado que medía veinte pasos por lado. Inicialmente, al principio de la temporada seca se talaban los árboles. La milpa se secaba y en la víspera del inicio de la temporada de lluvias, a finales de mayo, la incendiaban e inmediatamente sembraban granos de maíz. Todo debía hacerse rápidamente ya que la siembra de la milpa, aunque fuese hecha un día antes de la caída de las primeras lluvias, podía llevar a que los granos se quemaran por el calor o que simplemente fuesen comidos por las aves. Por otro lado, si las lluvias se adelantaban aunque fuese en un día, entonces las malezas y la hierba tenían tiempo de impedir el brote del maíz.

Pero esta milpa podía ser sembrada únicamente en el transcurso de cuatro años, y después el suelo se agotaba y el indígena debía buscar en la selva otra tierra que ya se hubiera restablecido.

Otros métodos agrícolas presuponían el uso de llanuras aluviales e irrigación. A la agricultura intensiva pertenecían las chinampas o campos elevados, cuyo principio ya fue explicado anteriormente.

Las parcelas de cacao exigían métodos totalmente diferentes y eran considerados como una especie de bienes inmobiliarios, los cuales, como es fácil imaginar, no eran poseídos por todos.

Cuando Diego de Landa escribió acerca de la herencia, destacó especialmente un artículo referente a las parcelas de cacao, lo cual, por lo visto, se correspondía con los métodos jurídicos mayas:

*Cuando así lo entregaban (lo heredado) era delante de los señores y principales, quitando lo que habían dado para criarlos; y no daban de las cosechas de las heredades sino cuando eran colmenares y algunos árboles de cacao, porque decían que harto era tenerlos en pie. Si cuando*

*el señor se moría no estaban los hijos (en edad) de regir y tenía hermanos regía el mayor o el más desenvuelto, y mostraban al heredero sus costumbres y fiestas para cuando fuese hombre; y estos hermanos, aunque el heredero (tuviera ya la edad) para regir, mandaban toda la vida; y si no había hermanos, los sacerdotes y gente principal elegían un hombre suficiente para ello.<sup>12</sup>*

Cuando el fraile y cronista Diego de Landa escribía su famosa obra sobre la historia y la cultura maya, denominada *Relación de las cosas de Yucatán*, citó también un texto incompleto bajo el nombre *Relación de las costumbres de los indígenas*. Se trataba de información obtenida de su principal informante, el indígena maya Gaspar Antonio Chi.

## Informador de Diego de Landa

Gaspar Antonio Chi, nacido en 1531, en concordancia con las reglas mayas tenía que haber sido halach uinic o gobernador de la provincia Xiu, al igual que su abuelo materno Na Moonchan Xiu. La capital de la dinastía Xiu era la ciudad de Maní, y la capital de los Cocom era Sotuta. Los Xiu eran enemigos de sus vecinos Cocom, los cuales mediante un engaño habían asesinado al padre de Gaspar Antonio, Na Puk Chi, cuando él, en calidad de maestro de ceremonias, encabezaba una procesión para pasar por la tierra de los Cocom rumbo al cenote sagrado de Chichén Itzá para ofrecer sacrificios. Este artero ataque y el asesinato en Otmal ocurrieron en 1536, cuando el pequeño Gaspar apenas había cumplido cinco años. Pero los sacerdotes ya entonces enseñaban al niño historia, escritura, ciencias y conocimientos religiosos. Diez años después, por ser el niño un descendiente de un linaje indígena noble, los Xiu se vieron obligados a entregarlo a los frailes para su educación. En orden obligatorio, fue convertido a la fe cristiana. Su madrina era la esposa del adelantado Montejo, gobernador de Mérida. Los testigos de esos acontecimientos lejanos aseguran que Gaspar Antonio era alumno de Diego de Landa y que hablaba su lengua “tan bien como cualquier español”. Fue autor de la mayor parte de los informes que los funcionarios enviaban a España. Los funcionarios españoles en las colonias en su mayoría eran ladronzuelos, perezosos y analfabetas.

La *Relación de las costumbres de los indígenas* consta apenas de dos hojas de un manuscrito de Gaspar Antonio que se encuentra en el Archivo de Indias en Sevilla.

Así, gracias a la información de Gaspar Antonio Chi, que relata Diego de Landa en su *Relación de cosas de Yucatán*, sabemos con seguridad que las plantaciones de cacao se seguían transmitiendo permanentemente en calidad de propiedad hereditaria entre la nobleza maya. Las propiedades eran marcadas con mojones. Otro cronista que Yuri V. Knórov suele citar a propósito del cacao, además de la *Relación de las cosas de Yucatán*, es de procedencia española, aunque nacido en Yucatán: Pedro Sánchez de Aguilar, quien relata en su *Informe contra los adoradores de ídolos del obispado de Yucatán* fechado del año 1639, que los Cupules “cultivaban cacao” ya que éste “suplía el oro” en este país y servía de “moneda” en los mercados urbanos.

Pero el mayor número de testimonios conservados se refiere a cómo utilizaban el cacao en el imperio azteca. En la víspera de la llegada de los españoles, Moctezuma II gobernaba un enorme territorio que se extendía hasta las regiones de los trópicos húmedos: Tepaca, Orizaba, Tepantepec, Soconusco (Xoconochco ó Xuconuchco). Aquí se cultivaba el mejor cacao, el cual obligatoriamente era presentado en calidad de tributo al emperador.

20 sacos de cacao eran suministrados anualmente por la provincia de Cuatochko (actual estado de Veracruz, México).

80 sacos de “cacao de color” (variedad de cacao de baja calidad) eran suministrados anualmente de Zihuatana, estado de Guerrero.

200 sacos de cacao eran suministrados anualmente de la provincia de Cuetaxtla (estado de Veracruz, México).



III. 156-158. Fragmentos del Registro de tributos.

Durante el examen del *Códice de Mendoza*, en donde se enumera el tipo y la cantidad del tributo anual recogido por Moctezuma II, resultó que el cacao ocupa tres posiciones.<sup>13</sup>

Cacao procesado – 160 costales.

Cacao rojo (por lo visto es cacao de elite) – 160 costales.

Cacao (por lo visto variedad común) – 820 costales.

La medida de cacao, la cesta o el saco, debía contener 8 000 granos. Es necesario recordar que en Mesoamérica el cacao servía como medida de cálculo de peso, acerca de lo cual se hablará más detalladamente en el último capítulo. 800 granos hacen el peso de un kilogramo. Los mayas llamaban a este kilogramo *pach cacao* (medida de cacao). Por consiguiente, 8000 granos de cacao tienen que pesar 10 kilogramos.

De tal manera, el tributo de Atenko a la corte era de:

Anualmente - 4 medidas de 8000 granos cada una = 40 kilogramos.

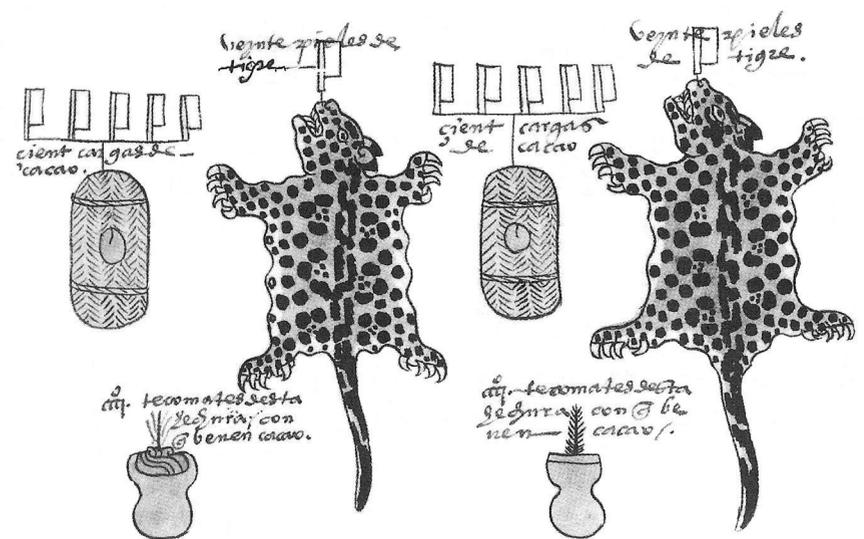
Anualmente – 1460 medidas de 8000 granos cada una = 14600 kilogramos.

Bajo la gestión del gobernador y filósofo Nezahualcóyotl la ciudad de Texcoco recibía en calidad de tributo mucho cacao:

Anualmente – 274400 granos, lo que sumaba 343 medidas de 8000 granos cada una = 3430 kilogramos.

De la costa del Golfo de México (ciudades de Iztapán, Tolstlán, Acaquetlatán, Teoxilocán y Ahuistlán), Tenochtitlán anualmente recibía 980 medidas triples de 24000 granos (30 kilogramos), lo cual en su conjunto debía sumar 29400 kilogramos.

Se sabe que en 1519, el conquistador Hernán Cortés quemó sus barcos para impedir la posible retirada y obligar a sus soldados a avanzar hacia el interior del Continente. Así comenzó la conquista de México. En aquella época, el cacao poco les interesaba a los españoles. Pero, un poco más tarde, después de la ocupación de Tenochtitlán, el gobernador Moctezuma, poseedor de plantaciones de cacao patrimoniales, obsequió una de éstas a Cortés. Esta plantación se convirtió en una especie de banco que en cualquier momento podía suministrar grano-dinero para la compra de equipos y satisfacer las necesidades de la conquista.



III. 159. Fragmento del Códice de Mendoza.

A propósito, Cortés, quien tan activa y exitosamente utilizaba el cacao para realizar la ocupación de México, también en la práctica valoró las cualidades del “don de los dioses” indígena. Por ello decidió ampliar el comercio de este sorprendente vegetal. Además de extender sus propiedades de cacao en México, Cortés también creó una plantación en Haití y en la isla Trinidad e incluso en África occidental. Precisamente desde ese sitio partió, en 1879, el cultivo industrial del cacao en Ghana y después en otros países del Continente Africano con condiciones para el cultivo del cacao. Pero esta es otra historia, ahora regresemos a la época de los indígenas mayas y al cacao en calidad de unidad monetaria.

13 Katz F. *Situación social de los aztecas durante los siglos XV y XVI*. México, 1966, p. 92.



III. 160. Escenas de ofrecimiento de cacao.

Para ser justos, se debe señalar que entre los antiguos mesoamericanos el papel de “moneda de cambio” no se atribuía solamente al cacao sino también a otros objetos de valor, entre los cuales se mencionan caracolas marinas especiales, “la piedra verde” (jadeíta), así como plumas de color esmeralda de la cola del ave real quetzal.

Como es sabido, la humanidad empezó a falsificar el dinero desde el mismo momento de su invención. El cacao tampoco logró evitar este triste destino y con frecuencia también era “falsificado”. Este método específico por lo visto puede ser llamado “viruta falsa”. La delgada envoltura vacía del grano marrón era rellena con gran maestría con tierra café o con arcilla, a veces ponían semillas de aguacate o bien tostaban un poco los granos de cacao para que adquirieran mayor volumen. De ello tenían gran fama los comerciantes aztecas. Por eso, los comerciantes astutos, durante la realización de negocios que les parecían dudosos pellizcaban los granos para convencerse de lo original de la “divisa”. Incluso en los diccionarios de los indígenas mayas tzeltales del siglo XVI, “moneda falsificada” se traduce como *caxtoc cacao* y *pactabil ta cacao*. Como legado de aquella remota época, en el México actual se ha conservado la expresión: “las cuentas claras y el chocolate espeso”, por lo que se supone que de un producto dudoso no se puede obtener verdadero chocolate espeso. Para designar la “verificación” existía incluso un término especial: *tzoy*, que literalmente significaba: “pellizcar con la uña el grano”.

Diferentes autores del período colonial intentaron definir el valor equivalente del cacao. Es necesario tener en cuenta que el precio de los

granos de cacao (y respectivamente el del artículo comprado), dependía de su tamaño y del lugar de procedencia, es decir, de su variedad de elite y, por consiguiente, el sabor del producto.

Un real español equivalía a 80-100 granos de cacao, evidentemente de calidad. Según informes de Oviedo y Valdés, cronista de las Indias del siglo XVI, en Nicaragua un agutí con piel verdosa valía 10 granos. Los servicios de una prostituta se evaluaban entre 20 y 50 granos.

Una canoa de agua valía 100 granos de cacao. Un guajolote costaba 200 granos de cacao. Un conejo – 30 granos y un pescado sólo 3 granos. El huevo igual costaba 3 granos.

Los costos de las verduras eran: 1 calabaza – 4 granos, 1 aguacate – 3 granos, 1 jitomate – 1 grano.

Otro cronista de la misma época, el misionero Bernardino de Sahagún, da otra información basada en palabras de informadores indígenas, aunque éstas se refieran más al México Central. Según los escritos de este fraile, el precio de un esclavo joven destinado al sacrificio “con cuerpo bien formado y capaz de realizar la danza sagrada”, es decir con buena resistencia, era de 4 mil semillas de cacao. Según otros datos de Toribio de Motolinía, un esclavo que sabía cantar y bailar costaba entre 2400 y 4000 granos. Y si no sabía hacer nada daban por el de 600 a 1000 granos.

Sea como fuere, el comercio en el espacio mesoamericano exigía la presencia de determinado precio aceptado por todos, y en criterio de su elección se convertían dos objetivos principales: el ser humano y el cacao.



Ill. 161-162. Las rocas y enormes piedras de jade en la Sierra de las Minas en Guatemala. En tiempos precolombinos, de este lugar venía la piedra verde para muchos lugares de Mesoamérica.



Ill. 163. La moneda indígena.

## La dinastía de los Cocomes

Los Cocomes, al igual que los Xiu, en su momento fueron en Yucatán poderosos gobernadores. Aquellos mismos Cocom que en 1536 pérdida y deslealmente asesinaron al padre de Gaspar Antonio Chi y a otros miembros de la “delegación de peregrinos” de Maní. Diego de Landa, al igual que lo hacía con Gaspar Antonio, utilizaba en calidad de informante a Na Chi Cocom, con quien “era muy amigo”. Al convertirse tras el bautizo en Don Juan, este “amigo” de Landa “le contaba mucho a él acerca de lo antiguo”, aunque, a decir verdad, adornando un poco los méritos de su linaje. Na Chi Cocom era *halach uinic* de Sotuta y descendiente de una poderosa dinastía.

Al igual que los Xiu, los Cocom pretendían la supremacía en Mayapán. Sotuta se resistía a los españoles con mayor tenacidad que las otras provincias, pero después de ser subordinado, el pícaro Na Chi Cocom adoptó el bautizo voluntario obligatorio, lo cual le permitió mantener el puesto de cacique de su provincia durante el régimen colonial. Al mismo tiempo ayudaba activamente a Diego de Landa en la recolección de información sobre la vida maya. Pero, por lo visto, Landa no confiaba en ninguno de sus informadores y escribía únicamente aquella información de diferentes fuentes que no se contradecían entre sí.



La primera imagen está tomada de Papeles de los Xiu de Yaxá de Sergio Quezada y Tsubasa Okoshi Harada (UNAM-2001). El segundo es obra de Luis Andrade (Los Pies de la Republica-Los indios de Yucatán 1550-1750. INI-1997)

Ill. 164. El árbol dinástico de los Xiu.

Lo más seguro es que el fraile tuviera razón. Cuando en 1561 se produjo en Yucatán un escándalo debido al sacrificio de un infante ofrecido por los indígenas, se hizo evidente que “Don Juan” siguió siendo hasta la muerte “idólatra” secreto y realizaba sacrificios humanos mendigando salud a los dioses. Se le menciona en los protocolos de la Inquisición como persona que adoptó el cristianismo pero después de haber “caído en apostasía”, llevaría este estigma hasta la muerte. De tal manera, sus restos enterrados debían ser exhumados y cremados en un auto de fe organizado frente al monasterio en Maní.

Se puede sospechar que la cólera de Landa provocada por su “amigo” fue terrible ya que Lorenzo, el hermano de Juan Cocom y heredero de él, no esperó el fin de la investigación y se ahorcó.

Aunque según las concepciones de los indígenas, éste era simplemente un medio de ir directamente hacia sus antepasados divinos, ya que para los mayas la cuerda era un símbolo muy importante que personificaba la ligazón entre el ombligo, la Serpiente Emplumada *Kukulkán* y la “Cuerda Celestial” - Vía Láctea.

No se excluye que antes de ahorcarse, Lorenzo ingiriera la bebida ritual cacao en calidad de símbolo de la reencarnación.

---

Para comprender qué argumento representaba el cacao en la historia de Mesoamérica podemos avocarnos al hecho de cómo era relatada la historia de las luchas intestinas y la conquista desde la perspectiva de los jefes de las dinastías mayas. Diego de Landa escribió, según palabras de Gaspar Antonio Chi: *Que entre los sucesores de la casa Cocom hubo uno muy orgulloso e imitador de Cocom, y éste hizo otra liga con los de Tabasco y metió más mexicanos dentro de la ciudad y comenzó a tiranizar y a hacer esclavos a la gente menuda y que por esto se juntaron los señores en el bando Tutul Xiú que era gran republicano como sus antepasados, y concertaron para matar a Cocom y así lo hicieron, matando a todos sus hijos sin dejar más que uno que estaba ausente, y saquearon sus casas y tomaron las heredades que tenía en cacao y otras frutas, diciendo que con ellas se pagaban de lo que les habían robado.*<sup>14</sup>

Después de la conquista española el cacao se conservó durante mucho tiempo en calidad de unidad de cambio. Así, en la época colonial, por realizar ritos “paganos” a los indígenas se les aplicaba una multa de 125 mil granos de cacao.

Se debe agregar que incluso la idealmente pulida piedra de moler granos de cacao era considerada casi como un objeto de lujo, y en las familias indígenas era transmitida por herencia. Después de la conquista, en las familias hispanas este utensilio de cocina era incluido en el testamento oficial escrito.

### **Por qué el dios maya Ek Chuah era considerado protector del cacao**

Muchos dioses mayas tenían cuatro hipóstasis de colores ligadas a los puntos cardinales: Norte – blanco; Sur – amarillo; Este – rojo; Oeste – negro. El dios de los mercaderes, Ek-Chuah (cargador negro), siempre era representado precisamente en color negro. En la frente portaba una cinta a la cual se fijaba la carga en la espalda. Era de esta manera como los indígenas, que no tenían animales de carga, transportaban tradicionalmente sus cargamentos.

Las caravanas de mercaderes transitaban por excelentes caminos, *Sacbeoob*, pavimentados con piedra caliza blanca. Estos “caminos blancos” unían las principales ciudades mayas. Los mercaderes navegaban por el mar en grandes canoas para la navegación en todos los torrentes de la corriente a lo largo de la costa Este de Yucatán; además se construían pequeños edificios con sistemas de vanos de ventanas a través de los cuales por las noches brillaba el fuego. Se creaban “puertos–bases” comerciales de apoyo en los cuales los mercaderes intercambiaban mercaderías.

Los mercaderes llegaban desde Yucatán hasta el México central; hacia el Norte hasta Teotihuacan y Tenochtitlán; hacia el Sur hasta Honduras, Costa Rica e inclusive hasta Panamá. Todo era mercadería: esclavos, pescado, sal, telas, obsidiana, miel, plumas de quetzal y vasijas de arcilla. En una palabra, todo lo enumerado figuró entre los objetos que se comerciaban en el mercado de Tenochtitlán, y mucho más todavía.

Diego de Landa consideraba que, ante todo, los mayas eran un pueblo mercader: *El oficio a que más inclinados estaban es del mercaderes llevando sal, y ropa y esclavos a tierra de Ulúa y Tabasco, trocándolo todo por cacao y cuentas de piedra que eran su moneda, y salían a comprar esclavos u otras cuentas más finas y buenas, las cuales traían sobre sí como joyas en las fiestas; y tenían por moneda y joyas otras hechas de ciertas conchas coloradas en sus bolsas de red que tenían, y en los mercados trataban todas cuantas cosas había en esa tierra. Fiaban, prestaban y pagaban cortésmente y sin usura.*<sup>15</sup>

El dios Ek-Chuah debía proteger a los comerciantes, no tanto en el comercio sino en mayor medida durante los peligrosos viajes cuando eran víctimas de ataques por parte de guerreros enemigos. Es necesario decir que en la antigua Mesoamérica los comerciantes, además de sus funciones principales, también cumplían misiones de espionaje. Por una parte, esto hacía su trabajo más difícil y peligroso y por otra, elevaba su estatus social en la sociedad. Por eso exigían una protección especial de una deidad muy responsable.

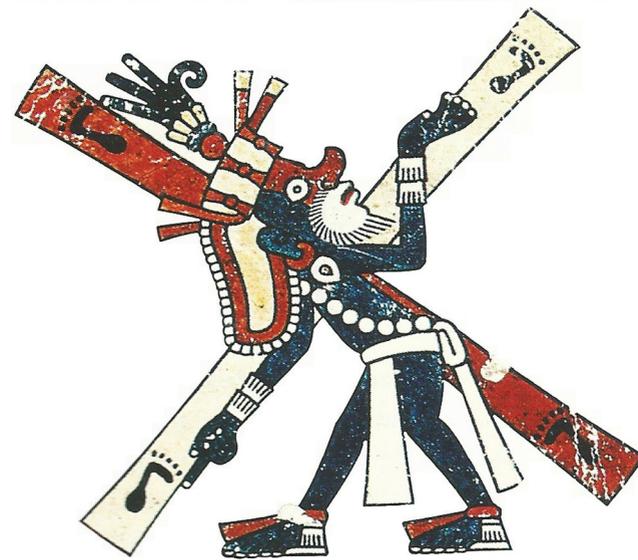
Sólo a esa deidad se le podía confiar la caja que contenía los granos de cacao, por los cuales eran trocadas y adquiridas nuevas mercancías. Ya se ha mencionado que en las imágenes Ek-Chuah aparece con nariz de mono,



III. 165. Ek-Chuah – Cargador Negro y señor de los negocios de los mayas. Códice Dresde.

como conservando la alusión a la relación mitológica con los gemelos, que se convirtieron en monos en un árbol de cacao que surgió de repente.

Los pronósticos astrológicos se practicaban ampliamente en las sociedades indígenas. Ésta era una práctica común y del todo oficial. En la antigüedad, los mayas consideraban que después de la muerte el alma recorre “un gran camino”, después lo cual regresa a la tierra en forma de estrella fugaz. El alma caía directamente al vientre de una mujer embarazada para que el niño pudiera nacer del todo normal. Los sacerdotes especiales debían, según sus libros, calcular a quién y cuándo regresaría el alma de qué persona. Sólo entonces se podía determinar qué destino le esperaba al recién nacido. De estas antiguas tradiciones se conservaron textos tardíos de las *Profecías de los signos de los días*, de los Libros de Chilam Balam, que fueron anotados ya por los españoles en el período colonial y publicados por Alfredo Barrera Vásquez y Silvia Rendón.



III. 167. El colega mexicana de Ek-Chuah con los mismos rasgos faciales. Códice Fejevary-Mayer.



III. 166. Isla de Cozumel – centro del comercio antiguo.

Estas profecías estaban escritas para los 20 días del mes. Únicamente dos días auguraban en calidad de árbol - símbolo del cacao. Pero esto no significaba que a la persona le esperaba la felicidad. Por ejemplo, la profecía para el día Manik:

*El Loro, ave verde de la colina es su agüero;*

*El cacao es su árbol verdadero cacao;*

*Garras ensangrentadas; malo también*

Y también para el día Cauac:

*El Quetzal es su agüero;*

*Cuando es signo del año anuncia enfermedad y miseria;*

*El cacao es su árbol, verdadero cacao;*

*Gran soñador, noble.*

En el argumento del drama de los indígenas maya-quiché denominado *Rabinal Achí* (acerca del cual nos referimos más detalladamente adelante en un capítulo especial sobre los textos mayas), también figuran recordatorios frecuentes del cacao, incluyéndolo en el contexto de su significado económico, ya que se menciona la cantidad de las “medidas” de cacao, como por ejemplo:

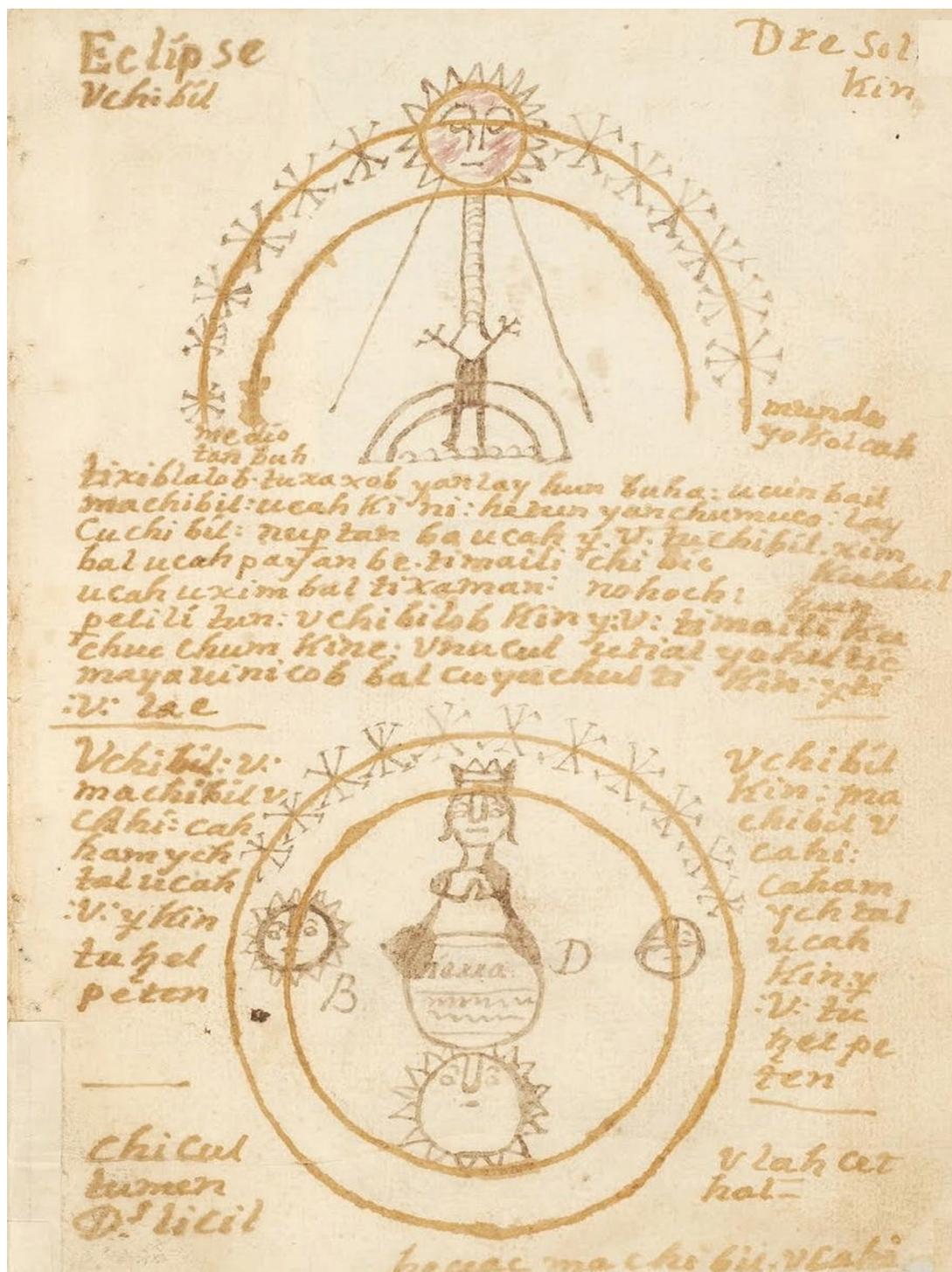
*Habla cuarta vez Quiché Achí:*

*... No llegaban tributando con las 60 cargas de pataxte, las 60 cargas de cacao*

*ante mi gobernante, ante mi nación,  
de Balam – Achí, Balam – Quiché...<sup>16</sup>*

Es necesario decir que la traducción no suponía detallar exactamente todas las sutilezas de cada elemento de la vida de los indígenas quiché. Por eso quisiéramos precisar que en el primer caso se recuerdan “diez medidas pek” (*lahu-qal pek*), y en el segundo caso se trata de “cinco medidas de cacao” (*o-qal cacou*). En el capítulo anterior se da el significado de los términos para el cacao: *pek'* de menor calidad, y *cacau*: cacao de alta calidad. Por eso no es casualidad que la correlación de las cantidades de las medidas entregadas puedan corresponder al valor de cada producto.

Igualmente en el sentido económico, dos variedades diferentes de cacao se recuerdan en el *Memorial de Sololá*, otro texto de los indígenas maya-kakchikel:

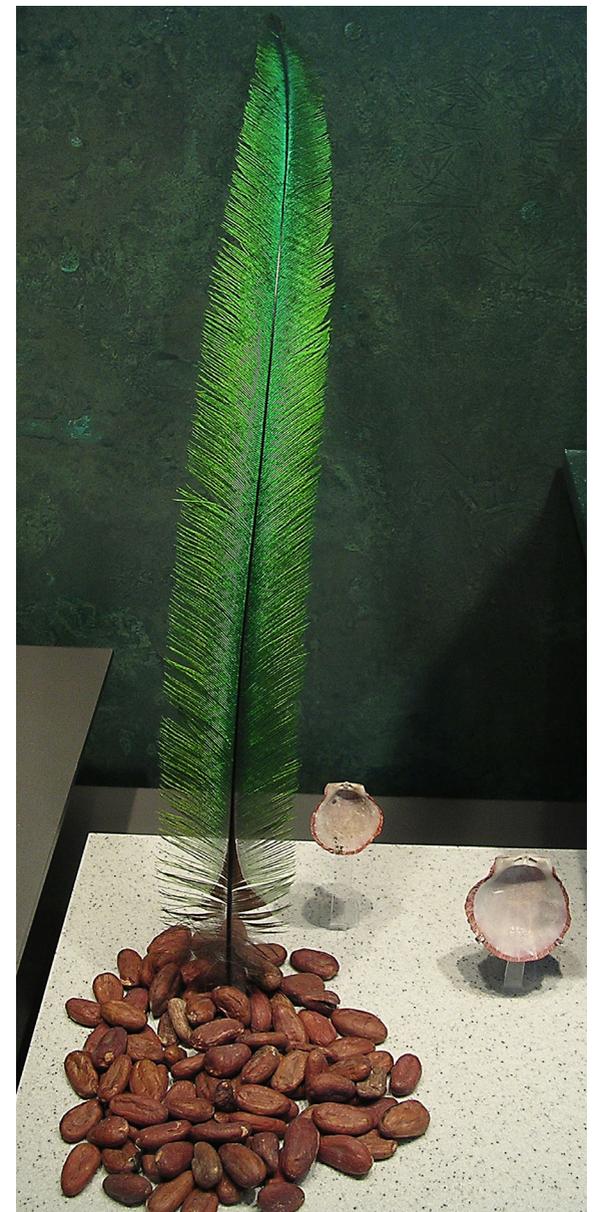


III. 169. Libro de Chilam Balam.

*Entonces se nos mandó venir por nuestras madres y nuestros padres a las trece parcialidades de las siete tribus, a los trece grupos de guerreros. Luego llegamos a Tulán en la obscuridad y en la noche. Entonces dimos el tributo, cuando llevaron el tributo las siete tribus y los guerreros. Nosotros nos colocamos en orden en la parte izquierda de Tulán, allí estuvieron las siete tribus. En la parte de la derecha de Tulán se colocaron en orden los guerreros. Primero pagaron el tributo las siete tribus y en seguida pagaron el tributo los guerreros. Pero éste se componía únicamente de piedras preciosas jade, metal, guirnaldas cosidas con plumas verdes y azules y pinturas y esculturas. Ofrendaban flautas, canciones, calendarios rituales, calendarios astronómicos, pataxte y cacao. Sólo estas riquezas fueron a tributar los guerreros a Tulán durante la noche. Sólo flechas y escudos, sólo escudos de madera eran las riquezas que fueron a dar en tributo cuando llegaron a Tulán.<sup>17</sup>*



Ill. 170-171. Tributos de plumas y guirnaldas con plumas verdes.



Ill. 172. Tributos de piedras azules y escudos.



Ill. 173-174. Tributo de flautas preciosas. Flautas en forma de animales, Altiplano de Guatemala. Colección privada "San Jorge".



Indudablemente, la enumeración nos da noción acerca de los objetos de valor de los antiguos indígenas. Incluso sea posible imaginar una historia parecida a la huída de los partidarios del régimen anterior de la Rusia revolucionaria, quienes en el fondo de los samovares escondían el oro, los diamantes y los objetos familiares de valor. Sin embargo, no es todo tan sencillo: Tulán es la legendaria protopatria de donde salieron los antepasados lejanos de los mayakakchikeles. El "bulto sagrado" es la sabiduría de la tribu, los conocimientos del mundo y los objetos para los grandes rituales que les permitían establecer contacto con los antepasados celestiales desde cualquier parte del mundo. Entre estos objetos sacros, dones de los antecesores, se encontraba una sola planta alimenticia: el cacao. El cacao común, no precisamente el de élite, que ayudaba a sobrevivir y a comunicarse con los dioses...



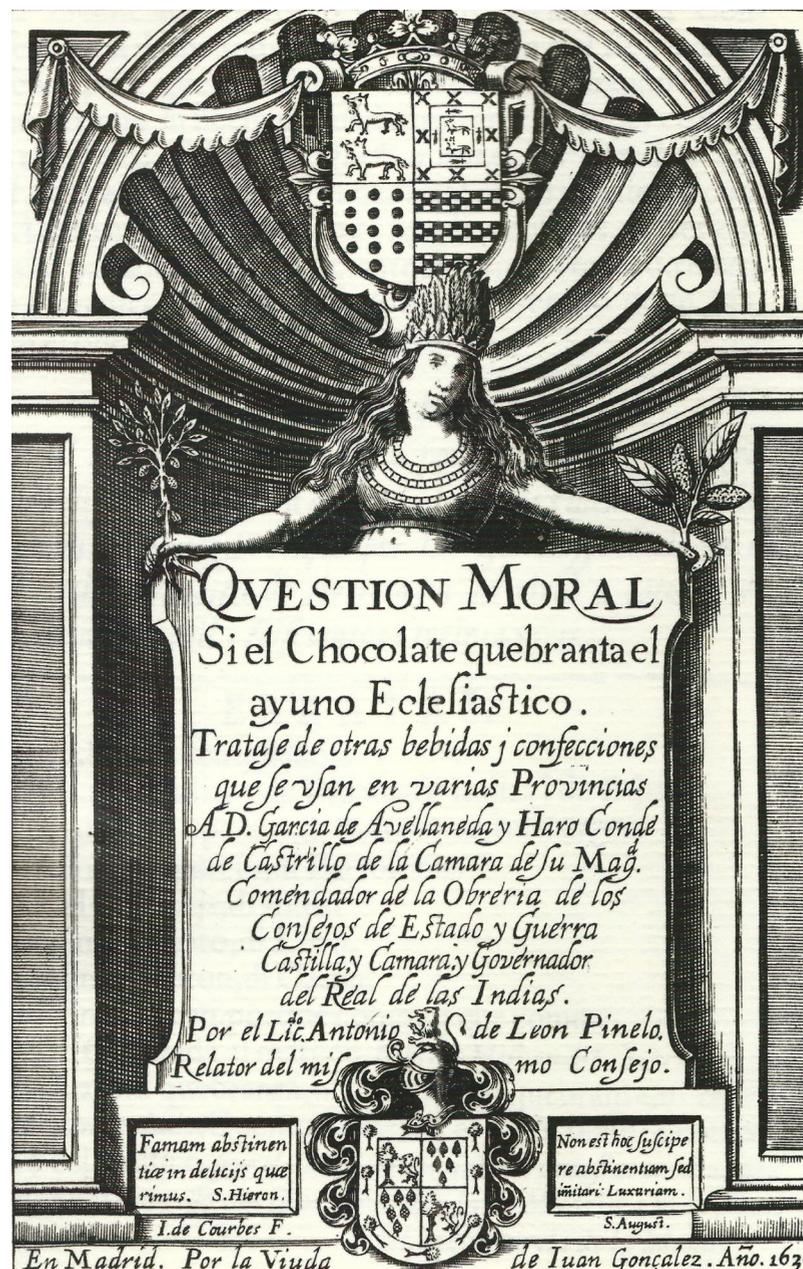
Ill. 175. El bulto es un objeto absolutamente sagrado entre los mayas. En el bulto envuelven los tesoros, en el bulto envuelven los huesos de los difuntos. Pero hay que guardar siempre el bulto para que la vida continúe.

### Acerca de algo triste...

El cacao siguió siendo la “unidad monetaria” en el transcurso de prácticamente todo un siglo después de la conquista. Además, con la llegada de los ávidos españoles inesperadamente el cacao se convirtió en causa de la extinción de los indígenas, acerca de lo cual dan cuenta los documentos que se conservaron. El cronista Tomás de la Torre escribía en 1545 que, a pesar de “la enorme riqueza del cacao”,<sup>18</sup> los indígenas de la provincia de Tabasco estaban tan llenos de tributos y exacciones que “la población ya no aumentaba”. Hasta el gobernador de Yucatán, que visitó estas tierras en 1578, quedó impresionado por la grave situación en la cual se encontraban los indígenas locales debido a la codicia de los españoles que los desvalijaban y que exigían que pagaran por las mercaderías con cacao, por lo visto, estableciendo como se diría en la actualidad, un curso de cambio injusto.

Pasados treinta años, estos lugares de Tabasco en donde tradicionalmente se cultivaba cacao, recibieron la visita del obispo Vásquez de Mercado. Su conclusión acerca del estado de la vida de los indígenas fue aún más deprimente. A él le asombró que la causa de tan horribles desgracias pudiera ser la codicia y la avaricia de tan sólo dos cientos de españoles que vivían en el lugar. “Todas estas personas se distinguen por su mala conciencia y han olvidado por completo las obligaciones de los cristianos en relación a la conducta hacia los pobres y del todo poco numerosos indígenas, oprimidos y perseguidos por la codicia desmesurada en relación al cacao”. Como señala el investigador mexicano Mario Ruz, los españoles que se enriquecieron gracias al cacao, algunas veces llamaban a las plantaciones de esta planta verdaderas “vetas de oro”. Todo empezó con aquel acontecimiento que fuera mencionado arriba, cuando Moctezuma entregó una de sus plantaciones a Cortés.

Otros conquistadores simplemente exigían a los indígenas que les entregaran cacao en calidad de tributo. Por ejemplo, así actuaba uno de los múltiples representantes del clan Montejo que obligó a los indígenas chontales a pagar tal tributo. Al mismo tiempo, el apetito del extralimitado gobernador aumentaba con tal velocidad que los indígenas empezaron a abandonar las



Ill.176. Documento de la época colonial, lleno de hipocresía, donde se discute la “cuestión moral” con realción al uso del cacao.

aldeas, huyendo comunidades enteras. Ellos se escondían en los bosques inexpugnables o en los pantanos, en donde de alguna manera se podía sobrevivir. Según los trágicos documentos de la época sabemos que así fue como desapareció todo el poblado de Xicalanco. En 1552, los habitantes escribieron una queja en la que explicaban que sólo 80 familias de campesinos a quienes se les imponía tributo, conjuntamente con el pequeño vecino poblado de Ahuey-Atasata, debían pagar anualmente no menos de 320 mil granos de cacao. La queja, naturalmente, quedó sin respuesta. Pasados veinte años, el poblado de Xicalanco, que había sido un gran puerto en la época precolombina, desapareció del mapa.

Desde los primeros años de la conquista, entre los españoles apareció la costumbre de obligar a los indígenas chontales y zoque a pagar, por cualquier motivo, multas en granos de cacao. De motivo podía servir la no asistencia de un niño a una de las clases de catecismo que

se impartían en la iglesia, e incluso la “falta de atención” del menor en estas clases. Los funcionarios españoles extorsionaban a los indígenas exigiéndoles granos de cacao en calidad de soborno. Y qué decir, los “civilizados” europeos, al igual que bandidos comunes, extorsionando cacao, torturaban y golpeaban no sólo a los aborígenes sino también a sus compatriotas. Acerca de ello se conservó una desgarradora historia en los archivos de Tenosique, referente a que, en 1605, la servidumbre española en la casa del gobernador español Petenecte, capturó al hijo del cabeza de familia. Ellos ataron a un poste al niño desnudo y empezaron a amenazar con que le cortarían los órganos viriles si el padre nos les entregaba los sacos de cacao que tenía en propiedad. Tras obtener lo exigido, fueron más lejos aún: golpearon e hirieron con cuchillo a la esposa del alcalde de la ciudad, al juez y a varias personas más, y asesinaron a otro niño. Además robaron las reservas de cacao de todas las casas.



Ill. 177. Escena de preparación del chocolate en el libro “América”, de J. Ogilby, 1671.

Cuando dieron inicio las incursiones de los piratas y las tierras costeras quedaron desoladas, los españoles también decidieron utilizar el cacao para su beneficio. Al principio obligaron a la población indígena que vivía a lo largo del Río Usumacinta, alejado del Golfo de México, a sembrar plantaciones de cacao. Y después, cuando la coyuntura del mercado cambió y se hizo ventajoso adquirir tierras para plantaciones, empezaron a despojar de sus propiedades a los indígenas, en unos lugares sobornando a los caciques locales y en otros, simplemente por la fuerza.

Al mismo tiempo no se inmutaban, como era común en aquella época, de hacer calumnias y falsas acusaciones. Es conocido un caso cuando, en 1727, de tal manera enjuiciaron a trece jefes de las comunidades indígenas, acusados de “intento de rebelión armada contra los españoles”. Ellos fueron deportados a la isla del Carmen, de donde, pasado un año logró liberarlos el obispo Juan Gómez de Parada, quien llegó a demostrar que en la base de la acusación se encontraba una calumnia de los ricachones españoles y de las autoridades hecha con el fin de apoderarse de las plantaciones de cacao. Los caciques fueron liberados, pero las plantaciones nunca les fueron devueltas a los indígenas. En el período colonial, con granos de cacao se podía comprar de todo: desde tortillas de maíz hasta barriles de vino y ropa, artículos que se transportaban en barcos desde Europa. Por eso, en el comercio de cacao querían entrar todos: los grandes terratenientes, funcionarios estatales y

eclesiásticos e incluso los representantes de la cúspide indígena gobernante. Así, por ejemplo, es conocido que el jefe indígena del poblado de Tamulte, que durante el bautizo había recibido el nombre de Francisco de Montejo, en 1590 comerciaba a gran escala con cacao común pataxte.

Es curioso que desde mediados del siglo XVII se convirtiera en tradición la organización de ferias regulares en lo que hoy es Villahermosa, la capital del estado de Tabasco. Los comerciantes del México Central sabían que entre noviembre y diciembre concluía la principal cosecha de cacao. Ellos marchaban hacia el Sur llevando sus mercaderías. Telas, vestimenta y objetos de lujo, los cuales inmediatamente vendían por cacao a los terratenientes y a los indígenas enriquecidos. Otras mercaderías eran las destinadas a las personas comunes, como hachas, machetes, tijeras, bisutería e hilos, que compraban los intermediarios. Tras llenarse de mercaderías, se dirigían a los poblados indígenas vendiéndolo todo. Después regresaban a Villahermosa, compraban cacao y lo llevaban por todo el país, obteniendo buen dinero, para volver al final del siguiente año a la feria de Tabasco por los hermosos granos de cacao.<sup>19</sup>

19 M. H. Ruz Sosa. *El chocolate. Naturaleza, ansias, pecados y melancolías. Origen y sabor. 1er festival del chocolate*. Villahermosa, 2010.

## Capítulo 5.

### RETRATO DEL CACAO CON EL COCODRILLO O EL ÁRBOL MILAGROSO

**El cacao y el cocodrilo.**

**El cacao y el dios del maíz.**

**La Diosa del cacao.**

**El árbol-milagroso y el árbol- cocodrilo.**

**Los monos.**

Los investigadores que se ocupan de los temas del cacao, hace mucho tiempo señalaron que las fuentes escritas y etnográficas mesoamericanas son sorprendentemente pobres en relación con los mitos alusivos a ese producto. Únicamente fueron escritos textos tardíos, un tanto literarios, a semejanza de la leyenda de “Quetzalcóatl y la princesa”, o la leyenda de los indígenas lenca sobre “la bola de fuego”. Los verdaderos mitos arcaicos se conservaron únicamente en las regiones periféricas de Mesoamérica entre los pueblos de Panamá y Costa Rica. Sin embargo, existen otras fuentes, en primer lugar una riquísima iconografía. ¿Qué contiene esta información sobre el cacao?

Realmente, en la iconografía mesoamericana de los períodos Clásico y Posclásico, el cacao representa en diferentes aspectos uno de los temas más frecuentes. Además, el análisis de estos temas permite suponer que los mitos sobre el origen del cacao existían también en Mesoamérica. Al mismo tiempo, en la mitología mesoamericana jugaban un papel no menos importante que el que tuvo entre los indígenas de América Central. Sin embargo, para nuestro asombro, resultó que sobre este tipo de temas existe no sólo uno sino varios mitos.

Ksenia Yamasheva había analizado las figurillas de barro y silbatos de los monos araña, distinguidos por los elementos de la cara, destacando dos tipos de imágenes. Los machos por lo general tienen la cabeza más estirada, la cara con más relieve, enseñando dientes. Las hembras tienen cabezas más redondas y sus caras son más planas, con el pelo que se junta en la frente. Las colas de los machos están levantadas sobre la cabeza o enroscadas, sin embargo, las colas de las hembras parecen peinados femeninos. La pose de los machos que frecuentemente aparecen con sus genitales bien expresados, se identifica con la del gobernante. Ellas siempre aparecen o gordas o embarazadas. La barriga de los machos nunca está acentuada. Las hembras marcan la barriga con las manos. Las hembras frecuentemente están comiendo, incluyendo frutos de cacao. Esto hace juego con el nombre del mono araña en maya *maax*, que también significa “antojos de la embarazada de comer algo” o a la misma embarazada con este antojo. Existen también figurillas que representan las familias de monos, con hijos. La madre rodeada de hijos por lo general está comiendo algún fruto.

Otro caso son los pares de monos machos que representan a los gemelos, conocidos por el Popol Vuh. Se pueden destacar figurillas-silbatos de los monos en pose del muerto, con rodillas levantadas y brazos en el pecho.



Ill. 178. Cocodrilo de Takalik-Abaj.

#### ***El cacao y el cocodrilo***

Desde la antigüedad, uno de los animales más importantes para los habitantes de América del Sur era el cocodrilo. Los cocodrilos vivían también en el país de los “hombre de chocolate”, entre los olmecas y en las tierras mayas. No es causal que este peligroso y fuerte animal estuviese ligado al agua.<sup>20</sup>

Sin embargo, los cocodrilos y las concepciones de los indígenas se relacionaban no sólo con el agua. En la estela 25 de Izapa el cocodrilo es representado en forma de árbol, al pie del cual está un héroe con una mano amputada, y en la frondosa corona hay un ave. La corona está formada por ramas que crecen de la cola de un gigantesco cocodrilo. Un motivo parecido aparece en una vasija maya del período Clásico tardío (siglos XVII-XVIII), en donde, delante del celestial dios Itzamná, aparece un plato una fuente en la cual se encuentra un árbol cocodrilo y otros objetos sacros. De tal manera, las concepciones sobre el “árbol cocodrilo” existieron en el transcurso de por lo menos tres milenios.

Es aún más sorprendente saber que en algunos casos el “árbol cocodrilo” no es un simple árbol, sino un árbol de cacao. Un pebetero de Copán representa a un cocodrilo parado en una pose no muy cómoda para la fiera: sobre las patas delanteras y al mismo tiempo, apoyándose en la mandíbula. Las patas traseras se encuentran levantadas en el aire y el cuerpo



III. 179. Estela de Izapa presentando el árbol-cocodrilo.



III. 184. Silbato en forma del cocodrilo ornamentado como cacao. Clásico temprano Guatemala. Colección privada "San Jorge".

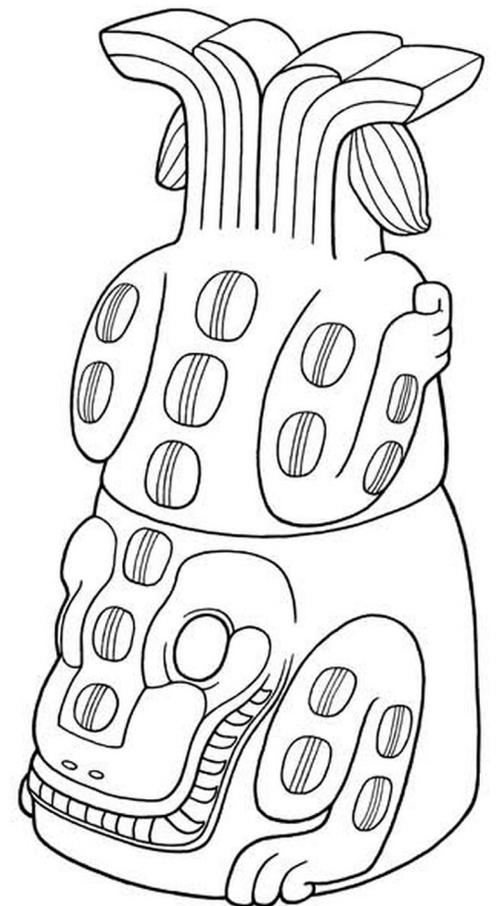
del cocodrilo está adornado con granos de cacao. Al mismo tiempo, en la cola, que imita una frondosa corona de árbol, crecen frutos de cacao.

El motivo parecido lo encontramos doscientos años más tarde en un relieve del templo de Osario en Chichén Itzá, la poderosa capital del Norte de Yucatán. El cuerpo del cocodrilo con manos humanas aparece decorado con frutos de cacao estilizados, mientras otros frutos caen en torno al animal.

Al parecer, la idea de que en el cuerpo del cocodrilo crecen granos o frutos de cacao se fundamentaba en cierto parecido con las prominencias de la piel del cocodrilo. A veces, cocodrilos del todo corrientes, que no tienen nada en común con sus congéneres de madera, también son representados con granos de cacao en la espalda y en los costados. Se conservó una estatuilla de terracota de una tumba maya en Jaina, la famosa "isla de los muertos", con la imagen de un cacao-cocodrilo.



III. 182. Cocodrilo con granos de cacao en la espalda, estatuilla de terracota de Jaina (VII-VIII).



III. 180. Vasija de piedra en forma de cocodrilo como árbol de cacao, (s. VII-VIII) Museo de la escultura Maya, Copán, Honduras (dibujo de Simon Martin, tomado de Martin 2006, 166, fig. 8.8.).

## El cacao y el dios del maíz

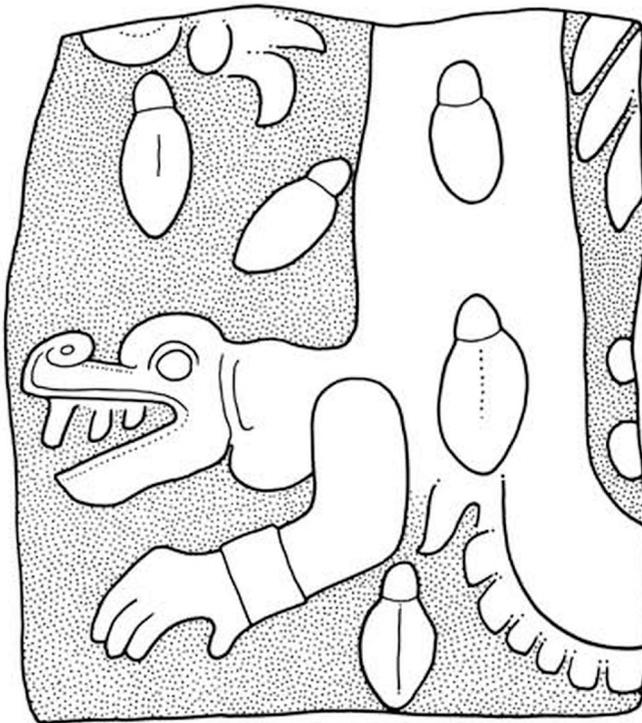
Pero no sólo el cocodrilo crecía en forma de árbol de cacao. Exactamente en las mismas poses que el cocodrilo se representa entre los mayas el dios del maíz. De su cuerpo pueden crecer frutos de cacao, como está demostrado en una vasija del período Clásico temprano (siglos V- VII), publicada a su tiempo por Michael Coe, la cual actualmente se conserva en el museo Dumbarton Oaks (Washington, EE.UU.). El dios del maíz se reconoce por su típica cabeza alargada que parece una mazorca de maíz con mucha vegetación en la coronilla. En la primera escena, con el dedo señala una vasija, evidentemente destinada al cacao.

A veces el dios del maíz es representado no simplemente sentado, sino aparece en forma de árbol. Durante mucho tiempo, los personajes que aparecían en dicha pose eran llamadas “deidades bajando”, hasta que el investigador inglés, Simon Martin demostró que en realidad se trata del *dios del maíz que se presenta en forma de árbol de cacao*.

En una vasija policroma del período Clásico tardío, la cabeza y el tórax del dios del maíz son humanos, mientras la parte inferior del cuerpo es un árbol de cacao. Junto a él aparecen los dioses de la lluvia y de los relámpagos mientras que una mujer muele en un metate una espesa masa. Lo más probable es ella esté moliendo no harina, sino cacao para elaborar de la masa obtenida una bebida de cacao. Acerca de ello testimonia el haz de plumas que sostiene en la mano el dios de la lluvia, parecido al molinillo para batir espuma en el cacao. Estos molinillos eran elaborados con ramas especiales, sin fruto, del árbol de cacao.

El motivo de la deidad descendiendo y trayendo a los hombres el cacao era muy popular entre los alfareros mayas desde el inicio del período Clásico temprano y hasta los siglos XIV-XV. En varios pebeteros del período posclásico los frutos de cacao aparecen representados en la cabeza del dios, y en las manos sostienen frutos o granos de cacao. En uno de los pebeteros los granos están especialmente representados creciendo del torso del dios.

En el Códice de Dresde, al dios del maíz se le añade una gran compañía: el dios de la muerte, el dios celestial Itzamná y otros. Todos ellos están representados “volando”, y de sus cuerpos crecen frutos de cacao.



Ill. 181. Fragmento del panel del Osario de Chich'en Itza con la representación del árbol de cacao con cabeza de cocodrilo (siglos IX-X). (Dibujo de Simon Martin, tomado de Martin 2006, 166, fig. 8.8.).



Ill. 183. El dios-Sol montado en un cocodrilo con granos en forma del cacao, terracota, Jaina (VII-VIII).



Ill. 185. Silbato en forma de mazorca de cacao. Clásico temprano Guatemala. Colección privada “San Jorge”.



III. 186. Vasija maya grabada del período Clásico. El personaje en el trono presenta al mismo tiempo un árbol, cubierto de mazorcas de cacao. *Dumbarton Oaks*. (dibujo de Simon Martin, tomado de Martin 2006, 155, fig. 8.1.).

El tema de la resurrección puede verse en diversas versiones. Muy frecuente se relaciona con el país de los muertos. En la montaña de la abundancia aparecen los símbolos del maíz, y dentro de la cueva se encuentra un muerto. En la cúspide de la montaña se encuentran sentados el jaguar y el mono.

El árbol cacao aparece, en contexto análogo, también en la imagen en relieve del lado Sur<sup>21</sup> del sarcófago de Palenque.<sup>22</sup> Uno de los antepasados del gobernador de Palenque aparece sentado

El texto acompañante, leído por Yu Knórosov, informa que los dioses “reciben las ofrendas” en donde, indudablemente, como ofrenda se sobreentiende el cacao. Existía asimismo la concepción de que las almas de los antepasados difuntos regresaban a los árboles de cacao en forma de sus frutos. En una vasija grabada del período Clásico temprano que se conserva en el museo etnográfico de Berlín, se encuentra representada precisamente tal escena: tres personas brotan de unos huesos.



III. 187. El dios bajando. Incensario maya, Clásico temprano (400-500). Procedencia desconocida. (h-47 cm). Colección de N. Hellmuth.

sobre el fondo de un árbol con frutos de cacao, que se puede identificar por las rayas verticales en el fruto que crece directamente del tronco.

Otro importante animal ligado al cacao, pero que no aparece en forma de árbol, es el mono. En la mitología maya tardía, plasmada en la poesía épica maya-quiché, (*Popol Vuh*), los hermanos héroes mayores, los gemelos Hunahpú e Ixbalanqué, por hechizo se convierten en monos.

<sup>21</sup> La diferencia entre las concordancias de las direcciones de los puntos cardinales posiblemente esté relacionada de alguna manera con la definición del lugar del objeto, desde la perspectiva del artista en relación con el “observador”. Se han registrado ya varios casos de traslación a reflejo de espejo de signos de símbolos (objetos, colores) de los puntos cardinales.. <sup>22</sup> El texto en el sarcófago de Palenque se analiza detalladamente en: Yu. Knórosov, G. Yershova, *An inscription on a Sarcophagus at Palenque. Questions of Ethnic Semiotics. Forgotten Systems of writing. Moscow, 1988.*

III.193.  
Sarcófago de  
Palenque, lado  
Sur. Antepasado  
sobre el fondo  
de un árbol con  
frutos de cacao.  
Cultura maya,  
final del siglo VII.



III. 190. Códice de Dresde, página 15a.2-3.

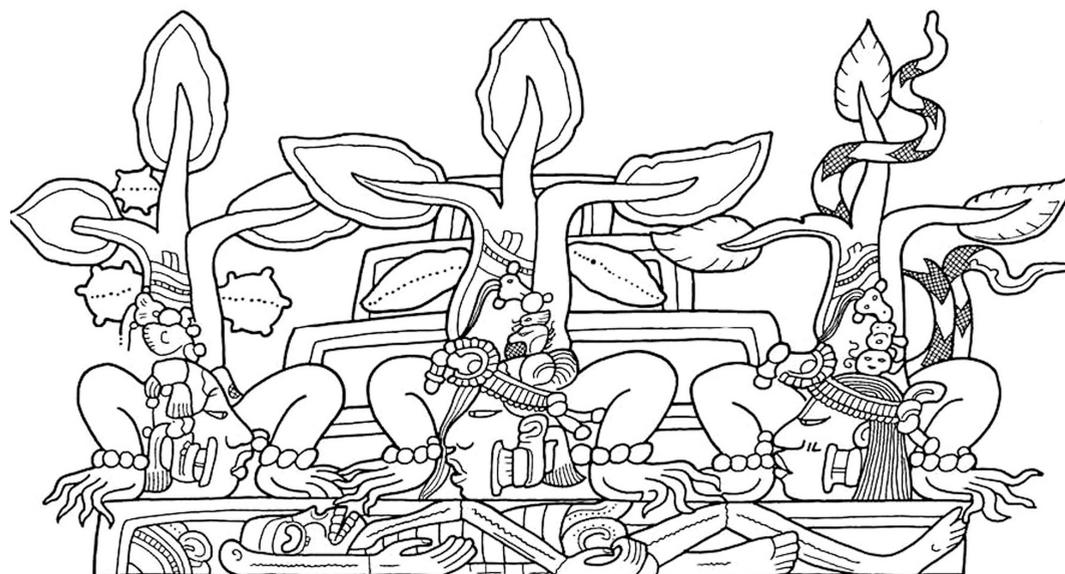
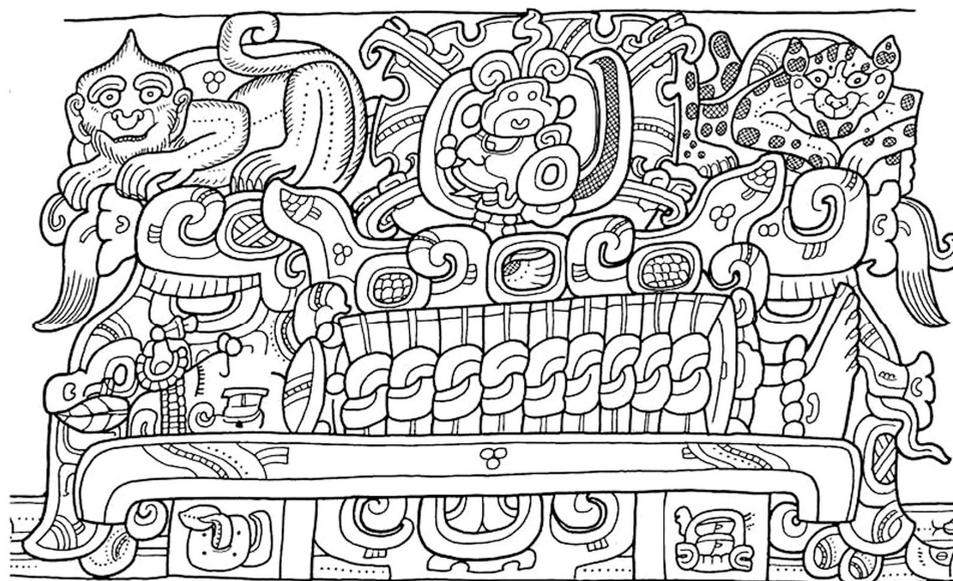
III. 189. Figurilla-urna de  
un dios "volador", al cual  
en el torso le crecen frutos  
de cacao (diseño de Simón  
Martín, colección privada).



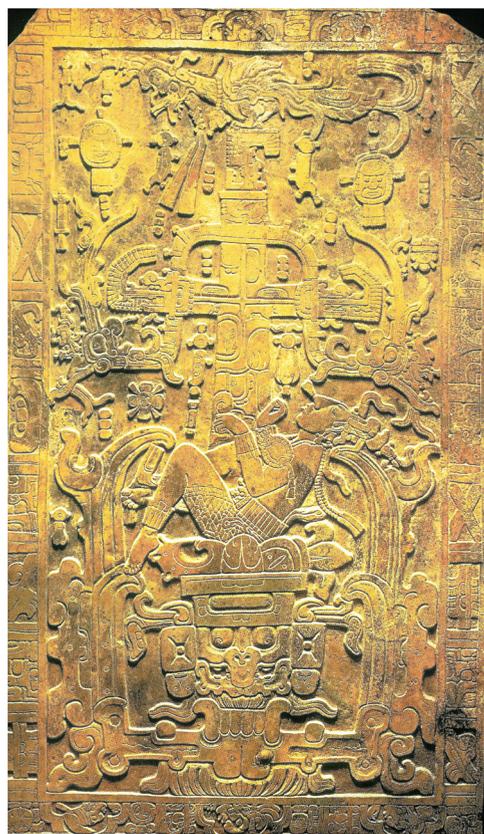
Ill. 188. Incensario policromo maya. Representa a la Deidad bajando con bolas de copal en las manos (h - 11.4 cm). Colección de J. Kislak Collection (K6242).



Ill. 191-191a. Trípode tallado del período Clásico temprano (siglos V-VI) con la imagen de una escena de "lamentación y de resurrección". Museo etnográfico de Berlín. (Dibujo de S. Martin).



Ill. 192. Loza del sarcófago de Palenque con la imagen del *Árbol del Universo*. Cultura maya, final del siglo VII.





Ill.194. Vaso con relieve representando a un mono-araña con un fruto de cacao en las patas. (h-12,5 cm; d-12 cm) Clásico tardío. (K 4691).

## El libro de sabiduría quiché Popol Vuh

El Popol Vuh o libro de la sabiduría de los indígenas guatemaltecos maya-quiché es un texto que recoge tradiciones orales con caracteres latinos. La fecha de la escritura del manuscrito data del período comprendido entre 1550 y 1560. En 1701, los indígenas mostraron el manuscrito al sacerdote Francisco Ximénez, quien lo tradujo al español, haciendo inicialmente una inscripción en dos columnas: en quiché y en español. El original desapareció mientras el manuscrito del fraile se conservó en la biblioteca del monasterio dominicano hasta mediados del siglo XIX. Hasta el año 1830, las notas de Jiménez se conservaron en el monasterio de Santo Domingo, de donde fueron trasladadas a la biblioteca de la Universidad de Guatemala. En 1857 fueron descubiertas por el austriaco Charles Scherzer, quien en 1857 publicó el texto bajo el título: *Las Historias del origen de los indios de esta provincia de Guatemala*. El francés Charles Étienne Brasseur de Bourbourg, amante de las antigüedades, se apoderó del original de Ximénez y en 1861 publicó la traducción al francés bajo el título: *Popol Vuh, Le livre Sacré et les mythes de l'antiquité Américaine*. La traducción de Popol Vuh al español más conocida en el mundo es de Adrian Recinos. Esta traducción con comentarios ya ha tenido muchas reediciones en diversos países hispanohablantes.

El texto relata acerca de la creación del mundo, sobre el origen de los indígenas maya-quiché, sobre su historia, sobre sus concepciones del universo y sobre sus creencias.

Existe la suposición de que el texto del Popol Vuh pudo haber existido en inscripción jeroglífica. Es más, algunos temas del texto se puede observar en las artes plásticas de los antiguos mayas.

No es nada casual que en toda una serie de vasijas mayas del período Clásico se representen monos con frutos de cacao en las patas. Existen vasos, en los cuales los monos aparecen incluso parecidos a los frutos del cacao.

En la tapadera decorada de una vasija encontrada en Toniná (estado de Chiapas, México) se representa un mono con sonrisa insolente, con un collar adornado con frutos de cacao.

Al ver al mono y al cacao, inmediatamente recordamos la leyenda acerca del origen del cacao de los indígenas salvadoreños lenca. En esta leyenda todos los acontecimientos se desarrollan en el paraje llamado Paso de los Monos. Se puede suponer que de tal manera encontraron reflejo las memorias folclóricas sobre el importante papel del origen del cacao en el antiguo mito. Junto con el jaguar, el mono era uno de aquellos animales que, según las creencias mayas, habitaban en la mística montaña de la abundancia en donde naciera el dios del maíz.

El motivo del mono y de los frutos de cacao se introdujo de América del Sur incluso en la mitología de la lejana Teotihuacan. En los siglos III-V, en esta ciudad del centro de México eran muy populares las vasijas trípode con tapaderas, decoradas con los llamados “granos de café”. En realidad, por supuesto, se representaban granos de cacao, un cinturón de los cuales era colocado alrededor de la vasija, así como en la tapadera.

En otros casos la relación del motivo “granos de cacao” y el mono se ve más claramente. El investigador holandés Erik Boot prestó atención al hecho de que en las vasijas, las incrustaciones en forma de granos de cacao son suplidas con cabezas de monos.



Ill.195. Escena en un vaso maya representando la historia mitológica del cacao: desde el Árbol Milagroso con mazorcas que sale del cuerpo humano hasta el molido de las semillas. Clásico tardío. (K0631) Colección privada.

III. 196. La figurilla del mono alegre con mazorcas. Museo Popol Vuh, Guatemala.



III. 200. Plato policromo maya con mono y cacao. San Francisco Young Museum.



III. 201. Tapadera que representa un mono con un collar de frutos de cacao. Tonina (Chiapas, México), Clásico tardío.



III.199. Vaso vertical trípode con mono en relieve.



III. 197. Vaso grabado con mono que tiene el cacao en las manos. (h-21cm). Kislak Collection. (K6312).



III.198. Trípode del período Clásico temprano con la imagen de una escena de "lamentación y de resurrección". (h -12,9 cm; d: 17,3 cm) Museo etnográfico de Berlín.

### ¿La Diosa del cacao o cacao para la Diosa?

Como recordaremos, a partir del siglo III la cultura de “los hombres de chocolate” era sometida a la fuerte influencia de Teotihuacán. De esta época, de las regiones de la Costa del Pacífico de Guatemala, Escuintla y Tiquisate, nos llegó una gran cantidad de tapaderillas de arcilla para pebeteros (sahumerios), en los cuales para honrar a los dioses y a los antepasados se quemaba la aromática resina copal. Había pebeteros de dos tipos: 1) los llamados “teatrales”, que representaban complicadas escenas con participación de sacerdotes y seres sobrenaturales; 2) las menos tradicionales, antropomorfas, es decir, las que representan a personas. Entre estas últimas, la más popular resultó ser la imagen que representa a una mujer que sostiene en las manos un fruto de cacao o una vasija con chocolate. En la nariz de la dama del cacao aparece a veces un extraño adorno parecido a dos tiras colgantes de papel, tela o, incluso, láminas metálicas delgadas.

En el arte maya existe toda una serie de imágenes de las Diosas que llevan en sus manos diversos objetos relacionados con el cacao – mazorcas, tazas. Incluso cuando en las manos está otro tipo de objetos – como pato o mariposa, las Diosas llevan elementos de adorno de granos de cacao.



Ill. 203. Incensario de Tiquisate (Escuintla, Guatemala) con tapadera en forma de mujer que tiene en las manos una taza de chocolate. (h-58cm). Clásico tardío. Museo Nacional de Arqueología y Etnología, Guatemala.



Ill.202. Incensario de Tiquisate (Escuintla, Guatemala) con tapadera en forma de mujer que tiene una mazorca de cacao en las manos. (h-69.9 cm) Clásico tardío. Museo Nacional de Arqueología y Etnología, Guatemala.

La clave de estas imágenes la proporciona otra tapadera antropomorfa para pebetero también procedente del Sur de Guatemala que se expone en el Museo Nacional de Arqueología y Etnología. Ésta representa a una obesa dama que sostiene en las manos una vasija dentro de la cual hay frutos de cacao. Sin embargo, a diferencia de las otras, mujeres terrestres, la gorda evidentemente es un ser sobrenatural, ya que todo su cuerpo está cubierto de granos de cacao, al igual que nuestro viejo conocido cocodrilo. Ella misma pareciera surgir de una montaña cubierta de granos de ese producto. Indudablemente, delante de nosotros tenemos a la diosa local del cacao. Inmediatamente acuden a la mente los héroes de las leyendas de los indígenas *bribris* de Costa Rica: el héroe Sibó y su esposa Tsiro, convertida en árbol de cacao por su celestial esposo.

Sin embargo, con el correr del tiempo la imagen de la diosa del cacao pierde su posición de líder en el arte del Sur de Guatemala. Es del todo evidente que los mitos arcaicos, por una u otra causa, pasan a formar parte del pasado. En este contexto llama la atención una extraña figurilla del llamado “guerrero”, al cual evidentemente están a punto de sacrificar. Al examinarlo atentamente, este “guerrero” resulta ser al mismo tiempo hombre y mujer con joroba, de cuyo cuerpo brotan frutos de cacao. La propia joroba en parte confluye en un fruto de cacao a la manera de como esto ocurría con la joroba-concha del antiguo dios Caracol de los mayas.

Más adelante, las estatuillas de terracota que aparecen, que se remontan al período Clásico tardío, representan personajes masculinos del todo reconocibles, de cuyos cuerpos crecen frutos de cacao.

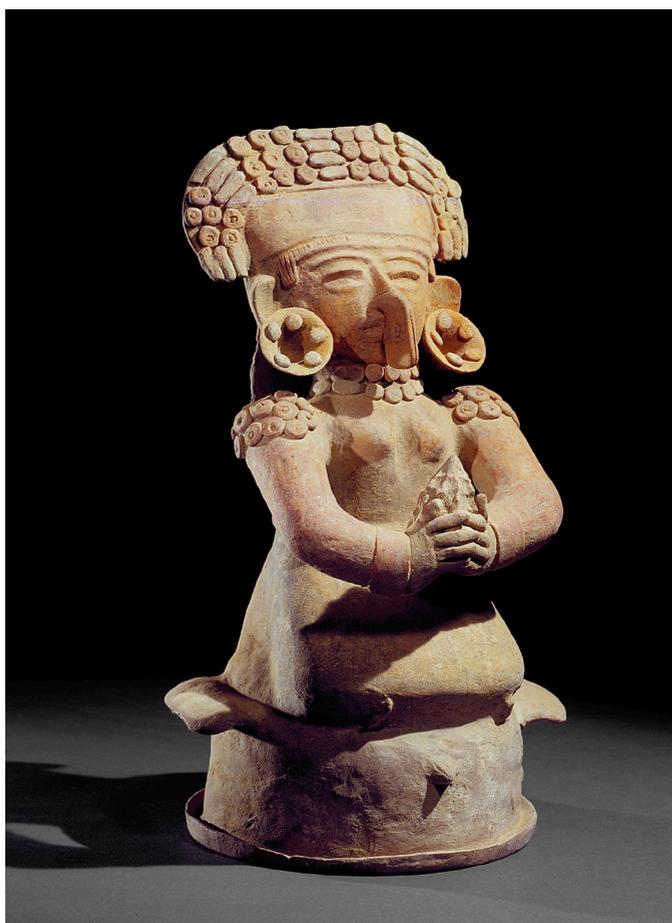
El cacao aparece también en otras vasijas de estilo teotihuacano procedentes de Escuintla. En dos trípodes tallados prácticamente idénticos, las imágenes del cacao se entremezclan con los jeroglíficos teotihuacanos que representan un tocado para la cabeza. La relación entre los símbolos de poder y el cacao es muy demostrativa, ya que precisamente los teotihuacanos llegaron a la tierra de los “hombres de chocolate” en busca de cacao. Por lo visto, el control de estas extensas plantaciones de cacao se encontraba en manos de la nobleza íntimamente ligada a Teotihuacán.

Desde la actualidad estamos observando varias ideas sobre los Dioses-Diosas del cacao. Es un árbol del Universo, cocodrilo, es el árbol del cacao, es la *chichigua*, madre-nodriza de todos, quien tiene sus pechos-mazorcas por todo el cuerpo. Pero también es el hombre joven o viejo quien igual lleva las mazorcas en el cuerpo. Es, incluso, un hombre-árbol del cacao, parado al estilo del cocodrilo-árbol. Y todos resultan ser Dioses.

Estas transformaciones nos obligan ver de un modo especial la imagen del mono que está tocando el seno de una mujer desnuda – al estilo de la mazorca del cacao... La presencia del señor viejo fumando nos confirma que todo sucede en el mitológico país de los antepasados.



III. 205. Tapa de un incensario en forma de Diosa del cacao, que sostiene en las manos una vasija con frutos de cacao. Costa del Pacífico, Guatemala. 250-400 d.C. (32 x 42 cm). Museo Nacional de Arqueología y Etnología de Guatemala.



III.204. Incensario de Tiquisate (Escuintla, Guatemala) con tapadera en forma de mujer que tiene en las manos una mazorca de cacao. (h-57,1cm). Clásico tardío. Museo Nacional de Arqueología y Etnología, Guatemala.

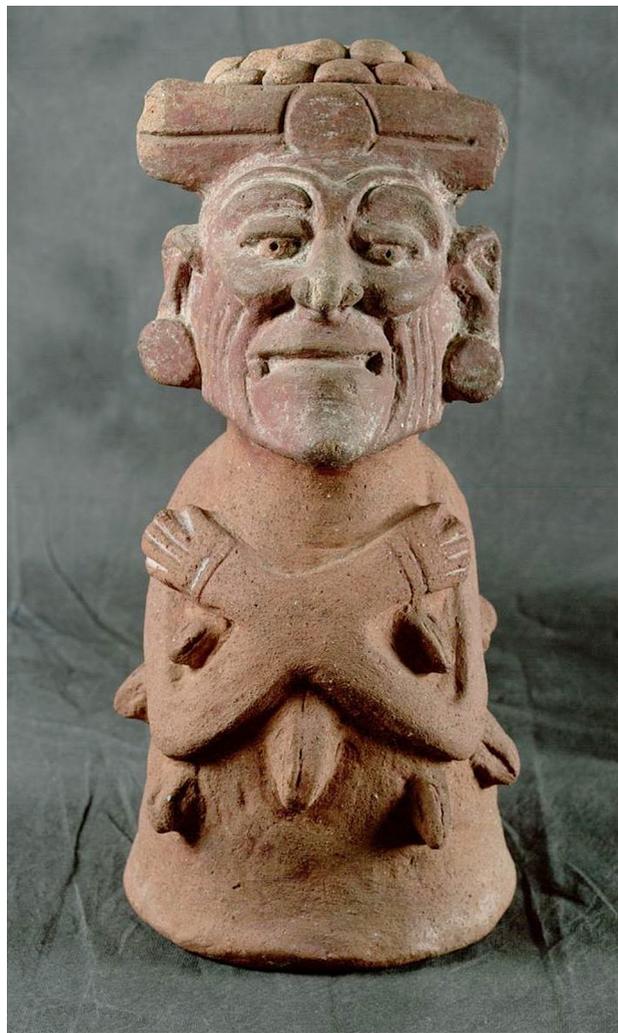
III. 207. Diosa del cacao presentada como un árbol de cacao con mazorcas. Algunas mazorcas llevan elementos de cabezas humanas. (h-29cm) Costa del Pacífico de Guatemala, s. VI-XI. Colección del Museo Popol Vuh, Guatemala.



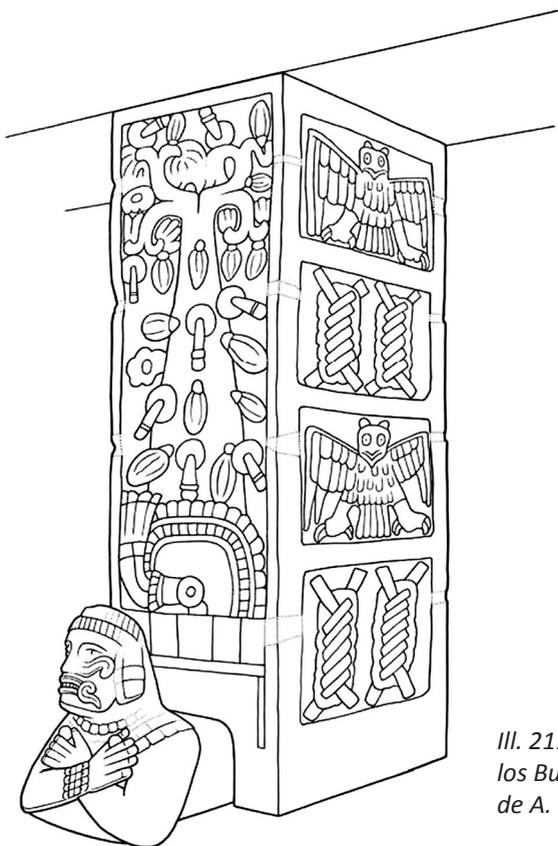
III. 206. Joven diosa del cacao presentada como un árbol de cacao con mazorcas. Costa del Pacífico de Guatemala, s. VI-XI. Colección del Museo Popol Vuh (Guatemala).



III.208. Joven Dios del cacao con cuerpo cubierto de mazorcas de cacao. (h-19,5 cm) 400-550. Costa del Pacífico de Guatemala, Colección del Museo Popol Vuh , Guatemala.



III.209 a,b. Viejo dios del cacao de Cotzumalguapa (s. VII-IX). Museo "Popol Vuh", Guatemala.



III. 211. Columna Oeste del Templo de los Buhos, Chich'en-Itzá, s.IX-X. Dibujo de A. Davletshin, tomado de S.Martin.

Aunque la escena donde vemos al mono que está tocando el seno de la mujer desnuda, haya sido denominada "erótica", hay que decir que esto no es común para la iconografía maya. Y es un argumento más a favor de que el seno se presenta en este caso más bien como un mazorca de cacao del árbol milagroso.

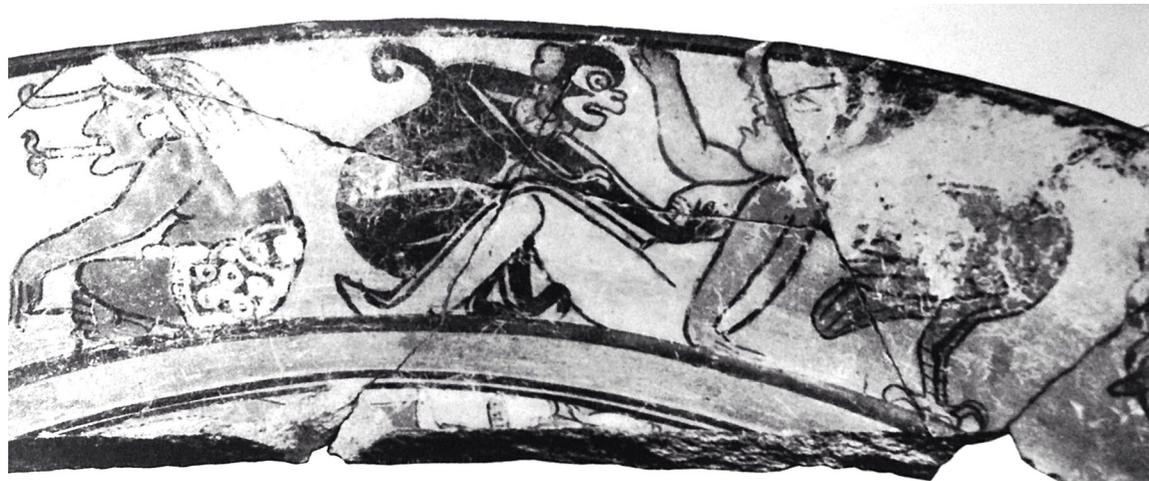
En la variante del árbol milagroso que sale como cuerpo de un humano en todos los casos conocidos se trata aparentemente de un personaje masculino. La cabeza se presenta como raíz del árbol al estilo de árbol-cocodrilo. Así lo vemos, por ejemplo, en una columna del Templo de los Buhos de Chich'en-Itzá.

Sea como fuere, estas extrañas transformaciones de una mujer en hombre, de un árbol en reptil, así como el movimiento desde regiones más al Sur, hacia el Norte de Mesoamérica indican que las imágenes de México Central ligadas al cacao son una especie de redefinición de aquellos mitos y concepciones que existieran en América del Sur. En las llamadas inscripciones de Tepantitla, en el lejano Sur de Teotihuacan, en donde tan pintorescamente está representado Tlalocan, el mítico lugar de la abundancia, el cacao aparece únicamente como una de las plantas paradisíacas, sin que se destaque especialmente entre el resto.

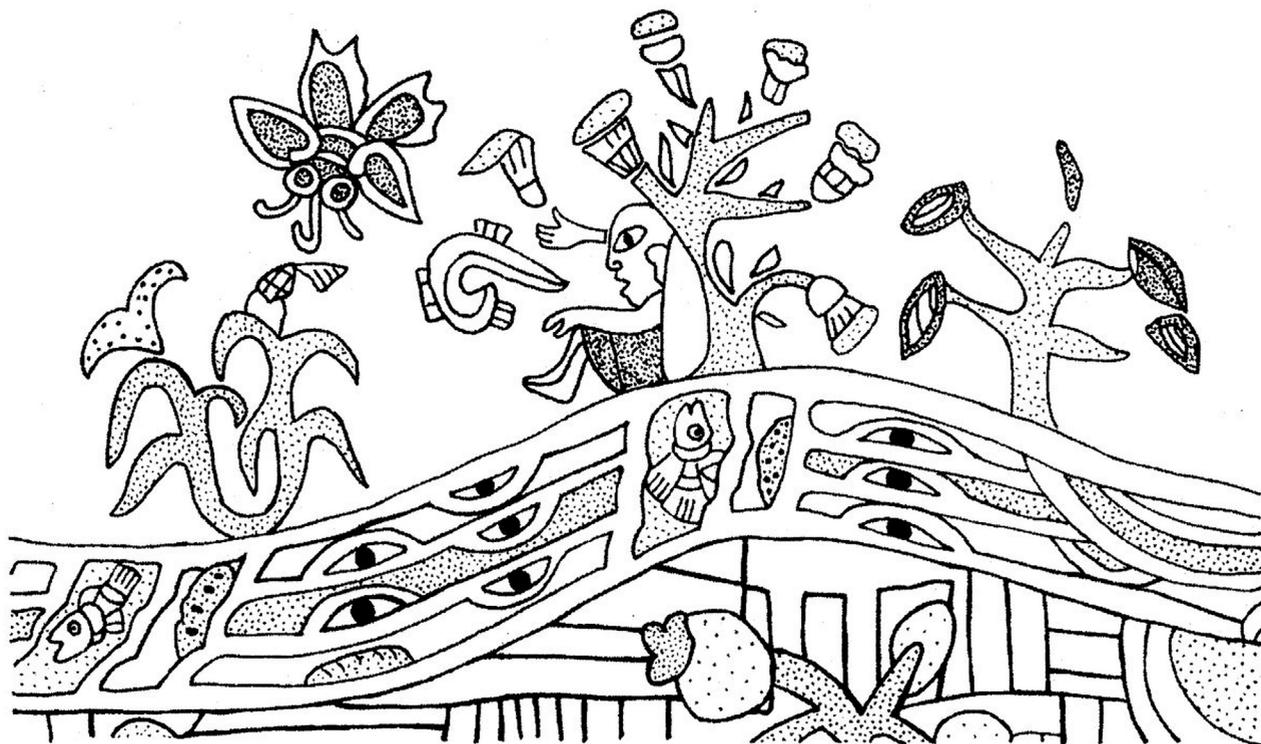
## Cacaxtla: una extraña ciudad

Cacaxtla es un asombroso centro. Está ubicado en México Central, en la región del valle de Puebla–Tlaxcala, bastante retirado del territorio maya. La ciudad surgió en los siglos IV-V. Hasta la fecha se desconoce quién fue precisamente su creador. Condicionalmente se considera que fueron los olmecas-xicalancos aunque, a excepción de algunas notas hechas por Diego Muñoz Camargo a finales del siglo

XVI, no hay ningún fundamento para tales aseveraciones. Pero aún más sorprendente es el hecho de que la ciudad es conocida por murales ejecutados en estilo totalmente maya, aunque con una sola reserva: en los murales no figura ni una sola inscripción jeroglífica y las cifras están inscritas a la manera nahua. El apogeo de la ciudad tuvo lugar a principios del siglo VII, después de la caída del vecino centro de Cholula. En la segunda mitad del siglo VIII, en los muros de los edificios de Cacaxtla fueron ejecutados los famosos murales. Al parecer esto fue hecho por maestros mayas. Sin embargo, a principios del siglo X Cacaxtla entra en decadencia y a finales del siglo cae en el abandono total.



Ill. 210. Fragmento del plato maya (675-750). Uaxactun, Guatemala. Museo Nacional de Arqueología, Guatemala.



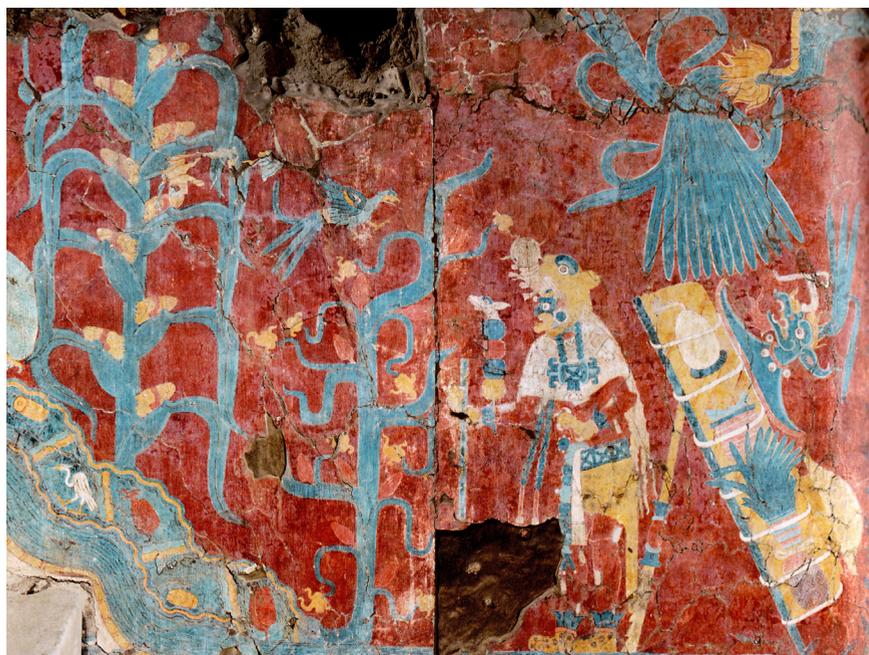
Ill. 212. El llamado paraíso "Tlalocan" en pinturas murales de Teotihuacan, Tepantitla.



Ill. 213. Trípode ornamentado de estilo Escuintla, Costa del Pacífico, Guatemala. (h-15 cm). K7787.

Una de las pinturas murales de Cacaxtla representa al dios maya del comercio, Ek Chuah, con garras y piernas de jaguar, mandíbula y orejas del mismo felino. Sobre su espalda hay una gran carga, como la que transportaban los comerciantes mayas. La “mochila” indígena se llenaba de diversas mercaderías: calabaza, una pila de telas de algodón, manojos de plumas de quetzal, así como un saco con granos de cacao. Arriba de la “mochila” está prendido el sombrero del comerciante y debajo del sombrero un caparazón de tortuga. Ek-Chuah está de pie delante de un árbol de cacao del cual descende un maravilloso quetzal. En las manos del dios hay una varita especial. En la antigüedad, mediante estas varitas cubiertas con pegamento los cazadores capturaban aves tropicales para no estropear su plumaje.

Pero se debe poner atención al hecho de que esta imagen aparece como si estuviese ubicada a nivel del inframundo en un muro a lo largo de las gradas que conducen hacia abajo, hacia las sepulturas. De tal manera, el cacao se convierte en una dádiva que poseen los amos del mundo subterráneo. Precisamente de ahí lleva el cacao el dios del comercio Ek-Chuah, con fisonomía de jaguar.



Ill. 214. Pintura mural de Cacaxtla. Dios del comercio con su carga frente al árbol de cacao. (s. VIII) Cacaxtla, Tlaxcala (México).



Ill. 215. El árbol milagroso de los antiguos americanos.

### **El Árbol Milagroso**

Ya tantas veces se había mencionado el árbol milagroso. Pero siguen surgiendo las preguntas. ¿Cómo se pueden explicar tan extraños motivos, al parecer incompatibles como el cocodrilo o el “dios del maíz” en forma de árbol de cacao? La respuesta no es tan evidente. Por eso se hace necesario referirse a ciertas fuentes.

Por toda América estaba muy difundido el motivo “Árbol de la abundancia” como variante del futuro Árbol del Universo. El Árbol de la abundancia (Árbol Milagroso) se presenta en primer lugar en calidad de madre alimentadora, mientras que el Árbol del Universo ya es una compleja reflexión científica y filosófica de la creación del mundo.

El Árbol Milagroso es fácilmente reconocible y se diferencia por el hecho de que en las ramas crecen juntos frutos y tallos comestibles de diferentes plantas silvestres y cultivadas. Esta admirable y benéfica planta tiene forma de árbol la cual, naturalmente, no existe en la naturaleza. Todas las múltiples versiones y leyendas se edifican en torno a un argumento común: los astutos primeros antepasados talan el árbol y de tal manera obtienen unas u otras plantas indispensables, con mayor frecuencia percibidas como ya incorporadas a los sistemas de cultivo. Naturalmente que cada pueblo veía que en el Árbol Milagroso crecían sólo aquellas plantas que tradicionalmente era aceptado cultivar en esa localidad. Así, entre los habitantes de California, los indígenas Maidu, que esencialmente se dedicaban a la recolección de bellotas, el Creador del universo crea un gran árbol en el cual maduran 12 variedades diferentes de bellotas. Entre los indígenas que se dedicaban a la agricultura, en tal árbol, como regla, no crecen las bellotas. Sin embargo se pueden descubrir todos los productos de la agricultura.

Con especial frecuencia, estas leyendas pueden ser escuchadas de parte de los indígenas que vivían en América del Sur. Los indígenas venezolanos *Yaruro* generalmente entrelazan dicho argumento con sus múltiples mitos del Tapir o del Ratón.

Si se unifican todas estas versiones, entonces aparece más o menos la siguiente historia. El héroe principal de prácticamente todas las historias es el tapir. En algunas versiones el tapir es llamado “abuelo”, lo cual indirectamente indica que era percibido por estos indígenas como antepasado divino que había regalado la comida a los hombres. La caza del tapir por su carne y su piel puso en peligro de extinción a la especie. Así, este abuelo tapir cierta vez descubrió en la selva un admirable árbol llamado *Tohurato*. Se destacaba por el hecho de que en él crecían frutos de todas las plantas cultivables. En un mismo árbol crecían mangos, plátanos, caña de azúcar, mandioca, maíz, batata, calabazas y muchos otros comestibles sabrosos. Naturalmente, el inteligente tapir se alegró mucho y probó todos los deliciosos y provechosos frutos que había descubierto.

Ni dudas, que de inmediato aparecieron los envidiosos que, según unas versiones, eran los animales que habitaban en este bosque, y según otras, los astutos humanos. Ellos enseguida se preocuparon por saber con qué alimentos tan admirables se sació el abuelo tapir que había engordado de pronto.

Para ello, los hambrientos pero ingeniosos hombres emborracharon al Tapir con una sustancia alucinógena que actuaba en el organismo provocando vómitos. Como resultado de esto, el pobre tapir vomitó toda la comida ingerida. Y mientras se encontraba en estado de alucinación, tal como los hombres esperaban, se lanzaron deshonrosamente a examinar el contenido expulsado por el estómago. Por lo visto este espectáculo resultó tan atractivo para los envidiosos que decidieron seguir al tapir para descubrir el lugar secreto en donde había encontrado la comida. Para ello enviaron en calidad de espía al pícaro y listo ratón. Mientras tanto, el tapir recuperó la sobriedad y naturalmente se sintió hambriento. Sin pensarlo mucho ni sospechar absolutamente nada, de nuevo se encaminó en búsqueda del Árbol Milagroso y condujo hasta el lugar al traidor e imperceptible ratón. Así el ratón ayudó a los hombres a encontrar el árbol mágico.

La historia ulterior relata acerca de cómo los hombres intentaban apoderarse del árbol. En algunas versiones ellos de la manera más cínica ordenan al tapir que tale el árbol y luego que se lo lleve directamente a la aldea. En esta etapa, el abuelito tapir, que ya se había desilusionado de la humanidad, se marcha al bosque y no regresa jamás, desaparece del todo en la selva sin que se sepa si del mundo real o del otro mundo. Lo más probable sea que se trata de que un antepasado divino, tras entregar el don a los hombres, regresa al mundo eterno de los muertos. En otras versiones más tempranas, las aves se encargan de talar el árbol, haciéndolo a veces con sus picos-hacha, por supuesto encabezados por el pájaro carpintero.

Según versiones más tardías, los codiciosos hombres, descubren únicamente un hacha enorme que perteneciera al desaparecido tapir, e inmediatamente empiezan a utilizarlo. Sin embargo, el hacha mágica se rompe inmediatamente, y entonces los hombres aprendieron a talar el árbol con ayuda de pequeñas y resistentes hachas comunes.

Los acontecimientos posteriores en la historia de la consecución del Árbol Milagroso se refieren a situaciones románticas, cuando el árbol talado no desea caer. Se relata cómo el pájaro carpintero, el papagayo, la perdiz y otras aves talaban el árbol desde la mañana hasta el atardecer. Lo talaban y por la mañana, para su asombro, encontraban el tronco intacto. También se relata que talaban durante todo el día y hasta el atardecer y cuando regresaban por la mañana temprano, resultaba que el corte había desaparecido. También se cuenta así: lograron talar el tronco, pero una rama se enredó en el cielo y su quedó



Ill. 216. *El Tacuazin siempre anda viendo lo que siembra el hombre. La más antigua imagen de este animalito en Mesoamérica. Pintura rupestre. Casa de las Golondrinas, Guatemala.*

pendiendo “enganchada a la punta con una cadena de plata”. Entonces, el Pájaro Carpintero, que por lo visto aún no era pájaro carpintero, voló cubriéndose con un pañuelo rojo y finalmente taló esa rama. Después de eso él se convirtió finalmente en pájaro carpintero y se marchó volando. El árbol finalmente cayó hacia el lado del río Meta, y al golpear contra la tierra desparramó todos sus frutos. Los hombres acudieron de todas partes, recogieron los frutos cargando con ellos hasta arriba los cestos que precavidamente habían llevado consigo.

Más adelante, como suele suceder en los mitos, siguen las conclusiones: en donde cayeron las ramas, ahí aparecieron los huertos. Así aparecieron muchas de las especies de plantas cultivables. En los mitos suramericanos el cacao no es mencionado. Sin embargo, los argumentos se reflejan de manera sorprendente en las escenas y textos mitológicos mesoamericanos, que están directamente relacionados con el cacao. Esto se refiere especialmente al Árbol Milagroso en el cual crecen frutos comestibles.

Entre los indígenas *Cuivas*, en lugar del tapir, en calidad de héroe principal figura el gracioso kinkajú, pequeño mamífero de la familia de los prociónidos del tamaño de un gato. El kinkajú sabe de la existencia del Árbol Milagroso. Otro animalito, la paca o agutí, descubre el secreto del kinkajú y conduce a otros hombres y animales hacia el árbol. Después de una discusión entre la paca y el mono, a quien le pertenecen los frutos, la paca tala el árbol.

Entre los indígenas guayaberos existía un argumento aún más complicado. Según su versión, cierta vez un hombre encontró un fruto y se lo comió dentro del agua. Lo más asombroso es que debido a ello, él quedó embarazado. Cuando llegó el momento de dar a luz, los atentos vecinos le abrieron el vientre. Del vientre salió un niño que enseñó a los hombres salvajes la agricultura, ya que antes de este acontecimiento no conocían las plantas de cultivo. El inteligente niño se destacaba entre los demás personas por tener una cabeza iridiscente y resplandeciente.

Naturalmente, el Sol quiso tener una cabeza igual. Entonces empezó una pelea y como resultado el niño se marchó llevándose consigo todas las plantas cultivadas. La población fue presa de un hambre terrible, y el niño se marchó a una isla en el mar en donde se convirtió en un gigantesco árbol del cual crecían la mandioca, la batata, la palma de melocotón, otras plantas, pero no el maíz. Al perro salvaje le fueron dadas instrucciones precisas: comer todo lo que pudiera, pero de ninguna manera compartir los alimentos con el Sol.

Sin embargo, el pícaro Sol se dio cuenta de que en el excremento del perro había residuos de papaya. El Sol descubrió el camino del perro (desde lo alto es muy fácil hacerlo) y envió a la rata a seguirlo. Pero ésta no alcanzó al perro. No obstante, el agutí lapa encontró el árbol y lo contó a todos. Los hombres empezaron a talar el tronco con hachas de piedra, pero durante la noche el corte se cerró del todo. Los intentos duraron mucho tiempo pero todo fue en vano. Finalmente, pasados dos meses, los hombres recurrieron a la ayuda de las hormigas. Ellos les pidieron a las hormigas llevarse las astillas. Multitudes de hormigas acarreaban las astillas hacia la montaña lejana y ahí se convirtieron en piedrecitas blancas. Finalmente lograron talar el tronco pero resultó que el árbol pendía del cielo con ayuda de una liana y está llevaba directamente al corazón del niño. La hábil ardilla corto la liana y el árbol cayó aplastándola. Al final de cuentas el árbol cayó al mar. Llegaron los tapires y recogieron los frutos desparramados.



Ill. 217. Kinkajú comiendo.

Un mito de los indígenas colombianos *Sikuani*, del Orinoco, en parte hace recordar mucho el mito maya sobre el Enano de Uxmal. La historia empieza cuando el niño pide a una vieja que lo compre a él en una tina. Todo hubiera ido bien, pero de alguna manera, durante el baño de él no goteaba agua sucia sino pedacitos de almidón de mandioca. La económica vieja hacía tortillas con el almidón. El niño crecía al tiempo que aumentaba la cantidad de mandioca y la vieja empezó a compartirla con sus parientes. Entonces, los admirados pobladores ordenaron al niño que se bañara todo el tiempo pero ya no en la tina sino en el río, y recogían cada vez más y más mandioca. Por lo visto los baños permanentes llevaron a que el niño tuviera un ataque de irritación. Entonces, él decidió morir, pero prohibió a la vieja no dormir para no dejar pasar una señal especial. La señal era un estruendo. Pero, la vieja no logra mantener la vigilia durante mucho tiempo y se duerme... Pero, el pequeño kinkajú escucha el estruendo e inmediatamente intuye que ha crecido el árbol Kalievirne. En las ramas del cual crecen todos los frutos comestibles: mandioca amarga y dulce, batatas, ñame, caña de azúcar, piñas y otras frutas y legumbres.

Pero la mandioca llena de almidón era considerada como la más valiosa. Como siempre, en torno al descubrimiento empezaron a rondar los envidiosos y los competidores. La lagartija Chamani taíno le dio al Kinkajú un vomitivo y así los hombres supieron que él, a escondidas, se alimentaba con otra comida de mejor calidad. Y, naturalmente, de nuevo empezó la vigilancia.

El agutí no logró encontrar el camino hacia el árbol, entonces la paca cruzó el río persiguiendo al kinkajú, quien intentó deshacerse de la perseguidora y hasta inició una pelea con ella. Sin embargo, el secreto del árbol mágico fue descubierto. De nuevo empiezan los penosos intentos de encontrar hachas y talar el árbol colgante de una liana. De nuevo la ardilla corta la liana y una rama con frutos de palma de melocotón cae al agua. El tapir aparece aquí como codicioso e intenta esconder los frutos, pero sin éxito. Hasta este punto, todo se desarrolla como en los mitos análogos. Pero después empiezan sucesos poco comunes.



Ill. 219. Aguti travieso. Pito de barro, Costa del Pacífico, Guatemala. Colección "San Jorge".

Ill. 218. El gran enemigo de los antiguos agricultores.





III.220. Lagartija descansando en la raíz del árbol del cacao.

Después del desplome del árbol los hombres pierden la inmortalidad divina y se convierten en mortales. Sólo pueden ser salvados por la templanza o abstención. La lagartija Chamani ordena a los hombres que bailen para adquirir liviandad y pasar al otro mundo. Sin embargo, la vieja Ibaruuua, al decidir tomar al caimán como amante, viola la abstención. Ella inventa un medio para llamar en secreto a su amiguito: pone volteada en el agua una calabaza y le da golpes. Pero, los malvados hombres la descubren, le dan muerte al amante y luego hacen que la vieja Ibaruuua se coma el pene del caimán. Para vengarse, la vieja ordena a los peces que se traguen a la Chamani. Los enfurecidos hermanos de la lagartija construyen retenes en los ríos para detener y capturar a los peces. Los peces eructan a Chamani y los hermanos la reviven. Después disparan sus flechas al cielo, pero sólo una doncella virgen consigue que su flecha quede ensartada. Ella hace descender la cadena por la cual subieron al cielo los hombres en forma de termitas. Pero el Murciélago corta esa cuerda y los hombres-hormigas caídos se convierten en tortugas y papagayos.

Casualmente o no, pero este argumento ya se correlaciona con las concepciones mayas sobre la peregrinación de las almas de los difuntos por el cielo estrellado. La cuerda del universo maya es la Vía Láctea o Reptil Celestial. El murciélago es quien recibe a los difuntos en el averno. La tortuga es una constelación zodiacal en la que empieza el renacimiento del alma.

Es de especial interés el mito de los indígenas guayaneses y brasileños Wapishiana ya que se correlaciona con el rito de los gemelos en la épica maya-quiché del *Popol Vuh*.

Los héroes del mito son los hermanos *Tuminikar* y *Duid* que entregaron los alimentos a los hombres. Cierta vez, dos niñas que le siguen la pista al agutí descubren el árbol en donde crecen todos los frutos comestibles. Y entonces los malagradecidos hombres decidieron que los hermanos ya no les eran necesarios. Tuminikar toma la decisión de talar el árbol y así del tronco brotó el agua que inundó todo el mundo y el tocón se convirtió en montaña. Los hombres apenas logran ponerse a salvo en una lancha hecha de pico de pato y alcanzan la montaña - tocón en donde crecen plantas comestibles.

Según otra versión, Tuminikar siembra el árbol Uayjana. En las ramas del cual crecen todas las plantas cultivables. Una joven moza descubre este

provechoso árbol y corta un fruto. Después se apresura a informar sobre su hallazgo a sus cuatro hermanos. Pero cuando ellos llegan al sitio descubren que el árbol había crecido de repente y se había hecho muy alto. Los hermanos decidieron talarlo para alcanzar los provechosos frutos pero en el tronco sólo encuentran agua dulce y peces. Ellos inmediatamente cierran el tocón con tapón. Sin embargo, pasado algún tiempo el hermano menor decide saborear el pescado y levanta el tapón. El agua inmediatamente inunda toda la tierra. Después del diluvio, Tuminikar crea nuevos hombres y animales y la montaña Roraima es llamada *Madre de las Aguas Dulces*.

Los indígenas *Akawaio* de Guayana también tenían su mito del Árbol Milagroso. Cierta vez, el héroe Makonaima creó un árbol en cuyas ramas crecían todas las plantas cultivables comestibles. De alguna manera el silencioso agutí encontró este magnífico árbol y empezó a alimentarse poco a poco con los frutos sin compartir con nadie. Sin embargo, el hijo de Makonaima de nombre Simu se dio cuenta de ello y envió al pájaro carpintero a vigilar al Agutí. Pero la elección fue desafortunada ya que pájaro carpintero se descubrió a sí mismo con su ruido al picotear los árboles. Después de esto, la rata se hizo cargo del asunto y logró encontrar el Árbol Milagroso. Y como de costumbre. Simu ordenó talar el árbol. Esto era bastante complicado ya que el haragán y travieso Mono impidió el trabajo de mil maneras. Silu enfureció y mando al mono a acarrear agua en un cesto con agujeros. Finalmente el árbol fue talado y el tocón fue cubierto con el mismo cesto. El curioso Mono lo levantó y del tocón brotó el agua en la cual nadaban peces. Era el diluvio. Simu ordenó a todos subirse a un alto árbol y a los que no alcanzaron a hacerlo, que se encerraran en una cueva a esperar hasta que terminará la noche que ya había caído.



III.221. Murciélago, un personaje muy importante en la mitología americana. Plato policromo maya, Clásico tardío.

La noche en realidad parecía ser eterna y Simu, de vez en cuando, lanzaba semillas del árbol hacia abajo para poder determinar según el sonido si el agua se había retirado. Finalmente comprendieron que la tierra se había liberado del agua y los hombres decidieron bajar del árbol. Ya en el suelo empezaron a hacer fuego por frotamiento. El mono Aullador fue víctima de estos acontecimientos ya que, por aullar permanentemente, la garganta le quedó inflamada para siempre. El pavo se tragó una chispa de fuego y su garganta se hizo roja. El Caimán fue quien corrió con peor suerte, los hombres pensaban que él se había tragado todo el fuego y por eso le arrancaron la lengua.

En América del Sur existen también mitos en los cuales el Árbol Milagroso aparece de manera insólita: una doncella da a luz a su hijo y lo coloca adentro de una vasija. Cuando el padre de la joven abre esa vasija descubre una planta en lugar del niño. Siembra el tallito en la tierra y de éste surge el árbol más alto del mundo, en el cual crecían todos los frutos y las plantas cultivables: mandioca, plátano, piña e incluso la coca...

En los mitos mayas, el árbol que de pronto crece está relacionado a la vez con los hermanos, con los monos y con las aguas del universo en las cuales habita el cocodrilo que participa en la reproducción de los hombres. En realidad, el poema épico maya-quiché *Popol Vuh* puede ser analizado en calidad de versión mesoamericana a gran escala y complementaria del mito del Árbol Milagroso.

Es curioso que en su primer intento los dioses decidieran crear a los hombres de madera. Pero los hombres de madera resultaron estar privados de aquello que suele ser llamado “espiritualidad” y por eso el experimento fracasó. Se recuerda que precisamente los hijos del árbol - los hombres de madera - después se convirtieron en monos parecidos a los hombres, pero eran seres desprovistos de sentido común.

Después, la épica maya-quiché relata una historia que parece extraña:

### Historia de dos muchachos y Vucub-Caquix <sup>23</sup>

*Contaremos ahora el tiro de cerbatana que dispararon los dos muchachos contra Vucub-Caquix, y la destrucción de cada uno de los que se habían ensoberbecido.*

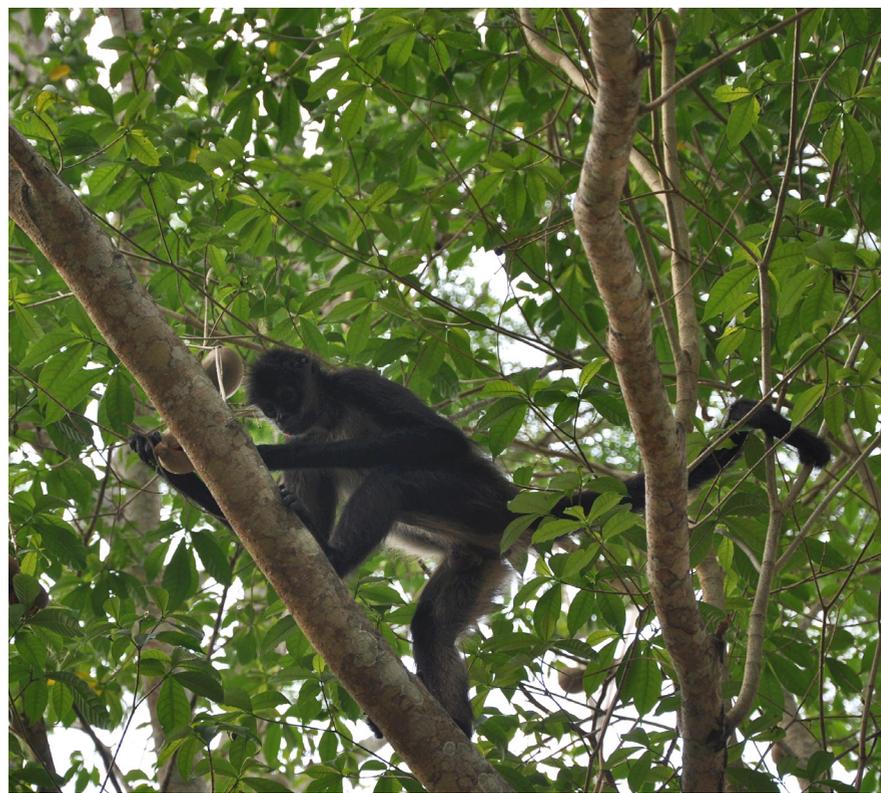
*Vucub-Caquix tenía un gran árbol de nance, cuya fruta era la comida de Vucub-Caquix. Éste venía cada día junto al nance y se subía a la cima del árbol. Hunahpú e Ixbalanqué habían visto que ésa era su comida. Y habiéndose puesto en acecho de Vucub-Caquix al pie del árbol, escondidos entre las hojas, llegó Vucub-Caquix directamente a su comida de nances.*

*En este momento fue herido por un tiro de cerbatana de Hun-Hunahpú, que le dio precisamente en la quijada, y dando gritos se vino derecho a tierra desde lo alto del árbol.*

*Hun-Hunahpú corrió apresuradamente para apoderarse de él, pero Vucub-Caquix le arrancó el brazo a Hun-Hunahpú y tirando de él lo dobló desde la punta hasta el hombro. Así le arrancó (el brazo) Vucub-Caquix a Hun-Hunahpú. Ciertamente hicieron bien los muchachos no dejándose vencer primero por Vucub-Caquix.*

*Llevando el brazo de Hun-Hunahpú se fue Vucub-Caquix para su casa, a donde llegó sosteniéndose la quijada.*

*- ¿Qué le ha sucedido, Señor? - dijo Chimalmat, la mujer de Vucub-Caquix.*



Ill. 223. El mono comiendo chicozapote.



Ill. 224. Es el mono quien lleva a los humanos el cacao. Vaso polícromo maya, s.VI-IX.

- ¿Qué ha de ser, sino aquellos dos demonios que me tiraron con cerbatana y me desquiciaron la quijada? A causa de ello se me menean los dientes y me duelen mucho. Pero yo he traído (su brazo) para ponerlo sobre el fuego. Allí que se quede colgado y suspendido sobre el fuego, porque de seguro vendrán a buscarlo esos demonios -así habló Vucub-Caquix mientras colgaba el brazo de Hun-Hunahpú.

Habiendo meditado Hun-Hunahpú e Ixbalanqué, se fueron a hablar con un viejo que tenía los cabellos completamente blancos y con una vieja, de verdad muy vieja y humilde, ambos doblados ya como gente muy anciana. Se llamaba el viejo Zaqui-Nim-Ac y la vieja Zaqui-Nimá-Tziís. Los muchachos les dijeron a la vieja y al viejo:

- Acompáñenos para ir a traer nuestro brazo a casa de Vucub-Caquix. Nosotros iremos detrás. Estos que nos acompañan son nuestros nietos; su madre y su padre ya son muertos; por esta razón ellos van a todas partes tras de nosotros, a donde nos dan limosna, pues lo único que nosotros sabemos hacer es sacar el gusano de las muelas - así les dirán.

- De esta manera, Vucub-Caquix nos verá como a muchachos y nosotros también estaremos allí para aconsejarles - dijeron los dos jóvenes.

- Está bien - contestaron los viejos.

A continuación se pusieron en camino para el lugar donde se encontraba Vucub-Caquix recostado en su trono. Caminaban la vieja y el viejo seguidos de los dos muchachos, que iban jugando tras ellos. Así llegaron al pie de la casa del Señor, quien estaba gritando a causa de las muelas.

Al ver Vucub-Caquix al viejo y a la vieja y a los que los acompañaban, les preguntó el Señor:

- ¿De dónde vienen, abuelos?

- Andamos buscando de qué alimentarnos, respetable Señor -contestaron aquéllos.

- ¿Y cuál es su comida? ¿No son sus hijos éstos que los acompañan?

- ¡Oh, no, Señor! Son nuestros nietos; pero les tenemos lástima, y lo que a nosotros nos dan lo compartimos con ellos, Señor -contestaron la vieja y el viejo.

Mientras tanto, se moría el Señor del dolor de muelas y sólo con gran dificultad podía hablar.

- Yo les ruego encarecidamente que tengan lástima de mí. ¿Qué pueden hacer? ¿Qué es lo que saben curar? - les preguntó el Señor.

Y los viejos contestaron:

- Oh, Señor, nosotros sólo sacamos el gusano de las muelas, curamos los ojos y ponemos los huesos en su lugar.

- Está muy bien. Cúrenme los dientes, que verdaderamente me hacen sufrir día y noche, y a causa de ellos y de mis ojos no tengo sosiego y no puedo dormir. Todo esto se debe a que dos demonios me tiraron un bodocazo, y por eso no puedo comer. Así, pues, tengan piedad de mí, apriéntenme los dientes con sus manos.



III. 222. Agua, madre e inicio de la vida.

- Muy bien, Señor. Un gusano es el que lo hace sufrir. Bastará con sacar esos dientes y ponerle otros en su lugar.

- No está bien que me saquen los dientes, porque sólo así soy Señor y todo mi ornamento son mis dientes y mis ojos.

- Nosotros les pondremos otros en su lugar, hechos de hueso molido. Pero el hueso molido no eran más que granos de maíz blanco.

- Está bien, sáquenlos, vengan a socorrerme replicó.

Le sacaron entonces los dientes a Vucub-Caquix; y en su lugar le pusieron solamente granos de maíz blanco, y estos granos de maíz le brillaban en la boca. Al instante decayeron sus facciones y ya no parecía Señor. Luego acabaron de sacarle los dientes que le brillaban en la boca como perlas. Y por último le curaron los ojos a Vucub-Caquix reventándole las niñas de los ojos y acabaron de quitarle todas sus riquezas.

Pero nada sentía ya. Sólo se quedó mirando mientras por consejo de Hunahpú e Ixbalanqué acababan de despojarlo de las cosas de que se enorgullecía.

Así murió Vucub-Caquix. Luego recuperó su brazo Hunahpú. Y murió también Chimalmat, la mujer de Vucub-Caquix.

Así se perdieron las riquezas de Vucub-Caquix. El médico se apoderó de todas las esmeraldas y piedras preciosas que habían sido su orgullo aquí en la Tierra.

La vieja y el viejo que estas cosas hicieron eran seres maravillosos. Y habiendo recuperado el brazo, volvieron a ponerlo en su lugar y quedó bien otra vez.

Solamente para lograr la muerte de Vucub-Caquix quisieron obrar de esta manera, porque les pareció mal que se enorgulleciera.

Y enseguida se marcharon los dos muchachos, habiendo ejecutado así la orden del Corazón del Cielo.



III. 226. Así eran los malvados Señores de Xibalbá...

A pesar de la gran masa de detalles poco comprensibles e incluso cierta confusión en la definición de los papeles de los personajes, se ve claramente todo el mismo esquema: cierta deidad se alimenta con frutos del Árbol Milagroso y posee los tesoros que los hombres desean obtener. Para ello, los hombres utilizan la astucia y engañan al dueño de los frutos comestibles del Árbol Milagroso.

Otro argumento del Popol Vuh, relacionado con el nacimiento de los héroes se remonta claramente al árbol mágico y relata acerca de la aparición de los monos.

## Comó aparecen los monos <sup>24</sup>

*Y una vez que Hunahpú e Ixbalanqué llegaron sin traer ninguna clase de pájaros, entraron (en la casa) y se enfureció la abuela.*

*—¿Por qué no traéis pájaros?, les dijo a Hunahpú e Ixbalanqué.*

*Y ellos contestaron —Lo que sucede, abuela nuestra, es que nuestros pájaros se han quedado trabados en el árbol y nosotros no podemos subir a cogerlos, querida abuela. Si nuestros hermanos mayores así lo quieren, que vengan con nosotros y que vayan a bajar los pájaros, dijeron.*

*—Está bien, dijeron los hermanos mayores, contestando, iremos con vosotros al amanecer.*

*Consultaron entonces los dos entre sí la manera de vencer a Hunbatz y Hunchouén. —Solamente cambiaremos su naturaleza, su apariencia; cúmplase así nuestra palabra, por los muchos sufrimientos que nos han causado. Ellos deseaban que muriésemos, que nos perdiéramos nosotros, sus hermanos*



III. 225. La vieja o la abuela es el inicio de todas las historias mayas.

III. 227. Escena en el vaso de Teotihuacan del cazador con su cerbatana debajo del árbol de cacao. (Apr. 500 d.C.) Ilustra la antigüedad del mito de los gemelos de Popol Vuh .



*menores. En su interior nos tenían como muchachos. Por todo esto los venceremos y daremos un ejemplo. Así iban diciendo entre ellos mientras se dirigían al pie del árbol llamado Canté. Iban acompañados de sus hermanos mayores y tirando con la cerbatana. No era posible contar los pájaros que cantaban sobre el árbol y sus hermanos mayores se admiraban de ver tantos pájaros. Había pájaros, pero ni uno solo caía al pie del árbol.*

*Nuestros pájaros no caen al suelo. Id a bajarlos, les dijeron a sus hermanos mayores.*

*—Muy bien, contestaron éstos. Y en seguida subieron al árbol pero el árbol aumentó de tamaño y su tronco se hinchó. Luego quisieron bajar Hunbatz y Hunchouén, pero ya no pudieron descender de la cima del árbol.*

*Entonces exclamaron desde lo alto del árbol - :*

*—¿Qué nos ha sucedido, hermanos nuestros? ¡Desgraciados de nosotros! este árbol nos causa espanto de sólo verlo, ¡oh hermanos nuestros!, dijeron desde la cima del árbol. Hunahpú e Ixbalanqué les contestaron: —Desatad vuestros calzones, atadlos debajo del vientre, dejando largas las puntas y tirando por ellas por detrás, de ese modo podréis andar fácilmente. Así les dijeron sus hermanos menores.*

*—Está bien, contestaron, tirando la punta de sus ceñidores, pero al instante se convirtieron éstos en colas y ellos tomaron la apariencia de monos. En seguida se fueron sobre las ramas de los árboles, por entre los montes grandes y pequeños y se internaron en el bosque, haciendo muecas columpiándose en las ramas de los árboles.*

*Así fueron vencidos Hunbatz Hunchouén por Hunahpú e Ixbalanqué; y sólo por arte de magia pudieron hacerlo.*



III. 229. Mono araña en el sitio arqueológico Calakmul.

Volviéronse éstos a su casa al llegar hablaron con su abuela y con su madre, diciéndoles: —¿Qué será, abuela nuestra, lo que les ha sucedido a nuestros hermanos mayores, que de repente se volvieron sus caras como caras de animales? Así dijeron.

—Si vosotros les habéis hecho algún daño a vuestros hermanos, me habéis hecho desgraciada me habéis llenado de tristeza. No hagáis semejante cosa a vuestros hermanos, ¡oh hijos míos!, dijo la vieja a Hunahpú e Ixbalanqué.

Y ellos dijeron a su abuela:

—No os aflijáis, abuela nuestra. Volveréis a ver la cara de nuestros hermanos; ellos volverán, pero será una prueba difícil para vos, abuela. Y tened cuidado de no reiros. Y ahora, ¡a probar suerte!, dijeron.

Enseguida se pusieron a tocar la flauta, tocando la canción de Hunahpú-Qoy. Luego cantaron, tocaron la flauta el tambor, tomando sus flautas y su tambor. Después sentaron junto a ellos a su abuela y siguieron tocando y llamando con la música y el canto, entonando la canción que se llama Hunaphú-Qoy.

Por fin llegaron Hunbatz y Hunchouén y al llegar se pusieron a bailar; pero cuando la vieja

vio sus feos visajes se echó a reír al verlos la vieja, sin poder contener la risa, y ellos se fueron al instante no se les volvió a ver la cara.

—¡Ya lo veis, abuela! Se han ido para el bosque. ¿Qué habéis hecho, abuela nuestra? Sólo cuatro veces podemos hacer esta prueba y no faltan más que tres. Vamos a llamarlos con la flauta y con el canto, pero procurad contener la risa. ¡Que comience la prueba!, dijeron Hunahpú e Ixbalanqué.

Enseguida se pusieron de nuevo a tocar, Hunbatz Hunchouén volvieron bailando y llegaron hasta el centro del patio de la casa, haciendo monerías provocando la risa a su abuela hasta que ésta soltó la carcajada. Realmente eran muy divertidos cuando llegaron con sus caras de mono, sus anchas posaderas, sus colas delgadas y el agujero de su vientre, todo lo cual obligaba a la vieja a reírse.

Luego se fueron otra vez a los montes. Y Hunahpú e Ixbalanqué dijeron: —¿Y ahora qué hacemos, abuela? Sólo esta tercera vez probaremos.

Tocaron de nuevo la flauta y volvieron los monos bailando. La abuela contuvo la risa. Luego subieron sobre la cocina; sus ojos despedían una luz roja, alargaban y se restregaban los hocicos y espantaban de las muecas que se hacían uno al otro.

En cuanto la abuela vio todo esto se echó a reír violentamente; pero ya no se les volvieron a ver las caras, a causa de la risa de la vieja.

—Ya sólo esta vez los llamaremos, abuela, para que salgan acá por la cuarta vez, dijeron los muchachos.

Volvieron, pues, a tocar la flauta, pero ellos no regresaron la cuarta vez, sino que se fueron a toda prisa para el bosque.

Los muchachos le dijeron a la abuela: —Hemos hecho todo lo posible, abuelita; primero vinieron, luego probamos a llamarlos de nuevo. Pero no os aflijáis; aquí estamos nosotros, vuestros nietos; a nosotros debéis vernos, ¡oh madre nuestra! ¡oh nuestra abuela!, como el recuerdo de nuestros hermanos mayores, de aquéllos que se llamaron y tenían por nombre Hunbatz y Hunchouén, dijeron Hunahpú e Ixbalanqué.

Aquellos eran invocados por los músicos y los cantores, por las gentes antiguas. Invocabálos también los pintores y talladores en tiempos pasados. Pero fueron convertidos en animales y se volvieron monos porque se ensoberbecieron y maltrataron a sus hermanos.

De esta manera sufrieron sus corazones; así fue su pérdida y fueron destruidos Hunbatz y Hunchouén y se volvieron animales. Habían vivido siempre en su casa; fueron músicos y cantores e hicieron también grandes cosas cuando vivían con la abuela y con su madre.



III. 228. Hermanos-monos. La leyenda mesoamericana estaba viva todavía en el siglo XVII. Mural del convento agustino en Malinalco, México.



Ill. 231. Flauta maya. Altiplano de Guatemala. Colección privada "San Jorge".



Ill. 232. Hermanos que se volvieron monos. Instrumento musical. Altiplano de Guatemala. Colección privada "San Jorge".



Ill. 230. Xbalanque – gemelo Jaguarcito. Tapadera de urna funeraria. Cultura maya, Guatemala, Altiplano Norte, Clásico Tardío. Museo Popol Vuh, Guatemala.

Si los temas anteriores se consideran como típicamente mesoamericanos, la historia del Ratón reproduce casi exactamente las versiones sudamericanas. Además, aquí el ratón que toma parte en la tala mágica de los árboles maravillosos, recibe precisamente cacao como recompensa por sus servicios. El ratón aparece en el Popol Vuh como portador de conocimientos secretos sobre los tesoros de los antepasados que fueron a dar al averno:

## Historia del Ratón

—Ahora velaremos nuestra milpa, tal vez podamos sorprender al que viene a hacer todo este daño, dijeron discurriendo entre sí. Y a continuación regresaron a la casa.

—¿Qué os parece, abuela, que se han burlado de nosotros? Nuestro campo que habíamos labrado se ha vuelto un gran pajonal y bosque espeso. Así lo hallamos cuando llegamos hace un rato, abuela, le dijeron a su abuela y a su madre. Pero volveremos allá y velaremos, porque no es justo que nos hagan tales cosas, dijeron.

Luego se vistieron y en seguida se fueron de nuevo a su campo de árboles cortados y allí se escondieron, recatándose en la sombra.

Reuniéronse entonces todos los animales, uno de cada especie se juntó con todos los demás animales chicos y animales grandes. Y era media noche en punto cuando llegaron hablando todos y diciendo así en sus lenguas: "¡Levantaos árboles! ¡Levantaos, bejucos!"

Esto decían cuando llegaron y se agruparon bajo los árboles y bajo los bejucos y fueron acercándose hasta manifestarse ante sus ojos (de Hunahpú e Ixbalanqué).

Eran los primeros el león y el tigre, y quisieron cogerlos pero no se dejaron. Luego se acercaron al venado y al conejo y sólo les pudieron coger las colas, solamente se las arrancaron. La cola del

venado les quedó entre las manos y por esta razón el venado y el conejo llevan cortas las colas.

El gato de monte, el coyote, el jabalí y el pisote tampoco se entregaron. Todos los animales pasaron frente a Hunahpú e Ixbalanqué, cuyos corazones ardían de cólera porque no los podían coger.

Pero, por último, llegó otro dando saltos al llegar, y a éste, que era el ratón, al instante lo atraparon y lo envolvieron en un paño. Y luego que lo cogieron, le apretaron la cabeza y lo quisieron ahogar, y le quemaron la cola en el fuego, de donde viene que la cola del ratón no tiene pelo; y así también le quisieron pegar en los ojos los dos muchachos Hunahpú e Ixbalanqué.

Y dijo el ratón: —Yo no debo morir a vuestras manos. Y vuestro oficio tampoco es el de sembrar milpa.

—¿Qué nos cuentas tú ahora?, le dijeron los muchachos al ratón.

—Soltadme un poco, que en mi pecho tengo algo que deciros y os lo diré enseguida, pero antes dadme algo de comer, dijo el ratón.

—Después te daremos tu comida, pero habla primero, le contestaron.

—Está bien. Sabréis, pues, que los bienes de vuestros padres Hun-Hunahpú y Vucub-Hunahpú, así llamados, aquellos que murieron en Xibalbá, o sea los instrumentos con que jugaban, han quedado y están allí colgados en el techo de la casa: el anillo, los guantes y la pelota. Sin embargo, vuestra abuela no os los quiere enseñar porque a causa de ellos murieron vuestros padres.

—¿Lo sabes con certeza?, le dijeron los muchachos al ratón. Y sus corazones se alegraron grandemente cuando oyeron la noticia de la pelota de goma. Y como ya había hablado el ratón, le señalaron su comida al ratón.

—Esta será la comida: el maíz, las pepitas de chile, el frijol, el pataxte, el cacao: todo esto te pertenece, y si hay algo que esté guardado u olvidado, tuyo será también, ¡cómelo!, le fue dicho al ratón por Hunahpú e Ixbalanqué.

Como resultado, el ratón ayuda a obtener la pelota de hule, después de lo cual los gemelos obtienen el acceso al país de los parientes muertos, al lugar en donde en el Árbol Milagroso crecen frutos redondos, que son almas de los antepasados difuntos.

—Llevad la cabeza y ponedla en aquel árbol que está sembrado en el camino, dijeron Hun-Camé y Vucub-Camé. Y habiendo ido a ponerla cabeza en el árbol, al punto se cubrió de frutas este árbol que jamás había fructificado antes de que pusieran entre sus ramas la cabeza de Hun-Hunahpú. Y a esta jicara la llamamos hoy la cabeza de Hun-Hunahpú, que así se dice.

Con admiración contemplaban Hun-Camé y Vucub-Camé el fruto del árbol. El fruto redondo estaba en todas partes; pero no se distinguía la cabeza de Hun-Hunahpú; era un fruto igual a los demás frutos del jícaro. Así aparecía ante todos los de Xibalbá cuando llegaban a verla.

A juicio de aquellos, la naturaleza de este árbol era maravillosa, por lo que había sucedido en un instante cuando pusieron entre sus ramas la cabeza de Hun-Hunahpú. Y los Señores de Xibalbá ordenaron:— ¡Que nadie venga a coger de esta fruta! ¡Que nadie venga a ponerse cerca de este árbol!, dijeron, y así dispusieron impedirlo todos los de Xibalbá!

La cabeza de Hun-Hunahpú no volvió a aparecer, porque se había vuelto la misma cosa que el fruto del árbol que se llama jícaro.<sup>26</sup>



Ill. 233. Jabalí.



Ill. 234. Gato del monte. Clásico temprano. Altiplano de Guatemala. Colección privada "San Jorge".

Ill. 237. Coyote. Clásico temprano. Altiplano de Guatemala. Colección privada "San Jorge".



Ill. 236. Jabalí. Instrumento musical. Altiplano de Guatemala. Clásico Temprano. Colección privada "San Jorge".

Ill. 235. Pisotes. Instrumentos musicales. Clásico Temprano. Altiplano de Guatemala. Colección privada "San Jorge".

El tema de la cabeza separada del cuerpo coincide con el concepto reencarnativo que existía en Mesoamérica y los mayas en especial, ya que lo conocemos por los textos. La cabeza en todo caso era símbolo del alma que tenía que volver a nacer. No es casual que en maya el fruto para nacer y la cabeza-cara y el alma se denominaban por una palabra: *ich*. Los conceptos abstractos siempre necesitan su expresión concreta.

Más adelante en el texto de Popol Vuh empieza la historia clave sobre la cabeza-fruto que crece en el árbol, llamado en Popol Vuh “calabaza”. Mientras en las imágenes antiguas el Árbol Milagroso con cabezas en vez de frutos aparece en forma de árbol de cacao. Sin embargo, hay que decir que el árbol que se llama *jícara* da unos frutos que parecen mucho verdaderas calaveras... Entonces la sustitución del cacao al romper la tradición cultural ha sido bastante comprensible.

En los entierros del Altiplano de Guatemala aparecen muchas cabezas de barro sin cuerpos. Todas están realizadas de tal forma que transmiten los rasgos muy individuales de los personajes. Son viejos y jóvenes, mujeres y hombres, aparentemente sanos y con defectos faciales. Al parecer, se retrataba la imagen de la persona difunta para esperar que su alma vuelva a nacer con el mismo aspecto físico como lo creían los mayas.

Así, hemos examinado no pocos mitos sudamericanos que se interrelacionan con el principal mito maya-quiché del Popol Vuh, el que relata acerca de cómo los hombres obtuvieron las plantas cultivables. Todos nuestros ejemplos muestran que en Mesoamérica como Árbol Milagroso era considerado el árbol de cacao. En una de las versiones del mito, el árbol crecía del cuerpo del dios del maíz y de la abundancia, y en otra, del cuerpo del cocodrilo. Además del cacao, en él crecían otros frutos y flores incluyendo el maíz que en la realidad no es un árbol.



III. 240. La cabeza de barro. Clásico temprano. Altiplano de Guatemala. Colección privada “San Jorge”.



III.238. Figurilla de barro de una mujer con la cabeza cortada. Altiplano de Guatemala. Museo Popol Vuh.



III. 239. Jícara que parece calavera.

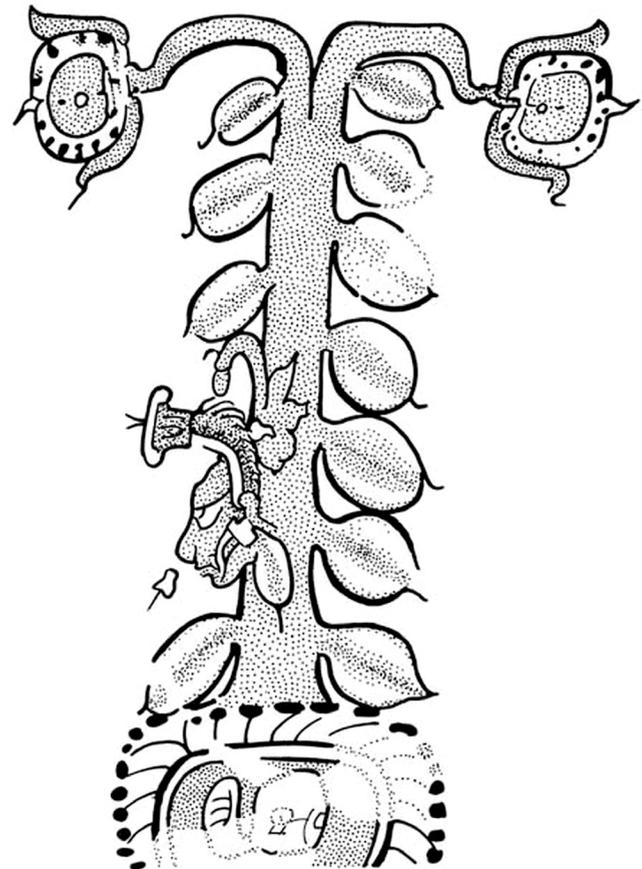
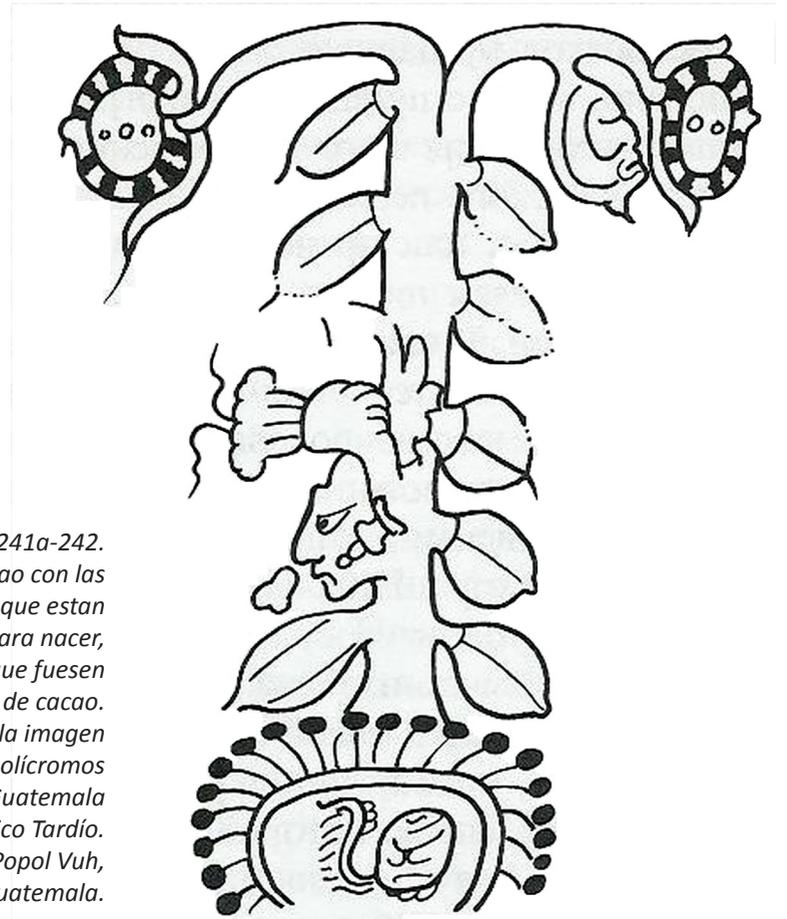
Se esclarece el papel del mono: por analogía con los mitos sudamericanos se puede suponer que precisamente este curioso y pícaro animal, parecido al hombre, fue el primero en descubrir el cacao. Durante mucho tiempo el mono lo ocultaba de los demás, pero después el engaño quedó al descubierto. Posiblemente en el mito junto al mono podía figurar otro travieso animal, por ejemplo, la zarigüeya. Así, una de las “chocolateras” de El Salvador está ejecutada en forma de zarigüeya barrigona evidentemente rodeada de granos de cacao.

El mito del Árbol Milagroso indudablemente ya existía entre los “hombres de chocolate”, pero se conservó únicamente en relatos de pueblos más tardíos de Mesoamérica. En una versión más tardía y de manera muy tergiversada este motivo existía en Cotzumalguapa, en donde la antigua cultura de la Costa del Pacífico se mezcló con la cultura de México Central. En las estelas de Cotzumalguapa aparecen representadas deidades que descienden del cielo y son veneradas por los reyes que se encuentran abajo. Los dioses aparecen enrollados por tallos de una planta en la cual crecen diferentes frutos, flores y hojas.

Las estelas encontradas en la ciudad Bilbao del complejo arqueológico Cotzumalguapa, repiten casi el mismo tema: un personaje en traje de jugador de pelota está viendo para arriba, donde entre las ramas del árbol de cacao aparece bajando el antepasado divino.



III. 241-241a-242.  
 Árbol del cacao con las  
 cabezas que estan  
 madurando para nacer,  
 como que fuesen  
 mazorcas de cacao.  
 Fragmentos de la imagen  
 en los vasos policromos  
 de Guatemala  
 del Clásico Tardío.  
 Museo Popol Vuh,  
 Guatemala.

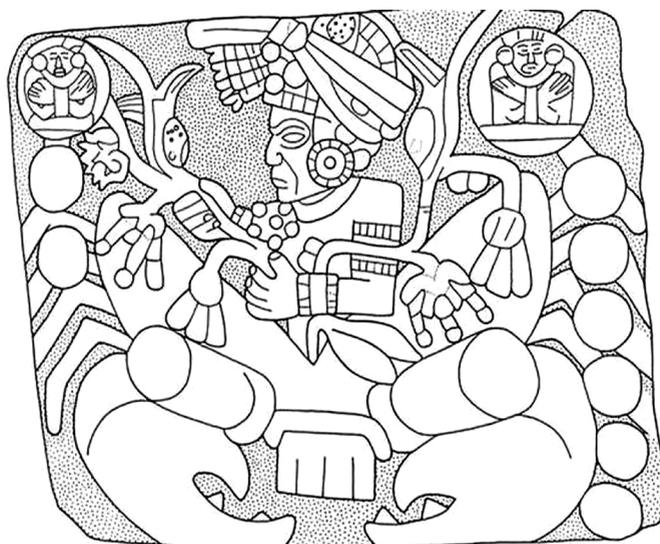




III. 243. Monumento 2 de Bilbao, Cotzumalguapa, s.VIII-IX. (dibujo de Oswaldo Chinchilla).

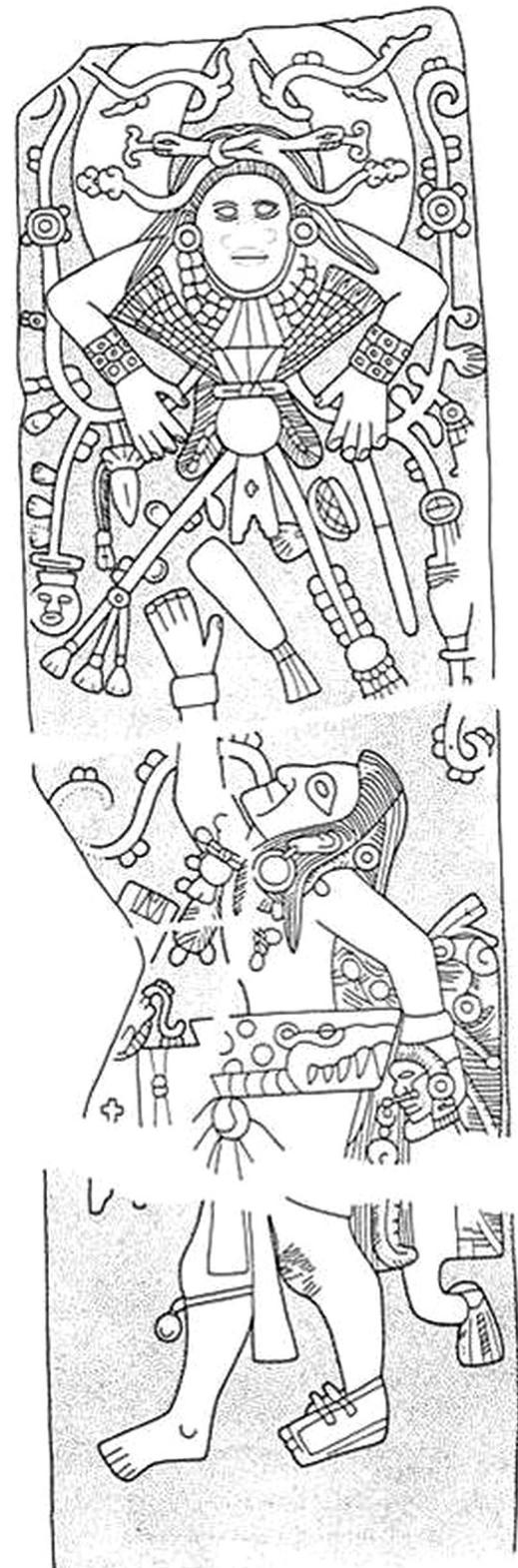
Muy interesante el tema del Monumento 7 de El Baúl. Los autores como que intentaban transmitir la memoria del paso de la vida de pesca primitiva y seminómada a la vida sedentaria cultivando cacao como regalo de los antepasados divinos.

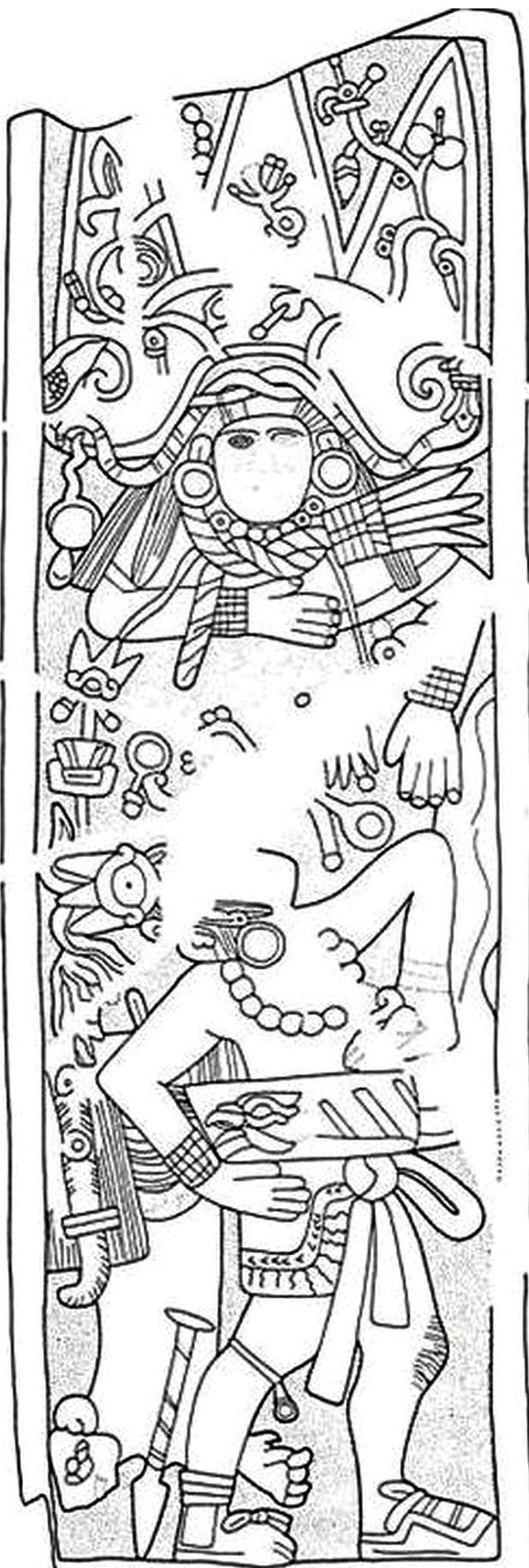
En el monumento 21 de Bilbao, aparece representada la escena del regalo de cacao por los antepasados divinos. Esta escena es parecida por la composición, a una estela de Izapa. Los otros participantes de la escena tienen en las manos frutos de cacao recibidos como regalo divino.



III. 247. Monumento 7 de El Baúl. Un personaje con la rama del árbol del cacao crece de un cangrejo, s.VIII-IX. (Dibujo de Oswaldo Chinchilla).

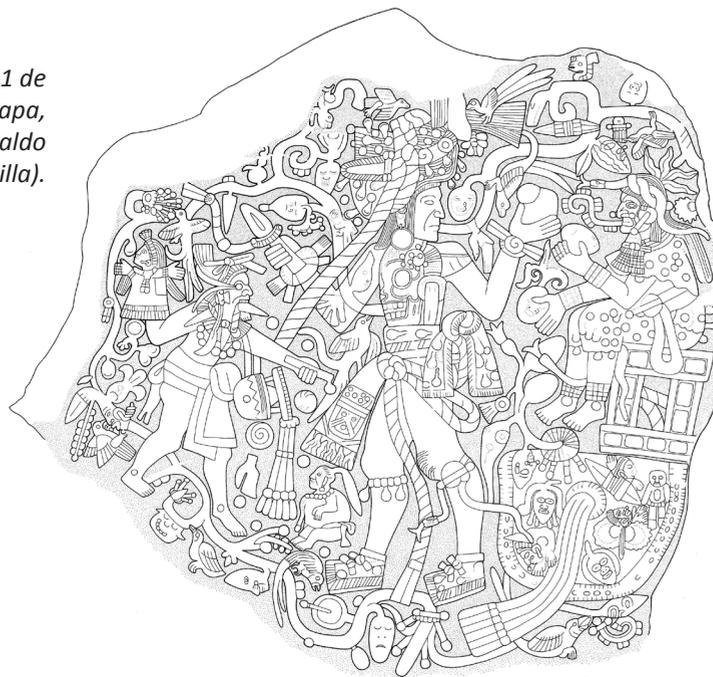
III. 244. Monumento 4 de Bilbao, Cotzumalguapa, s.VIII-IX. (dibujo de Oswaldo Chinchilla).





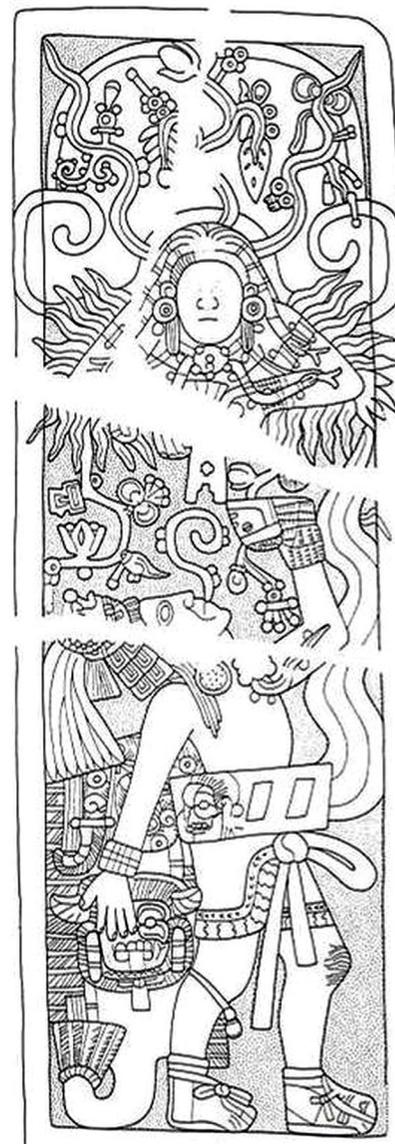
III. 245. Monumento 5 de Bilbao, Cotzumalguapa, s.VIII-IX. (dibujo de Oswaldo Chinchilla).

III. 248. Monumento 21 de Bilbao, Cotzumalguapa, s.VI- VII. (Dibujo de Oswaldo Chinchilla).



Así, el principal mito sobre el origen del cacao en Mesoamérica puede ser reconstruido únicamente mediante fuentes iconográficas y por la comparación con los mitos de América del Sur. Es del todo evidente que existió el mito del Árbol Milagroso, la madre alimentadora, en el cual crecían todos los frutos terrestres. La Madre-alimentadora y los antepasados obsequian los frutos a los hombres, y entonces se hace comprensible por qué en las diferentes versiones en el Árbol Milagroso maya crece ya sea cacao, calabazas o maíz y todos ellos simbolizan el renacimiento del alma de los antepasados fallecidos. Estos frutos se encontraban a disposición de los monos pero, después, los hombres lograron obtenerlos y desde entonces fueron utilizados por los hombres para sus rituales ligados a la comunicación con los antepasados fallecidos y con el retorno de sus almas al mundo de los muertos.

III. 246. Monumento 6 de Bilbao, Cotzumalguapa, s.VIII-IX. (Dibujo de Oswaldo Chinchilla).



## Capítulo 6.

### ¿QUÉ DECÍAN DEL CACAO LOS ANTIGUOS TEXTOS MAYAS?

¿Hay testimonios del cacao en los textos jeroglíficos?

Los Códices mayas.

Vasijas con residuos de cacao en el interior.

¿De qué habla la inscripción en la antigua vasija?

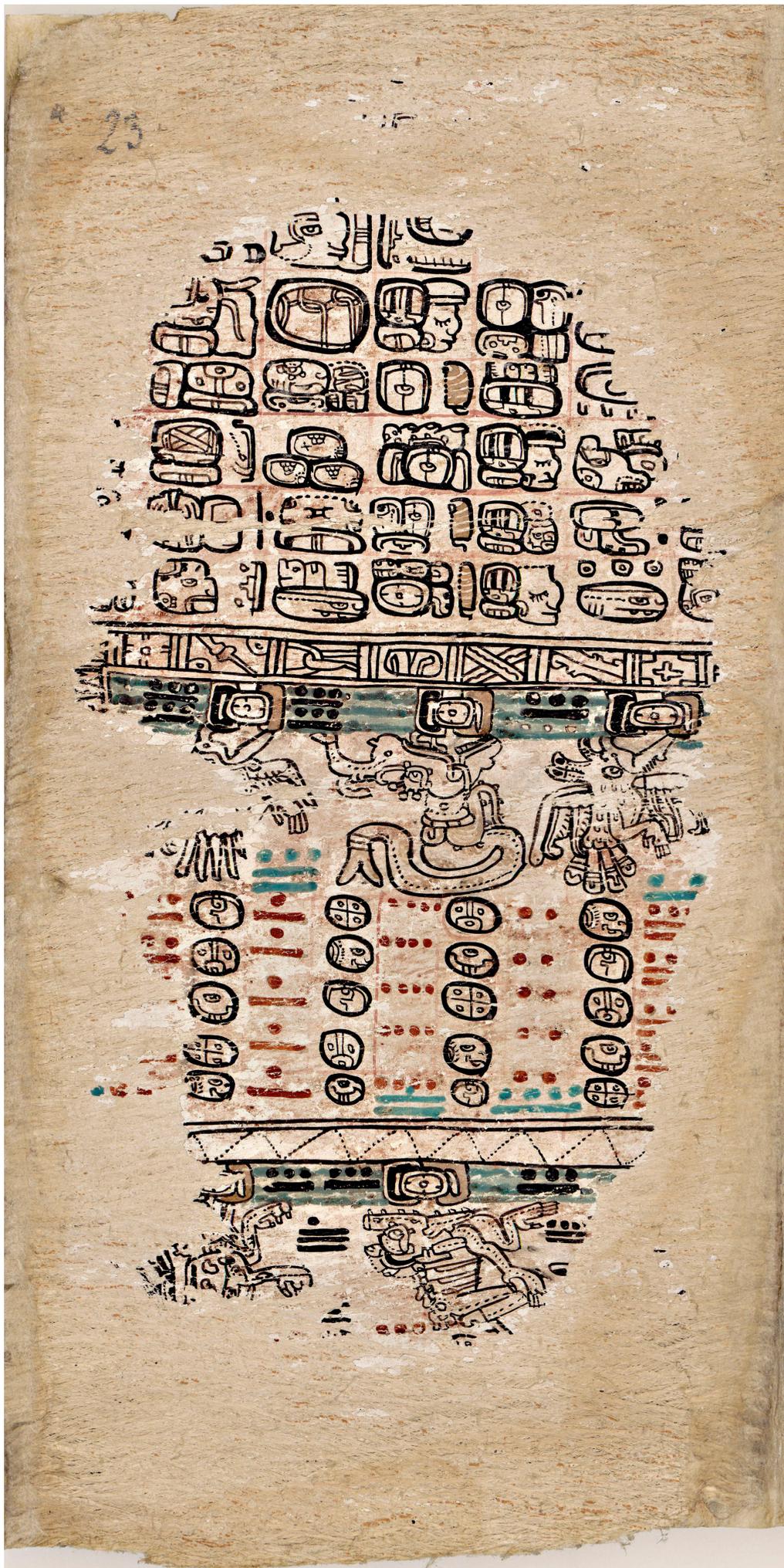
Una de las interrogantes más intrigantes ligadas con el cacao es la presencia en los textos jeroglíficos de recordatorios acerca de esta planta o sobre la bebida. Las imágenes del cacao son frecuentes en Mesoamérica. Aparecen en manuscritos, en vasijas polícromas y en forma de aplicaciones o de figurillas de piedra. En muchas de estas imágenes que ofrecemos en el presente libro se pueden observar todos estos objetos. Sin embargo, en los textos el cuadro es totalmente diferente.



Il. 251. Página del  
Códice de Madrid.



Il. 249. Página del Códice de Dresde.



Cuando a mediados de los años 1950 Yuri Knórosov trabajaba en la lectura de los textos jeroglíficos de los Códices mayas, puso atención especial en el hecho de que las inscripciones que transmitían la palabra *cacao* no fueron descubiertas. Surgió entonces la interrogante: ¿Por qué en los textos de los manuscritos no figuran recordatorios sobre la planta o sobre la bebida? Mientras que otras plantas aparecen cultivables aparecen con frecuencia... ¿Cómo así? ¿Se sabe exactamente que los habitantes conocían y valoraban el cacao!

---

## Los libros que leían los antiguos mayas

A la fecha son conocidos tres libros manuscritos mayas, diferentes por sus medidas, su calidad y su estado de conservación. Estos también son llamados *Códices* - Códice de Dresde, Códice de París y Códice de Madrid, por el nombre de la ciudad donde los encontraron en el siglo XIX. Estos libros indígenas fueron escritos a mano en papel especial que se elaboraba con corteza de ficus. Constituían una larga tira de papel de varios metros de longitud que se doblaban a la manera de un fuelle de acordeón o en forma de abanico. Como resultado de ello, el ancho de cada hoja tenía como término medio de 9 a 12 centímetros, mientras que la altura sobrepasaba el marco de los 20-30 centímetros. Es decir, para el sacerdote era muy cómodo sostener el libro cerrado en las manos. Ya que desenvolver el manuscrito del todo era sumamente incómodo lo utilizaban poniéndolo sobre un soporte-pupitre. Se abría la parte necesaria de unas 7-8 páginas. La lectura se realizaba no por páginas sino “por separado”, inicialmente la línea superior de los textos de 6-8 páginas, después la de en medio y después la inferior. Por lo general eran tres de tales líneas, pero suelen figurar páginas divididas en dos y en cuatro líneas.

Los Códices mayas fueron creados en la península de Yucatán, que forma una plataforma cárstica plana a nivel del mar y cubierta en su mayor parte por una selva baja, por lo que aquí el cultivo del cacao exigía esfuerzos especiales. Se ha supuesto que el Códice de Dresde fue creado en Chichén Itzá,<sup>27</sup> o sea, en la parte central de la península. El Códice de Madrid fue escrito en el territorio del actual Estado de Quintana Roo, en donde, en la antigüedad hubo plantaciones de cacao.

El Códice de Dresde es una tira de papel indígena de 3,5 metros de longitud y 20,5 centímetros de alto, doblado en forma de acordeón de 39 páginas. El manuscrito fue creado antes del siglo XIII, Más tarde, entre otros objetos, fue llevado de Yucatán hacia España en calidad de obsequio para el emperador Carlos V. Después, también en calidad de regalo, el manuscrito llegó a Viena en donde, en 1739, el bibliotecario Johan Christian Getze lo adquirió para la Biblioteca Real de Dresde de un coleccionista desconocido. En 1828, Alexander Von Humboldt publicó cinco páginas de este libro mexicano y desde ese momento los lingüistas empezaron a interesarse en la escritura maya, intentando descifrarla. En 1841-1848, el inglés Lord Kingsborough hizo el intento de editar el manuscrito completo de Dresde. Pero la empresa resultó ser tan cara que el noble inglés terminó sus días en la cárcel por deudas. El bombardeo inútil a que los ingleses sometieron a la ciudad de Dresde a finales de la Segunda Guerra Mundial causó serios daños al manuscrito. Se humedeció en un sótano inundado debido a lo cual las pinturas se borraron en parte o se imprimieron en las páginas

vecinas. La unificación de Alemania fue recibida por el Códice de Dresde en la biblioteca regional de Sajonia.

El Códice de Madrid no fue escrito antes del siglo XV. Fueron descubiertos fragmentos de papel europeo con ayuda del cual después de la conquista los indígenas “restauraban” las páginas borradas, para lo cual ellos utilizaban papel de documentos eclesiásticos. El Códice Madrid consiste de dos trozos de papel indígena de 13 centímetros de altura sin principio ni fin, que componen una tira de 7,15 metros de longitud doblado en 56 páginas. La primera parte fue adquirida en 1875 en la Extremadura española por José Ignacio Miró, y en virtud de que se había expresado la suposición de que el manuscrito había pertenecido a Cortés, conquistador de México, por lo que recibió el nombre de Códice de Cortés o Códice Cortesiano. El segundo fragmento del manuscrito lo adquirió en 1869 Brasseur de Bourbourg de manos de Juan Tro- y Ortolano y por ello fue llamado Códice Ortoliano. Al ser unificados en uno, los trozos fueron llamados Códice de Madrid. Actualmente se conserva en el Museo de América en Madrid.

Es sorprendente, pero parece que se hace posible restablecer parte de la historia del Códice de Madrid. Los datos descubiertos en los archivos desmienten la leyenda referente a que el manuscrito fue llevado a Madrid por Cortés. Hay una gran probabilidad de que el manuscrito hubiera pertenecido a los indígenas del poblado *Ppolé*, actualmente en el territorio del parque Xcaret. A mediados del siglo XVII, el manuscrito fue decomisado al cacique local por ser uno de los últimos manuscritos jeroglíficos secretos. Y al parecer entonces fue llevado a Madrid.

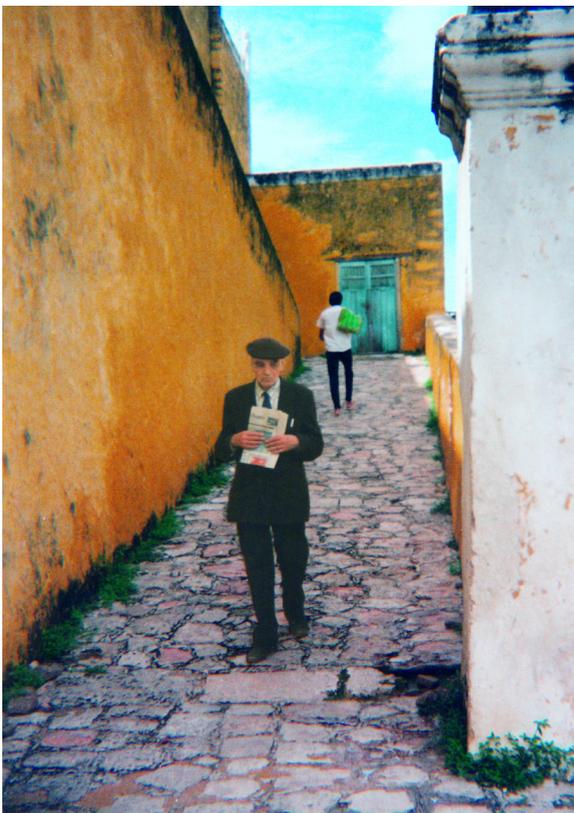
El Códice de París es una tira de papel indígena de 1,45 metros de longitud y 12 centímetros de altura doblada en 11 páginas. Al momento de su descubrimiento las páginas iniciales ya estaban totalmente borradas. El manuscrito se remonta al período de gobierno de la dinastía de los Cocom en Yucatán, lo cual corresponde a los siglos XIII-XV. En 1832, el manuscrito fue adquirido por la Biblioteca Nacional de París en donde se conserva en la actualidad.

Es sorprendente, pero hasta 1859, el valioso documento se encontraba tirado entre otros papeles “innecesarios” en un cesto en donde los descubrió involuntariamente uno de los primeros investigadores de la escritura maya, el lingüista León de Rosny, quien lo publicó en 1872.

A mediados del siglo XX la escritura jeroglífica maya fue descifrada. Este mérito correspondió al científico ruso Yuri Knórosov, quien por vez primera leyó lo que habían escrito los antiguos sacerdotes indígenas.

---

<sup>27</sup> Los Códices mayas. Ed. Thomas Lee. San Cristóbal de las Casas. 1985. p. 34. <sup>28</sup> Diccionario Cordemex, 1980:898. <sup>29</sup> Yu. Knórosov. *Compendio Xcaret de la escritura jeroglífica maya descifrada por Yuri Knórosov*. Vol. III. México, 1999.T. III, PP- 7-8. <sup>31</sup> Diego de Landa. *Relación de las cosas de Yucatán*, capítulo XL.



Il. 252. Yuri Knórosov en Izamal, 1996.

Como se sabe, del clima y tiempo se habían salvado tres Códices mayas, llamados actualmente Dresde, Madrid y París. Los Códices, según la definición de Yuri Knórosov, son libros sacerdotales, relacionados con el calendario puntual de las actividades agrícolas y rituales.<sup>29</sup> Por lo mismo el cacao tendría que ser mencionado únicamente en tal forma como fue utilizado en la vida cotidiana y ritual de los antiguos mayas. Diego de Landa dejó testimonio de ello.

Por lo que fue mencionado anteriormente el cacao puede recordarse únicamente en la forma en que era utilizado realmente en la vida cotidiana y ritual maya. Volvemos a citar las palabras de Diego de Landa, cuando se mencionan las plantaciones en relación con determinadas fiestas de abril: *En el mes Muan los que tenían cacaotales hacían una fiesta a los dioses Ekchuac, Chac y Hobinl, que eran sus protectores. Íbanla a hacer a alguna heredad de alguno de ellos, donde sacrificaban un perro manchado por el color del cacao y quemaban a los ídolos incienso y ofrecíanles iguanas de las azules, y ciertas plumas de pájaro y otras cazas, y daban a cada uno de los oficiales una mazorca (rama) de la fruta del cacao.*<sup>31</sup>

¿No serán estas “ramas” las que tiene en sus manos el dios de la Lluvia, Yum Viil y el dios del Cielo, Itzamná, quienes aparecen en los Códices mayas de Dresde y de Madrid?

En Chichén Itzá también se conservaron imágenes del cacao, aunque, a decir verdad, ligadas al rito del envío de mensajeros a los antepasados divinos.

Sea como fuere, es del todo evidente que los habitantes más opulentos de la Península de Yucatán poseían plantaciones propias de cacao. Pero, por lo visto, estas plantaciones se encontraban en regiones alejadas de la parte central. Y es que la selva baja del Norte y del centro de la Península no podía

Cuando Yuri Knórosov todavía en los años cincuenta estaba traduciendo los textos de los Códices jeroglíficos mayas, había anotado que en éstos las inscripciones que transmiten la palabra “cacao” nunca aparecen, lo que parecía extraño, sabiendo que Landa, relatando la realidades yucatecas, menciona el uso del cacao varias veces y en diferentes contextos. Sin embargo, había surgido la pregunta: ¿por qué en los Códices no se menciona el cacao, sea planta, sea bebida, sea mercancía, como lo hacían los habitantes del Centro de México? Hasta entraban dudas, si de verdad en el territorio de Yucatán existieron plantaciones. La selva baja del Norte de Yucatán aparentemente no podría proporcionar condiciones necesarias de temperatura. Pero no es así. Alfredo Barrera Rubio aclaró lo de las plantaciones de cacao encontrando las huellas de las antiguas rejolladas y rescató en qué relación estaban éstas con los sitios mayas. Pero ¿Qué pasaba con los textos jeroglíficos?

Hay que aceptar que entre las imágenes de los Códices están presentes las otras plantas de la región, aunque en la mayoría de los casos tampoco aparecen sus nombres. ¿Cómo pudo haber pasado esto? sabiendo que los habitantes de Yucatán conocían, cultivaban y apreciaban el cacao? Por los diccionarios incluso se conoce que el cacao se cultivaba en el poblamiento Ukum “cerca del extremo Sur de la preciosa laguna de Bacalar, a orillas de un pequeño río del mismo nombre que desemboca en el río Hondo”. Se registró también el poblado cercano a Chetumal - Chun Ukum; es posible que fuese el mismo que Ukum. Además, el topónimo *uk'um* quiere decir en maya “laguna”. Allá “venían comerciantes de la provincia de Mani a comprar cacao hasta fines del siglo XVI”.<sup>28</sup> Es obvio que los antiguos yucatecos tenían sus cacahuatales en ciertas zonas, sobre todo del Sur de la península, donde se podía formar un techo de sombra para los árboles de cacao. Sin embargo, el cacao estaba muy presente en la vida de los yucatecos en forma de bebidas, ofrendas y objeto de culto.

garantizar la sombra indispensable para el cultivo del cacao. De tal manera, el cacao debió figurar en la vida maya de la Península en forma de obsequios festivos, en forma de bebida y en forma de objeto ritual.

Es importante mencionar que, por una alguna razón, en los Códices mayas la mayoría de las plantas nunca se nombra directamente, así como lo conocemos para el periodo colonial. En muchos casos se usa la palabra general “alimento”, y sólo la imagen que lo acompaña permite entender, a veces, de que se trata. Como vamos a ver adelante, las mismas mazorcas del cacao se denominan como “fruto cortado”. Es posible que el fenómeno esté relacionado con la prohibición ritual de nombrar en voz alta «los principales» objetos que llevan su aspecto sagrado.<sup>32</sup>

El fragmento que provocó esta investigación está en la página M95a<sup>33</sup> del Códice de Madrid (posible manuscrito procedente de Ppolé), donde aparece el autosacrificio con sangre. Yuri Knórosov, quien leyó el texto al inicio de los años cincuenta, consideró que la sangre la están echando sobre las “almejas”. Hay que explicar que el increíble y voluminoso trabajo del desciframiento y traducción que Knórosov pudo realizar sólo, “manualmente” sin ayudantes, ya no hablemos de las actuales computadoras, le permitió concentrarse en detalles y aspectos de los morfemas del antiguo idioma. Aunque en los comentarios publicados más tarde, él mismo dio unas variantes absolutamente exactas para la traducción.<sup>34</sup> Aquí podemos ver el texto de M95a<sup>35</sup> :

<sup>32</sup> Todos los pueblos han tenido su “lengua sagrada” Así en el idioma ruso la palabra para nombrar al oso «*medved*» significa literalmente «cuidador de miel» porque era prohibido pronunciar en voz alta su nombre mágico. <sup>33</sup> Yu. Knórosov. Compendio Xcaret... 1999, T.II. <sup>34</sup> Yu. Knórosov. *La escritura de los indígenas mayas*. Moscú-Leningrado, 1963. p. 281,284. <sup>35</sup> Yu. Knórosov. Compendio Xcaret... 1999, T.II. p. 218.



Il. 253. Página del Códice de Madrid, M95a.

...-lich-xic VIII - tzil-um ca-ca-aan	[Atraviesa] con espina la oreja 8 sangrías sobre el [fruto] cortados
...-king-aan Zac Ch'up I-ul-um ... ca-ca-aan	...[diosa] Zac Ch'up 1 sangría sobre... [fruto] cortados
... Zac [¿Zoot?] X- tzil-um VII- ca-ca-aan	... [dios] Zac Zoot (?) 10 sangrías sobre 7 [frutos] cortados
... .. I-ul-um ... ..	... .. 1 sangría

En las escenas que acompañan se observa el ritual, cuando cuatro personajes extraen su sangre por los cortes en las orejas. Las gotas de sangre chorrean sobre unos objetos ovalados, los cuales fueron identificados por M.Coe como *mazorcas de cacao*.<sup>36</sup> Yuri Knórosov había identificado estos mismos objetos como *almejas abiertas*. El partía del hecho de que en las inscripciones de números de esta forma frecuentemente aparece escrito el *cero* - o, mas exactamente el número 20, de los cual vamos a hablar más adelante. Sus reflexiones se confirmaban también con existencia frecuente del signo de “cero” en forma de un caracol marítimo con todas sus volutas. O sea, como ya lo habíamos mencionado, Yuri Knórosov prefirió identificar el objeto como una almeja abierta.

Este signo fonético tiene la lectura *n(u)*, y se comprueba en lecturas cruzadas. De acuerdo con los diccionarios coloniales, la palabra *nu-nu-p'ul* significa “la pareja u otra mitad del par”, “cada uno de los componentes de un par”; *nuplintah* “servir de par para completar”, *nunup* “la mitad contraria y opuesta de 10 partido en dos”.

O sea, si nos dirigimos a la paleografía, el signo transmite un objeto ovalado partido en dos mitades. El objeto bien podría ser una almeja abierta, bien un fruto, así como mazorca del cacao partida en dos.<sup>37</sup>

En este caso en las mitades abiertas se tendrían que ver las semillas, lo que en realidad se observan unos elementos complementarios: puntos en fila, líneas onduladas que marcan las costillas de la mazorca que es propio para las imágenes del cacao.

Además, en los Códices mayas de Dresde y de Madrid, el cacao aparece en otra forma, como ofrenda o regalos de frutos. Entonces, los Códices mayas sí, tienen presente el cacao!



Il. 254. Trípode ricamente ornamentado con cacao.



Il. 255. Estela 2 de Izapa.

<sup>36</sup> M.Coe, S.Coe. *The True History of Chocolate*. London, 2007. p. 43. <sup>37</sup> Diccionario *Cordemex*, 1980. P. 588-589.

## Cacao: ¿el Árbol del Universo en Mesoamérica?

Ya hemos encontrado en los Códices las ramas del árbol de cacao. ¿Y qué pasa con las imágenes del árbol del cacao? ¿Cómo y en que parte de los Códices los antiguos sacerdotes mayas plasmaron el cacao? Llama la atención el tema de la tal “deidad descendiente”. Como se conoce, el tema de la deidad bajando con cacao en las manos está muy presente en la iconografía y la mitología mesoamericana. (Ves en la imagen num. 189).

Además, al dicho personaje “volador”, como ya ha sido mencionado varias veces, en la iconografía y mitología mesoamericanas se le concede lugar especial. En la historia de dicha región se aprecian las primeras “deidades descendientes”, o sea un personaje que está bajando desde arriba cabeza abajo surge en las estelas de Izapa.

En la estela 2 se representa la supuesta “deidad”; viene volando con manos-alas abiertas y piernas dobladas en forma embrional.<sup>38</sup> La pose observada en la imagen estática hasta provocó la aparición del nombre de “clavador” para la deidad. Pero el estatuto divino de éstos se subraya con el tamaño del “volador”, quien aparece notoriamente más grande que otras dos figuritas de hombrecitos minúsculas y el mismo árbol en el centro de la escena. Pero lo más sorprendente es que el personaje vuela apuntando directamente al árbol de cacao, cuyo tronco y ramas están llenos de frutos maduros de forma redonda. Este detalle permite suponer que se trata de alguna de las variedades silvestres de esta planta que se caracteriza por la forma redonda de las “mazorcas” - cacao-pataxte.

Acerca de lo mismo se puede juzgar por las grandes hojas características precisamente del cacao-pataxte. Al mismo tiempo se notan las torcidas raíces que recuerdan por su forma, la cabeza del caimán, quien se está alimentando de las aguas vírgenes de la tierra.

Un “volador” semejante aparece en el relieve de la estela 11, también de Izapa. Aquí se nos presenta en toda su magnificencia una de las primeras imágenes del árbol mesoamericano del universo. Igual está relacionado con un hermoso árbol-madre milagroso el cual más tarde, en la cultura mesoamericana, se transforma en el árbol del Universo.



Il. 256. Árbol de cacao-pataxte con ojas grandes.



Il. 258. Estela 11 de Izapa.



Il. 257. Raíz del árbol del cacao de élite. Estas variedades tienen raíces muy superficiales y poco estables.

<sup>38</sup> Lowe, Gareth W, Lee, T.Jr., Martínez Espinosa, E. *Izapa: An Introduction to the Ruins and Monuments*. Provo, Utah: New World Archaeological Foundation, Brigham Young University. 1982;  
Garth Norman, V. *Izapa sculpture*, v. I. Provo, Utah, New World Archaeological Foundation, Brigham Young University. 1973.

## El Árbol del Universo en Mesoamérica

El concepto del Árbol del Universo es prácticamente universal para todos los pueblos del mundo. Esta imagen también está presente entre los indígenas de la América antigua, que trataban de aglutinar varias ideas clave que reflejaban la estructura del universo alrededor del hombre. El Árbol del Universo surgió no como abstracción sino como objeto de la naturaleza, con significado para la vida cotidiana. Para cada pueblo, en calidad de universal actúa una planta local peculiar que cumple cierto papel en la vida, en los rituales o en la alimentación de la población. A veces, junto al cambio de actividad económica tiene lugar el relevo de una planta en calidad de objeto de veneración religiosa por otra planta más importante desde el punto de vista de la humanidad.

En Mesoamérica, en el transcurso de varios milenios las concepciones sobre el Árbol del Universo se transformaban, adaptándose a las condiciones cambiantes de la vida y a los cánones religiosos. En diferentes épocas y en diferentes contextos mitológicos los acentos en la representación de la imagen del Árbol del Universo se mezclaban. Sin embargo, el conjunto de elementos principales se mantenía en diferentes combinaciones: el eje de la creación del universo, la unidad del espacio, el espacio geográfico, la reencarnación de las almas de los difuntos, la estructura de la tribu.

Siendo un eje abstracto del universo, el árbol debía atravesar físicamente diferentes medios – nichos biológicos de los que forman parte: el espacio bajo la tierra (cueva) que alimenta con agua sagrada las raíces; el espacio del hombre sobre la tierra, en donde el tronco actúa en forma de pilar del mundo; el espacio del cielo, a donde se eleva la copa con ramas (niveles superiores).

Un importante componente del Árbol del Universo son los frutos, pero no tanto en calidad de producto alimenticio, sino como cuando se trata del nacimiento de una nueva vida. En el Viejo Mundo el fruto del manzano, llevado por la serpiente-enlace entre los mundos en el jardín del Edén, se convierte en signo de la concepción y el nacimiento de la humanidad. En el Nuevo Mundo, en calidad de frutos del Árbol del Universo aparecen las cabezas - alma, predestinadas para el renacimiento. Las almas son trasladadas entre los mundos por los mensajeros – ave o serpiente. Según una de las versiones del mito, de un escupitajo de una de estas cabezas en la palma de la mano de una doncella, nacen los hijos de los héroes muertos.

En Mesoamérica se puede seguir cómo en el transcurso de los milenios se desarrollaba la idea del Árbol del Universo como fundamento del modelo del cosmos. Las primeras versiones del Árbol del Universo están relacionadas con la cueva proto patria. Por eso el Árbol del Universo aparece como cierto eslabón de unión entre los vivos y los muertos, entre los mundos real e irreal. En la



Il. 259 - 260. El árbol crece desde una cueva, sube las ramas al cielo, atravesando espacios del universo.

iconografía del primer milenio antes de nuestra era (cultura Izapa de la Costa del Pacífico, en la frontera entre México y Guatemala), y a veces entre los mayas, el Árbol del Universo aparece naciendo de la cueva que era patria de los antepasados. La idea de la conexión del averno y del mundo de los vivos se transmite a través de la ubicación de las raíces retorcidas del árbol bajo la tierra, en donde éstas se alimentan con aguas virginales; después a través del tronco que atraviesa el espacio (cueva), y a través de la copa que entra al mundo de los vivos, dirigiéndose al cielo. A veces el Árbol del Universo figura como entrelazamiento de gruesas raíces que avanzan hacia las aguas subterráneas del cenote, lo cual se corresponde con la realidad de Yucatán. En algunos casos aparece como grueso árbol que crece en el fondo de la cueva y únicamente la cúspide sale al exterior. Para las regiones montañosas de Mesoamérica es característica una variante un poco diferente del paisaje sagrado: un árbol inmenso que crece de un angosto desfiladero hacia la cumbre del abismo. En sus Códices, los toltecas representaban la mítica protopatria *Chicomostoc* en forma de árbol, el tronco del cual se convierte en “entrada” y los “pétalos”, según la definición aceptada, en cuevas habitacionales de los antepasados. Los mayas de Yucatán hicieron objeto de veneración al “árbol pétreo”, una columna geológica que representa a la Ceiba sagrada en la cueva Balankanché. La cueva tiene forma esférica de siete metros de altura y en medio está el árbol-piedra, junto al cual fueron descubiertos 29 pebeteros y otros objetos de plástica menor.

Árboles del todo reales hacen el papel de una peculiar escalinata por la cual se puede descender y ascender de la cueva.



Además, los indígenas hasta la fecha elaboran escaleras especiales de ramas entrelazadas o de troncos de árboles para descender a la cueva. Semejante experiencia explica la imagen del Árbol del Universo subterráneo en forma de fuerte trenzado de lianas, como aparece repetidamente en la iconografía maya.

En los monumentos de Izapa, el Árbol del Universo, que también es el Árbol Milagroso, con frecuencia es representado como un caimán dientado: la trompa y las patas delanteras son las ramas, el cuerpo es el tronco y la cola ramificada con frutos es la copa. En otros casos, el árbol aparece en forma de árbol verdadero que crece de la cueva. Sin embargo, en todos los casos se representa en forma de cabeza de reptil que bebe aguas subterráneas. Entre los mayas la imagen del cocodrilo hasta adquiere forma de ornamento estilizado.

El agua que alimenta las raíces subterráneas del Árbol del Universo tiene significado especial, ya que se remonta al mito de la creación del mundo. Además, el agua está ligada a protopatria mitológica del Norte. Los indígenas mexicanos conservaron durante mucho tiempo el rito del bautizo con agua virgen. Virginal era considerada tanto el agua de las cuevas como aquella que caía directamente del cielo y se acumulaba en los ahondamientos de las piedras y peñascos sin tener contacto con otros objetos ni con seres vivientes. Esta agua era vertida por el sacerdote en la cabeza de los niños y les untaba diferentes partes del cuerpo y con lo mismo se santificaban las relaciones consanguíneas dentro de la tribu. El rito se llamaba “segundo nacimiento”.

Los mayas percibían el Árbol del Universo en calidad de elemento de enlace y de soporte entre el cielo y la tierra que encarnaba las principales posiciones de la Vía Láctea en el espacio estelar. Según las concepciones arcaicas, Yax-te o Yax-che “el primer ,el verde Árbol del Universo” era un árbol que crecía allá, de donde sale la Vía Láctea. Tres fragmentos de la Vía Láctea que se apoyan en los puntos cardinales del horizonte están ligados a la aparición de los cuatro árboles del Universo “de color” (del Sur – amarillo; del Oeste – blanco; del Este – negro; del Norte – rojo). Únicamente con el tiempo, con el establecimiento de la idea del monoteísmo se destaca especialmente el Árbol del Universo del Sur que paulatinamente se convierte en el principal.

Junto al Árbol del Universo de los mesoamericanos, por lo común aparecen dos enlazadores entre los mundos: la serpiente y el ave. A veces estos son representados juntos, a veces, separados. La serpiente penetra en los mundos subterráneos, mientras que el ave puede alcanzar el cielo.

En los Códices mayas el “Primer árbol” es envuelto por la “Serpiente Nubosa”. A veces el Árbol del Universo aparece como árbol Serpentino con la mitad del tronco rojo y la otra mitad azul y con dos cabezas de serpiente junto a las raíces. Esta dualidad simbolizaba la tribu de dos linajes. No es casual que tal árbol Serpentino aparezca a veces complementado por ramas de árbol de calabazas con frutos en lugar de cola.

El Árbol del Universo se convirtió en la figura principal de la composición en la losa del sarcófago del gobernador de Palenque: en su imagen se entrelaza gran cantidad de símbolos de la agricultura y ornamento de símbolos astronómicos. En la cima del árbol se ubica el ave - mensajero entre los mundos que observa lo que ocurre abajo. Bajo el árbol aparece un hombre en la pose de descanso característica para la iconografía mesoamericana. Se consideraba que, después de la muerte de la persona, el “alma-sombra” llegaba al poblado de los espectros –inframundo-, en donde llevaba una vida igual a la llevada en la tribu. La parte inferior de la tapadera del sarcófago es ocupada por la imagen simbólica de la cueva-pre patria. Al ejecutar la imagen en relieve del Árbol del Universo, los antiguos artistas de esta ciudad ubicaron las ramas en ángulo recto en relación con el tronco, lo cual dio motivo para que los investigadores llamaran “cruz” al árbol maya del universo. Incluso uno de los templos, según el relieve, fue llamado “Templo de la Cruz Foliada”

En el siglo XVI, el fraile Diego de Landa describió el árbol Yax-che (ceiba) como “fresco y con mucha sombra”. El árbol era un objeto importante en los conceptos del paraíso maya, lugar a donde se dirigían los difuntos, “muy agradable, en donde ninguna cosa les producía sufrimientos y en donde había abundancia de dulces alimentos”. Ahí, los abuelos descansaban y se divertían todo el tiempo. Regía en ese paraíso la diosa Ix-Tab, que hacía descender las sogas del árbol para que las almas de los muertos pudieran ascender por ellas.



Il. 261. Ceiba en Tihosuco, Quintana Roo. Representa el Árbol del Universo para los mayas actuales.

Ya vimos en varios capítulos del libro que la imagen de la «deidad-volador» se vuelve bastante frecuente para todo tipo de objetos de los antiguos mayas, desde las urnas de cerámica, figurillas especialmente elaboradas, relieves sobre las entradas a los templos y Códices jeroglíficos.

Pero la mayor intriga aparece en el hecho de que el “volador” en muchos casos lleva entre las manos una mazorca grande del cacao. ¿Qué hay detrás de esta imagen? ¿Desciende la deidad para entregar a los hombres el cacao? ¿O descende la deidad para recoger el alma liberada mediante la sangre que brota en el acto de sacrificio con sangre?

Al mismo volador que descende está dedicado un relieve en la Estela 11 de Izapa. La escena de la Estela 11 está dividida en dos fragmentos. La base del monumento es orlada por un medio óvalo del contorno de la cueva ejecutada como del cuerpo bifurcado de una serpiente con dos cabezas. Adentro del contorno cueva-serpiente, en primer plano, pero más cerca del espectador, se ubica una fiera sentada que combina los rasgos de un jaguar y de un reptil que, evidentemente, ocupa el lugar del Árbol del Universo. Sobre las fauces abiertas de la fiera aparece un personaje, con la cabeza hacia arriba pero sin piernas, que descende con los brazos extendidos hacia los lados y con las manos como estiradas por una cuerda, haciendo recordar la escena maya del sacrificio o del “envío de los mensajeros”. Al destinado a ser sacrificado lo ataban a un poste y luego daba inicio una impresionante danza, llamada “danza de las heridas en el poste”. Un sacerdote especial o los guerreros, con ayuda de flechas y lanzas causaban heridas leves al

desdichado para que la sangre brotara sin llegar a coagularse. Esta sangre era considerada uno de los receptáculos del alma del hombre. Esta “liberada” alma “humeaba” y se elevaba hacia los antepasados divinos que están en los cielos.<sup>39</sup>

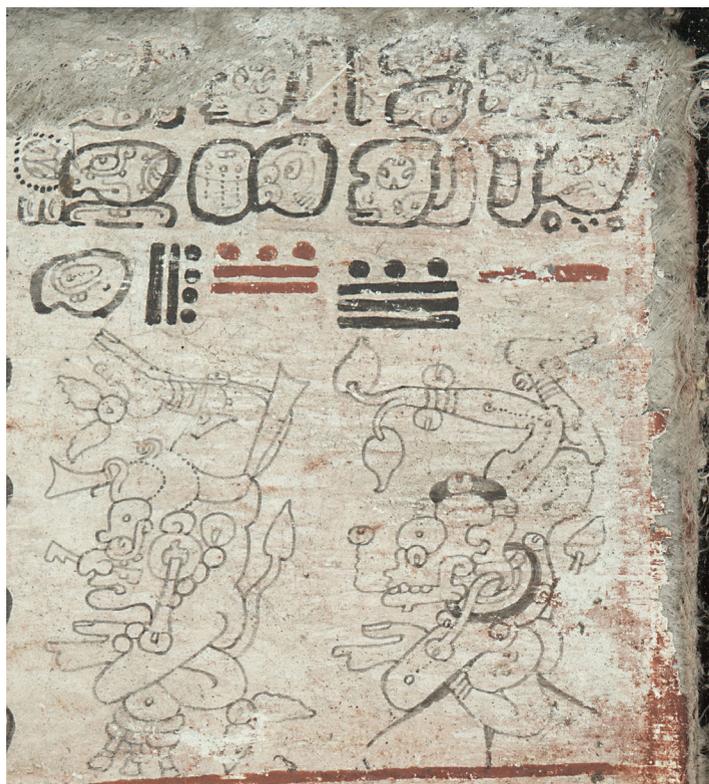
De la boca del personaje que descende penden sogas con las puntas desgredadas, lo cual también es una indicación al ritual de la “sangría”. Detrás de la espalda del personaje se observan cuatro grandes volutas correspondientes al signo *ul*. Este peculiar juego de palabras es propio de las antiguas imágenes. El morfema *ul* significa “llegada”, “sangre”, “brea para la quema”. Son cuatro volutas, lo cual indica que se trata de la estructura de la tribu.

En Chichén Itzá, la ciudad más mística en donde se entrelazaron el mundo real y el mundo del más allá, se conservaron muchos monumentos que repiten este importante mito antiguo. Ya vimos las imágenes del árbol de cacao y de un reptil que descende, como en los monumentos de Chichen Itzá.

¡Este mismo argumento se descubre en los Códices! Éste se encuentra en el apartado llamado por Knórosov “Las víctimas y los quehaceres de los dioses”.<sup>40</sup> Y de nuevo vemos al hombre que cae hacia abajo con una rama de una planta y frutos de cacao en las manos y a veces junto a las piernas. De tal manera, el cacao se reconoce en el caso dado únicamente por la imagen mientras en el texto es llamado “presentes”, de uno u otro dios.

<sup>39</sup> G. Yerzhova, Yu. Knórosov. “Profecía del sacerdote”. *Arqueología*, México: INAH. 1992, núm. 8, p.45-54. <sup>40</sup> Más adelante en el texto, los Códices se citan según la edición: Ver traducción: Yu. Knórosov. Compendio Xcaret de la escritura jeroglífica maya descifrada por Yuri Knórosov. Vol. III. México, 1999. En concordancia con la indicación de la página y el apartado del Códice.

Así, trajeron cacao:



Il. 262. D15a

**D15a,2,3.**

V La-EEb-H'a-Chib-Ech'

V Ahav-Eeb-Kan-Cib-Lamat

1. 170-351-792-184 679-181

u-pa-ka-ah ze-il

trae regalos

229-962-169 468-958

itz-am-cit\*-nga xoy-ngom

Itzamná, cuando viene.

34 XIII

34 XIII

34 [días hasta la fecha] XIII

*Escena: El dios del cielo Itzamná con la cabeza hacia abajo, tendiendo la mano.*

2. 166-351-792 958-468-303

u-pa-ka ngom-xoy-um

Trae, cuando visita,

679-181 303-976-86

ze-il um-tzek-el

regalos Yum Tzek.

18 V

18 V

18 [días hasta la fecha] V

*Escena: El dios de la muerte Yum Tzek vuela con la cabeza hacia abajo con los brazos cruzados y tendiendo una mano*

En calidad de regalos aparece el cacao.

**D15b1,2.**

1. 170-351-792-184 679-181

u-pa-ka-ah ze-il

Trajo regalos

793-319 472/337

kax-ix le-been-tzil

Kaxix a buen tiempo, bendito.

13 I

13 I

13 [días hasta la fecha] I

*Escena: El dios de la lluvia vuela cabeza hacia abajo, con una rama y varios signos en la mano.*

2. 170-351-792-184 679-181

u-pa-ka-ah ze-il

Trajo regalos [la diosa],

170-562-165 155-934-86

u-kaz-ac ye-cham-el

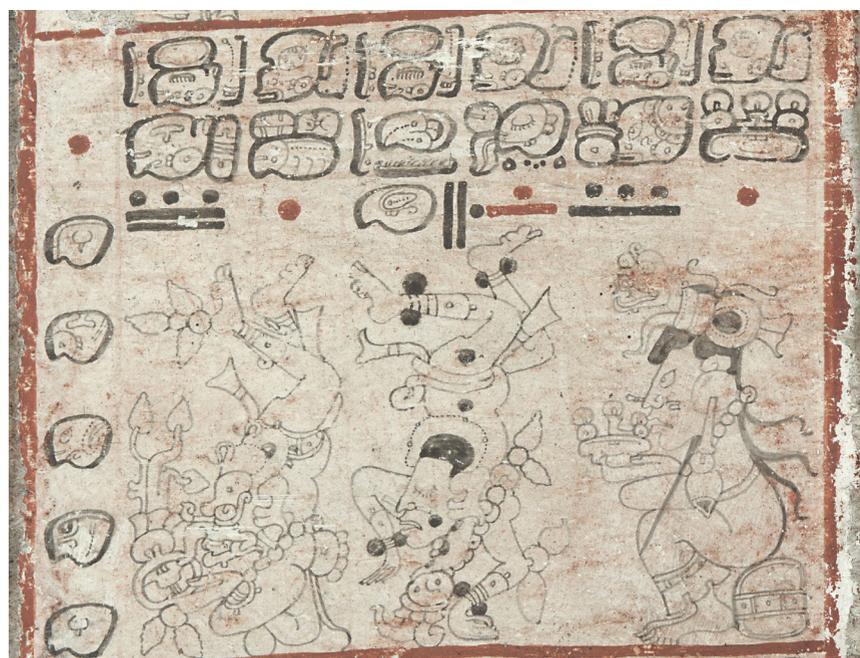
obstáculos, amenaza de muerte.

31 VI

31 VI

31 [días hasta la fecha] VI

*Escena: La diosa con las manchas de cadáver en el cuerpo vuela cabeza hacia abajo.*



Il. 263. D15

Es de notar que el término para “regalos” no está “amarrado” a la posición del personaje, quien puede estar “cayendo”, igual puede estar “sentado” en una pose tradicional para los mayas. También puede variar el término que acompaña la imagen del cacao.

Con esta misma planta en las manos aparecen también los personajes sentados en la pose común para los mayas: ellos recibieron cacao:



Il. 264. D12a.

**D12a1.** (Knórosov, Yu, 1999-III: 41)

5.191-857-442-578 303-949	tzub-tem-cu-bu um-viil	Otra ofrenda para Yum Viil,
28-574-463 303-509-303	ooch-in-h'a* um-la-um	gran señor que alimenta con semillas.
12 XI	12 XI	12 [días hasta la fecha] XI

*Escena: El dios de la abundancia Yum Viil está sentado con una ofrenda en las manos. El fondo es blanco.*

**D13a1,2.** (Knórosov, Yu, 1999-III: 41)

... In-Ben-Chan-Chab-Toh		...Imix-Ben-Chicchan-Caban- Muluc
1. 191-165-165-230 574-352-	..tzub-ca-ca-aan in-cho- ...	Otra ofrenda cortada para...
472/337 303-509-303	le-been-tzil um-la-um	ahora bendito señor.
26	26	26 [días]

*Escena: El dios de la lluvia (especial) está sentado con una vasija con ofrendas en la mano.*

2. 191-165-165-230 303-976	tzub-ca-ca-aan um-tzek	Otra ofrenda cortada para Yum Tzek,
242-574-86 155-934-86	t'i-in-el ye-cham-el	quien amenaza de muerte.

*Escena: El dios de la muerte Yum Tzek está sentado con una vasija con ofrendas en la mano.*



Il. 265. D13a.

Sin embargo, en este caso se emplea otro término para denominar la ofrenda *recibida* por la deidad.

Se puede señalar que en casi todos los casos se encuentra una combinación muy atractiva para nosotros en la búsqueda de la palabra clave, “cacao”: *ca-ca-aan*. ¡Parecería que, un poco más, y nosotros demostraremos que así se escribía la palabra cacao! A propósito, esto ya había sido propuesto por algunos y es repetido con entusiasmo por otros científicos. Para ser justos debemos decir que fundamentalmente son los arqueólogos quienes no se orientan mucho en la escritura maya. Sin embargo, inspirados por este jeroglífico, llegaron a la sólida conclusión de que aquí está escrita la palabra cacao, aunque, a decir verdad, sin haber examinado el resto del texto, como era exigido por Yuri Knórosov.

Actualmente los métodos modernos nos permiten comprender algunos fragmentos, que se habían perdido. Así, por ejemplo, en el Códice de Dresde, en la casi borrada página 54 (D54a), no figura la imagen del cacao, ni la de ningún otro fruto. Sin embargo, la parte que se conservó del texto decía: <sup>41</sup>

<sup>41</sup> Ver traducción: Yu. Knórosov. *Compendio Xcaret de la escritura jeroglífica maya descifrada por Yuri Knórosov*. Vol. III. México, 1999.



**M24a.** (Knórosov, Yu, 1999-III: 143)

[VIII] H'a-Toh-Hix-Cu-H'a		[VIII] Kan-Muluc-Hix-Cavac
1. [229]-962-[169] 301-509- 169[301]	[itz-am]-cit*-[nga] um-la-um	Itzamná, gran señor.
25 VII	25 VII	25 [días hasta la fecha] VII.

*Escena: El dios de la lluvia, de color celeste, está sentado asiendo con una mano en el tronco de un árbol con mazorcas que crece del signo de tierra.*

2. 234-417 169 301-976	a?-hot'-ang um-tzek	Recoge la cosecha Yum Tzek,
155-934 170-562-165	ye-cham u-kaz-ac	quien amenaza de muerte y con el mal.
8 II	8 II	8 [días hasta la fecha] II

3. [301]-948 [28]-463/[574]	[um]-viil [ooch-in]-h'a*	Yum Viil alimenta con semillas.
9 XI	9 XI	9 [días hasta la fecha] XI

*Escena: El dios de la abundancia Yum Viil, de color celeste, está sentado asiendo con una mano en el tronco de un árbol con mazorcas que crece del signo de tierra.*

4. X-950 121-335	lah-p'e tzo-la-ca-men	Lah P'e, según el orden,
279 301-976	p'u um-tzek	feroz patrón de las calaveras.
15 XIII	15 XIII	15 [días hasta la fecha] XIII

5. [229]-962-[169] 132-169	[itz-am]-cit*-[nga] pom-nga	Itzamná, copal.
8 VIII	8 VIII	8 [días hasta la fecha] VIII

*Escena: El dios del cielo Itzamná, de color celeste, está sentado asiendo con una mano el tronco de un árbol que crece del signo de tierra.*

**M25a.**

[IV Chib]-Ech'-La-Eeb-H'a		[IV Cib]-Lamat-Ahav-Eeb-Kan
1. ... 472/337	... le-been-tzil	... a buen tiempo.
9 XIII	9 XIII	9 [días hasta la fecha] XIII

*Escena: El dios del cielo Itzamná, de color celeste, está sentado sobre el signo de tierra con una rama con mazorcas en la mano.*

2. 492-787 301-976	tun?-chi um-tzek	Aquí y ahora Yum Tzek,
155-933	ye-cham	quien amenaza de muerte.
17 II	17 II	17 [días hasta la fecha] IV!

3. ... -787	... -chi	...aquí
301-948 [28]-463/574	um-viil [ooch]-in-h'a*	Yum Viil alimenta con semillas.
8 VI	8 VI	8 [días hasta la fecha] XII!

*Escena: El dios de la abundancia Yum Viil, de color celeste, está sentado sobre el signo de tierra con un árbol en la mano.*

4. 472/531 716	h'el-been-tzil mox	Jefe bendito Mox.
8 XIII	8 XIII	9! [días hasta la fecha] VIII

*Escena: El dios del fuego, de color celeste, está sentado sobre el signo de tierra con una rama con mazorcas en la mano.*

5. ... [X]-950	... [lah]-p'e	...[Lah] P'e,
155-[934-86 170-562]-165	ye-[cham-el u-kaz]-ac	amenaza de muerte y con el mal.
9 IV	9 IV	9 [días hasta la fecha] IV

Entonces, en los Códices mayas aparecen ciertas deidades relacionadas con el cacao. Entre estos se mencionan: El señor del mundo Itzamna, el señor de la muerte *Yum Tzek*, dios de la abundancia *Yum Viil*. Más aparece el dios celeste del fuego llamado *Tox (Tohil)*. También vemos al dios de la Lluvia, dios Kaxix, guerrero *Lah P'e*, *Mox*. De femineidades son las diosas *Zac-Ch'up* y *Zac Zoot*. Sin embargo, los más frecuentes son *Itzamná* y *Yum Viil*. En tiempos coloniales de los dioses clásicos no se menciona ninguno, sino se presentan, según Landa, *Ekchuah*, *Chac* y *Hobnil*.

Finalmente, una vez, más gracias a los comentarios de Knórosov, descubrimos una ya casi verdadera inscripción doméstica sobre el cacao. Esta admirable página también se encuentra en el Códice de Madrid (M70a).

El texto sobre la imagen de un personaje sentado con una rama con frutos de cacao dice:

Y cómo no recordar aquí las palabras ya citadas de Diego de Landa sobre la fiesta del cacao que se realizaba en determinados días del año:

*... quemaban a los ídolos incienso y ofrecíanles iguanas de las azules, y ciertas plumas de pájaro y otras cazas, y daban a cada uno de los oficiales una mazorca (rama) de la fruta del cacao.*<sup>43</sup>

No se excluye que las páginas 24-25 del Códice de Madrid, dedicadas a “los quehaceres del dios de la abundancia”, guarden también la imagen de las ramas de cacao con frutos. Y también es posible que precisamente las mazorcas tengan en las manos del Dios de la Lluvia, de la alimentación *Yum Viil* e *Itzamná* en los Códices de Dresde y Madrid.

En la página M24a, que ya vimos, se mencionan las deidades: el Señor del mundo, *Itzamná*; el dios de la muerte, *Yum Tzek* y el dios de la abundancia, *Yum Viil*. Más adelante, en la página M25a aparecen en el mismo orden: *Itzamná*, *Yum Tzek*, *Yum Viil*, y se agrega el dios azul del fuego llamado *Mox*. En el primer caso, ellos sostienen troncos de árboles que crecen de la tierra, y más adelante, en sus manos hay sólo ramas con frutos de cacao.

Y finalmente: cuando los arqueólogos desenterraron la ciudadela maya en Río Azul (vea II. 136) descubrieron una preciosa vasija policroma con tapa y cierre de forma poco común. El análisis

químico del contenido de la vasija demostró que siglos antes contenía cacao. Además, en la inscripción circular de inmediato identificaron el signo maya duplicado con lectura muy conocida *ca-ca*, lo que casi no dejaba dudas de que la palabra dice “cacao”.<sup>44</sup> A los arqueólogos ya no les quedaban dudas: ¡He aquí el cacao! Posiblemente, supusieron que los mayas tenían las vasijas al igual que las amas de casa en EEUU, quienes colocan en una estantería los frascos con especias y productos, cuyos nombres se escriben en ellas. Sal, azúcar, arroz, cacao. Lo principal es que tal explicación sea comprensible para cualquier lector contemporáneo poco versado.

Sin embargo, el tercer signo no tenía nada que ver ni con la posible sílaba “o”, ni con la “wa”. Es el sufijo de participios conocido *-aan*, lo que se ignoró por completo, así como el método completo de lectura de los textos mayas. La lógica occidental moderna de poner inscripciones sobre los frascos con alimentos hizo mala jugada, porque este jeroglífico aparece en una cantidad infinita de inscripciones circulares en la cerámica maya del periodo Clásico sin ninguna alusión a la presencia del cacao adentro. La inscripción circular a la cual Michael Coe puso “estándar 1” y “estándar 2”, fue la llamada por Yuri Knórosov *Fórmula de reencarnación* en la cual se hablaba del viaje del alma del muerto hasta volver a nacer.<sup>45</sup> Los textos en la cerámica maya eran algo al estilo de los “Libros de los muertos”, conocidos en otras culturas y dedicados a los comentarios sobre el viaje del alma del difunto por el mundo de los antepasados.

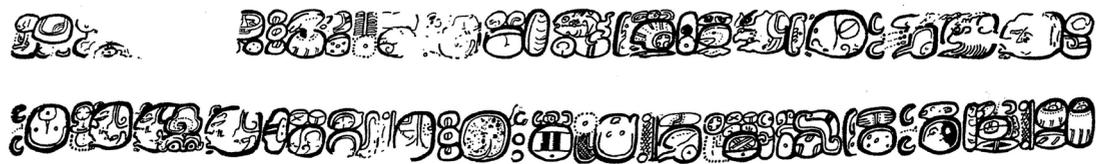
Entonces quedaba un pequeño detalle desagradable, el cual por razones comprensibles no se comentaba: los signos jeroglíficos, que formaban la palabra *ca-ca-aan*, presentaban sólo un bloque jeroglífico en el texto mucho más extenso. Además, este mismo texto en sus dos “estándars” se reproducía en la cerámica maya durante prácticamente tres siglos – desde el sexto al noveno. Esta inscripción era la *Fórmula de Reencarnación ritual*, en la cual se hablaba de las peregrinaciones del alma del muerto que entraba al inframundo hasta volver a nacer.<sup>46</sup> En el transcurso de este *gran camino* al cual se entraba bajando por la “fría escalera”, el difunto pasaba por un proceso de purificación muy radical, cuando de él únicamente quedaba el esqueleto y el alma adquiría la libertad. Entonces es el momento cuando el muerto quedaba purificado y *limpio* se llamaba de esta forma *ca-aan*. En algunos pocos casos para hacer más fuerte la impresión se escribía, de acuerdo con las reglas de escritura maya, con el reduplicado de la sílaba morfé mica: *ca-ca-aan* – *totalmente purificado* o, literalmente «limpio-limpio». En el lugar de antepasados, que a veces es llamado “lugar de la purificación” (*u poc av*), el que limpiaba a los muertos era el jaguar, quien en los textos de la *Fórmula* tiene el título correspondiente: «*purificador*» (*ah' poc-ub*). A propósito, las manchas en la piel del poderoso antepasado-nahual, representado en forma de jaguar, eran identificadas por los antiguos mayas con los granos de cacao.



Il. 267(3). M 70a.

<i>Vin-k'in-il</i>	Según el orden de los días
<i>Tu-ngom</i>	en los bajios
<i>Ca-ca-aan</i>	frutos cortados,
<i>Xil-k'u!</i>	12 bolitas de copal
<i>Ca-um-la-um</i>	Ca-um-la-um
<i>Aan-yax-an</i>	entonces el Señor del mundo de nuevo.

<sup>44</sup> M. Coe, S. Coe. *The True History of Chocolate*, London, Thames and Hudson. 2007 :43. <sup>45</sup> Galina Ershova. “Fórmula de reencarnación”. Part 2. En: *América Latina*, 1985, núm. 4, Moscú. <sup>46</sup> Galina Ershova. “Fórmula de reencarnación maya”. Part 1. En: *América Latina*, 1984 núm. 11.







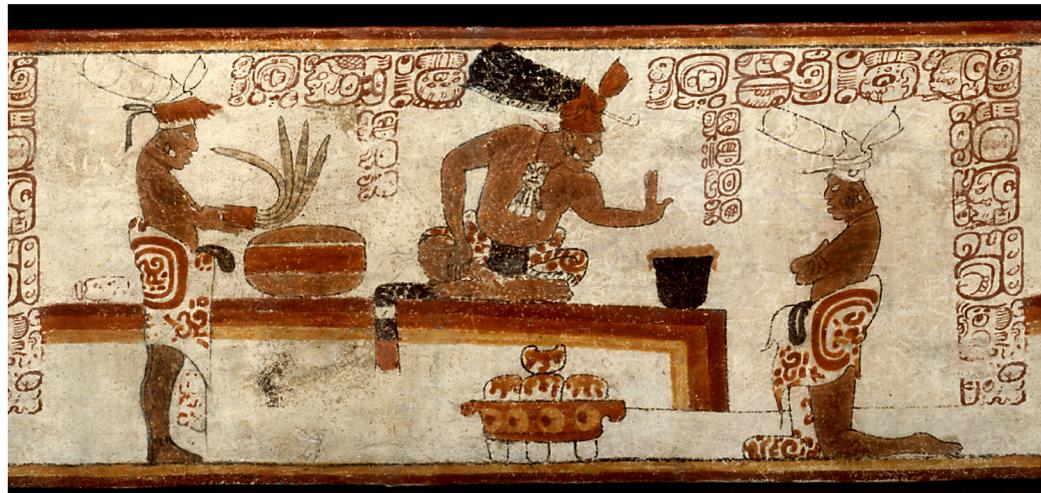
III. 268. Ejemplos de Fórmula de Reencarnación.

La escena de conmemoración del difunto lleva imagen de la comida sagrada que son tamales bañados de chocolate y cacao con espuma.

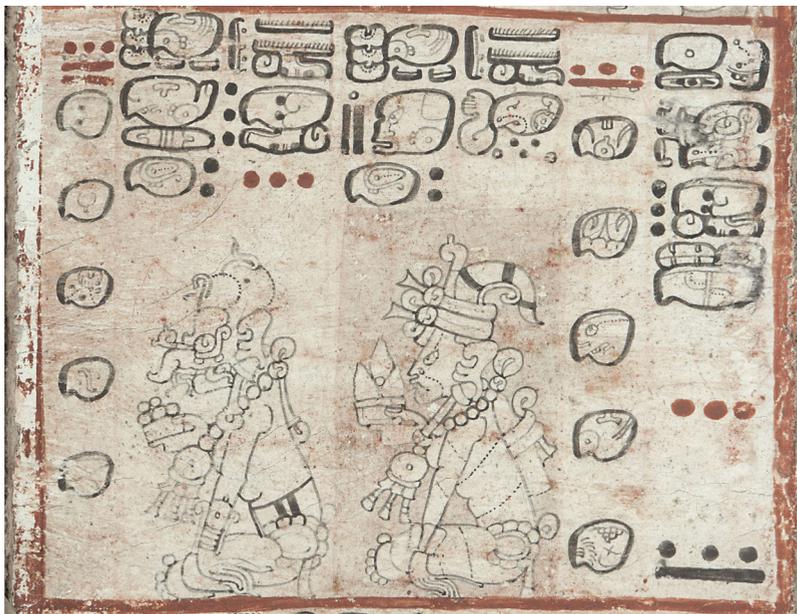
Una versión corta de la Fórmula de Reencarnación podría ser así:

<i>Yam zut, am zut chi</i>	daba vueltas en el averno,
<i>lu – el</i>	ahora [está] en el regazo
<i>Zac ch'up* - ch'up le</i>	de la muchacha digna,
<i>chac - too – too</i>	del todo
<i>ca – aan</i>	limpio

O sea, el texto en la bella vasija polícroma del Río Azul (de la cual se registran sospechosamente varios ejemplares, lo que menciona Akira Kaneko) guarda como inscripción circular una Fórmula de Reencarnación bastante extensa, y adentro de la vasija quedaron los restos del cacao bebido durante el rito del regreso del alma del difunto del averno a la tierra. También es muy probable que este cacao en calidad de bebida lo habían dejado al muerto para fortalecerlo en sus viajes por el “el gran camino”. Se Puede pensar incluso, en la arcaica tradición de tomar sangre - alma de los grandes personajes. En los casos de los mayas la sangre era sustituida por el cacao.



III. 269. La Fórmula de Reencarnación en la cerámica clásica maya. Vasija maya polícroma, Clásico Tardío. Colección privada. K6418.



Il. 271. D10b

**D10b.**

XIII Och-Ik-Hix-Cham-Hetz'

1. 191-787-24 170-165-165-230  
793-319 III-561-230  
22 III

tzub-chi-ngi u-ca-ca-aan  
kax-ix ox-xic-aan  
22 III

XIII Oc-Ik-Hix-Cimi-Hetz'nab

Recibe lo recogido  
Kaxix, viajero.  
29! [días hasta la fecha] III

*Escena: El dios de la lluvia está sentado con una ofrenda. El fondo es blanco.*

2. 191-787-24 170-165-165-230  
1-13-950 242-684-86  
22 [XIII]

tzub-chi-ngi u-ca-ca-aan  
h'un-lah-p'e t'i-xul-el  
22 [XIII]

Recibe lo recogido  
H'un Lah P'e a su tiempo.  
23! [días hasta la fecha XIII]

*Escena: El dios de la guerra está sentado con una ofrenda. El fondo es blanco.*

La vida y el alma de un ser humano se identificaban, al parecer, con el fruto del cacao, crecido en el árbol. Así como el cacao, el hombre tiene que ser engendrado, nacido, madurado, envejecido y secado. Guarda el alma en la sangre, al mismo tiempo lleva en sí el semen limpio de la vida nueva.

A los antiguos sacerdotes mayas les gustaba enormemente este juego de palabras, sentidos e imágenes. Volviendo otra vez al tema de la discutida palabra *ca-ca-aan*, cabe mencionar un fragmento del Códice de Dresde (D10b), donde en un renglón aparece la ofrenda del cacao, lo vemos en un otro texto:

En calidad de conclusión, tenemos que aceptar que si buscamos una correspondencia epigráfica a la palabra cacao el caso del empleo de *ca-ca-chac* podría dar mas libertad a la imaginación, ya que en los diccionarios de las lenguas mayenses existe la denominación del cacao como: *chacau* (árbol y fruto); *chac*, *chacau* - literalmente «caliente» o también «rojo». Sin embargo, siguiendo a Yuri Knórosov, siempre tenemos que guardar la rigurosidad en epigrafía y leer los textos completos, sin sacar para los inventos fragmentos que nos parecen fascinantes.



Il. 270. Jaguar: un personaje de los más complejos en la mitología mesoamericana. Es constelación zodiacal. Nahual que da miedo. Responsable de la purificación de los difuntos en el "gran camino" del inframundo.

## Capítulo 7.

### SIGUIENDO LAS HUELLAS DEL CIERVO HERIDO. CACAO EN LOS MITOS MAYAS

**Otra vez los antiguos mitos.**

**¿Qué relata sobre el cacao la épica maya-quiché plasmada en el Popol Vuh?**

**El drama Rabinal Achí. Leyendas acerca del cacao.**

**Quetzalcóatl y su regalo a los hombres.**

**¿Por qué no se conservaron los mitos sobre el cacao?**

**Mitos de los vecinos de los mayas.**

**Las cuevas y los antepasados difuntos.**

**El cacao: un regalo de los antepasados.**

Parecería que la exclusiva importancia del cacao en la vida de los antiguos mesoamericanos es evidente. Sin embargo, por muy extraño que parezca, prácticamente no se logró encontrar textos simples y claros que registren los mitos “sobre el origen del cacao”. Varios autores mencionan que se conocen muy pocos datos acerca del papel del cacao en el culto y los rituales. Por eso se hace necesario armar, literalmente, como si fuera un mosaico, los elementos del mito tomados de las más variadas fuentes. Entre ellos, los fragmentos de la mitología de las regiones vecinas, de la iconografía, las huellas de la cultura material, así como los rituales y las tradiciones de los mesoamericanos ya citados en el capítulo anterior.

Ya habíamos mencionado el relato de Diego de Landa sobre el sacrificio de un perro manchado y otros objetos incluyendo las mazorcas de cacao que organizaban durante la fiesta del mes Muan los dueños de cacaotales. Esto nos reconfirma que el cultivo de cacao tenía mucha importancia en Yucatán en tiempos precolombinos.

Entre estas deidades relacionadas con el cacao se destaca especialmente Ek Chuah (“Cargador Negro”). Ya en 1904, el investigador alemán Paul Schellhas propuso que esa deidad era la que precisamente estaba representada en los Códices mayas como dios del comercio (Schellhas le dio el nombre condicional de “Dios M”). El rasgo distintivo de Ek Chuah es su larga nariz, que parece mono. Se considera que este rasgo claramente fue adoptado de los pueblos de México Central: precisamente ese es el aspecto del dios azteca del comercio, Yacatecutli.

Es del todo evidente que Cargador Negro surgió hace mucho tiempo y es cierta deidad muy antigua. Hay testimonios de su veneración entre diferentes pueblos mayas. Entre los mayas-chontales que en los siglos XV-XVI habitaban el reino de Mactún en la costa del Golfo de México, uno de los barrios de la capital Itzamcanac se llamaba *Tachabté* (“Allá en donde el lugar de los árboles de cera/miel”). Como protector regional del barrio

era considerado Ik-Chava. Un documento del archivo de Indias en Sevilla, publicado en su tiempo por Alfred Tozzer, recuerda al dios Chuv, venerado por los habitantes de Lacantún, que poblaban en el siglo XVI la actual selva Lacandona.

Hay otro aspecto curioso en la imagen del Dios-comerciante con nariz de mono Ek Chuah que nos regresa a los antiguos tiempos cuando surgían los mitos. Ek Chuah es un viajero que anda por el mundo, come lo que encuentra y lleva su mercancía. Así como los monos que comen mazorcas de cacao y andan “sembrando” semillas abonadas de forma natural por todas partes donde ellos pasan.

#### ***El cacao – regalo de los dioses***

El cacao también se recuerda en los principales textos épicos mayas que milagrosamente se conservaron hasta nuestros días. En primer lugar, se trata de la épica maya *Popol Vuh*. Ya hemos citado algunas partes de este texto en donde se ven algunas similitudes con las leyendas sudamericanas sobre el Árbol Milagroso.



*Il. 272. La vieja con el cántaro del cual sale el agua. Un personaje muy importante en los mitos de creación mesoamericanos. Pito de barro, Altiplano de Guatemala, Clásico Temprano. Colección privada “San Jorge”.*

## ¿Qué se dice acerca del cacao en el Popol Vuh?

En esta obra, el cacao figura como uno de los principales elementos de la imagen del paraíso terrenal, a donde tratan de llegar las tribus hambrientas:

*Poco faltaba para que el sol, la luna y las estrellas aparecieran sobre los Creadores y Formadores. De Paxil, de Cayalá, así llamados, vinieron las mazorcas amarillas y las mazorcas blancas.*

*Estos son los nombres de los animales que trajeron la comida: Yac (el gato de monte), Utiú (el coyote), Quel (una cotorra vulgarmente llamada chocoyo) y Hoh (el cuervo). Estos cuatro animales les dieron la noticia de las mazorcas amarillas y las mazorcas blancas, les dijeron que fueran a Paxil y les enseñaron el camino de Paxil, así encontraron la comida y ésta fue la que entró en la carne del hombre creado, del hombre formado; ésta fue su sangre, de ésta se hizo la sangre del hombre. Así entró el maíz (en la formación del hombre) por obra de los Progenitores.*

*Y de esta manera se llenaron de alegría, porque habían descubierto una hermosa tierra, llena de deleites, abundante en mazorcas amarillas y mazorcas blancas y abundante también en pataxte y cacao, y en innumerables zapotes, anonas, jocotes, nances, matasanos y miel. Abundancia de sabrosos alimentos había en aquel pueblo llamado de Paxil y Cayalá.*

*Había alimentos de todas clases, alimentos pequeños y grandes, plantas pequeñas y plantas grandes. Los animales enseñaron el camino. Y moliendo entonces las mazorcas amarillas y las mazorcas blancas, hizo Ixmucané nueve bebidas y de este alimento provinieron la fuerza y la gordura y con él crearon los músculos y el vigor del hombre. Esto hicieron los Progenitores, Tepeu y Gucumatz, así llamados.<sup>47</sup>*



Il. 273. Tapa de bóveda maya de Región Chenes. (600-909 d.C.) Museo Amparo de Puebla, México.



Il. 274. Los gemelos jaguarcitos. El Dios Jaguar con cachorros. Fragmento de tapadera de urna funeraria. Cultura maya, Guatemala, Altiplano Norte, Clásico Tardío. (h- 34 cm) Museo Popol Vuh, Guatemala.

Es curioso que el *pataxte* (*Theobroma bicolor*), variedad de cacao silvestre de baja calidad, se recuerde separadamente del cacao de variedades de élite. Pero, a juzgar por todo, tiene la misma importancia y posiblemente mayor, ya que las variedades comunes no son tan exigentes para la supervivencia y tienen más importancia que el frágil cacao de calidad.

Según el texto del *Popol Vuh*, la doncella Ixquic, que deseaba convertirse en nuera de la anciana, recibe el encargo de alimentar a los hijos de ella y rogar comida a los dioses, entre los cuales se menciona la diosa del cacao: “Ixtoh, Ixcanil, Ixcacau, vosotras las que cocéis el maíz; y tú Chahal, guardián de la comida de Hunbaíz; y Hunchouén<sup>48</sup>, vosotras las que cocéis el maíz; y tú Chahal, guardián de la comida de Hunbatz y Hunchuen”<sup>49</sup>. Aunque, la doncella únicamente consigue maíz. Sin embargo, Hun-Ahpu, uno de los gemelos héroes divinos, se convierte en el principal agrónomo indígena, el cual posteriormente cultiva el árbol de cacao.

<sup>47</sup> *Popol Vuh*, Parte III, Capítulo I. Trad. Adrian Recinos. <sup>48</sup> Ixcacau (X-Cacaw). “X” es un prefijo a semejanza de un artículo que inicialmente indicaba “pequeño” y en los nombres empezó a señalar en particular el género femenino. <sup>49</sup> *Popol Vuh*, Parte III, Capítulo IV. Trad. Adrian Recinos.

---

## Los gemelos - héroes en Mesoamérica: ¿los antepasados?

El mito de los héroes gemelos está ampliamente difundido entre los pueblos del mundo. Los indígenas de Mesoamérica también dedicaban atención a este tema. El mito de los gemelos por lo común está ligado al origen de la tribu. Al mismo tiempo los gemelos aparecen como conquistadores, héroes culturales, prógenitores, así como marcadores de los ciclos astronómicos y tiempo mismo.

El *Popol Vuh* contiene la versión más completa de la historia de los gemelos. Escenas de este mito están ampliamente representadas en las vasijas policromas de cerámica maya del primer milenio y en las pinturas murales de Nah Tunich. Además, el aspecto calendario del mito encontró su reflejo en los Códices mayas de Dresde y de Madrid.

Según el *Popol Vuh*, la aparición de los gemelos en la creación del mundo personifica el surgimiento del hombre de pleno valor y de la comunidad. En el marco de la legendaria “cronología”, los gemelos actúan antes de la aparición del tiempo y del calendario, es decir, “antes de que amaneciera”, antes de la salida del Sol y de la Luna. Sin embargo, los mismos gemelos y el señor del averno que se les enfrenta, ya tienen nombres del calendario lo cual por sí mismo significa el establecimiento de una nueva época. En el mito los hermanos se identifican con el Sol y la Luna.

No es casual que la historia de los gemelos sea relatada en la segunda parte del *Popol Vuh*, la cual se destaca como una narración independiente. Su aparición está ligada únicamente a una pareja divina de antepasados: en primer lugar, la abuela Ixmucané y el abuelo, Ixpiyacoc (*Muc* significa “escondido”, “enterrado bajo la tierra”). Estos progenitores son caracterizados en el texto como astrólogos y brujos.

De Ixmucané e Ixpiyacoc (en la oscuridad) aparece la primera pareja de gemelos con nombres de calendario Hun-Hunahpú y Vucub-Hunahpú. Hun-Hunahpú engendró dos hijos: Hun-Batz (1 Batz) y Hun-Chuen (1 Chuen), quienes se convirtieron en actores, artistas y músicos. A pesar de la dura vida lograron alcanzar gran sabiduría y habilidades. Sus nombres también tienen principio calendárico. En esencia ellos tenían el mismo nombre ya que ambos correspondían a los del día 11 de los 20 días: Batz o Chuen, lo cual respectivamente significaba “mono aullador” y “artesano”. Al mismo tiempo, ya que ambos nombres corresponden al día 11 de los 20 días y presentan el nombre calendárico del dios protector de los artesanos, al cual se dirigen en búsqueda de protección los músicos, los cantantes, los talladores de piedra. Entre los aztecas este nombre calendárico corresponde al dios Xólotl, gemelo del dios Quetzalcóatl.

De tal manera, por una parte los hijos de la primera pareja de gemelos (hermanos mayores de los héroes) que se convirtieron en monos, por lo visto también eran gemelos.

De un escupitajo en la palma de la mano lanzado por un fruto, la doncella Ixquic dio a luz a los héroes gemelos. El nombre del primero, Hun-Hunahpú, por lo común es traducido según una palabra

parecida por su significado (ah puh) como “cazador con cerbatana”. Al mismo tiempo, el nombre del día quiché huahpú corresponde al día más venerado de los 20 días del calendario que en otras regiones se llama Ahau, lo cual significa “señor”. En los textos jeroglíficos este personaje era llamado Hun-La – “Un Señor”. El nombre del segundo personaje, Ixbalanqué, literalmente significa “Jaguarzuelo”. En los textos jeroglíficos esta deidad aparece con el nombre de Yax-Bol – “Nuevo Jaguar”.

Como padre de Hun-Ahpú e Ixbalanqué eran considerados ambos hermanos Hun-Hunahpú y Vucub-Hunahpú. A estos niños no los querían ni la abuela ni los hermanos mayores, quienes seguían divirtiéndose, cantando y danzando. La madre de Hun-Hunahpú, desde el principio defendía el derecho de heredad de los hijos mayores de Hun-Hunahpú y con gran esfuerzo daba su consentimiento para hacer concesiones. Los hermanos mayores constantemente tejían intrigas intentando avergonzar y destruir a los menores que incansablemente se dedicaban a las labores domésticas y a la caza con cerbatana.

Por eso, lo primero que hicieron los gemelos héroes fue deshacerse de sus inútiles hermanos-músicos mayores. Su arma principal era la astucia. Ellos atrajeron a sus hermanos hacia un árbol que había crecido repentinamente hasta el cielo y después, con ayuda de magia, los convirtieron en monos. Con este aspecto, Hun-Batz y Hun-Chuen se convirtieron en protectores de los actores, de los músicos e inclusive de los escribanos.

El principal acontecimiento del mito es el argumento que se refiere a cómo Hun-Ahpú e Ixbalanqué jugaban a la pelota contra los señores del averno (Xibalbá). Aquellos jugaban deshonestamente y los gemelos debían sucumbir.

Sin embargo, al sospechar un mortal ataque por parte de sus enemigos, los gemelos, con ayuda de los profetas, lograron organizar su muerte lanzándose a una hoguera. Después de que sus huesos fueran molidos y arrojados al agua, los gemelos renacieron en el agua en forma de peces. Renacidos, (a la manera de la iniciación de los “videntes”, ellos empezaron a adquirir capacidades de licántropos y magos pudiendo convertirse en animales, trasladarse en el espacio, hechizar, hipnotizar, morir y resucitar. Al final de cuentas ellos dieron muerte a los señores de Xibalbá a petición de ellos mismos, pero ya no resucitaron. Los demás habitantes del averno se vieron obligados a subordinarse a los gemelos.

Así, por fin llegó el amanecer y uno de los gemelos se convirtió en el Sol y el otro, en la Luna. Después de eso, con la llegada del amanecer, los dioses dieron inicio a la creación del hombre de carne y sangre.

En el texto del mito se menciona únicamente la composición de la carne: el maíz. Pero, a juzgar por otras fuentes, ¡los primeros hombres tenían entonces sangre de cacao! Y aquel mencionado árbol aparece en forma de árbol de cacao.



Il. 275. Deidad de Xibalbá. Mosaico de concha de nácar (Topoxte, Petén, Entierro 48. Clásico Tardío). Museo Nacional de Arqueología y Etnología de Guatemala.

Como es sabido, el texto del *Popol Vuh* fue dado a conocer en el período colonial en relación con el problema de la demostración de los derechos de los indígenas quiché a sus propias tierras. Los indígenas quiché también son llamados “mayas del Altiplano”, ya que ellos tradicionalmente habitan en los bosques de los departamentos montañosos de Guatemala, es decir, en las regiones en donde el cacao no crece. Además, los animales mensajeros, la zorra, el coyote, el papagayo y el cuervo, que los progenitores del Norte envían a cierto lugar del Sur a explorar, no son muy peculiares para los mitos de México Central o de Guatemala, así como las plantas alimenticias encontradas por los mensajeros, incluyendo el maíz y el cacao. Todo esto testimonia que los antepasados de los quichés llegaron de algún lugar del Norte, asimilando las tradiciones locales, acostumbrándose a la nueva comida, absorbiendo mitos y leyendas ajenas. Pero, si el maíz, gracias a sus pocas exigencias, se convierte en un elemento estable de la economía y de la alimentación, el cacao, debido a su apego a determinado nicho ecológico, para los quichés se convierte en producto elite de importación. Esto explica lo discontinuo y fragmentado de la mención del cacao en el argumento mitológico del *Popol Vuh*. Por una parte, el profundo significado del cacao para el origen del hombre es como si llegara del pasado legendario, y por otra, estas líneas del argumento de pronto se rompen dirigiéndose nuevamente al tema del maíz, tan bien conocido por los indígenas maya-quichés del Altiplano.

Sea como fuere, se crea la impresión de que el *Popol Vuh* es un monumento literario bastante tardío que conjuga varias tradiciones mitológicas.

Una de éstas es profundamente arcaica, siendo narraciones semejantes a los mitos suramericanos: las nociones acerca de que las almas de los difuntos renacen en forma de frutos-cabezas en el Árbol Milagroso o en el Árbol del Universo.

De acuerdo con la narración, los hermanos gemelos cayeron al averno-Xibalbá al entrar en conflicto con los señores del mundo de los muertos. Como resultado de esto, ellos dieron muerte a los hermanos.

---

## Los gemelos en Xibalbá

*“Enseguida los sacrificaron y los enterraron en el Pucbal Chah así llamado. Antes de enterrarlos le cortaron la cabeza a Hun-Hunahpú y enterraron al hermano mayor junto con el hermano menor.*

*- Llevad la cabeza y ponedla en aquel árbol que está sembrado en el camino, dijeron Hun Camé y Vucub Camé. Y habiendo ido a poner la cabeza en el árbol, al punto se cubrió de frutas ese árbol que jamás había fructificado antes de que pusieran entre sus ramas la cabeza de Hun-Hunahpú. Y a esta jícara la llamamos hoy la cabeza de Hun-Hunahpú, que así se dice.*

*Con admiración contemplaban Hun Camé y Vucub Hamé el fruto del árbol. El fruto redondo estaba en todas partes, pero no se distinguía la cabeza de Hun-Hunahpú, era un fruto igual a los demás frutos del jícara...*

*A juicio de aquellos, la naturaleza de este árbol era maravillosa por lo que había sucedido en un instante cuando pusieron entre sus ramas la cabeza de Hun-Hunahpú.*

*Y los Señores de Xibalbá ordenaron: - ¡Que nadie venga a coger esa fruta! ¡Que nadie venga a ponerse debajo de este árbol!, dijeron, y así dispusieron impedirlo todos los de Xibalbá*

*La cabeza de Hun-Hunahpú no volvió a aparecer, porque se había vuelto la misma cosa que el fruto del árbol que se llamaba jícara...”<sup>50</sup>*

---

Sin embargo, los rumores acerca de lo ocurrido llegaron a oídos de la doncella Ixquic (literalmente “gotita de sangre”), hija del Señor llamado Cuchumaquic. La doncella fue presa de la curiosidad:

- *¿Por qué no he de ir a ver ese árbol que cuentan?, exclamó la joven. Ciertamente deben ser sabrosos los frutos de que oigo hablar. A continuación se puso en camino ella sola y llegó al pie del árbol que estaba sembrado en Pucbal Chah.*

- *¡Ah!, exclamó, ¿qué frutos son los que produce este árbol? ¿No es admirable ver cómo se ha cubierto de frutos? ¿Me he de morir, me perderé si corto uno de ellos?, dijo la doncella.*

*Habló entonces la calavera que estaba entre las ramas del árbol y dijo: ¿Qué es lo que quieres? Estos objetos redondos que cubren las ramas del árbol no son más que calaveras. Así dijo la cabeza de Hun Hunahpú dirigiéndose a la joven. ¿Por ventura los deseas?, agregó.*

- *Sí los deseo, contestó la doncella.*

- *Muy bien, dijo la calavera. Extiende hacia acá tu mano derecha.*

- *Bien, replicó la joven, y levantando su mano derecha, la extendió en dirección a la calavera.*

*En ese instante la calavera lanzó un chisguete de saliva que fue a caer directamente en la palma de la mano de la doncella. Miróse ésta rápidamente y con atención la palma de la mano, pero la saliva de la calavera ya no estaba en su mano.*

- *En mi saliva y mi baba te he dado mi descendencia (dijo la voz en el árbol). Ahora mi cabeza ya no tiene nada encima, no es más que una calavera despojada de carne. Así es la cabeza de los grandes príncipes, la carne es lo único que les da una hermosa apariencia y cuando mueren espántanse los hombres a causa de los huesos. Así es también la naturaleza de los hijos, que son como la saliva y la baba, ya sean hijos de un Señor, de un hombre sabio o de un orador. Su condición no se pierde cuando se van, sino se hereda; no se extingue ni desaparece la imagen del Señor, del hombre sabio o del orador, sino que la dejan a sus hijas y a los hijos que engendran. Esto mismo he hecho contigo. Sube, pues, a la superficie de la tierra, que no morirás. Confía en mi palabra que así será, dijo la cabeza de Hun Hunahpú y de Vucub Hunahpú.*

*Volvióse enseguida a su casa la doncella después que le fueron hechas estas advertencias, habiendo concebido inmediatamente los hijos en su vientre por la sola virtud de la saliva...<sup>51</sup>*



Il. 276-277.  
Árboles con  
cabezas-mazorcas.  
Vasijas polícromas  
mayas, s.VII-IX.  
Museo Popol Vuh.



Sin embargo, la concepción inmaculada fue condenada por los padres y la doncella fue entregada a los búhos que se la llevaron para castigarla. Pero Ixquic engañó astutamente a los señores del averno. Para engañarlos, en lugar de su corazón ella hizo una bola de brea roja (*quic*), que manaba del árbol como si fuese sangre. Seguidamente, después de que el olor de la brea quemada adormeciera a los señores de Xibalbá, los búhos-mensajeros llevaron a la joven a la superficie de la tierra. Ella se dirigió directamente a Ixmucané, insistiendo en que era la esposa del fallecido Hun Hunahpú. Después de pasar varias pruebas, a pesar de las maquinaciones de Hun Batz y de Hun Chuen, la anciana se vio obligada a aceptarla.

Los orígenes de este argumento se remontan a la antigüedad profunda de Mesoamérica, y a juzgar por todo, aquel árbol del universo no era ni el árbol de jícaras ni el maíz, sino un árbol de cacao que permanentemente daba frutos. No es nada casual que todos los ritos en donde figura el cacao se realizan con el uso de bolitas de brea (pom, copal), o, como eran llamadas en la antigüedad, *quic*.



Il. 278. La forma de guardar los huesos de los difuntos en el entierro secundario en Yucatán.

Se deben recordar las vasijas policromas del período Clásico maya en donde los sacerdotes antiguos plasmaron precisamente el árbol de cacao con frutos-cabeza creciendo en el mismo.

Muchacho con flauta (uno de los gemelos) de pie delante del Árbol del Universo de cacao con un ave posada. Por el borde inferior pasa un ornamento de granos de cacao.

En el museo Popol Vuh se encuentran dos vasijas mayas policromas del período Clásico de Guatemala, en las cuales el árbol de cacao es representado en forma de Árbol del Universo, del tronco del cual penden frutos velludos. Asimismo, en una de estas vasijas, en lugar de la “mazorca de cacao” aparece colgada una cabeza humana que simboliza el alma reencarnada. En otra vasija conservada en el Museo Popol Vuh, aparece un árbol de cacao en el cual inclusive penden dos cabezas: una completamente formada con un ojo abierto y la otra, mitad fruto - mitad cabeza, con un ojo cerrado. Esta imagen es una réplica directa al argumento del famoso poema épico maya-quiché, *Popol Vuh*, según el cual el alma-cabeza del mellizo muerto creció en un árbol de jícaras.

En el texto del Popol Vuh el cacao aparece también durante la negociación, cuando los gemelos intentan obtener los objetos para el juego de pelota que pertenecían a sus padres. En calidad de ayudante actúa el ratón, mensajero entre los mundos que fue a parar a las manos de los hermanos.<sup>52</sup>

Y finalmente, vemos otro texto hablado maya-rabinal que se remonta a la antigüedad, llamado *Rabinal Achi*.

## Drama *Rabinal Achi*

El drama *Rabinal Achi* de los indígenas maya-quiché es considerado una de las obras más enigmáticas de la literatura oral maya. La aparición de este texto está ligado al año 1850, cuando lo escribió con caracteres latinos, pero en lengua maya-quiché, un habitante del poblado guatemalteco de Rabinal llamado Bartolo Sis. A su vez, en 1855, Charles Étienne Brasseur de Bourbourg copió el texto y, en 1862 lo publicó acompañado de una traducción al francés.

A principios del siglo XIII, los indígenas quichés crearon un poderoso Estado del cual formaban parte varias tribus de lengua quiché: cakchiqueles, rabinales y tzutuhiles.

Los espectáculos dramáticos de las sociedades indígenas se remontan a acciones rituales y ceremoniales –“danzas” y “cantares”-, acerca de lo cual se conservaron muchos testimonios. Sin embargo, el *Rabinal Achi* es el único argumento dramático que logró sobrevivir la conquista.

El argumento principal gira en torno a la lucha del gobernador, hijo del señor de Rabinal, contra un representante de un linaje noble quiché. Al final del drama el guerrero quiché es sacrificado y muere. Pero precisamente él es el héroe principal de cuya parte están las simpatías y la compasión de los espectadores.

Todo el texto es un monólogo de los adversarios que sucesivamente justifican a su pueblo y se presentan reclamaciones uno al otro.

En la antigüedad el drama *Rabinal Achi* era considerado como un ritual sagrado al final del cual debía morir una persona y por eso, al principio los españoles lo prohibieron y más tarde se convirtió en peculiar espectáculo-danza. Durante siglos el contenido del texto del espectáculo no ha cambiado, lo cual nos permite “escuchar” lo que era importante para los indígenas quiché en aquella remota época de su poderío.

En el *Rabinal Achí* se enumeran fenómenos de los acontecimientos importantes para los héroes en los cuales mencionan el cacao de vez en cuando, y por lo mismo estos datos y su contexto son de mucho interés:

*Habla cuarta vez Quiché Achí:*

*Ajá! Valiente guerrero capitán Rabinal Achí!*

*Así dices ante cielo, ante la tierra:*

*Tanto más enalteces tu valentía guerrera.*

*Esto has dicho.*

*Así esperabas para provocar desde el principio*

*a nuestros señores, a nuestro pueblo,*

*por esa causa han llegado a mis montañas, a mis valles.*

*De ahí que el mensajero llegue acá ante la faz del cielo,*

*ante faz de la tierra, ante los dominios de la ciudad de Cakyuk,*

*poderosa y majestuosa, como se conoce a la ciudad amurullada.*

*¿No llegaban tributando con las 60 cargas de pataxte, las 60 cargas de cacao*

*ante mi gobernante, ante mi nación,*

*de Balam Achí, Balam Quiché,*

*como se conoce mi ciudad amurullada?* <sup>53</sup>

En otro fragmento del drama, el cacao nuevamente es utilizado en calidad de medida de la riqueza:

*Habla cuarta vez Rabinal Achí:*

*Ajá! Ajá! valiente guerrero cawek de la nación quiché.*

*Puesto que no han destruido nuestras montañas, nuestras valles,*

*porque aquí limitamos con mis hijos, con mis vasallos,*

*bajo la nube oscura, bajo la nube clara; con el tiritar del frío,*

*con el tiritar de la lluvia, a la sombra de la naturaleza,*

*bajo las huertas de pataxte, las huertas de cacao,*

*con la riqueza abundante de oro,*

*con la riqueza de plata, grabados en oro, con mis vasallos.* <sup>54</sup>

Es comprensible el uso del cacao como medida de abundancia y riqueza, especialmente en tiempos de guerra. Sin embargo, en el texto figura un pasaje confuso en donde se recuerdan cinco costales de cacao en relación con un sacrificio:

*Habla duodécima vez Quiché Achí:*

*¿Estos son tus alimentos? ¿tus bebidas?*

*que han saboreado mis labios, mi paladar.*



Il. 279. El cálculo de las riquezas.



Il. 280. Cementerio maya de Yucatán.

*¿Efectivamente veo la cabeza de nuestro abuelo?  
Se me parece la cabeza de nuestro gobernante.  
Que nos lleven, que no se caigan los cabellos de mi cabeza.  
Abran atrás, abran adelante,  
suban a pagar a mis montañas, a mis valles,  
a completar los tributos de pataxte, los tributos de cacao,  
para los hijos, para los vasallos de mis montañas, de mis valles.  
Así lo dicen mis descendientes, mis vasallos.  
Despiértenme, hijos míos, vasallos míos,  
a la luz del día, a la claridad del día.  
Quizás sean estos huesos de mis manos,  
sean estos los collares de plata que rechinan,  
que suenan aquí en la gran fortaleza, la gran muralla.  
Quizás sean los huesos de mis piernas,  
o sea al redoblaje del tun,  
que amenizan ante el cielo, ante la tierra,  
aquí en la gran fortaleza, en la gran muralla...<sup>55</sup>*

De esta manera, el drama *Rabinal Achi* relaciona el cacao con el sacrificio y con el festín conmemorativo, cuando los huesos del antepasado ya limpios de carne, eran sacados el día del recordatorio de los difuntos. Se conocen los fémures humanos con inscripciones jeroglíficas grabadas, fechadas por el período Clásico. En general la reubicación del esqueleto, lo que se practica en algunos pueblos de Yucatán hasta ahora, en arqueología se llama “entierro secundario”.

## Los entierros secundarios

El entierro secundario es un método muy característico para Mesoamérica en relación con los restos de los difuntos, el cual se practica actualmente en algunas regiones. Por ejemplo, así entierran a los difuntos en Yucatán.

Cuando la persona moría era sepultada en la tierra hasta el momento cuando la carne desaparecía. Los períodos son diferentes, en Yucatán, así dejan a los muertos durante cuatro años. La tumba no se destaca de ninguna manera y tampoco es visitada.

Cuando los huesos se limpian se considera que el alma de la persona se ha liberado completamente, los sacan de la tierra y los colocan en una caja e incluso los envuelven en un bulto. Este es el entierro secundario.

Antes tales bultos eran guardados directamente en la casa y eran sacados para las fiestas especiales. En primer lugar se trata de la festividad del “Día de los Muertos”, que se celebra a finales de octubre, principio de noviembre. Se considera que en estos días las almas salen del país de los muertos y es posible comunicarse con ellas. Ahora los bultos y cajas se colocan en los cementerios en estructuras sobre las tumbas que por su forma recuerdan las pirámides mayas.

En la antigüedad también se celebraban festines recordatorios cuando eran pintadas bellas vasijas y de ellas bebían cacao.

A diferencia de las leyendas mayas, los mitos centroamericanos son más lógicos en la valoración del significado sagrado del cacao. En Tollan, protopatria de los aztecas, “había abundancia de árboles de cacao de diferentes colores y ellos se llamaban xochicacaóatl”<sup>56</sup>. Uno de esos mitos está relacionado con el nombre de la Serpiente Emplumada – Quetzalcóatl o Kukulcán en la versión maya. Este es uno de los principales personajes de la mitología mesoamericana. Al mismo tiempo, en la historia tolteca existía un personaje del todo real. Según la tradición, después de varias intrigas palaciegas Quetzalcóatl murió, se fue al mar hacia el Oriente, pero prometió regresar dejando a los hombres varios preceptos útiles. Uno de estos fue la promesa de prosperidad para aquellos que eligieran el paraíso de Tlalocán, el país cálido con clima lluvioso húmedo y abundancia de frutos, así como con frutos de cacao que maduraban en las ramas. Tras abandonar la ciudad, Quetzalcóatl confió sus tesoros a una princesa. Sus enemigos la hicieron prisionera confiando en averiguar el lugar en donde se encontraban los tesoros. Sin embargo, la princesa no dijo nada y fue asesinada. *Su sangre regó la tierra en donde ella cayó, y en este lugar creció un árbol de cacao*, cuyo fruto empezó a ser considerado regalo de Dios. Este regalo resultó ser amargo como los sufrimientos de la doncella muerta por amor, fuerte como su valentía y rojizo como la sangre que derramó su sacrificio.

<sup>55</sup> *Rabinal Achi o Danza de tun*. Trad. Hugo Fidel Sacor. Guatemala: USAC. 1996. p.p 38-39. <sup>56</sup> W. Krickeberg. *Mitos y leyendas de los aztecas, incas, mayas y musicas*. México, 1971. p. 43.

En el conjunto de mitos toltecas se puede señalar lo que parecería una contradicción en el tiempo: por una parte, el cacao *ya estaba* en Tollan, y por otra, el cacao surge de la sangre de la princesa *después de que* Quetzalcóatl abandona Tollan. Por lo visto, a los tiempos tardíos llegaron alteraciones considerables de la versión del mito sobre la pre patria. Asimismo, Tollan debe ser examinado en calidad de lugar de los antepasados divinos, y la partida de Quetzalcóatl (así como la muerte de cierta doncella) figura como una traslación de reencarnación entre el mundo real y el otro mundo. La cuestión de los tesoros se refiere al parecer a la comprensión errónea de “tesoros”, según la cual se conducían en el siglo XVI los españoles. Para los mesoamericanos, tesoros no eran de ninguna manera las joyas sino cierta fuente de sabiduría. Aquello que era denominado por los mayas con la palabra “bulto”. En forma material podía tratarse de libros, así como de objetos sagrados, siempre envueltos en un “bulto” de cuatro esquinas de tela.

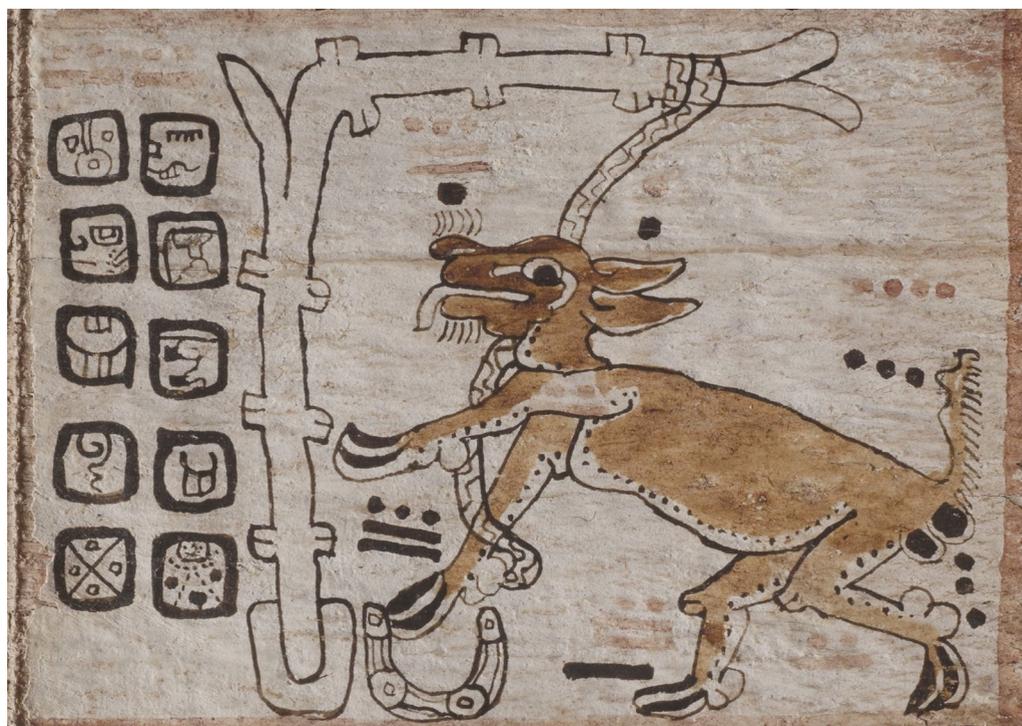
Algunos investigadores ligaban el cacao en las concepciones mayas con el mito sobre el venado. Él se refiere al mito inscrito en el siglo XIX por Leonhard Schultze-Jena en el poblado de Izalco, en donde vivían indígenas pipiles de lengua nahua. Se debe señalar que el poblado de Izalco está ubicado en la costa del Pacífico de El Salvador, pero en la zona premontañosa, es decir en la zona en donde ya crece el cacao.

En esta leyenda se relata acerca de cómo un afortunado cazador hirió a un venado joven y lo perseguía siguiendo las huellas de sangre. De repente vio a una bella joven que lavaba ropa en un riachuelo. El cazador preguntó a la joven si había visto al venado herido. La joven respondió que no. Entonces, él levantó una cinta que estaba tirada en la tierra junto a la joven y vio que debajo de ella había gotas de sangre. “¿Por qué lo ocultas?” – preguntó el cazador. “Tú le has dado muerte a muchos de mis hermanos-venado y debes responder por ello”. Con estas palabras la doncella tomó de la mano al hombre y lo condujo a un lugar bajo la tierra, en donde estaba sentado un anciano, el padre de la doncella, quien dijo: “Tú le has dado muerte a muchos de mis hijos-venados y por eso te quedarás aquí hasta que reintegres las pérdidas”. El cazador entra en relación con la doncella y ella cada día da a luz a uno o dos hijos. Así transcurren diez días. Finalmente, el anciano informa al esforzado y trabajador cazador que ya ha cumplido con su deber y lo conduce por el subterráneo. En una de las grutas crecía un árbolito de cacao. El anciano entregó al cazador varios granos, diciendo las siguientes palabras: “Con esto será rico”. Finalmente el rehén es conducido a la superficie y logra regresar a su casa. Pero, al cazador le esperaba algo inesperado: inicialmente no logró reconocer a sus propios hijos ya que estos habían crecido mucho y le expresaban desconfianza al padre. El cazador, convencido de que se había ausentado por únicamente diez días, empezó a interrogar a su esposa sobre la causa de tan radical cambio ocurrido con los hijos. Entonces, la esposa le dio una noticia inesperada: ¡el esposo había estado ausente durante diez años completos!



Il. 282.  
Cazador  
montado en  
el venado.

Il. 281. Venado en el Códice maya. M 49b.



Il. 284. Un pequeño  
antiguo maya soñando  
con el futuro... Altiplano  
de Guatemala, Clásico  
Temprano. Colección  
privada “san Jorge”.





Il. 283. Página del Códice de Madrid, donde el Venado representa una estación en el Gran Camino de los muertos.

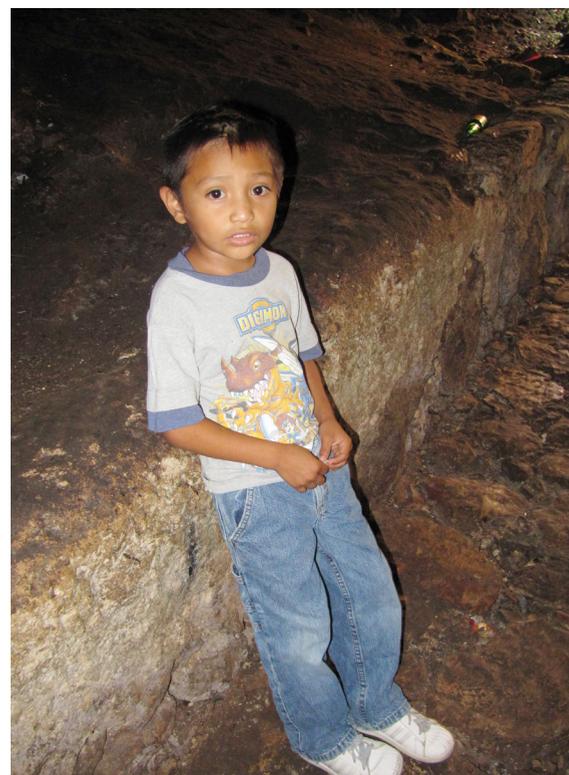
Por lo visto, el anciano entrega el cacao para reemplazar el alimento y la sangre de los venados muertos. El hombre, por una parte, reintegra las pérdidas, y por otra, regresa al poblado en donde exhorta al pueblo a pasar al chocolate y no matar más venados-antepasados.

Entre los mayas del Altiplano se conservaron numerosas variantes del mito sobre la llegada a la cueva de los antepasados del personaje que viola las reglas de la caza del venado: “Venado milagroso”, “Piedra del vendado”, “Cueva Vom-Vom”, “Dueño de los venados”, etc. El momento clave queda en que un cazador por casualidad se halla en la cueva siguiendo las huellas de *sangre* del venado herido. Asimismo, por las gotas de sangre se reconoce al antepasado-venado. Él atrae al héroe a la cueva de los antepasados que es en realidad el país de los abuelos muertos.

En la cueva, el cazador recibe ciertos conocimientos, algunos objetos útiles y regresa a su pueblo. Al regresar, el héroe descubre que en realidad su ausencia se prolongó mucho más de lo que él había sentido. En ninguno de los mitos mayas de esta serie se menciona el cacao, lo cual, por lo visto, está relacionado con la ausencia de plantaciones de árboles con frutos en estos lugares elevados de la montaña, mientras que la aparición de esta planta en el mito de los pipiles puede ser valorada como una peculiar versión de un argumento estándar que se conservó en lugares menos elevados en donde crecía el cacao.

Doris Stone analiza los datos según los cuales entre los indígenas de Costa Rica se acostumbraba dar a los difuntos una bebida de semillas de cacao (sin aditivos aromáticos y miel), equipándolo así para el viaje al país de los muertos. La misma bebida era ofrecida a los huéspedes distinguidos. A las mujeres embarazadas se les prohibía talar árboles de cacao debido a su relación con el mundo subterráneo.

Entre los mayas, el cacao está relacionado también con los antepasados naguales mitológicos, deidades del averno, el venado y el jaguar.



Il. 285. Un pequeño guía maya en la cueva de Maní, contando del pasado de sus abuelos.

---

## Nagualismo: ¿Qué es?

El nagualismo es una creencia religiosa especial que surgió en el Nuevo Mundo mucho antes del surgimiento de las civilizaciones antiguas.

Etimológicamente, la palabra *nahualli* en la lengua nahua (azteca), significa “transformación”. En la lengua maya a este término le corresponde la palabra *vaay*. En la épica quiché del *Popol Vuh*, con la palabra nagual se designa la fuerza mágica “transformadora de una cosa en otra”, brujería especial “para convertirse en bolas de fuego, en águilas y animales”. El nagualismo es una variedad americana del chamanismo en donde la idea de la licantropía adquirió importancia especial exclusiva. La propia concepción del nagualismo no es nada unívoca.

El nagual es tanto el brujo-licántropo como la imagen-alma del antepasado hombre difunto o del ancestro-animal en el cual puede entrar temporalmente el alma del brujo para cumplir determinadas tareas supremas con ayuda de fuerzas del otro mundo. Se consideraba que estas fuerzas permitían a los brujos-naguales superar las leyes físicas de la materia, del espacio y del tiempo, así como ampliar el campo informativo y manipular con ello los flujos energéticos. Por eso, las tareas que solucionaban los naguales eran muy diversas, incluyendo el hipnotismo, la curación, la clarividencia, la predicción, la maldad, la ayuda, así como otras influencias sobre el mundo circundante.

Actualmente, así como en la antigüedad, en nagual se convierten aquellos que fueron señalados por los sueños, las enfermedades o los defectos físicos. En caso de que los candidatos a nagual se nieguen a cumplir las obligaciones prescritas, entonces se verán amenazados con la muerte, o en el mejor de los casos, con ser víctimas de enfermedades psíquicas.

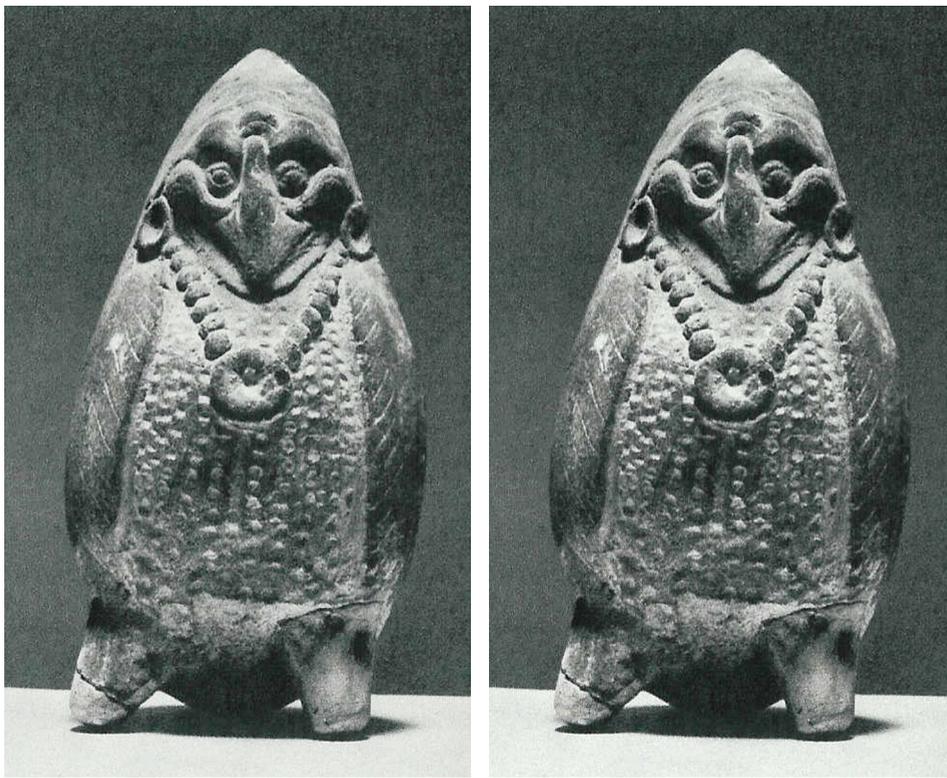
La mirada aguda y penetrante y la fuerza descomunal imprevista siempre eran consideradas como el signo fundamental del licántropo-nagual. Con ayuda de la mirada puede curar enfermedades y predecir el futuro. Se considera que las mujeres-nagual siempre superaban por su poder a los hombres-nagual ya que, en caso de necesidad, eran capaces de reemplazar sus piernas con patas de animales. Hasta nuestros días se conservó la creencia de que, para aplicar con mayor éxito algún maleficio, las mujeres-nagual se ponen patas de pavo y hacen alas de paja con ayuda de las cuales realizan sus vuelos.

Al mismo tiempo, en el sistema de nociones sobre el nagualismo existe otra concepción clave. El *tonal*, que significa algo como *alter ego* (otro yo) de cada persona. Tonal es un animal vivo del todo real en el cual se conserva la mitad del alma de la persona desde el nacimiento y hasta la muerte, condenando a ambos al mismo destino. Este fenómeno del *tonalismo* no guarda ninguna relación con la brujería sino que se considera como una parte del estado natural humano. El *tonal* es una especie de doble o de alma “exterior” del indígena. Todo lo que ocurría con el animal-tonal se convertía en signo del destino del indígena que

se identificaba con él. Por eso, para evitar el daño, las relaciones con ese animal son ocultadas con gran esmero incluso a los propios parientes. Sin embargo, los indígenas contemporáneos con frecuencia confunden el nagual con el tonal.

Si el nagual, por definición, no podía distinguirse según sus cualidades de su amo-hombre, los naguales se dividían en buenos y malos. El nagual “bueno” siempre es curador, persona modesta, ángel de la guarda. Es inteligente, atento, cuidadoso, indispensable para todos lo demás; él nunca hace de su oficio un medio para enriquecerse ya que, si no, sus capacidades sobrenaturales perderían fuerza. El nagual “malo” es total contraposición a todas las manifestaciones del bueno. Él hechiza y causa mal mediante su encanto; él inventa todos los ardidés posibles y los utiliza para seducir a la persona, engañarla, confundirla y convertirla en poseída. Entre los naguales especialmente malignos figura tlacatecolotl –“el hombre búho”- brujo maligno capaz de convertirse en otros animales. Se consideraba que este nagual - destructor envía enfermedades, obliga a las personas a perder el conocimiento, provoca el miedo lanzando neblina y haciendo llegar el crepúsculo, da muerte con maldiciones a los que no son de su agrado, quema las imágenes de madera de los hombres y para darles muerte marca las paredes de sus casas deseando la muerte de sus dueños. Su vida transcurre entre sufrimientos permanentes y privaciones y el procura llevar a los demás al mismo estado. Tlacatecolotl, al desear dar muerte a alguien, derrama varias gotas de sangre sobre su víctima. Si desea destruir algo, ve fijamente este objeto, lo toca con sus manos y también derrama sobre el mismo algunas gotas de su sangre. La suerte del que por casualidad sorprende a Tlacatecolotl en el lugar del delito está echada de antemano, el maligno brujo le da muerte.

Los naguales tenían capacidad de penetrar en los lugares sagrados, de comunicarse con las almas de los difuntos y con los dioses; todas estas acciones eran realizadas por el nagual en estado de trance, de éxtasis, el cual alcanzaba con ayuda de preparaciones vegetales especiales (infusión de raíces de nenúfar, de hongos, de peyote). Otro método para alcanzar dicho estado era la práctica de la abstinencia: ayuno, insomnio y limitaciones sexuales. Significado especial le era concedido a la preparación de los “videntes”. Los naguales aprenden a controlar el mundo de los sueños (visiones) para utilizarlo en la comunicación con las esencias divinas en los lugares sagrados (cuevas) para adquirir conocimientos y alcanzar la madurez intelectual y espiritual. En tales “sueños” se entrelazan los mitos y los ritos, se realiza la relación con las fuerzas del otro mundo y los antepasados divinos, allá se pueden encontrar los fantasmas de los muertos y las almas de los que aún están con vida. Mediante la liberación del alma (“visión”), los naguales revelan capacidades increíbles y realizan su actividad en calidad de profetas (adivinos), curanderos y brujos.



Il. 286a-286b.  
Los naguales que se transformaban en animales.

Il. 288. El fuego en el cielo de El Salvador.



En el texto del cantar “La danza de las heridas leves en el poste”<sup>57</sup>, dedicado al rito del sacrificio mediante la sangría, en particular se recuerda al venado y al jaguar en calidad de habitantes del mundo de los antepasados divinos.

Una singular historia sobre el origen del cacao fue anotada entre los indígenas lenca por el pintor y escritor salvadoreño Leonel Chévez. Actualmente el pueblo lenca se calcula entre 130-140 mil personas. Cerca de 100 mil habitan en Honduras y cerca de 37 mil en El Salvador. Desgraciadamente, hacia el año 1980 la lengua lenca prácticamente se había extinguido y sus antiguos portadores habían pasado al español, y por eso la leyenda fue anotada en español. Hoy día, la intelectualidad indígena intenta hacer renacer su lengua antigua: escriben manuales para los niños, se abren escuelas en donde se puede aprender esta lengua.

Cierta vez en Managuara<sup>58</sup> (actual departamento de La Unión en El Salvador) en el reino del pueblo manauale (lenca – autor), las personas se reunieron en el lugar llamado “La senda del mono” para venerar a estos animales que eran considerados protectores de la escritura y el comercio. Entonces, en la noche, del cielo empezó a descender una enorme bola de fuego de eneguedora luz acompañada por un ruido ensordecedor. Al ver esto, las personas huyeron despavoridas a sus casas. En breve, la bola cayó a tierra en el bosque de los monos con un horrible estruendo. La tierra tembló, muchos árboles fueron calcinados y las tierras vecinas fueron inundadas por el agua.



Il. 287. El bosque oscuro en El Salvador.

Murió gran cantidad de animales y personas que vivían en las cercanías del bosque, y los animales, las plantas y las personas que sobrevivieron empezaron a enfermar gravemente. Debido a ello, los habitantes decidieron dejar de celebrar los rituales en ese lugar y escogieron uno nuevo. En el siguiente verano se reunieron por última vez para celebrar el ritual de la despedida: se trataba de un lugar sagrado para muchas generaciones, pero debido a la bola de fuego era necesario cambiarlo por otro más seguro.

<sup>57</sup> G. Ershova, Yu. Knorosov. “Profecía del sacerdote”. Arqueología, núm.8, INAH, 1992. pp.45-61. <sup>58</sup> L.A. Chevez. Maya Lenca Art. [http://www.antoniochevez.com/main/page\\_home.html](http://www.antoniochevez.com/main/page_home.html)



Il. 292. El mono del sendero comiendo el cacao. Silbato de barro de la Costa del Pacífico, Guatemala. Clásico Temprano. Colección privada "San Jorge".

Indudablemente, esta leyenda contiene muchos rasgos contemporáneos. Leonel Chevéz, quien anotó la leyenda, invitó a los geólogos a ocuparse del estudio del "sendero de los monos", ya que en su opinión, en la antigüedad, en el sitio cayó un cometa.

Avanzando hacia el Sur cruzamos la frontera de Mesoamérica y entramos al mundo de los indígenas de América Central. En esta tierra se encuentran tanto tradiciones de las grandes civilizaciones de Mesoamérica como tradiciones de las culturas sudamericanas. A través de estas tierras llegaron aquellos que llevaron a Mesoamérica la cerámica y el cacao. Aquí de nuevo encontramos el cacao como importantísimo elemento de los mitos indígenas.

Los indígenas *Guaymíes* (o *Ngöbe*) que habitan en el Oeste de Panamá, relatan que hace mucho tiempo vivían dos niños con su madre. La mujer asistía a las fiestas dejando a los niños en la ceniza junto al hogar. Cierta vez ella encontró a dos hermosas personas, una con ropa de oro, y otra vestida de blanco

Cuando las personas llegaron al bosque para la despedida les esperaba un verdadero milagro. El gran trueno y el rayo engendraron para ellos un árbol maravilloso. Las espesuras de árboles de caucho habían sido incendiadas y en su lugar crecía un nuevo árbol nunca antes visto en el bosque. Este fue llamado *kankau* o "árbol sagrado caído del cielo". De sus frutos los habitantes locales aprendieron a hacer medicinas y comida. Cuando otros pueblos escucharon acerca del árbol celestial enviaron a sus sabios y escribanos a pedir sus semillas. Los *manuale* eran generosos y obsequiaron semillas a todos aquellos que llegaron a ver el nuevo árbol. Al ver tanta generosidad, el maravilloso árbol dio aún más semillas, no sólo en las ramas, sino también en el tronco. Desde entonces en nuestro país el cacao se convirtió en árbol sagrado".



Il. 290. Las antiguas semillas del cacao encontradas en el sitio arqueológico Joya de Cerén en el Salvador.



Il. 291. En la cerámica ya aparecían los monos... Museo de sitio Joya del Cerén.



Il. 289. La planta del cacao en el mundo creado...

Entre los indígenas, emparentados con los *Guaymíes*, y que también habitan en el Oeste de Panamá, existe un mito muy parecido al de los dos hijos de la mujer que eran el Sol y la Luna. Ellos de igual manera ordenan a la madre no destapar la vasija en la cual se cuece el cacao, pero ésta no les hace caso y la destapa. Entonces se desprenden carbones ardientes, se oscurece y el mundo arde en llamas. Los hermanos, únicamente con la ayuda de los truenos que guardan la lluvia y la de algunos animales, logran apagar el incendio. Después de esto ascienden al cielo. Desde entonces, el Sol se preocupa de los hombres y la Luna de las mujeres.

Indudablemente, delante de nosotros tenemos una variante del mito de los gemelos ampliamente difundido en Mesoamérica, cuya versión más conocida es la de los mayas, vertida en el Popol Vuh. En primer lugar, vemos que el cacao era considerado como una bebida divina que podían consumir únicamente los héroes mitológicos. El uso descuidado del cacao conduce a desgracias e inclusive a catástrofes mundiales. En segundo lugar, se ve la relación entre el cacao y la carne humana: el cacao rojo y el blanco se obtienen de los cuerpos de los niños.

Es especialmente importante el papel que jugaba el cacao en la mitología de los *bribri*, un pequeño pueblo que habita en Costa Rica. El héroe principal de los mitos *bribri* es Sibó, el creador del cielo, la tierra y los hombres.

El nacimiento de Sibó fue milagroso. Cierta vez, Sibucómo, un curandero del pueblo de los demonios, se fue de pesca. En la orilla del río encontró a un infante que había nacido “en camisa”. Lo llevó a su casa y se lo dejó a su esposa, pero el infante no deseaba beber ni leche materna ni agua.

(plateado) Alguien le dijo a ella que estos eran sus hijos pero no lo creyó. Lo mismo ocurrió en la segunda fiesta y en la tercera. A la cuarta vez la mujer decidió vigilar a sus hijos, regresó a casa antes y vio cómo sus pequeños hijos volvían a casa en forma de bellas personas. Los hermanos prepararon cacao blanco y rojo, y antes de beberlo se fueron a bañar al río, ordenando a la madre no abrir la vasija. La curiosa mujer levantó la tapadera, adentro hervía en manteca una pequeña niña (cacao rojo) y un pequeño niño (cacao blanco). La hirviente manteca le quemó los ojos a la mujer. Cuando los hijos volvieron, se bebieron el cacao y decidieron deshacerse de la tonta madre. Ellos la tiraron al Oeste, al Este y al Sur, pero la mujer siempre regresaba. Entonces, la lanzaron a las profundidades de la tierra, le dieron muerte y seguidamente le arrojaron encima a su papagayo. Así la madre se vio bajo la tierra; cuando ella intenta salir ocurren terremotos, ella desea salir para ver si han madurado los frutos (las personas). Los hermanos se convirtieron en el Sol y la Luna. Desde entonces el Sol porta vestimenta de oro y la Luna de plata y ellos mismos cuidan de las semillas de la tierra (los hombres) de día y de noche.

Entonces, Sibucómo preparó para el niño una bebida de cacao. Así el niño creció, alimentándose sólo con cacao y se convirtió en el héroe divino que dio inicio a la guerra con los demonios y los monstruos, exterminándolos.

Después, Sibó dio inicio a la creación del mundo. Para ello tuvo que sacrificar a su sobrina Iriria para crear de ella la tierra. La madre de Iriria, vencedora de los tapires Nmaiymi, la escondió en una cueva. Sibó llamó en su ayuda al trueno Ala, quien con sus rayos destruyó la cueva. Por tal servicio, él pidió a Sibó un poco de maíz y de cacao, que simbolizaban la carne y la sangre humanas. Sibó dio su consentimiento de entregar en calidad de comida a Ala sólo a aquellos que no seguían las prescripciones. Así surgieron los sacrificios humanos. Para tomar parte en el ritual del sacrificio de Iriria, Sibó envió a la mosca para que llamara al rey de los buitres, famoso cantante y bailarín. El buitre cantó y danzó, y después, al igual que Ala, pidió cacao en calidad de recompensa... De nuevo se sobreentendía que se trataba de la sangre ya que, según se dice en el mito, para los seres sobrenaturales el cacao es la sangre de los hombres. Sibó decidió engañar al buitre y le propuso primero beber chicha, lo emborrachó, le sacó los penetrantes y peligrosos ojos, se los cambió por unos más débiles hechos de semillas del árbol *sla* y finalmente, en calidad de recompensa por las danzas, le permitió alimentarse con los ojos y la carne de los muertos y no la de los vivos.

Cuando Sibó decidió crear a los hombres eligió para ello las semillas del maíz, las colocó en un cesto y dejó a sus sirvientes para que lo cuidaran. Sin embargo, uno de los demonios que sobrevivieron engaña a los sirvientes y se traga las semillas. Sibó alcanza al demonio y lo obliga a beber cacao, lo cual no es soportado por el demonio y explota.



Il. 293. Los monos llevando el cacao. Vasija polícroma maya con relieve. (h-9 cm) K8357.

Así, el cacao está ligado a la sangre humana. No obstante, al igual que entre los Guaymies, entre los bribris existen creencias sobre la relación de los frutos del cacao con los hombres. Ellos dicen que los espíritus se relacionan con los hombres igual que con los frutos del cacao: algunos se ocupan de ellos, y otros los tienen como alimento. Cuando Dicum, el demonio jaguar acuático, captura y devora hombres, él se los chupa cual si fueran frutos de cacao. Es interesante que entre algunos grupos mayas el árbol de cacao hasta la fecha es llamado *balam-te*, que literalmente se traduce “árbol de jaguar”. Asimismo, las manchas de la piel del jaguar visualmente recuerdan granos de cacao.

De tal manera, el cacao aparece como bebida sagrada que era utilizada por los dioses y la cual simboliza la sangre humana. Al mismo tiempo, ellos tienen otro mito totalmente diferente sobre el cacao del ciclo sobre Sibó.

Se relata que cierta vez Sibó se convirtió en horrible anciano y se marchó en búsqueda de su esposa. Él encontró a tres o cuatro hermanas que vivían en una casa cerca del río. Tzura (o Tziru), la menor de las hermanas, se apiadó del anciano y le dio comida mientras que las otras únicamente se burlaron de él. Después Sibó y Tzura se encaminaron al río a bañarse y Sibó de pronto se convirtió en un bello hombre y le propuso matrimonio a la doncella, así como le prometió que ella sería el árbol más importante. Seguidamente Sibó convirtió a Tzura en árbol de cacao y a sus hermanas en árboles silvestres. Por eso, las ramas del árbol de cacao nunca son utilizadas para encender fuego, y en los rituales sólo las mujeres pueden preparar y servir el cacao.

Así, en los mitos el cacao está ligado de extraña manera con los monos:

El *bosque de los monos*, en donde éstos se encargaban del comercio y en donde crecía el árbol de cacao. Los gemelos que se convirtieron en monos y se dedicaron a cultivar ese producto. Incluso, el dios del comercio Ek Chuah,

que en la época tardía se convierte en protector del cacao, inmediatamente adquiere nariz de mono en las imágenes en que se le representa. Todo esto posiblemente da cuenta de la antigua animadversión que los mesoamericanos experimentaban hacia sus vecinos que les llevaron la bebida fermentada de pulpa de cacao. Por supuesto, para los civilizados mesoamericanos estos vecinos sureños eran salvajes, en una palabra, monos.

¡Si, en efecto, los mesoamericanos incorporaron el cacao a sus cultivos! Los mesoamericanos no olvidaron a sus fracasados hermanos benefactores y con regularidad los representaban en sus objetos de culto.

¡De todas maneras, estos antiguos no eran políticamente correctos!

Sacando conclusiones, se debe señalar que el tan conocido tema del cacao resulta inesperadamente ser uno de los argumentos más “cerrados” de la mitología mesoamericana. Paradójicamente, la mayoría de los datos se conservó en la periferia de la civilización mesoamericana, entre los pueblos de América Central. Los mitos se remontan a las nociones sagradas arcaicas sobre el nexo del árbol del cacao con la sangre y la carne humana. La bebida de cacao es el alma-sangre

del hombre, legado de los antepasados divinos, lo cual es complementado por el conocido argumento acerca de cómo la carne del primer hombre fue hecha de maíz.



Il. 294. Vasija polícroma maya con la escena del viaje del difunto por el “gran camino”. La constelación (deidad) de mono aparece con el cacao en la mano. (h-18cm) K5070.

## Capítulo 8.

### SANGRE Y CHOCOLATE CALIENTE

**Antiguos rituales y ritos con uso de cacao espumoso.**

**“Las deidades que descienden”– voladores.**

**El Árbol del Universo.**

**El rito de sangre: de dónde y para qué la extraían.**

**Un tema delicado: los sacrificios humanos.**

**La reencarnación: vida eterna.**

Las prácticas rituales en las que participa el cacao son tan variadas y a veces tan inesperadas que resulta difícil inventar cómo relatar acerca de ellos. Probemos con el principio, es decir, de los ritos relacionados con las labores agrícolas.

Naturalmente, existían ritos que acompañaban cada etapa del ciclo del cultivo del cacao, desde la siembra de los árboles hasta la recolección de la cosecha y el cambio de los viejos árboles por nuevos.

Como ya se había mencionado, en honor a la siembra de los árboles se celebraba el rito con ofrendas a los dioses y el sacrificio de un perro, cuyas manchas de la piel recordaban por su forma la de los granos de cacao, al igual que su color. Además, antes de la siembra del cacao, en el transcurso de trece noches se guardaba un severo ayuno y abstención de mujeres. Sin embargo, la décimocuarta noche se debía mantener relación con la esposa antes de encaminarse a la parcela de cacao.

Se conservaron noticias sobre otros rituales y actividades. Antes de dar inicio a los rituales sacramentales, delante de la figura de la deidad era necesario poner semillas en una pequeña escudilla de arcilla. Después, de diferentes partes del cuerpo de una persona se extraía sangre y con la misma era untada la deidad.

En las festividades del mes Muan, los propietarios de plantaciones organizaban fiestas en honor a los dioses protectores. Entre esos dioses estaba el dios comerciante Ek Chuah - “Cargador Negro”, a quien ya habíamos mencionado. Él recibió el cargo de protector de las plantaciones de cacao debido a que las semillas de cacao eran equiparadas a la unidad monetaria. El dios de la lluvia, Chac, debía ayudar a los agricultores. Y en virtud de que el mes Muan caía en abril, entonces se puede suponer que se trata de la recolección de la cosecha a finales de la época seca.

*Íbanla a hacer a alguna heredad de alguno de ellos, donde sacrificaban un perro manchado por el color del cacao y quemaban a los ídolos incienso y ofrecíanles iguanas de las azules, y ciertas plumas de pájaro y otras cazas, y daban a cada uno de los oficiales una mazorca (rama) de la fruta del cacao. Acabado el sacrificio y sus oraciones, comíanse los presentes y bebían dizque no más de tres veces del vino, que no llegaba a más, e íbanse a casa del que tenía la fiesta a su cargo, y hacíanse (sic) con regocijo.<sup>59</sup>*

Existía una práctica más relacionada con el uso de la sangre de sacrificio en la que se suponía la siembra de un árbol para luego regarlo abundantemente con sangre de aves o de animales. Se puede suponer que en la antigüedad era también utilizada la sangre humana.

En el Códice de Madrid, según fue analizado anteriormente, aparece el rito de los frutos de cacao abiertos con sangre extraída de las orejas agujereadas. Por lo visto se trataba de la cosecha.

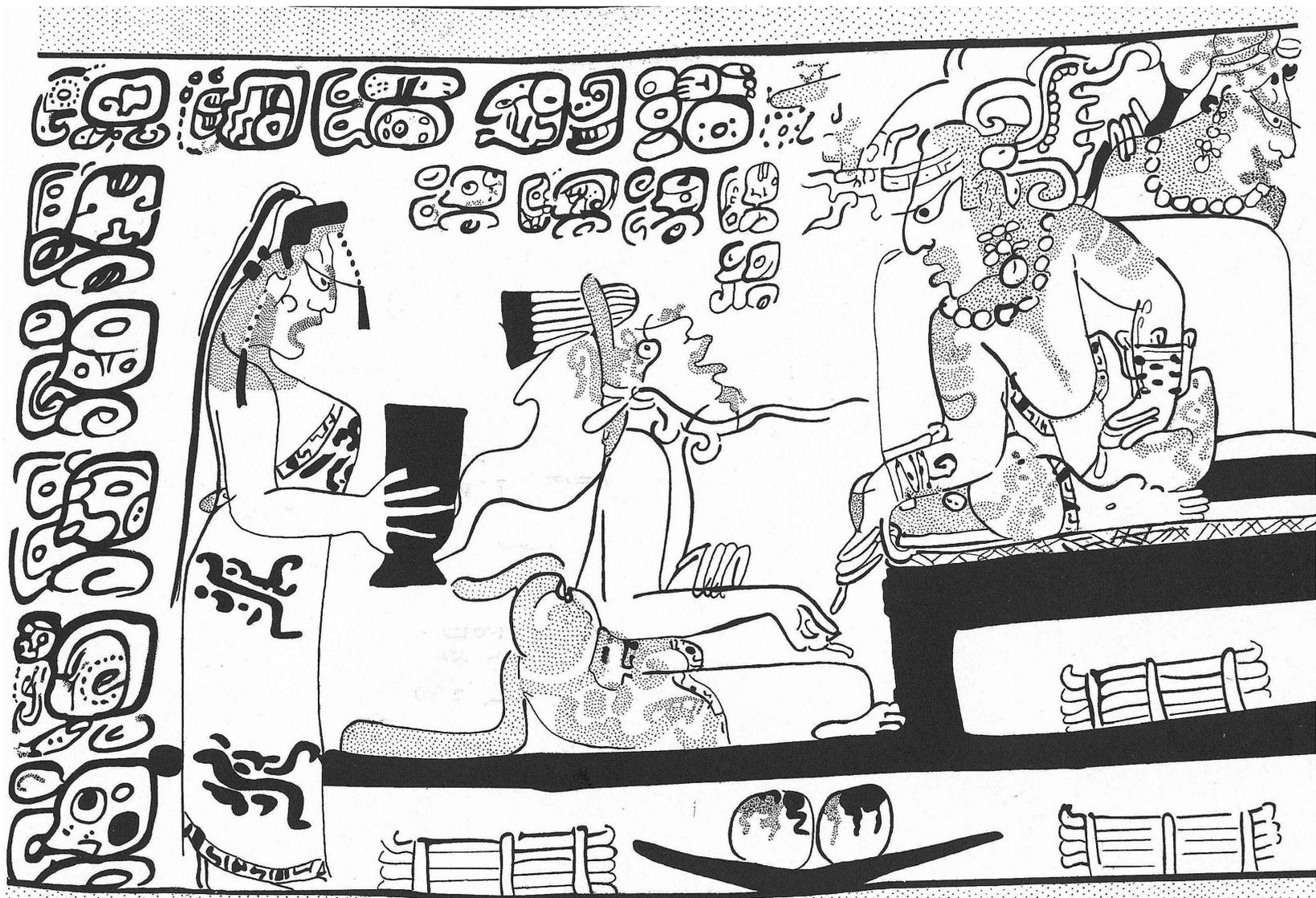
Es sabido que los aztecas, al buscar la protección de los dioses, así como al festejar la maduración de los frutos del cacao, no sólo oraban sin falta. Los guerreros aztecas, desnudos y luciendo atavíos de plumas, danzaban delante de la figura de la diosa de los alimentos, Tonacatecutli y de la figura de la diosa de la lluvia, Chalchiuhtlicue.

Además, entre los aztecas, que a su modo cambiaron muchas tradiciones mesoamericanas, el primer día del noveno mes (*tlaxochimaco*), en honor de Utzilopochtli correspondía consumir comida ritual hecha de perros. Se consideraba que el ofrecimiento de perros en sacrificio era una ofrenda para la tierra del fuego vivo para la tierra. El perro correspondía al signo del décimo día y estaba ligado al fuego, al rayo o al fuego celestial. De estos pobres animales a los dioses les tocaba el corazón arrancado aún latiente, mientras que el resto era comido por los participantes de la actividad.

En la fiesta del Año Nuevo las ancianas bailaban con perritos de arcilla con manchas en las ijada como si simbolizaran las “tortillas de maíz”. En realidad, lo más probable sea que se trataba precisamente de las manchas de cacao. Con mayor razón era sacrificado un perro con ijadas negras.

Hasta el simple secado del cacao exigía un rito especial. Entre los mayas todavía existe esta tradición: durante el secado, los indígenas, al ritmo de canciones rítmicas danzan sobre los granos, amontonándolos con los pies. Es una danza ritual y al mismo tiempo un movimiento cómodo para liberar los granos de la cacaoavela seca. Los granos ya limpios adquieren su clásico color de chocolate.

59 Diego de Landa. *Relación de las cosas de Yucatán*, capítulo XL.



Il. 295. Imagen en una vasija maya del Clásico tardío. Sur de Campeche, México.

### ***El ciclo vital***

El uso del cacao en el período Clásico estaba relacionado con la conmemoración de la salida del alma del “gran camino”. Se invitaba a un sacerdote especialmente para cantar la memoria del difunto. La fiesta era acompañada por la comida ritual que eran tamales con chocolate y la bebida del cacao.

Otra serie de ritos y ceremonias está ligada al ciclo de la vida humana. En primer lugar, por extraño que parezca, se trata del bautismo de los niños.

Como de costumbre, la principal información nos ha llegado gracias al obispo Diego de Landa. Él no dejó escapar ni un solo momento de la saturada vida común de los indígenas mayas. Y por supuesto, no pudo dejar de lado un importante momento como es el bautismo. Al igual que todos los primeros misioneros, Landa intentaba encontrar entre los aborígenes del Nuevo Mundo señales de que este pueblo sabía algo acerca del cristianismo, y por eso a uno de los capítulos le dio inicio con las palabras: “No se halla bautismo en ninguna parte de las Indias (sólo) en esta de Yucatán y aun con vocablo que quiere decir *nacer de nuevo u otra vez...*”. Después, el fraile describe detalladamente todos los preparativos, la ceremonia misma y la fiesta que se celebraba con motivo del bautismo.

## La fiesta del bautismo

*“Ido el indio limpiaban el patio de las hojas del árbol que tenía, (árbol) que se dice cihom y echaban otras de otro que llaman copó y ponían unas esteras en tanto que el sacerdote se vestía. Vestido, salido con un saco de plumas coloradas labrado e otras plumas de colores y otras plumas largas colgando de los extremos (del saco) y una como corozca, de las mismas plumas, en la cabeza, y debajo del saco muchos listones de algodón (que llegaban) hasta el suelo, como colas, y con un hisopo en la mano, hecho de un palo corto muy labrado y por barbas o pelos del hisopo ciertas colas de una culebra (que son) como cascabeles, y con no más ni menos gravedad que tendría un papa para coronar a un emperador, que era cosa notable la serenidad que les causaban los aparejo. Los chaces iban luego a los niños y ponían a todos, en las cabezas, sendos paños blancos que sus madres traían para ello. Preguntaban a los que eran grandecillos si habían hecho algún pecado o tocamiento feo, y si lo habían hecho confesábanlo y los separaban de los otros.*

*Hecho esto el sacerdote callaba y sentaba la gente y comenzaba él a bendecir con muchas oraciones a los muchachos y a santiguarlos con su hisopo y (todo ello) con mucha serenidad. Acabada su bendición se sentaba y levantábase el principal que los padres de los muchachos habían elegido para esta fiesta y con un hueso que el sacerdote le daba iba a los muchachos y amagaba a cada uno nueve veces en la frente; después mojábale con el agua de un vaso que llevaba en la mano y untábales la frente y las facciones, y entre los dedos de los pies, y de las manos, sin hablar palabra. Esta agua la hacían de ciertas flores y de cacao mojado y desleído con agua virgen, que ellos decían, traída de los cóncavos de los árboles o de las piedras de los montes.*

*Acabada esta untura se levantaba el sacerdote y les quitaba los paños blancos de la cabeza y otros que tenían colgados a las espaldas en que cada uno traía atadas unas pocas plumas e unos pájaros*

*muy hermosos y algunos cacaos todo lo cual recogía uno de los chaces, y luego el sacerdote cortaba a los niños, con una navaja de piedra, la cuenta que habían traído pegada a la cabeza: tras esto iban los demás ayudantes del sacerdote con un manojo de flores y un humazo que los indios usan chupar y amagaban con cada uno de ellos nueve veces a cada muchacho y después dabánles a oler las flores y a chupar el humazo. Luego recogían los presentes que las madres traían y daban de ellos a cada muchacho un poco para comer allí, que de comida eran los presentes, y tomaban un buen vaso de vino y el resto del presente ofrecíanlo a los dioses con devotas plegarias, rogánolos recibiesen aquel don pequeño de los muchachos llamando a otro oficial que les ayudaba, que llamaban cayom, dabánle (el vino) a que lo bebiese, lo que hacía sin descansar, que se diría que es pecado.*

*Hecho esto se despedían primero las muchachas a las cuales iban sus madres a quitarles el hilo con que habían andado atadas por los riñones, y la conchuela que traían en la puridad lo cual era como una licencia de poderse casar cuando quiera que los padres quisiesen. Después despedían a los muchachos, e idos, venían los padres al montón de las mantillas que habían traído y repartíanlas, por su mano, a los circunstantes y oficiales. Acababa la fiesta después de comer y beber largo. Llamaban a esa fiesta emkú, que quiere decir Bajada de Dios. El que principalmente habiala hecho moviéndola y haciendo el gasto, después de los tres días en que por ayuno se había abstenido, se había de abstener nueve más y lo hacían invariablemente”.<sup>60</sup>*

Así, el cacao era aquel elemento sagrado sin el cual el agua virgen no se convertía en el agua bendita que permitía realizar el bautismo. El bautismo simbolizaba la obtención por la pequeña persona de la inmortalidad del alma del antepasado fallecido y simbolizaba una nueva vida renacida en el niño.

Por lo visto, entre los mayas existían bastantes festividades durante las cuales se preveía el uso del cacao, lo cual no era simplemente un festín o un agasajo. Detrás del uso del cacao había determinada idea sacra. Diego de Landa describe tales festividades con el uso del cacao:

## Las fiestas con cacao

*Y que hacen el vino de miel y agua y cierta raíz de un árbol que para esto criaban, con lo cual se hacía el vino fuerte y muy hediondo; y que con bailes y regocijos comían sentados de dos en dos o de cuatro en cuatro, y que después de comido, los escanciadores, que no se solían emborrachar, traían unos grandes artesones de beber hasta que se bacía un zipizape; y las mujeres tenían mucha cuenta de volver borrachos a casa sus maridos.*

*Que muchas veces gastan en un banquete lo que en muchos días, mercadeando y trompando, ganaban; y que tienen dos maneras de hacer estas fiestas. La primera, que es de los señores y gente principal, obliga a cada uno de los convidados a que hagan otro tal convite y que den a cada uno de los convidados un ave asada, pan y bebida de cacao en abundancia y al fin del convite suelen dar a cada uno una manta para cubrirse y un banquillo y el vaso más galano que pueden, y si muere alguno de ellos es obligada la casa a pagar el convite. La otra manera es entre parentelas cuando casan a sus hijos o hacen memoria de las cosas de sus antepasados; y ésta no obliga a restitución, salvo que si cuando han convidado a un indio a una fiesta así, él convida a todos cuando hace fiesta o casa a sus hijos. Y sienten mucho la amistad y la conservan (aunque estén) lejos unos de otros, con estos convites; y que en estas fiestas les daban de beber mujeres hermosas las cuales, después de dado el vaso, volvían las espaldas al que lo tomaba hasta vaciado el vaso.<sup>61</sup>*

<sup>60</sup> Diego de Landa. *Relación de las cosas de Yucatán*. Capítulo XXVI. <sup>61</sup> Diego de Landa. *Relación de las cosas de Yucatán*. Capítulo XXIII. <sup>62</sup> Se trata de que el chocolate es un afrodisíaco natural que aumenta la energía sexual. A propósito, a pesar del estereotipo que se ha creado en torno a la pasión de las mujeres por los “chocolates”, los hombres son precisamente los principales consumidores del producto. (<http://eda-server.ru/cooking-news/2004/07/2004-07-16b.htm>). <sup>63</sup> Se debe señalar que no se trata de una crónica sino, lo más seguro, de una obra literaria escrita por un participante común de los acontecimientos de la conquista. Bernal Díaz del Castillo. *Historia verdadera de la conquista de la Nueva España*. M., 2000.

En la víspera de la conquista los mayas no permitían a las mujeres ver cómo los hombres bebían cacao, mientras que en el período Clásico todo era mucho más democrático. En una vasija polícroma maya se ve representada una dama que sostiene una vasija con cacao. En la barriga del gobernante sentado se ve una bolsita para el cacao.

## Damas, baños y cacao

Los cronistas, admirados por la esplendorosa Tenochtitlán de los aztecas, subrayaban el nexo del cacao con las damas, aunque, a decir verdad, en un sentido un poco diferente al utilizado por Landa. Ellos insistían en que durante los festines, a Moctezuma le llevaban copas de oro en las cuales había chocolate espumoso lo cual, dizque “ayudaba mucho al emperador en la relación con el género femenino”.<sup>62</sup> Un soldado raso participante de la conquista, pero poseedor de una diestra pluma, Bernal Díaz, en particular escribía acerca de que el gobernador azteca Moctezuma II, después del banquete “bebía cacao y fumaba un cigarro”.<sup>63</sup> Según otros testimonios, el chocolate con espuma le era llevado a Moctezuma unas cincuenta veces durante el proceso del múltiple cambio de platos de comida. Después de ello empezaban las danzas y la diversión.<sup>64</sup> En opinión de los conquistadores, entre los aztecas el cacao era considerado como bebida imperial, la cual, además del emperador, podía ser bebida únicamente por los representantes de la nobleza y por los guerreros.

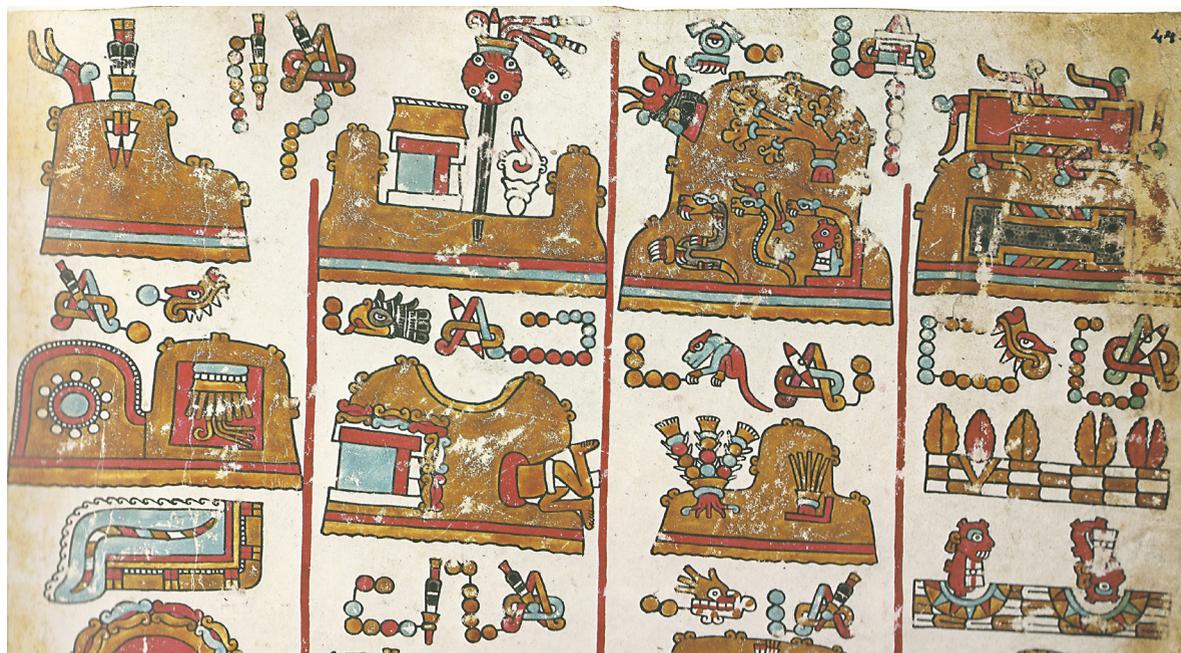
Aquí se debe recordar el hecho de que el cacao tenía especial significado ceremonial el cual, por el momento, aún es poco comprensible. Se trata de que entre los indígenas existió la tradición de tomar baños calientes. Se trataba de baños de vapor en los cuales también era utilizado el cacao. Por ejemplo, un baño Temazcal aparece representado en el Códice de los mixtecas del período Postclásico, llamado *Códice Vindobonensis*.

¿Qué efecto obtenían en tales saunas? ¿Cuidado de la piel? ¿Restablecimiento de fuerzas? ¿Mejoría del estado de ánimo? No se excluye que el sentido se oculte en los secretos de cierto ritual místico. Por ejemplo, la ablución en agua bendita con cacao, lo que debía simbolizar cierto renacimiento. Por el momento no hay testimonios fehacientes acerca de esto. Pero, cada uno puede probar...

Al consumo exterior de cacao caliente se contraponen al consumo frío interno. Vale recordar tan inesperado rasgo de la asombrosa planta. Según uno de los cronistas, durante la época de hambre, cuando no había comida común, muchos morían “... por usar en la comida frutos y raíces silvestres, así como por consumir la bebida que ellos llaman cacao, que entre ellos sirve de moneda, porque esta bebida es fría y resfría y mata a algunos”.<sup>65</sup> La causa de este comentario no es del todo clara, pero, sea como fuere, en la antigüedad el cacao también tenía ciertas características siniestras, asociadas con la muerte. Es importante recordar que a las mujeres embarazadas les era prohibido talar árboles de cacao debido a su nexo con el mundo subterráneo.

Es destacable que el principal conocedor de la cultura maya del siglo XVI, el franciscano Diego de Landa, al describir cómo los mayas utilizaban el cacao en Yucatán no sospechara acerca del significado oculto de esta bebida. Los indígenas cuidadosamente guardaron este secreto durante milenios. Sin embargo, la tenaz mirada del fraile advirtió una peculiaridad: las mujeres no debían ver cómo el hombre bebe cacao. Landa señaló exactamente que el cacao está ligado a la conmemoración de los difuntos.

Precisamente en dicho contexto, en el mundo de los antepasados divinos muertos, la rama de cacao aparece en la imagen del relieve del lado Sur<sup>66</sup> del sarcófago de Palenque.<sup>67</sup> El difunto pariente del gobernador vestido con ropa masculina, pero con cabello largo, aparece sentado sobre el fondo de un árbol con frutos de cacao, que se reconoce por las rayas verticales en el fruto que crece directamente en el tronco. En el pecho del personaje pende un colgante en forma del signo *ic*, que puede significar “alma, espíritu”. Además, *ic-al* significa “noble, señor”. Se debe señalar que la famosa ciudad maya de



Il. 296. Baño con cacao en el Códice Vindobonensis.

Palenque fue erigida en una meseta natural entre las montañas de Chiapas a una elevación de unos setenta metros, es decir muy cerca de las regiones en donde se cultiva cacao.

Es del todo evidente que en las antiguas nociones sobre el cacao lo místico predominaba sobre lo doméstico. Éste estaba ligado no sólo a las festividades sino también a la muerte y a los festines recordatorios: los mayas consideraban que la bebida elaborada de cacao rojizo espumoso molido debía saciar la sed del muerto en la larga transición del gran camino. Lo más probable es que el cacao servía además de símbolo de la vida que renace eternamente, como el ocre con que espolvoreaban a los difuntos. Según D. Stone, los indígenas de Costa Rica solían dar al muerto una

<sup>64</sup> Posiblemente el cacao añadía diversión, ya que, como es sabido, contiene tales alcaloides como cafeína y teobromina. Con ayuda del aminoácido triptófano, en el cerebro se forma la serotonina que es un mediador antidepresivo. El chocolate negro estimula especialmente la producción de endorfinas – “hormonas de la felicidad”. (<http://eda-server.ru/cooking-news/2004/07/2004-07-16b.htm>). <sup>65</sup> *Colección de documentos inéditos, relativos al descubrimiento, conquista y organización de las antiguas posesiones españolas de Ultramar*, 2a. Serie, 1-25. Madrid. <sup>66</sup> La diferencia en las correlaciones de los puntos cardinales, posiblemente esté de alguna manera ligada a la definición por parte del artista del lado del objeto en relación con el “observador”. Se han registrado ya varios casos de cambio inverso (reflejo en el espejo) de símbolos significativos (objetos, colores) de los puntos cardinales.

bebida de semillas molidas de cacao (sin aditivos aromáticos y sin miel), equipándolo en su viaje al país de los muertos. La misma bebida era ofrecida a los huéspedes distinguidos.

En este sentido, el cacao también simbolizaba la vida eterna en el universo y la inmortalidad del alma humana.

## Los sacrificios

Sea como fuere, en la antigüedad el cacao estaba relacionado tanto con las “bellas damas” como con las ceremonias más severas. ¿Qué es esto, mitos, la explicación europea de fenómenos incomprensibles o cierta realidad acerca de la cual no se conservó información? Y aquí no se puede dejar de recordar el lema presentado en una vasija polícroma maya que fuera denominada por Yu.V. Knórosov, “Vasija con cinco bellas damas”.<sup>68</sup> Es destacable que el argumento de la fina escritura se divide en dos escenas que parecerían no ser compatibles: la primera, un anciano gobernante lujurioso se encuentra en el trono rodeado de las cinco bellas damas mencionadas. La inscripción tras la espalda del gobernante reza: *cinco bellas misericordiosas damas*. Lo más destacable es que una de las damas bate espuma de cacao, vertiendo la bebida de una vasija a otra. Este proceso se menciona en la inscripción ubicada entre la Fórmula de Reencarnación y el trono del gobernador.

<i>Xa pay-il</i>	Jefe único
<i>Chum-ub-le</i>	Será colocado ahora
<i>Mu-il K'ax</i>	el que lleva el Búho
<i>A poc-aan</i>	Purificado
<i>Mu-mu-p'i-le</i>	Espectro ahora
<i>Choo but'-ub...</i>	El chorro rápido llena...
<i>Xa-bu-ce-el</i>	Repartió dones
<i>Ch'up-ch'up-been-tzil</i>	La bondadosa esposa

La vasija de la cual se vierte el líquido puede ser interpretada como el signo *xam*, que significa “vasija”, “detrás” u “Osa Mayor”, como orientador hacia el Norte sagrado.

La segunda escena es un sacrificio por decapitación de una persona atada. Este rito está dedicado al cálculo por los sacerdotes astrónomos de la fecha importante: el día de la víspera del cuarto año del ciclo de Venus, cuando un peligro amenaza a los agricultores. El texto comenta: *al amarrado, listo para morir, llegó el tiempo para ser matado*.



Il. 297. La doble escena con sacrificio en la vasija polícroma maya del Peten, Guatemala. Clásico Tardío. K0511.

Al pie del trono se ve sentado un agutí que hace anotaciones en un libro, abierto en un pupitre especial con tapadera de piel de jaguar. Por lo visto, la inscripción debía testimoniar sobre los cálculos astronómicos, así como acerca del plazo de reencarnación del alma del muerto. Por el borde superior de la vasija viene la inscripción circular con el texto de la “Fórmula de Reencarnación”,<sup>69</sup> ya que la propia vasija estaba dedicada al recordatorio del fallecido gobernador, aquel mismo anciano lujurioso con el título “Quien porta el Búho”.

El texto de la Fórmula dice lo siguiente:

<i>Lich xik'av</i>	Ahora voló al lugar
<i>ch'um sac ch'up</i>	al vientre de la doncella
<i>mu-mu p'u</i>	Purificado
<i>mu-ul</i>	del búho portador
<i>Ah' ma-ho-el</i>	el Sureño

Las vasijas mayas conmemorativas eran decoradas en honor a algún acontecimiento importante de la vida del difunto, y por consiguiente, no es difícil adivinar que el lujurioso anciano se enorgullecía especialmente de que él había logrado evitar las desgracias que se cernían sobre los agricultores en aquel horrible año.

Así, ¿es casual la presencia en esta siniestra escena del vertido de cacao para obtener espuma? ¿Qué es esto, un ofrecimiento festivo o algo más?

<sup>67</sup> El texto del sarcófago de Palenque fue examinado detalladamente en: Yu. Knórosov, G. Yershova. “An inscription on a Sarcophagus at Palenque”. *Questions of Ethnic Semiotics. Forgotten systems of writing*. Moscow, 1988. <sup>68</sup> M.D. Coe. *The Maya Scribe and his World*. New York: The Grolier Club. 1973, núm. 42. <sup>69</sup> “Fórmula de Reencarnación” fue llamada la inscripción circular estandarizada que aparece en las vasijas mayas de cerámica del período Clásico. El texto de la inscripción era cierto análogo del “libro de los muertos”, en la que se enumeraban las etapas de la reencarnación del alma del fallecido. Véase: G. Ershova. “Fórmula de Reencarnación maya”. Publicado en español en revista *América Latina*- 1984 núm. 11, 1985 núm. 4.

Es necesario señalar que el proceso de vertido de cacao recuerda escenas típicas cuando la diosa-anciana (Osa Mayor) vierte agua de una vasija volteada. Es decir, sostiene en las manos una vasija volteada de la cual cae un chorro de agua virgen. Sin embargo, la ausencia en la parte de abajo de una vasija de boca ancha para recibir el líquido y para batir la espuma, hace pensar que el papel de “vasija inferior” es jugado por la tierra misma.

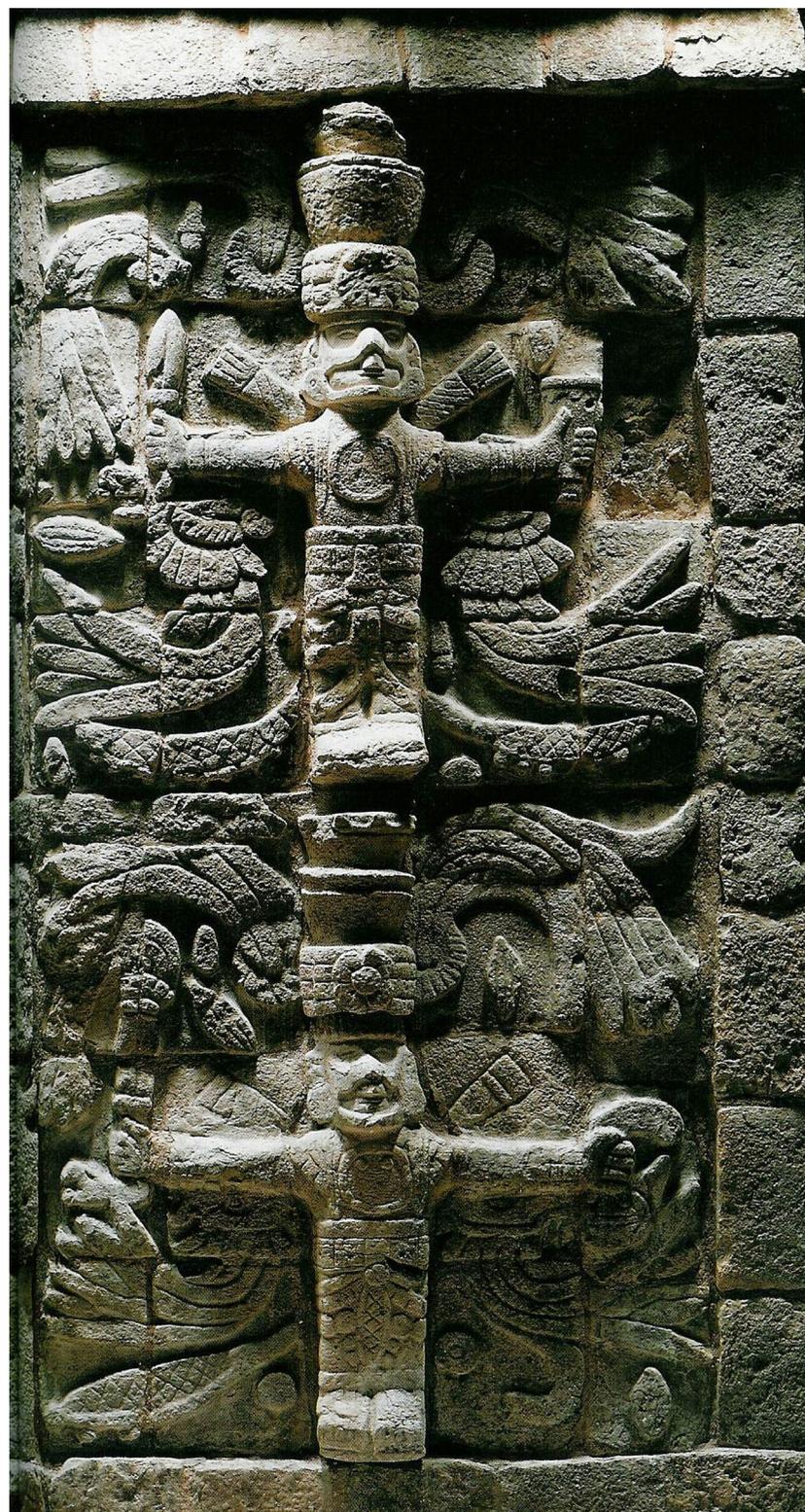
Para comprender esto, nos referiremos a otros argumentos que hasta la fecha tampoco han logrado encontrar una explicación comprensible.

El cacao tenía un importante papel sacro-ritual y de estatus, y por eso, las imágenes de las ceremonias con cacao aparecen en diferentes monumentos. Llama la atención el altorrelieve de Chichén Itzá en el cual aparece representado un personaje en pose de hombre “crucificado”, alrededor de los brazos del cual parece que pendiera cacao.



Il. 298. La anciana X-Mol del Códice maya vertiendo agua virgen de su jarrón. El proceso de batir la espuma del cacao visualmente es idéntico. Detalle de la página 74 (53) del Códice de Dresde. (Dibujo de Guillermo Kantún).

La escena evidentemente está relacionada con el sacrificio de la extracción de sangre por medio de “heridas leves en el poste”, acerca del cual ya hemos hablado anteriormente. Esta ceremonia de sacrificio con sangre es recordada en toda una serie de fuentes: en los textos mayas del período Clásico, en los cantares ceremoniales inscritos en el período colonial, así como en los mitos. La ceremonia consistía en la extracción de sangre de heridas leves ya que, en ese caso, la sangre no se coagula sino que poco a poco salía del cuerpo. La sangre “humeaba”, lo cual significaba que el alma de la persona chorreaba del cuerpo y se dirigía hacia los dioses. Para tal sacrificio convenían sólo los guerreros más dignos. Algunos elementos en el relieve de Chichén Itzá, que se entrelazan con frutos de cacao, hacen recordar los bucles de sangre como los representaban los predecesores de los mayas.



Il. 299. Altorrelieve en Chichén Itzá del sacrificio entre las plantas del cacao. Maya Postclásico. Chichen-Itza.

## El crucifijo de Jesús en el imaginario maya

Con la llegada de los misioneros cristianos, precisamente esta ceremonia fue identificada con el crucifijo de Cristo, y por eso los indígenas con mucha facilidad unificaron las imágenes cristianas con las propias que les eran comunes. Para los indígenas mayas, Cristo era un digno hebreo enviado al Dios antepasado. Pero, desde su punto de vista, los europeos eran injustificadamente crueles ya que ellos enviaron a su mensajero obligándolo a sufrir dolores, mientras que los indígenas, cuando realizaban la ceremonia, le suministraban compuestos narcóticos al que había sido destinado a ser enviado a los dioses a fin de que no sufriera. Por eso, en las imágenes elaborados por los maestros indígenas a pedido de los misioneros, Jesús aparecía con la faz imperturbable y tranquila como la de una persona feliz. Al mismo tiempo, la imagen estaba toda cubierta de sangre (lo cual no se observa en el arte europeo), ya que toda la sangre debía salir del cuerpo. Los frailes comprendían esta picardía y por eso rápidamente se negaron a seguir utilizando los servicios de los maestros y los artistas indígenas.

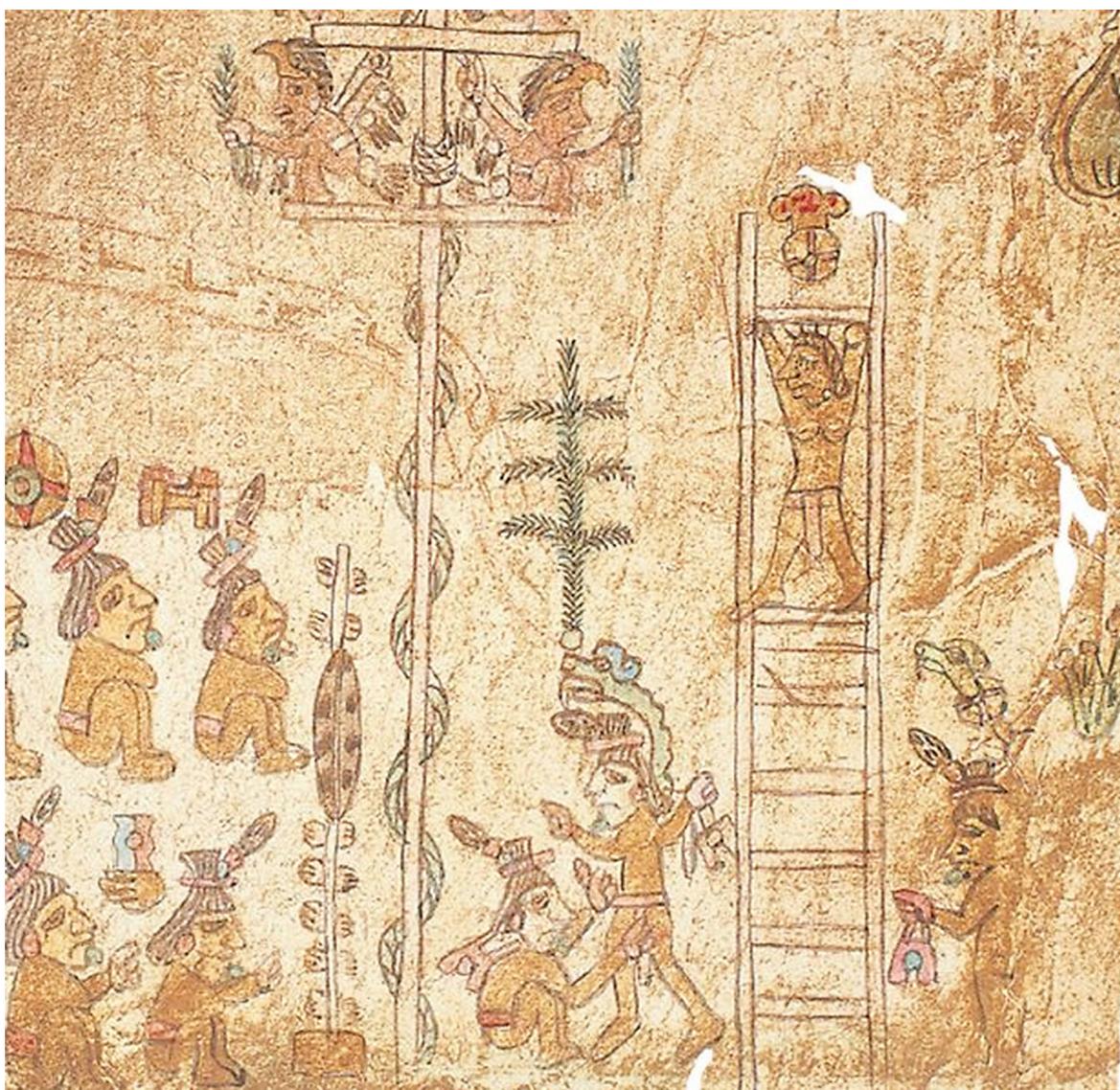
## Códice de Tepeucila

El Códice de Tepeucila es un documento indígena compuesto de temas de plástica con utilización de pictografía tradicional nahua. Se remonta al siglo XVI. La tradición de tales Códices adquirió nueva vida inmediatamente después de la conquista, cuando los indígenas tuvieron que demostrar sus derechos sobre la tierra en donde siempre habían vivido. En 1543, es decir bajo el mandato español, los indígenas de Tepeucila (estado de Oaxaca), con éxito utilizaban este documento para demostrar sus derechos en los tribunales. Esto fue una sorpresa total para la administración española. Ellos incluso lograron presentar una denuncia contra uno de los conquistadores, amigo de Cortés, que intentaba obligarlos a pagar en oro un tributo altamente gravoso. Y sólo gracias al Códice lograron probar que tenían razón los asistía. Tal práctica se conservó en el arsenal de las comunidades indígenas en el transcurso de todos los años de la conquista. Sin embargo, no siempre lograban obtener justicia. Sea como fuere, gracias a la actualidad jurídica de estos documentos indígenas logramos familiarizarnos con ellos.

Chichén Itzá es una ciudad maya especial. Esta ubicada en el punto más septentrional de la llamada “soga celestial” de la proyección de la Vía Láctea en el espacio de Yucatán. La “cuerda celestial” se extiende en forma de línea que se curva un poco hacia el Norte. Esta línea empieza en la isla oriental de Cozumel, a donde navegaban numerosos peregrinos para pedir protección a la diosa de la fertilidad y en donde empezaba la vida. Pasa por las ciudades de Tulum y Chichén Itzá, de donde se mueve hacia el Oeste a través de Uxmal y, más adelante, para terminar en la pequeña isla artificial de Jaina en el Golfo de México. Esta isla era una gigantesca necrópolis a donde llevaban a los difuntos incluso después de la llegada de los españoles. En esta proyección de la “cuerda celestial” a Chichén Itzá se le atribuía la condición de lugar sacro especial, en donde se llevaban a cabo sacrificios. Los más conocidos son los casos de “mensajeros” lanzados al cenote del Norte.

## Los voladores

Cierta vez, Oswaldo Chinchilla, investigador guatemalteco, prestó atención a un extraño sacrificio representado en el así llamado Códice de Tepeucila procedente de Oaxaca. En una escena del Códice de Tepeucila está representado el ritual de “voladores”.



Il. 300. Fragmento del Códice de Tepeucila.

El ritual por lo general se conoce como “voladores de Papantla” de los totonacas de Veracruz. Esta famosa ceremonia llamada de los “voladores” que bajan del cielo, por ejemplo, es conocida como procedente del Estado de Veracruz.

El origen de la ceremonia de los “voladores” es atribuido a los indígenas totonacas. Ellos son llamados también “voladores de Papantla”. Sin embargo, como ha repetido en varias ocasiones el arqueólogo Pedro Jiménez Lara, el ritual no es originario ni de Papantla, ni de los totonacas. La misma opinión tienen varios arqueólogos que han trabajado últimamente el tema de los voladores Urcid Serrano. Y debe ser cierto, porque el ritual que conocemos tiene mucho que ver con las antiguas “deidades descendientes” cuya antigüedad habíamos mencionado anteriormente.

No se sabe con certeza cómo y dónde surgió la ceremonia. Se sabe que, inmediatamente después de la conquista, es decir, en el siglo XVI, ésta se practicaba en el Altiplano del centro de México y en el Noroeste de Oaxaca, y también en la parte montañosa de Guatemala. Algunos suponen que se trata de una invención de los toltecas que se difundió desde Tula, aunque esto no es nada convincente.

La ceremonia es antigua, pero actualmente ha adquirido nueva vida y se convierte en una especie de tarjeta de presentación del país. Lo practican los totonacas, los huastecos, los otomíes, los nahuas y todos aquellos que habitan en el Noreste de Mesoamérica. La UNESCO ha declarado esta ceremonia patrimonio no material de la humanidad.<sup>71</sup>

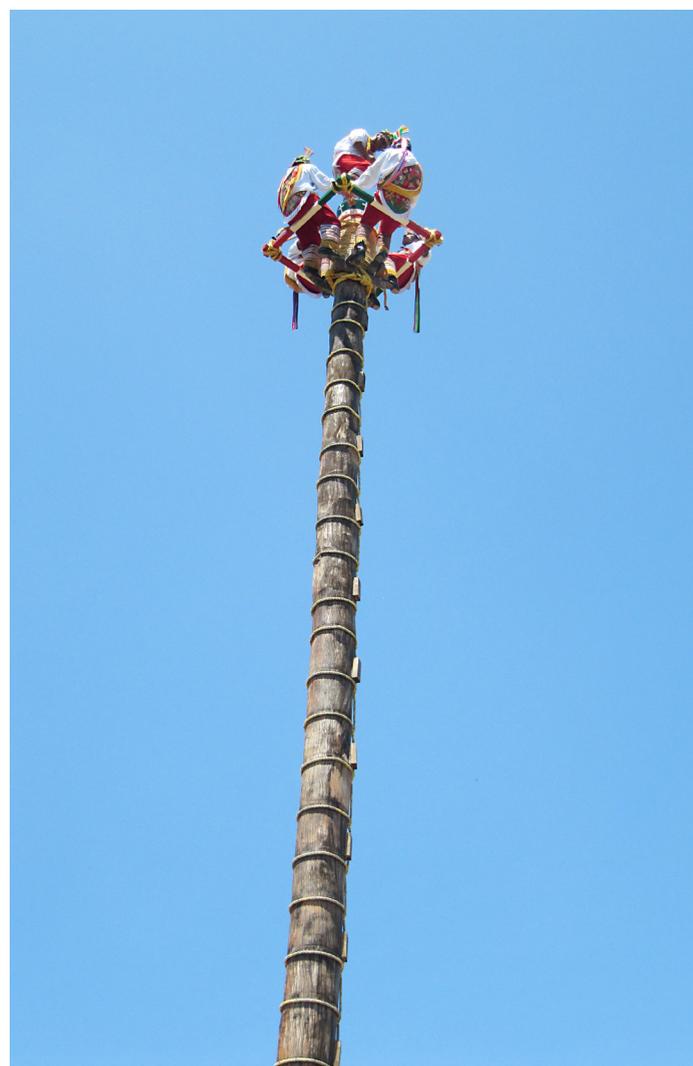
La ceremonia consiste en que, de un poste, que simboliza el Árbol del Universo, de hasta 20 metros de altura, por cuatro cuerdas descenden cabeza abajo cuatro participantes. Cuatro “voladores”, empiezan el vuelo desde una pequeña plataforma en la punta del poste, personificando a los dioses. Simultáneamente, la cuerda se desenrolla poco a poco dejando descender al “volador”. Al mismo tiempo, el personaje principal, el director, se encuentra sentado en la punta del poste, tocando una flauta o un tambor. Después, él baja de último. En general se desliza de cabeza a gran velocidad y diestramente, ante lo cual los espectadores sin falta se asustan y lanzan exclamaciones.

La “deidad” debe descender del cielo dando vueltas con ayuda de la sogas que se desenrolla para llevarse a la “víctima”, que se encuentra en una tarima colocada a la derecha del poste. Por lo común, los indígenas nahuas colocaban en la plataforma del poste a un volador que personificaba al dios Cacaoatl. Al mismo tiempo, el poste que representaba el eje del mundo, era también el árbol de cacao. Junto al sacrificio con frecuencia estaba presente el símbolo de la sangre: cacao y una pitahaya roja.

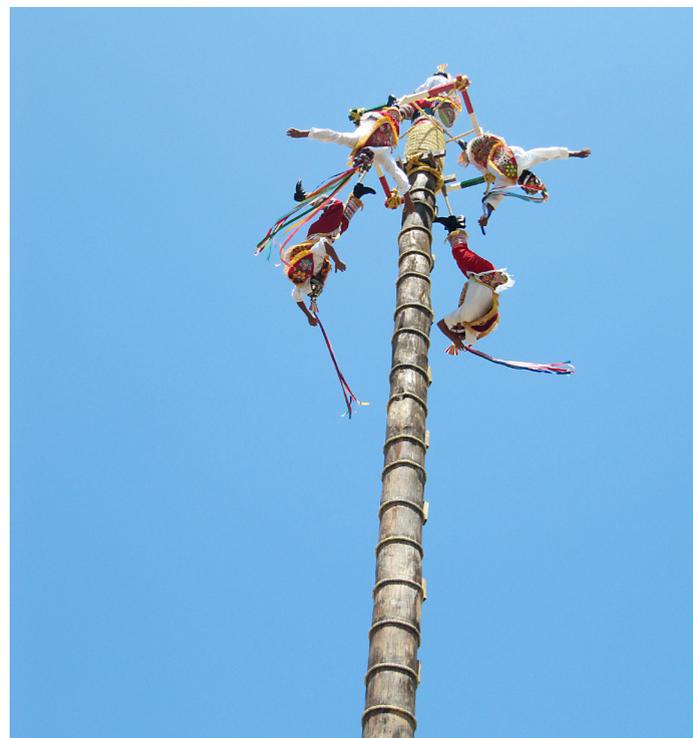
La tarima más parecía una escalinata en donde, en una plataforma, se encontraba un hombre que iba a ser sacrificado, cuya pose recuerda la crucifixión. Los brazos están extendidos hacia los lados y atados con cuerdas.

Una imagen análoga del “ofrecimiento en sacrificio” mediante heridas se conservó en la ciudad de Tikal en los llamados graffiti. Estos extraños dibujos arañados sin arte alguno en el estuco de las paredes del templo, que fueron descubiertos por casualidad, evidentemente no fueron creados con fines estéticos.

A propósito, a la ceremonia de los “voladores” se parece un rito de los mayas de Yucatán descrito por Diego de Landa. Él señala que en la época tardía el dios del Sur de la lluvia Bacab (*k'an Bacab*) “era el mejor y mayor de esos dioses Bacabes, y así le ponían el primero en sus oraciones”.<sup>72</sup> Landa subraya también el significado especial del Árbol del Universo *k'an che*: *El año cuya letra dominical era Kan, era del agujero Hobnil, y según ellos decían reinaban ambos por la parte del medio día. Este año, pues, hacían una imagen o figura hueca de barro del demonio que llamaban Kanuuayayab, y*



II. 301 (1-4) Voladores de Papantla.



<sup>71</sup> Este tema fue analizado por Oswaldo Chinchilla, curador del Museo Popol Vuh de la Universidad Francisco Marroquín (Guatemala), en su ponencia: “La cosecha gloriosa: el cacao y el sacrificio humano en Mesoamérica”. Ver en <http://newmedia.ufm.edu/gsm/index>. <sup>72</sup> Diego de Landa. *Relación de las cosas de Yucatán*, capítulo XXXVI.



*llevábanla a los montones de piedra seca que tenían hechos por la parte del mediodía; elegían un príncipe del pueblo, en cuya casa se celebraba esos días la fiesta, y para celebrarla hacían una estatua de un demonio al que llamaban Bolonzacab, la que ponía en casa del príncipe, aderezaba en lugar pública y al que todos pudiesen llegar.*

*Hecho esto se juntaban los señores y el sacerdote, y el pueblo de los hombres, y teniendo limpio y con arcos y frescuras aderezado el camino, hasta el lugar de los montones de piedra en donde estaba la estatua, iban por ella todos juntos, con mucha devoción, llegados, la sahumaba el sacerdote con cuarenta y nueve granos de maíz molido sólo zacah y a la (bebida) de los señores chalet. Sahumaban la imagen, degollaban una gallina y se la presentaban como ofrenda.*

*Hecho esto metían la imagen en un palo llamado kanté poniéndole a cuestras un ángel en señal de agua, y este año había de ser bueno y estos ángeles pintaban y hacían espantables; y así la llevaban con mucho regocijo y bailes a la casa del principal donde estaba la otra estatua de Bolonzacab. Sacaban de casa de este principal, al camino para los señores y sacerdotes, una bebida hecha de cuatrocientos quince granos de maíz tostados que llaman piculakakla, y bebían todos de ella; llegados a la casa del principal, ponían esta imagen frente a la estatua el demonio que allí tenían, y así le hacían muchas ofrendas de comidas y bebidas, de carne y pescado, y repartían estas ofrendas a los extranjeros que allí se hallaban y daban al sacerdote una pierna de venado.*

*Otros derramaban sangre cortándose las orejas y untaban con ella una piedra que allí tenían de un demonio (llamado) Kanalacantun. Hacían un corazón e pan y otro pan con pepitas de calabazas y ofrecíanlos a la imagen del demonio Kanuuayayab. Tenían así esta estatua e imagen estos días aciagos y sahumábanlas con su incienso mezclado a los (granos) de maíz molido.<sup>73</sup>*



En el transcurso del tiempo, en el proceso de desarrollo de la idea sobre el Bacab principal que se elevaba en el árbol amarillo del Sur, *k'anché* adquirió significado de “trono”, “cargo”. La concepción del Árbol del Universo central y principal surge simultáneamente con el establecimiento de la tendencia hacia el monoteísmo: la distinción del dios principal de la lluvia. El sistema es el siguiente: cuatro dioses de los cuatro puntos cardinales, a los que se añade el dios central regidor. Es decir, el mismo esquema plasmado en la ceremonia de los “voladores”. Se debe prestar atención a la bebida llamada por Landa *zacah* que está relacionada con el rito. *Zacah*, es una bebida preparada del agua y maíz, así como lo dice Landa. Sin embargo, a *zacah* se solía mezclar el cacao. Es una “bebida ordinaria de los indios, de maíz cocido, agua y cacao”, que se bebe fría sin cocer ni calentar, ya entrado el día.<sup>74</sup>

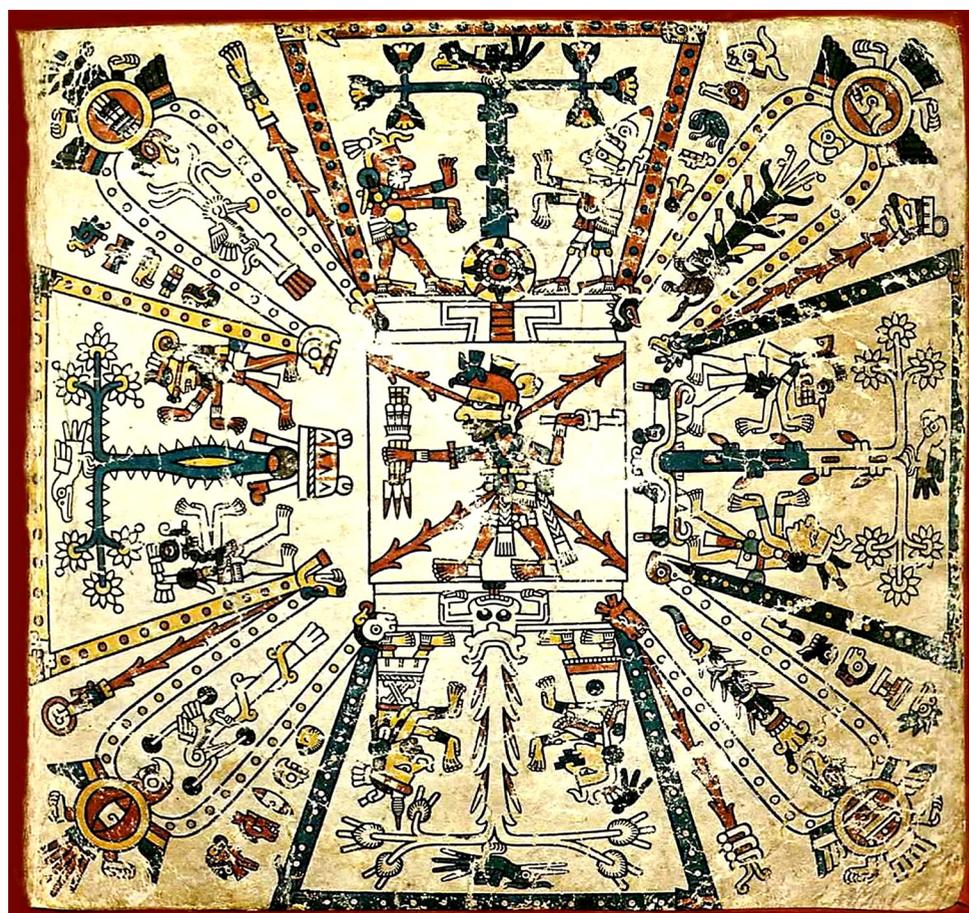
De nuevo regresamos al tema del *Árbol del Universo*, en calidad del cual aparece el árbol de cacao. Esto está relacionado con un importante punto cardinal, el Norte. Precisamente allí, según las concepciones de los mesoamericanos, se encuentra la legendaria protopatria, tierra de los abuelos.

Otro detalle importante está relacionado con el árbol *kanté*. En muchos idiomas de la familia maya para denominar el árbol del cacao se utiliza este mismo término *kan-te* que se traduce «madre-cacao», lo que significa también no sólo “Árbol del Universo”, sino también “árbol maduro”, o sea, árbol con frutos.<sup>75</sup>

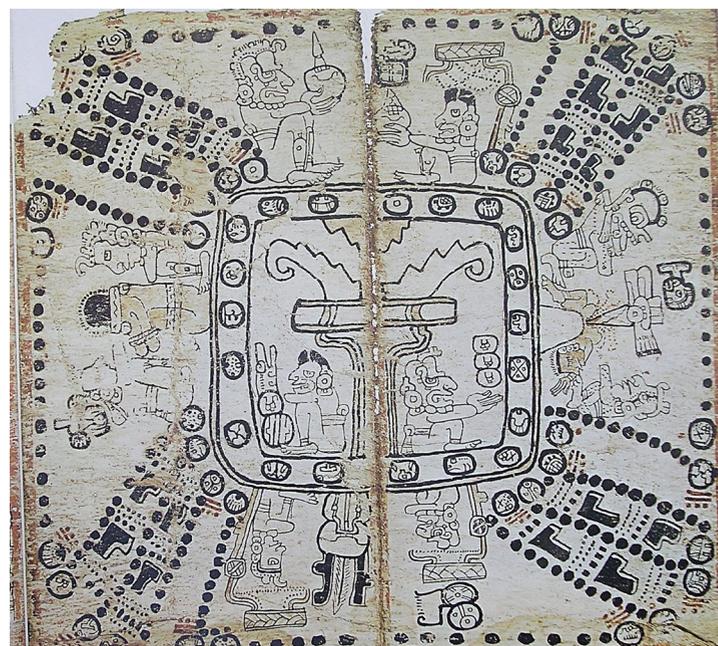
<sup>73</sup> Diego de Landa. *Relación de las cosas de Yucatán*, capítulo XXXV. <sup>74</sup> Diccionario *Cordemex*, 1980. p. 708. <sup>75</sup> Diccionario *Cordemex*, 1980. p. 412

Por ejemplo, en el Códice nahua prehispánico llamado “Fejervary-Mayer” (del grupo Borgia) tenemos la imagen del árbol del cacao como uno de los Árboles del Universo. El cacao se encuentra justo en la parte Norte del Universo que corresponde al país de los antepasados divinos, adonde se van los muertos. Por lo mismo el Norte se consideraba como parte sagrada del mundo.<sup>76</sup>

En el Códice de Madrid (uno de los Códices mayas) en la página M75-76<sup>77</sup> se encuentra un esquema muy parecido al del Códice Fejervary-Mayer. Sin embargo, al punto cardinal Norte corresponde no el árbol del cacao, sino a la escena con el sacrificio humano sobre una especie de plataforma elevada que bien podría ser pirámide. El sacrificio se hace por corte, con las gotas rojas de sangre brincando por todos lados.<sup>78</sup>



Il. 302. Códice Fejervary-Mayer. En el Norte aparece el Árbol del cacao.



Il. 303. Códice de Madrid maya. En el Norte se encuentra el sacrificio humano.

M75-76<sup>79</sup>

174.955 xam-xib Norte

Escena: Sobre el altar aparece una persona sacrificada con el pecho abierto. De la herida brota sangre, encima aparece el cuchillo con símbolos. Junto al altar están parados con los brazos cruzados el dios de la muerte y el dios de la guerra.

Sin embargo, en esta página no encontramos ningún texto o imagen que estén relacionados con el cacao.

Así se ve el Árbol del Universo de cacao en la vasija policroma maya, publicada por M. Coe<sup>80</sup> La vasija en parte recuerda un fruto de cacao. En la imagen aparece el árbol de cacao con raíces-fauces de reptil y frutos del cacao. Además, en la escena dos personajes sostienen una conversación al lado de un gran recipiente con cacao espumoso.



Il. 304. Vasija con relieve de cacao. Altiplano de Guatemala, Clásico tardío. K6994.

Vasija del período Clásico Temprano – trípode con una imagen de la escena de la “lamentación y de la resurrección”. La resurrección la simbolizan árboles de cacao que crecen de personas enterradas. (vea Il. 191)

## Sacrificios con sangre.

Acerca de los sacrificios de sangre ya nos hemos referido al analizar los argumentos en donde figura el cacao. Había no pocos métodos de extraer al hombre sangre: punzada de diferentes partes del cuerpo con lezna, como orejas, lengua, órganos genitales, mejillas, etc. Cortes hechos en diferentes partes del cuerpo con cuchillos de obsidiana. El método más radical era la decapitación, cuando la sangre sale a chorros hacia todos lados.

Gracias a los comentarios de Diego de Landa se puede entender la importancia de los ritos de extracción de sangre:

*Que hacían sacrificios con su propia sangre cortándose unas veces las orejas a la redonda, por pedazos, y así las dejaban por señal. Otras veces se agujeraban las mejillas, otras el labio de abajo; otras se sajaban partes de sus cuerpos; otras se agujeraban las lenguas, al soslayo, por los lados, y pasaban por los agujeros unas pajas con grandísimo dolor; otras se harpaban lo superfluo del miembro vergonzoso dejándolo las orejas, con lo cual se engañó el historiador general de las Indias cuando dijo que se sacrificaban.*

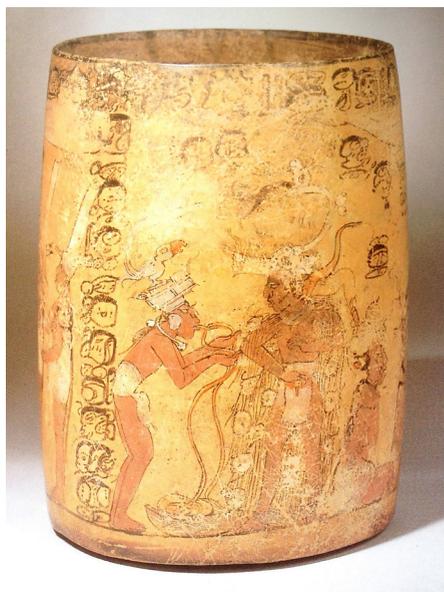
*Otras veces hacían un sucio y penoso sacrificio juntándose en el templo los que lo hacían y puestos en regla se hacían sendos agujeros en los miembros viriles, al soslayo, por el lado, y hechos pasaban toda la mayor cantidad de hilo que podían, quedando así todos ensartados; también untaban con la sangre de todas aquellas partes del demonio, y el que más hacía era tenido por más valiente y sus hijos, desde pequeños, comenzaban a ocuparse en ello y es cosa espantable cuan aficionados eran a ello.*

*Las mujeres no usaban de estos derramamientos aunque eran harto santeras; mas siempre le embardurnaban el rostro al demonio con la sangre de las aves del cielo y animales de la tierra o pescados del agua y cosas que haber podían.*

*Y ofrecían otras cosas que tenían. A algunos animales les sacaban el corazón y lo ofrecían; a otros, enteros, unos vivos, otros muertos, unos crudos, otros guisados, y hacían también grandes ofrendas de pan y vino y de toda suerte de comidas y bebidas que ellos usaban.*

*Para hacer estos sacrificios, había en los patios de los templos unos altos maderos labrados y enhiestos y cerca de las escaleras del templo tenían una peana redonda y ancha, y en medio una piedra de cuatro o cinco palmos de alto, enhiesta, algo delgada; arriba de las escaleras del templo había otra tal peana.*

*Que sin las fiestas, en las cuales para solemnizarías se sacrificaban animales, también por alguna tribulación o necesidad les mandaba el sacerdote o chilanes sacrificar personas y para esto contribuían todos algunos daban para que se comprasen esclavos o por devoción entregaban a sus hijitos a los cuales eran muy regalados hasta el día y fiesta de sus personas, y muy guardados (para) que no se huyesen o ensuciasen del algún pecado carnal; y mientras les llevaban de pueblo en pueblo con bailes, los sacerdotes ayunaban con los chilanes y oficiales.*



Il. 307. Rito de perforación. Vaso policromo maya, período Clásico.

Il. 305. El rito de perforación. Figurilla de Jaina, período Clásico.



Il. 306. Perforación de la lengua por la mujer, período Clásico.

*Y llegado el día juntábanse en el patio del templo y si había (el esclavo) del sacrificado a saetazos, desnudábanle en cueros y untábanle el cuerpo de azul (poniéndole) una corozca en la cabeza; y después de echado el demonio, hacía la gente un solemne baile con él, todos con flechas y arcos alrededor del palo y bailando subían en él y atabánle siempre bailando y mirándole todos. Subía el sucio del sacerdote vestido y una flecha le hería en la parte verenda fuese mujer u hombre, y sacaba sangre y bajabáse y untaba con ella los rostros del demonio; y haciendo cierta señal a los bailadores, ellos, como bailando, pasaban de prisa y por orden le comenzaban a flechar el corazón el cual tenía señalado con una señal blanca; y de esta manera poníanle al punto los pechos como un erizo de flechas.<sup>81</sup>*

Ahora quisieramos mostrar cómo se realizaba el complicado rito, durante el cual se extraía sangre de la víctima. Ceremonia en la cual participaba el cacao.

Dicha ceremonia se menciona en toda una serie de fuentes: son textos jeroglíficos mayas del período Clásico, cantares ceremoniales en lengua maya inscritos con letra latina en la época colonial, y también en múltiples mitos.

Algunos de los *Cantares de Tzitzbalché* (recopilados por Alfredo Barrera Vásquez) eran cantos ceremoniales que acompañaban los ritos de sacrificios, siendo instrucciones para los guerreros que tiraban flechas al sacrificado.

### ***El Cantar del arquero flechador***<sup>82</sup>

*Echa, echa la columna,  
una vez,  
segunda vez  
da vuelta  
a la columna,  
al ritmo de la danza  
tercera vez.  
Tu faz terrible,  
los ojos brillantes,  
no poses tu mirada,  
para después  
tomar la recompensa.  
Has afilado  
las agudas flechas,  
rápido cambiaste  
la cuerda del arco,  
bien has pegado  
con viscosa brea  
las plumas de loro  
al extremo de la flecha.  
Untaste bien de azul con grasa  
los músculos de brazos,*

*y músculos de piernas  
de rodillas a talones,  
las costillas en el pecho.  
Tres veces recorre  
en torno a la columna  
pintada.  
Allí un joven atado está,  
Virgen aún  
Hay que dar otra vuelta,  
toma el arco,  
deja los dardos,  
apúntale al pecho.  
No le fleches  
con toda la fuerza,  
que tu flecha  
no atraviere el corazón  
que no entre profunda  
en su pecho.  
Para que sufra  
las torturas todas,  
paso a paso  
que vaya hasta dios  
el joven bendito.  
Otra vez  
dale vuelta  
a esta columna azul  
y luego dispara  
por segunda vez.  
Eso debes hacer,  
no termines aún  
tu danza.  
nota:  
Así hay que hacerlo  
en pos de la llegada  
aquí de los guerreros,  
que vienen a saludar  
la columna,  
para regocijar la mirada  
del dios soberano.  
Cuando se levanta el sol  
en el oriente sobre el bosque,  
comienzan los arqueros  
esta canción.  
Cantan todos  
los guerreros escuderos.*

<sup>81</sup> Diego de Landa. *Relación de las cosas de Yucatán*. Capítulo XXVIII. <sup>82</sup> Yu. Knórosov, G. Yershova. "Profecía del sacerdote". *Arqueología*, México: INAH. 1992, núm. 8. pp.45-54.

El siguiente cantar o “danza” sirve para apoyar la valentía del joven que es enviado hacia los dioses. Se llama *X-colom-che*, que literalmente puede ser traducido “Danza de las heridas leves en la columna” (col – “herir levemente”). En efecto, los guerreros que lanzaban sus flechas no debían provocar la muerte de la víctima sino únicamente hacer brotar sangre de las heridas frescas.

### ***Danza de las heridas leves en la columna***

*¡Osado joven!  
los hombres escuderos  
salieron  
al centro de la plaza  
para  
medir fuerzas  
en la danza Kolomche.  
En el centro de la plaza  
un hombre de pie,  
atado  
a la pétreo columna,  
cuidadosamente pintada  
con bella  
pintura azul;  
por incontables flores  
él queda todo perfumado:  
las palmas de sus manos  
y piernas.  
¡Resigna tu espíritu,  
hermoso joven!  
Pronto comparecerás  
ante la faz  
del soberano celestial.  
No hay regreso para ti  
a la tierra,  
allá donde el ligero  
colibrí,  
y la piel  
del hermoso venado,  
donde el jaguar  
y el avecilla que trina,  
y el pequeño faisán.  
¡Fortalece tu espíritu!  
Solo piensa en tu soberano.  
Y no te aterres del futuro:  
en él no hay maldad.  
De hermosas doncellas,*

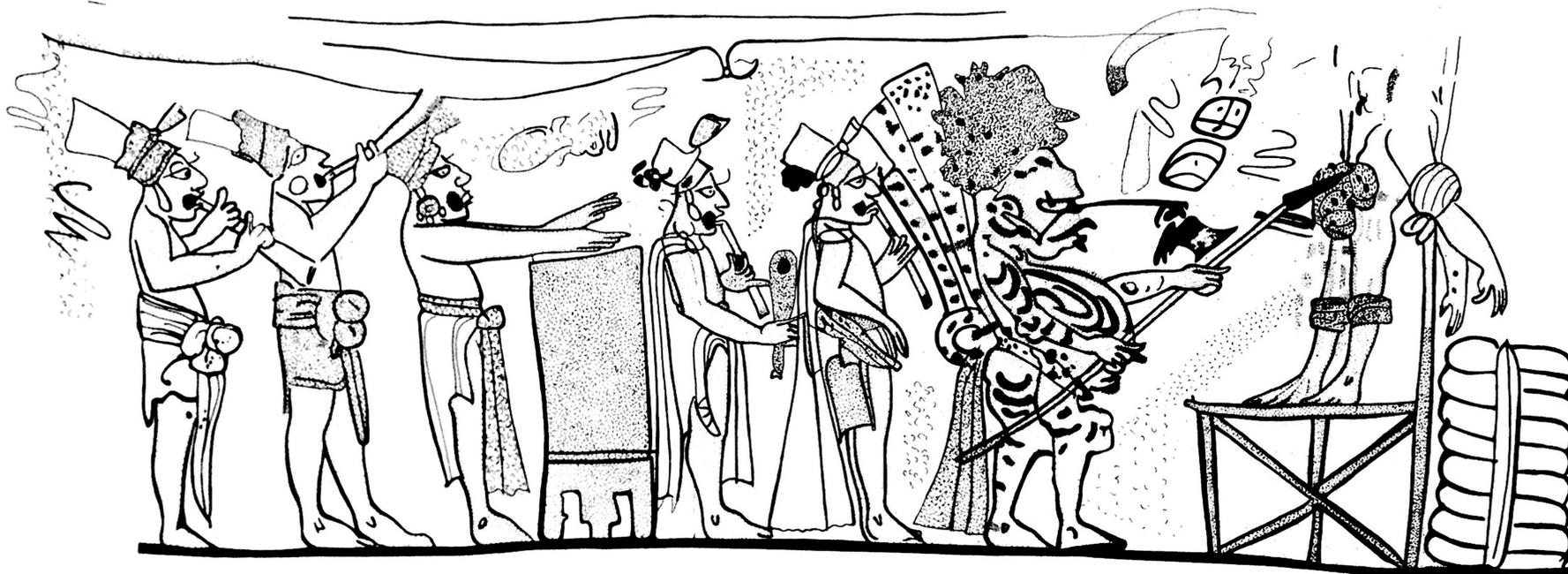
*en compañía  
recorrerás las cercanías.  
No demuestres temor,  
guarda la fortaleza de espíritu  
para lo irrevocable.  
Aquí llega  
el gran Hol-pop,  
y junto a él  
Ah' Kulel,  
Además  
Ah Ahau Kan Pech  
Viene,  
en compañía  
del ilustre Nacón Aké,  
y aquí llega Batab.  
Y sólo hay alegría en tu corazón:  
ya que  
de los jóvenes eres el mejor,  
para llevar las palabras  
de los habitantes  
hasta nuestro  
Hermoso Soberano,  
el que reside  
sobre esta tierra.  
Por fin, él pasó  
Los sufrimientos  
En grave [desangramiento].<sup>83</sup>*

Los cantares, textos de los cuales por suerte tenemos en las manos, acompañaban el rito de sacrificio, cuando al joven amarrado al poste los guerreros tiraban flechas no para matar, sino para herir, sacando sangre de las frescas heridas. En las vasijas del periodo Clásico también aparece este rito, cuando un sacerdote está hiriendo a la víctima con una lanza.

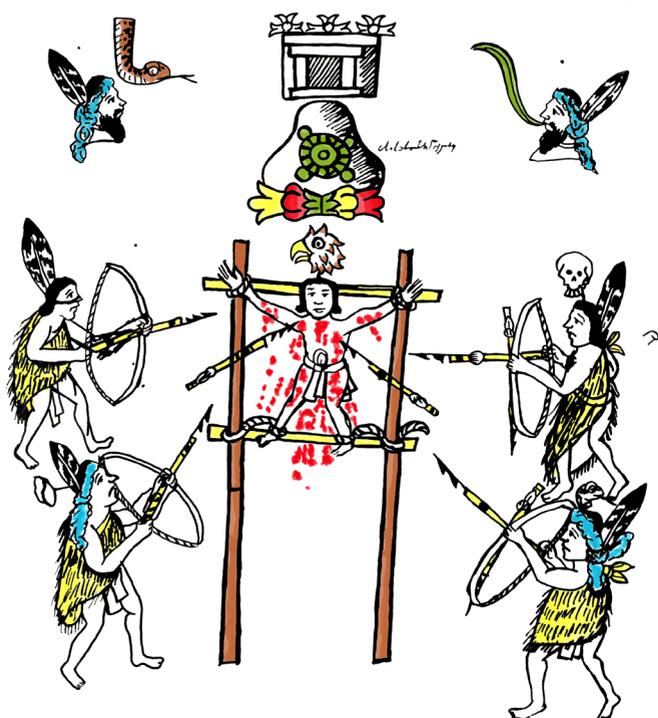
El mismo rito aparece en una de las representaciones de Tikal.<sup>84</sup> Es curioso, pero la escena de sacrificio coincide con los “mapas” del Universo de los Mesoamericanos.

A la llegada de los españoles este antiguo rito ya no existía como tal, sino que se había transformado en una danza festiva en la cual, de todas maneras, con mucha exactitud se observaban rasgos de la arcaica tradición. El nombre de esta danza, según lo indica Landa, también era “Colomché”: *Para jugarlo se junta una gran rueda de bailadores con su música que les hacen son, y por su compás salen dos de la rueda: el uno con un manojo de bohordos y baila enhiesto con ellos; el otro baila en cucullas, ambos con compás a la rueda, y el de los bohordos, con toda su fuerza los tira a otro, el cual, con gran destreza, con un palo pequeño arrebátalos. Acabado de tirar vuelven con su compás a la rueda y salen otros a hacer lo mismo.*<sup>85</sup>

<sup>83</sup> Yu. Knórosov, G. Yershova. “Profecía del sacerdote”. *Arqueología*, México: INAH. 1992, núm. p.53-54. <sup>84</sup> G.Yershova. Textos triunfales mayas. En: *Arqueología*, México: INAH. 1992, núm. 8. pp. 63-72. <sup>85</sup> Diego de Landa. *Relación de las cosas de Yucatán*, capítulo XXII.



Il. 309. La escena de sacrificio en el período Clásico.



Il. 310. Sacrificio de un personaje atado a un andamio. Detalle de la página 54 de los Anales de Cuauhtinchan. (Dibujo de Guillermo Kantún).



Il. 311. El lago volcánico Atitlán acumula muchas leyendas

Sin embargo, con el tiempo el rito adquirió aspecto de acción ceremonial más parecida al *rechazo de las mazorcas*. En la leyenda del lago de Atitlán, el momento más dramático de la historia es cuando el sacerdote lanza una mazorca de maíz y trece guerreros ubicados en círculo deben mantenerla suspendida con ayuda de sus flechas impidiéndole que caiga. Esto debe ocurrir hasta el momento cuando de la “mazorca” se desprendan todos los granos. Esta fiesta se celebraba en honor de la deidad Tohil.

Se debe decir que en el mito del Popol Vuh, la muchacha protagonista, llamando a los dioses, también se dirige a Tohil (X-Toh) al mismo tiempo que lo hace a la diosa del Cacao, lo cual, por lo visto, no es casual. El héroe principal de la leyenda de Atitlán, llamado Utzil, antes de toda la acción, durante el sueño, bebe de un bello recipiente “un líquido transparente aromático” que le ha ofrecido una maravillosa doncella. Al despertar, Utzil se convierte en participante de la “danza de la mazorca”, donde se tira al aire una mazorca y los 13 flechadores, en círculo, deben mantenerla en el aire hasta que se le caigan todas las semillas a la tierra.<sup>86</sup>

A causa de las intrigas de su contrincante, el héroe involuntariamente viola las reglas de la ceremonia y la sangre se derrama. Utzil desaparece, pero un cocodrilo que anteriormente había sido salvado de morir de sed por el héroe, ayuda al joven a cruzar el lago y a esconderse en una cueva bajo la protección de la gran abuela.

Si analizamos las imágenes-símbolos del mito, entonces obtenemos 13 constelaciones del Zodiaco maya; un rito ligado al derramamiento de sangre y la liberación del alma (herida de la “mazorca”), un cocodrilo que simboliza la Vía Láctea, asimismo figuran el Creador de todo lo material; aguas vírgenes de la creación del universo, ligadas a la cueva de los antepasados y el héroe guerrero que se va con los antepasados divinos. Se crea la impresión de que, en la ceremonia, lo más seguro es que se sobreentiende como “mazorca” el fruto del cacao y no el maíz.

Después de haber visto hasta el final el tema de los “voladores” nos damos cuenta que el mismo tema también tiene su lugar en los Códices mayas. Se encuentra en aquella parte de los manuscritos, que Yuri Knórosov denominó «Ocupaciones de los dioses». Otra vez estamos viendo al “volador” bajando, teniendo en la mano, y hasta en el pie, unas ramas con frutos del cacao, identificados anteriormente por varios investigadores. En este cacao el cacao se reconoce únicamente por la imagen, porque en el texto esta llamado ze-il (siil) “ofrenda”, “regalo”, “donación” de tal o tal deidad. Por ejemplo, en el D15a.<sup>87</sup>

## La ceremonia contemporánea maya – mayejak.<sup>88</sup>



Il. 313. Procesión en un pueblo de Guatemala.

El cacao sigue siendo un importante elemento en las tradiciones sacramentales contemporáneas de los indígenas de Mesoamérica, antes que nada, de las tradiciones relacionadas con las ceremonias (rituales), cuyos orígenes deben ser buscados en la antigüedad profunda.

A tales ritos pertenece la ceremonia *mayejak*, practicada por los indígenas maya-kekchí contemporáneos, en el poblado de Lancetillo en Guatemala. Se considera que el nombre *mayejak* proviene de la palabra *mayej*, que en lengua kekchí significa “ofrenda” e inclusive “víctima”. En calidad de víctima se suponía la ofrenda por la persona de bolitas de brea, de sacrificio para el sahumero – copal (símbolo de la sangre), velas y comida, por ejemplo, antes del inicio de la siembra del maíz. Se debe decir que este rito se conservó gracias a que la parroquia católica apareció en este lugar sólo en 1966, mientras que los indígenas continúan observando los ritos y creencias tradicionales, aunque, a decir verdad, intentando ocultarlos del mundo exterior y los extraños.



Il. 312. Conmueve la imaginación la llamada “figurilla de guerrero” que se preparan a sacrificar. El personaje es al mismo tiempo hombre y mujer, y aún más, con joroba, del cuerpo de la cual penden frutos de cacao. Sin duda se trata de una imagen que reúne los rasgos de cierto antepasado.

<sup>86</sup> F. Barnoya Galvez. “Leyenda de Xocomil”. En Cuentos y leyendas de Guatemala, Guatemala, Editorial Piedra Santa. 1985. P. 87. <sup>87</sup> Yu. Knórosov. Compendio Xcaret... 1999. T III. p. 42. <sup>88</sup> La información sobre el rito fue tomada del artículo de la antropóloga Claudia Ciampa: Ciampa C. “Trama de significados en un ritual que cambia: una investigación entre los q’eqchi’es de la Zona Reina (Guatemala)”. *Mundos zoque y maya: miradas italianas*. UNAM, Mérida, 2009, pp. 195-204.

Este rito del *mayejak* está ligado a las tradiciones indígenas de hacer ofrendas a la tierra, en primer lugar, en las cuevas. Indudablemente, este rito refleja la percepción que los mesoamericanos tienen de la cueva como lugar de habitación de los antepasados divinos.

En el poblado kekchí de Lancetillo existen dos tipos del rito *mayejak*: individual y comunal. En el primer caso, la familia se dirige al chamán local con la solicitud de realizar una ceremonia especial para pedir ayuda a la deidad *Tzuultaka*. Tal llamamiento puede surgir por cualquier situación que infrinja el curso cotidiano de la vida de la familia: enfermedad, sospecha de mal de ojo, negocio favorable, problemas con la tierra, petición de cosecha, algo con los hijos. En dicho caso, el chamán figura en calidad de intermediario entre los solicitantes y *Tzuultaka*. En primer lugar él da instrucciones para la compra de todo lo indispensable para llevar una buena ofrenda de sacrificio aunque a veces él mismo hace todas las preparaciones. Los objetos principales y más importantes cuya presencia ni siquiera se discute son: las bolitas de *copal* o de *pom*, así como las candelas; un animal sancochado, el caldo en el cual fue hervido el animal, *boh* (bebida alcohólica de maíz fermentado o de caña de azúcar), y, sin falta, cacao. Todos los demás objetos y productos quedan a elección y deseo de los participantes. Se elige un comité especial de trece personas, *Oxlahú*, para la realización del rito-fiesta. En lengua maya *oxlahú* es el numeral sagrado 13. El número corresponde a la cantidad de constelaciones zodiacales de los antiguos mayas y en consecuencia, en calidad de ciclo mínimo del número de días de la “semana” en el calendario mesoamericano. La elección de trece personas en la composición del grupo *oxlahú*, actualmente sigue siendo en cada poblado un momento de mucha responsabilidad. Por lo visto, se trata de que cada uno de ellos era considerado en la antigüedad como personalización de las deidades protectoras de las constelaciones. De entre los trece se elige al principal en el grupo, que ineludiblemente tiene que ser la persona más anciana y respetable. Precisamente, este grupo se encarga de los productos llevados que serán ofrecidos durante el sacrificio: las mujeres los cocinan y los hombres los colocan en los lugares del culto y los reparten entre los participantes. De tal manera, el agasajo se presenta en calidad de cierto don de los dioses.

En la actualidad, el sincretismo religioso conduce a que, durante la realización de las fiestas, la comunidad sea igualada a la llamada “cofradía” de feligreses de la Iglesia Católica, y parte del rito ocurre precisamente en la iglesia, como espacio sagrado, hacia donde se dirigen organizados en cadenas los flujos de personas siguiendo las direcciones de los puntos cardinales. Caminan con paso especial que simboliza el nexo entre los participantes con el Universo. Realmente, esta extraña procesión produce incluso en el observador ajeno una fuerte impresión fascinadora.

El centro de la procesión son dos filas de mujeres del grupo *Oxlahú*, cada una de las cuales lleva en una mano un incensario con copal humeante. En la otra mano, las participantes, una sí y la otra no, llevan una vela o flores. En el medio avanza un hombre del mismo grupo *Oxlahú* con un gran crucifijo en las manos. Detrás de él siguen los hombres con diferentes objetos sagrados: la Biblia, velas, y otros.

Aquellos de la procesión que entran de primero en la iglesia llevan una vasija con cacao y tamales de maíz. Ellas pasan siguiendo una trayectoria especial y rodean el altar para poner delante de las imágenes de los santos estas ofrendas principales: el cacao y los tamales. Es la culminación de la fiesta, después de lo cual la procesión sale poco a poco por las puertas de emergencia de la iglesia.



II. 314.  
La ofrenda  
sagrada:  
el cacao y el  
tamal



III. 315.  
Ofrenda de  
copal.

Es sorprendente, pero, siguiendo las tradiciones, en la época actual, empezaron a llevar a la iglesia en primer lugar en calidad de ofrenda al altar de sacrificios. Asimismo llevaban una gallina que degollaban y con su sangre salpicaban los cuatro puntos cardinales.

Después de las ofrendas en la iglesia, los miembros de *Oxlahú* se dirigen fuera de los límites del poblado, hacia las montañas o a una cueva, en donde oran y hacen ofrendas en forma de cacao y copal a la deidad *Tzuultaka*.

La ceremonia en la cueva dura dos horas, después de lo cual los participantes se regresan a la iglesia en donde se celebra el servicio festivo. Después a los participantes les reparten la comida ritual, es decir, cacao, maíz y carne. Es sorprendente, pero los antropólogos señalan que este momento pertenece a la parte más oculta y mística del rito. En el silencio total de la iglesia, los participantes comen la comida sagrada.

En realidad, la propia acción de repartición de recipientes con cacao y tamales con carne desde el altar hace recordar en mucho la mística de la comunión cristiana después de la liturgia eclesiástica.

La tradición de esta comida sagrada viene de la antigüedad, lo que nos demuestran las imágenes del período Clásico. La escenas relacionadas con la conmemoración de los muertos tienen presente esta comida: tamales bañados de cacao.

## Capítulo 9.

### CERO MATEMÁTICO NO QUEDA VACÍO: EL CERO ES LA MITAD DE UN FRUTO DE CACAO



Il. 316. Forma figurativa para expresar el "0" .

Parecerá extraño, pero muy pocos conocen que el cacao tiene una íntima relación con las matemáticas de los antiguos mesoamericanos y hasta su filosofía. En este caso hablamos del famoso cero maya, simbolizado... por el cacao.

O sea, el cacao daba ideas y estimulaba el pensamiento. Ya habíamos contado, contamos que precisamente la imagen de una mitad de fruto del cacao sirvió de base para la creación del símbolo del cero posicional, que en la antigua América significaba "20". Exactamente, esa cantidad de granos se encuentra en la mitad del fruto de determinada variedad de cacao. El cero presentaba incluso un personaje especial, el cual era esculpido por los antiguos artistas mayas. Resulta curioso, pero a este "joven dios del cacao"

a veces lo confunden con el "joven dios del maíz", lo cual, al parecer, no es casual. Si la bebida embriagante fue traída por los monos, por lo visto, en la antigüedad sólo los jóvenes y bellos mayas podían dedicarse al estudio de las matemáticas.

*Matemáticas, cifras, números, suma, multiplicación y... ¡granos de cacao!*



Il. 317. Sacerdote-matemático en el proceso de cálculo y anotaciones. Detalle en K1196. (Dibujo de Guillermo Kantún).

En las imágenes mayas antiguas, especialmente en las vasijas policromas de cerámica, vemos que junto a los gobernadores aparecen cortesanos sentados y dedicados a importantes cálculos económicos. Delante de ello se ubican pequeños objetos parecidos a piedrecitas y en la mano sostienen una varita. Es notable que también la imagen de los libros manuscritos aparece en forma de cinta y precisamente con inscripción numeral.

Diego de Landa escribe acerca de las matemáticas mayas:

*Que su contar es de 5 en 5 hasta 20, y de 20 en 20 hasta 100, y de 100 en 100 hasta 400, y de 400 hasta 8 mil; y de esta cuenta se servían mucho para la contratación del cacao". Tiene otras cuentas muy largas y que las extienden ad infinitum contando 8 mil 20 veces, que son 160 mil, y tornando a 20, duplican estas 160 mil, y después de irlo así duplicando hasta que hacen un incontable número, cuentan en el suelo o cosa llana.<sup>89</sup>*

En una inscripción matemática común, la unidad se expresaba con un punto; el dos = con dos puntos; el tres = con tres; el cuatro = con cuatro puntos escritos en línea. Pero la cifra cinco se escribía con línea continua, por lo visto, sobreentendiendo lo íntegro de un todo “una mano”. Aunque los nahuas más tardíos, que adquirieron estos conocimientos de los mayas, utilizaban no sólo un calendario menos complicado sino que esencialmente simplificaron la inscripción. Ellos transmitían con puntos todas las unidades hasta el mismo veinte.

Así, los números mayas (lo mismo que los olmecas y los zapotecas), sin ser matemáticamente exactos, se escribían con ayuda de tres cifras: punto, raya y cero.

## El cero más antiguo en el mundo.

El conocimiento del cero entre los antiguos sacerdotes es valorado altamente por los matemáticos modernos. Con mayor razón que, a pesar del retraso en el tiempo de las civilizaciones del Nuevo Mundo en relación con el Viejo Mundo, el cero matemático apareció en América prácticamente mil años antes de esto sucediera en el siglo VIII de nuestra era en la India y mucho tiempo antes de que esta abstracción fuese comprendida y adoptada en el siglo XV por Europa Occidental. Asimismo, según señalara Yuri Knórosov, en sus “Anotaciones sobre el calendario maya”, *el cero, por lo menos en el área del cálculo del tiempo, era considerado por los sabios no como la ausencia de cantidad, sino al contrario, como plenitud, como conclusión. Tal comprensión de cero en el cálculo del tiempo está ligada al principio de contar no sólo el tiempo pasado. En el cálculo contemporáneo del tiempo, de manera inconsecuente se utilizan dos principios diferentes. Nosotros no tenemos fecha 0 del mes, pero tenemos 0 horas. Los sabios de la reforma calculaban según un solo principio, como nosotros contamos las horas del tiempo pasado. Entre ellos, 0 días significaba que habían pasado 20 días completos, y ellos escribían 1.0.*<sup>90</sup>

En las inscripciones mayas calendáricas o cifra 20 podría aparecer:



e inclusive así:



La cifra cero aparece en forma de un caracol simbólico: Hay diversas variantes de este signo:



Tabla: Variantes de caracola. (Dibujos de Guillermo Kantún).



Il. 324. Variedad de cacao con 20 semillas.

En general se considera que el símbolo del cero que aparece en lugar del 20 es precisamente el signo del caracol en espiral o bivalvo abierto, de una o dos mitades. En realidad, podría resultar que los antiguos inventores de la inscripción matemática *no dibujaron el caracol, sino, el fruto del cacao*. Se trata de que un fruto de cacao de élite que puede contener exactamente 20 semillas.

Esta coincidencia no podía no emocionar a los antiguos mesoamericanos, porque el número correspondía a la unidad básica del cálculo matemático. Como detalle se puede mencionar también que los jorobados que representan a las deidades antiguas, más frecuentemente aparecen con un caracol-joroba. Sin embargo, hay casos cuando la joroba es la mazorca del cacao.

Pero el Códice de Madrid nos obligó a revisar esta aseveración. Todo comenzó con unos extraños objetos representados en la página M95a en donde observamos una ceremonia en la cual cuatro personajes rocían con su sangre ciertas mitades dobles que Michael Coe identificó como frutos de cacao.<sup>91</sup> Yu. V. Knórosov consideraba que se trata de conchas abiertas. Él partía del hecho de que, en las inscripciones numerales, con frecuencia así aparece precisamente el símbolo del cero (número 20). Tanto más que en otros casos, en lugar de estas dos mitades redondeadas aparecía una caracola en espiral muy bien contorneada. Este signo (K375) se lee *n(u)*, lo cual convincentemente es confirmado por la lectura entrecruzada.<sup>92</sup> Al mismo, en la lengua maya la veintena era llamada *hun-kal*. Según los diccionarios coloniales, la palabra *nu-un-p'ul* significa “mitades idénticas que se unen en un todo”, *nu-pil*, *nu-nup*, “par exacto de la otra mitad”. De tal manera, el signo transmite la imagen de un objeto de dos mitades idénticas. En calidad de tal todo podía aparecer una concha abierta y las mitades de un fruto de cacao. Pero, ¡en este caso en cada fruto debía haber exactamente 20 granos! Así, inesperadamente se descubrió el secreto del origen del signo del cero mesoamericano que llevó a la conclusión de que la inscripción matemática tenía que haber surgido únicamente allá, en donde crecía el cacao.

<sup>90</sup> Yu. Knórosov. “Notas sobre el Calendario maya: introducción I”. (Zametki o kalendare maya). En *Etnografía Soviética*. 1971, núm. 2. Moscú. p.79. <sup>91</sup> M.Coe, S. Coe. *The True History of Chocolate*. London, 2007. p. 43. <sup>92</sup> Yu. Knórosov. *La escritura de los indígenas mayas*. Moscú-Leningrado, 1963.

¿Acaso aún no se conoce todo sobre las inscripciones matemáticas mayas? Realmente puede resultar que los antiguos inventores de la inscripción matemática representaban no la concha, sino los frutos del cacao. La cantidad media de granos en un fruto corriente es de 50 – 60 unidades. Son raros los autores que se refieren a variedades de cacao con 40 semillas. Sin embargo hay variedades que tienen 40 semillas, las cuales, al parecer, eran más comunes. Este número también parece conveniente ya que, si dicho fruto es cortado por la mitad, entonces también se obtienen dos mitades ovaladas con veinte granos cada una. En Mesoamérica el cacao servía como una especie de medida parecida al quilate (vainas del algarrobo cuyas semillas servían de medida de masa) que en el Viejo Mundo se convirtió en unidad de medida de masa y volumen aceptada por todos, así como medida de la pureza del oro. Existe la variedad de cacao, en cuya mazorca hay exactamente 40 granos, 20 frutos (800 semillas) dan un kilogramo de semillas secas, lo cual por sí mismo es cierta medida estable. Precisamente así era llamado por los mayas, *pach cacao* “medida de cacao”. La unidad de cálculo del cacao eran 8000 semillas o sea 10 medidas mayas que pesaban 10 kg.

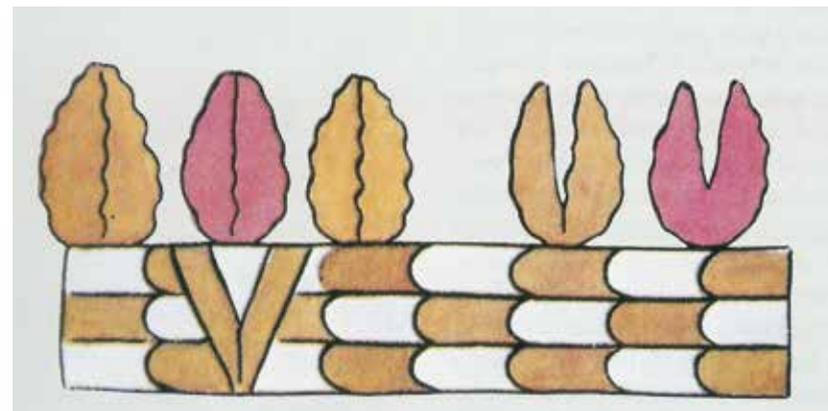
Diego de Landa escribió: *Que su contar es de 5 en 5 hasta 20, y de 20 en 20 hasta 100, y de 100 en 100 hasta 400, y de 400 en 400 hasta 8 mil; y de esta cuenta se servían mucho para la contratación del cacao...*<sup>93</sup>

Sin embargo, este mismo número de 8000, que se llama «pik», al parecer, el término procede del nombre maya de una variedad del cacao – «pek». O sea la unidad de cálculo maya la más importante en pagos y tributos que es 8000 tiene su origen en el cacao.

Para esclarecer si existen en verdad tales variedades de cacao que contienen 40 granos tuvimos que dirigirnos al estado de Tabasco, a la finca Jesús María en las cercanías de la ciudad maya de Comalcalco, aquella misma en donde en un ladrillo fue plasmado un satisfecho personaje bebiendo de una taza su cacao. Aquí, en las tierras tradicionales del cultivo del cacao, personas entusiastas restablecen las antiguas variedades de cacao de élite. Cuál no sería nuestra sorpresa cuando el dueño de la finca, Vicente Cacep, tomó de un montón de frutos de cacao recién cortados uno bastante grande, lo partió hábilmente con un machete y nos mostró... ¡la pulpa blanca en la cual se anidaban 20 granos claros! Nosotros ni siquiera esperábamos tener tal suerte.

Sin creer hasta el final, sacamos el contenido y contamos los resbaladizos granos. Los que se ubicaban en la parte de arriba del fruto estaban un poco retorcidos. Vicente explicó. “En realidad, los granos pueden ser un poco menos o un poco más”. Nos sorprendimos: resulta que, por lo común, en los libros escriben que los granos en la mazorca están colocados en circulitos de cinco y por eso, su cantidad debe multiplicarse por cinco. En la realidad resultó que en las variedades de élite con grandes granos este orden es muy relativo. No obstante, resultó que gracias al Códice maya nosotros logramos adivinar que la mazorca de cacao debía contener precisamente 20 granos y logramos esclarecer que, en la antigüedad, en México existían y se valoraban precisamente estas variedades. A propósito, la imagen del cero en forma de

Il. 326. Cacao en el Códice mixteca.



Il. 327. Temascal-Baño con cacao Mixtecas.



Il. 328. Teotihuacan Árbol de cacao.



Il. 325. Cero - ¿Concha o cacao?. (Dibujo de Guillermo Kantún).



Il. 327. Los dioses riegan con sangre el cacao M95a.

fruto de cacao correspondía más a la antigua filosofía de la comprensión del cero en relación con la cantidad como *totalidad (plenitud) o conclusión*. En este sentido, la caracola no se corresponde de ninguna manera con esta comprensión ya que el molusco ausente más bien da cuenta de cierto vacío, ausencia de cantidad. Sin embargo, con el tiempo, los antiguos matemáticos mayas empezaron a utilizar el signo del cero también en el sentido de “ausencia de cantidad”. Y la identidad con el caracol vacío, en este caso era mucho más apropiada. O la concha vacía los llevó a semejante redefinición conceptual del símbolo...

93 Diego de Landa. *Relación de las cosas de Yucatán*. Capítulo XXIV.



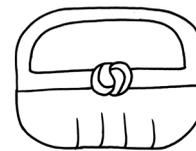
Il. 340. Personaje maya importante con la bolsa para el cacao en el cinturón. Detalle de la vasija K1599.

## ¿Qué ábacos utilizaban los mayas? o ¿Cómo era la computadora indígena?

Muchos españoles que llegaron a las tierras mayas en el siglo XVI escribían con admiración acerca de cómo los indígenas, sorprendentemente, calculaban y fácilmente operaban con grandes números. Era sabido que los matemáticos, y por lo visto, también los contadores mayas, utilizaban un original dispositivo de piedrecitas parecido al ábaco. Posiblemente, en calidad de “cuentecitas” para el cálculo servían determinados caracoles que son más livianos, más simpáticos y es fácil escoger caracoles iguales según su forma. También era posible utilizar para esto granos de cacao.

Una bolsita llamada *ton* servía para guardar los granos de cacao para los cálculos. Es dudoso suponer que en una pequeña bolsa atada al cinturón se lograra introducir muchos granos de cacao para realizar los pagos.

A juzgar por los textos orales, por ejemplo, el drama *Rabinal Achí*, las ofrendas en cacao se medían en costales y de ninguna manera en granitos separados. La bolsita que era colgada por delante por los altos funcionarios mayas, exactamente sobre la “parte verenda”, era llamada *tem* o *ton*. Por eso, la palabra *ton* también significaba “viril”, “apasionado”, en el sentido de “macho en toda la medida”, o como dicen los amantes de los perros “macho dominante”.



Il. 341



Il. 342

(Dibujo de Guillermo Kantún).

El signo que se lee *ton* tenía este aspecto, 341, ó éste 342. En sustancia, transmitía la imagen estilizada de “bolsita para el cacao”, que cubría el lugar más importante del verdadero macho.

No se excluye que en la bolsita en realidad se encontrara determinada cantidad de granos de cacao, pero con su ayuda se podían realizar no los pagos, sino hacer cálculos. Recordemos que la “medida de cacao” era de 800 granos y pesaba exactamente un kilogramo. Para las operaciones aritméticas cotidianas era suficiente tener 35 granos para manipular fácilmente con números incluso de hasta varios millones.

En cada nivel se puede contar con sólo siete granitos, haciendo una “fórmula” ordinal, ya que, en cualquier caso, el “valor” del signo (cinco o unidad) unívocamente se define según su posición:

Il. 343. Plato con semillas de cacao hechas de hueso – la calculadora maya. Clásico Tardío. Museo Palacio Cantón, Mérida, Yucatán.



Así, con ayuda de los granos de cacao podemos transmitir el número 16:

	1
	5
	5
	5

La posición superior de la piedrecilla o del grano siempre definirá las unidades, y aquellas o aquellas que están más abajo, los cinco. El número 11:

	1
	5
	5

Para transmitir un número hasta cuatro, simplemente se podían colocar los granos en fila:



Y, ¿qué hacer para transmitir el número 5 con los mismos granos? Por supuesto, para ello, formalmente bastaba con poner en fila cinco granos.



¿Y si se trata de 10? Para esto necesitaremos un signo especial que debe significar 0. De signo puede servir un grano invertido como en el espejo. Y si utilizamos la concha, entonces usaremos exactamente así sus dos superficies. De tal manera, el cinco puede ser transmitido de manera mucho más sencilla.

	o en cifras		5
			0

He aquí el 10:

	o en cifras		5
			5
			0

Es destacable que en los límites de 20 (o de cero total), obtenemos algo así como un orden “inverso” de una inscripción normal de un cálculo posicional. En este caso, las unidades menores se encuentran arriba y las rayitas cinco se ordenan abajo.

VI	3200000	3200000 x 20
V	160000	160000 x 20
IV	8000	8000 x 20
III	400	400 x 20
II	20	20 x 20
I	1	1 x 1

Mientras que en la inscripción posicional las más grandes se ubican arriba, garantizando el infinito potencial de la cuenta.

Ahora, examinemos el ejemplo: para “inscribir” con ayuda de granos el número 5839, después de varios cálculos poco complicados, presentamos en inscripción maya:

### 14.11.19

$5839:400 = 14.(5975)$	$14 \times 400$		$= 5600$	
	$5839-5600=239$		$+$	
$239:20 = 11.(95)$	$11 \times 20 =$		$220$	
			$+$	
$239 - 220 = 19$			$19$	
			<b>5839</b>	<b>14.11.19</b>

No es difícil imaginar cómo funcionaban estos cálculos” mayas durante la realización de operaciones aritméticas. Probaremos sumar 5839 + 5839. En granos-piedrecillas-conchas, esto puede verse así:

	$+$		$=$	
$14 \times 400$		$14 \times 400$		<b>29</b>
$11 \times 20$		$11 \times 20$		<b>60 (400)</b>
$19$		$19$		<b>18 (20)</b>

Obtenemos:

14	14	$+ 1 = 29 \text{ (x 400)}$	<b>11600</b>
14 +	11	$+ 1 = 23 \text{ (x 20)} = (20 \times 20) + 3 \times 20$	<b>60</b>
19 +	19	$= 38 \quad 38 - (20) =$	<b>18</b>
			<b>11 678</b>

Si inscribirla horizontalmente, entonces, la fórmula aparece así:

$$14.11.19 \\ + 14.11.19 \\ = 1.9.3.8$$

Durante la elaboración de las tablas de cálculo mayas en la computadora se hizo del todo comprensible cómo y por qué los antiguos mesoamericanos llegaron a los signos simples de las cifras: los puntos y rayitas, a diferencia de las imágenes de los granos de cacao, de las conchas y de las piedrecillas, ocupan mucho menos espacio, y son más sencillas en su ejecución.

Ahora, intente por si mismo entrenarse en la inscripción matemática maya y en las manipulaciones con los “cálculos” indígenas. En lugar de los granos de cacao que difícilmente estén al alcance de los habitantes del Viejo Mundo, con el mismo éxito se pueden utilizar granos de café.

Para empezar escriba con cifras, y después ponga granos de café (o piedrecillas de colores), números hasta cuarenta y después, compare los resultados con la tabla que aparece al inicio de este apartado.

Después, invente cualesquiera números y escríbalos. Entréñese en la suma y la resta. Será necesario recordar un poco la escuela primaria, pero eso no tiene nada de malo.

Examinemos el fragmento de la página D35 del Códice de Dresde, en donde:

	<b>xot</b>	<b>Exactamente [pasaron] 10216 [dias]</b>
	<b>1</b>	$1 \times 7200 = 72008$
	<b>8</b>	$8 \times 360 = 288016$
	<b>6</b>	$6 \times 20 = 120$
	<b>16</b>	$16 \times 1 = 16$
		$7200+2880+120+16 = 10216$

Es notable que la palabra *xot* en su *significado matemático* de “exacto” o “justo” es también transmitida con un signo en forma de concha, es decir, de cierta manera se relaciona con el concepto de número “redondo” o de cero en el sentido de veintena. En los textos jeroglíficos, el matemático es llamado *xot-xot-p'i*, literalmente, “observador exacto”.

A juzgar por los testimonios de los españoles, los indígenas hacían cálculos rápidamente y fácilmente podían operar con grandes cifras. De acuerdo con las descripciones, los matemáticos mayas, al igual que los contables, utilizaban un dispositivo muy original con piedrecillas muy parecido a un ábaco. Es posible que en calidad de “huesecillos” para el ábaco sirvieran determinados caracoles que son más livianos y de forma unificada, y en la bolsita, *tem* o *ton* se guardaban granos de cacao para los cálculos. Es difícil suponer que en esta pequeña bolsa atada a la cintura se pudieran introducir muchos granos de cacao. A juzgar por los textos, resulta que las ofrendas de cacao eran en costales. No se descarta que en la bolsita hubiese determinado número de granos de cacao pero, con su ayuda, lo más seguro es que se pudiesen realizar no cálculos, sino conteos.

El signo que se lee *ton*, 341 ó 342, propiamente transmitía la imagen estilizada de la “bolsita para cacao”, que cubría las partes pudorosas del verdadero macho indígena. Esas mismas partes que eran pinchadas para extraer sangre durante las ceremonias sagradas. Y de nuevo el cacao, de manera extraña, se entremezcla con la extracción ritual de sangre.

## Capítulo 10.

### UNA TAZA DE CHOCOLATE BATIDO

**Quién inventó los dulces de chocolate.**

**Recetas antiguas de la sabrosa bebida.**

Ahora, cuando repasamos la emocionante historia del cacao podemos darnos el placer de hacer uso de los consejos originales de los antiguos mesoamericanos. Más exactamente, experimentar en la cocina.

Diego de Landa describía de la siguiente manera el proceso que para la elaboración del chocolate seguían los indígenas mayas en Yucatán: *Que también tuestan el maíz, lo muelen y deslíen en agua que es muy fresca bebida, echándole un poco de pimienta de Indias y cacao.*

*Que el mantenimiento principal es el maíz, el cual hacen diversos manjares y bebidas, aun bebido como lo beben, les sirve de comida y bebida, y que las indias echan el maíz a remojar en cal y agua una noche antes, y que a la mañana (siguiente) está blando y medio cocido y de esta manera se le quita el hollejo y pezón; y que lo muelen en piedras y que de lo medio molido dan a los trabajadores, caminantes y navegantes grandes pelotas y cargas y que dura algunos meses con sólo acedarse; y que de aquello toman una pella y deslíenla en un vaso de la cáscara de una fruta que cría un árbol con el cual les proveyó Dios de vasos; y que se beben aquella substancia y se comen lo demás y que es sabroso y de gran mantenimiento; y que de los más molido sacan leche y la cuajan al fuego y hacen como poleadas para las mañanas y que lo beben caliente; y que lo que sobra de las mañanas echan agua para beber en el día porque no acostumbran a beber agua sola. Que también tuestan el maíz, lo muelen y deslíen en agua que es muy fresca bebida, echándole un poco de pimienta de Indias y cacao.*

*Que hacen del maíz y cacao molido una a manera de espuma muy sabrosa con que celebran sus fiestas y que sacan del cacao una grasa que parece mantequilla y que de esto y del maíz hacen otra bebida sabrosa y estimada.*<sup>94</sup>

En primer lugar es conocida la bebida de cacao: chocolate. Diego de Landa describe su elaboración por los indígenas mayas de Yucatán: *“Que también tuestan el maíz, lo muelen y deslíen en agua que es muy fresca bebida, echándole un poco de pimienta de Indias y cacao.*

*“Que hacen del maíz y cacao molido una a manera de espuma muy sabrosa con que celebran sus fiestas y que sacan del cacao una grasa que parece mantequilla y que de esto y del maíz hacen otra bebida sabrosa y estimada.”*<sup>95</sup>



Ill. 345. Batiendo la espuma del cacao.



La elaboración de la bebida tenía una tecnología bastante complicada. Además, era acompañada de ceremonias especiales lo cual hace pensar en el significado ritual secreto del chocolate. Inicialmente los granos eran tostados (*tacan kel* – “tostar bien el cacao para que en el chocolate se bata mucha espuma”). Después, lo molían en un metate de piedra (*mix* – “moler cacao en el metate”). A la masa obtenida le agregaban condimentos: *Tan chucua* – cacao molido en masa con condimentos.

Los aditamentos podían ser: chile, chile menudo muy picante, harina de maíz y/o masa de granos molidos de maíz tierno, achiote (*Bixa Orellana*). Como resultado se obtenía una bebida amarga y muy fuerte. Entre los mayas existían otras recetas más cercanas a la “confitería”, cuando al chocolate agregaban vainilla, miel, así como *octli*, que es jugo de agave fermentado.

Después la masa se mezclaba con agua y se calentaba hasta que en la superficie aparecía la manteca de cacao *acacnak*. Se quitaba la primera espuma, después de lo cual, en determinadas proporciones, se agregaba una porción más de masa molida. Después, de la jarra, desde la altura de un hombre erguido, se vertía la bebida en un enérgico chorro a otra vasija colocada en el suelo, llamada *xuchit*. Como resultado de ello, en la superficie de la bebida se elevaba una esponjosa espuma. Los mayas la llamaban *yom-cacao* – “espuma de cacao”.



Il. 347. El antiguo ciudadano maya de Comalcalco tomando su cacao caliente.

*Atole de cacao*. Se prepara con harina de maíz, agregando granos de cacao y diferentes especias o azúcar sin refinar.

*Atole campurrado (champurreado)*. Atole de maíz cocido hasta la consistencia espesa, agregando chocolate y endulzando con azúcar.

*Atole de puzunque*. 50% de cacao molido frito, 50% de cacao sin tostar con agua, vainilla, canela, pero sin azúcar.

*Atole de sapuyul*. Frutos del zapote, granos de cacao, granos de cacao silvestre pataxte, harina de maíz, agua, sin agregar azúcar.

*Atole de suchiles*. Granos molidos de cacao y de pataxte, frutos del zapote, agua, maíz, a veces se agrega arroz.

*Batido*. 50% de granos de cacao de molido grueso, 50% de cacao de molido fino, se bate con agua tibia. Se puede añadir al gusto achiote, azúcar, frutos del zapote, especias.

*Cacahuada*. Mucílago de cacao en agua con azúcar.

*Chilate (chilatl)*. Se prepara con una mezcla de maíz maduro tostado y agua hervida o de lluvia con azúcar a la cual se le agrega cacao y chile.

*Chorote*. Bebida típica tabasqueña que se prepara de la masa de maíz cocido mezclado con cacao tostado molido y azúcar, colada y disuelta en agua fría.

*Guaro*. Pulpa del fruto y granos de cacao o de pataxte, cal, grasa animal, azúcar sin refinar, pulpa de jocote y, a veces, infusión de arroz.

*Panecita*. Mezcla de harina de maíz frita, canela y semillas de cacao, a veces, mezcla de semillas molidas de cacao o de pataxte.

*Pinole*. Mezcla de harina de maíz frita, canela y semillas de cacao de pataxte.

*Popo*. Bebida típica veracruzana. Se mezclan arroz hervido, cacao tostado, cáscara de yuca, raíz de chupipe y azúcar. La masa se disuelve en agua batiendo hasta sacar la espuma.

*Pozole (pozol)*. Masa para tortillas de maíz mezclada con cacao molido, agua caliente y azúcar sin refinar. Puede agregarse canela.

*Pozonque*. Bebida de Oaxaca y Guerrero. Se parece al chorote y pozole.

*Tejate*. Bebida de maíz molido, rosita de cacao, chile pasilla.

*Texcalate (tascalate)*. Bebida chiapaneca. Mezcla de tortilla tostada o seca, cacao tostado molido sin cáscara, achiote, canela y azúcar. Lo molido se disuelve en agua fría.

*Tiste*. Azúcar, cacao e infusión de arroz en proporciones de 4:1:0.5, disueltas en agua. Se puede agregar vainilla, canela y achiote.<sup>96</sup>

*Xochistle*. Cacao tostado y molido hasta polvo, agregando achiote, miel o azúcar.

## Los degustadores españoles

El segundo español que probó el cacao, después de Colón, fue Hernán Cortés. La bebida le fue ofrecida por el emperador Moctezuma en calidad de señal de amistad y sinceridad. Por lo visto el emperador suponía que de tal manera se ganaría la buena disposición del recién llegado e incompresible hombre y por eso le ofreció la “bebida espumante” que era preparada en la corte y que era guardada para los huéspedes más apreciados. Incluso existe la suposición de que la palabra *chocolatl* significaba “agua espumosa”.

Es evidente que a los españoles que se radicaron en México después de la conquista desde el principio les atrajo el árbol de cacao. Es de imaginar que por el valor económico que tenía. Uno de ellos lo escribía así: *“El cacao es el fruto de un árbol de tamaño mediano que después de sembrado da cosecha. Los frutos son casi como la almendra que se cultiva en Castilla, da fruto mazorca con rayas como en los melones pequeños. Cada mazorca por lo común contiene más o menos treinta granos de cacao. Están listos para ser consumidos verdes en cuanto maduran los granos. Asimismo los comen secos”*. A juzgar por todo, los españoles, cuando lo permitían las posibilidades, simplemente mascaban los granos de cacao, lo cual, en realidad, es muy sabroso.

El también fraile y el más reconocido de los cronistas del siglo XVI, Bernardino de Sahagún, quien dejara una magnífica descripción de la vida cotidiana de los indígenas, también prestó atención al cacao: *“aquella que muele el cacao para la preparación de la bebida debe molerlo con un método especial. La primera molienda aplasta y desmenuza el grano. La segunda vez los muelen más finamente mezclándolo con granos de maíz cocido lavado. Después, cuando ya todo está molido en una masa uniforme, se le agrega agua en algún recipiente. Y si el agua es poca, entonces se obtiene una “excelente bebida...”*. A juzgar por el texto, él tenía sus preferencias y sus propias recetas para la elaboración de la “excelente bebida”.

En 1579, cuando las autoridades de la Alcaldía Mayor respondieron a una solicitud de información de la Corona, consignaron que los



III. 348. “El Bebedor” por José María Oropeza. 1891. Castillo de Chapultepec.

tabasqueños, tanto los españoles como los aborígenes, elaboraban un género de bebida muy saludable el cual es de maíz y cacao y echan ciertas especias de calidad, que son unas orejuelas y pimienta llaman a esto chocolate y se toma caliente.

Gracias a una descripción del dominico inglés Thomas Gage sabemos con qué celeridad cambian los gustos, en lo cual influye no solo el estado económico del consumidor sino también su estado de salud. En 1630 el fraile apuntaba: *“Cuanto a los otros ingredientes del chocolate, es notable la diferencia de todos los que entran en su composición. Algunos le echan pimienta negra, que los médicos reprueban por ser demasiado cálida y seca, excepto para los que adolecen de frialdad en el hígado y que necesitan calentarse. Por lo común, en lugar de pimienta suelen ponerle guindillas o pimientillos de los que*

llaman chiles, que si bien enardecen la boca, producen sin embargo efectos húmedos y fríos.

También entran en el chocolate azúcar blanca, canela, clavo, anís, almendras, avellanas, orejabala, zapoyal, agua de azahar, almizcle y el achiote que se necesita para dar a la masa del chocolate el color del búcaro. Mas la dosis de estos ingredientes ha de ser proporcionada a la diversidad de temperamento del que ha de usarla...

Algunos le echan maíz, que es flatulento, pero lo hacen sólo por ahorro, si no es por codicia, pues aumentan la cantidad y doblan la ganancia, costando la fanega de maíz sobre ocho pesetas y valiendo la libra de chocolate ocho reales según su precio ordinario.

Por lo común se emplean todos los ingredientes citados, pero en mayor o menor cantidad según el gusto de cada uno. La gente vulgar, como los indios y los negros, suelen echarle solamente cacao, achiote, maíz y algo de pimienta y anís.<sup>97</sup>

En realidad, por muy extraño que parezca, los españoles empezaron a beber chocolate gracias a la religión. Al principio a ninguno de los españoles les gustó el cacao, ni a Colón ni a ninguno de los conquistadores. Uno de los soldados españoles llegó a considerar incluso que esta bebida era para los cerdos y no para las personas. Por lo visto se trataba de las variantes con adición de pimienta o maíz.

Sin embargo, paulatinamente el chocolate con miel o con el embriagante *octli* condujo a la idea de utilizarlo en calidad de suplemento del vino. La falta de vino en el Nuevo Mundo se convirtió en un verdadero problema para los españoles acostumbrados a consumir esta bebida. Y por eso, en la primera etapa los conquistadores empezaron a beber cacao para no beber simplemente agua, y como resultado, poco a poco se fueron aficionando a la bebida indígena. Poco a poco, los guerreros se fueron dando cuenta que, “tras beber cacao, se puede viajar sin cansarse todo un día sin experimentar hambre”. Debe recordarse que las condiciones en las cuales se encontraban los españoles eran verdaderamente duras: clima inhabitual, comida desacostumbrada, peligros permanentes. El chocolate empezó a jugar el papel de una especie de *estimulante*.

No es sorprendente que las admirables cualidades energéticas de la bebida indígena fueran especialmente valoradas por los clérigos y las personas más religiosas, quienes celosamente observaban las reglas, las monjas católicas, fueron las primeras en descubrir que el consumo del tan alimenticio chocolate, el cual no era considerado comida, les ayudaba a superar fácilmente los largos y rígidos ayunos. En aquella época eran muchos los que ayunaban.

Se conservaron historias acerca de cómo los jesuitas expulsados de Paraguay en el siglo XVIII durante muchas semanas se tuvieron que alimentar sólo con chocolate. Los padres misioneros se vieron obligados a viajar a Europa sin dinero, sin comida, abandonando sus misiones únicamente con lo que tenían puesto al momento de recibir la orden de expulsión.

A decir verdad, en la Iglesia, como suele suceder, aparecieron sus pecadores chocolateros. El chocolate fue acusado de “inflamar pasiones” debido a su “naturaleza fogosa”, lo que motivó que ciertas monjas carmelitas de un convento de la ciudad de México se vieron obligadas a pronunciar durante su profesión el voto “*de no beber chocolate ni ser causa de que otra lo beba*”.

Aunque en esta cuestión no había unanimidad ya que, en otro monasterio, los monjes inclusive construyeron una “chocolatería” especial en donde degustaban tranquilamente su bebida predilecta.

A juzgar por todo, en torno al chocolate durante largo tiempo ardían las discusiones y las pasiones. Unos consideraban el chocolate como un alimento tan completo que alegaban rompía el ayuno, por lo que en 1662 tuvo que intervenir el propio Vaticano, declarando que “beberlo en Cuaresma no era pecado”. La disposición fue publicada, pero, de todos modos quedó un rescoldo de desconfianza, acerca de lo cual da cuenta la famosa manifestación del obispo de Puebla, Juan de Palafox y Mendoza, quien declaró: “*No lo hago por mortificarme, sino porque no haya en casa quien mande más que yo, y tengo observado que el chocolate es alimento dominante, que, en habituándose a él, no se toma cuando uno quiere sino cuando quiere él*”.<sup>98</sup>

Sin embargo, no todo era tan unívoco. Recién terminada la conquista, los españoles se lanzaron con ímpetu a discutir las cualidades del cacao. Así, en 1591, cierto Juan de Cárdenas escribió todo un tratado sobre el cacao. En particular, él razonaba sobre la naturaleza “fría” o “caliente” del cacao, suponiendo al mismo tiempo que el cacao contenía en si tres naturalezas: terrestre, aérea y fogosa. En su opinión, el cacao, preparado tal como debe ser, es decir, tostado y molido, “engorda y sustenta el hombre, dándole sano y loable mantenimiento”. Además, consideraba el español, el cacao bien preparado, “además de despertar el apetito, ayuda a la digestión y la micción, a la vez que causa alegría y pone fuerza al cuerpo. Pero, si no se tostaban los granos, aquel que consumía tal bebida empezaba a sufrir quebrantos de salud: “*restrañía el vientre, detenía de todo punto la regla, cerraba las vías de la orina... se privaba el rostro de su vivo y natural color, debilitaba la digestión del estómago, acortaba terriblemente el aliento con un molesto cansancio, causaba paroxismos y desmayos y a las mujeres sofocación o mal de madres. Y sobre todo engendraba unas perpetuas ansias y melancolías y saltos de corazón, que parece que al que le ha comido se le sale el alma...*”<sup>99</sup> Aunque, pasados quince años, el mismo Juan de Cárdenas corrigió su tratado absolviendo del todo el cacao en todos los métodos de su preparación. Otros autores también escribieron tratados elogiosos, como: Bartolomé Marrandón en 1618 y Antonio Colmenero en 1631. En realidad, todas las discusiones en torno al cacao terminaron en 1615 cuando Ana de Austria, esposa de Luis XIII, declaró al cacao “bebida oficial de la corte francesa”. Ella bebía chocolate por consejo de sus médicos y, por lo visto, quedó satisfecha con el resultado.

Ya en el siglo XVII, los médicos europeos empezaron a utilizar el chocolate como remedio medicamentoso para la curación de enfermos debilitados por el raquitismo.

Al final de cuentas, precisamente esta cualidad del cacao de mantener las fuerzas durante el ayuno y las enfermedades enseñó a los habitantes del Nuevo Mundo y de Europa al uso regular del chocolate. Y los culinarios, como podían, endulzaban esta píldora indígena.

<sup>98</sup> Cita según: M.H. Ruz Sosa. *El chocolate: Naturaleza, ansias, pecados y melancolías. Origen y sabor. 1er Festival del Chocolate. Villahermosa, 2010, P.13.* <sup>99</sup> Cita según: M.H. Ruz Sosa. *El chocolate: Naturaleza, ansias, pecados y melancolías. Origen y sabor. 1er Festival del Chocolate. Villahermosa, 2010, p.12.*

En la época colonial, cuando los suministros de vino al Nuevo Mundo no eran regulares, los españoles empezaron a utilizar el chocolate para la comunión en calidad de “sangre de Cristo”. Ellos no sospechaban que el cacao tenía para los indígenas precisamente el significado de sacrificio enviado a los dioses.

### **Ricos dulces – chocolates**

Existe el mito que no es nada antiguo, de que los dulces de chocolate fueron inventados después de la Conquista por las españolas en Guatemala. Sin embargo, ello no es así. Por lo menos, los mayas sabían hacer tabletas de chocolate, acerca de lo cual testimonian los términos correspondientes en la lengua:

*Pat-bil chacau haa – tabletas de chocolate (literalmente “cosa modelada de agua de chocolate”);*

*U taa chacau haa – tabletas de masa de chocolate (literalmente “masa, excrementos de agua de chocolate”).<sup>100</sup>*

Es decir, en el territorio maya desde tiempos remotos existía el método descubierto por los indígenas de elaboración de tabletas de chocolate que se podían conservar, llevar consigo y disolverlas en agua. En parte esto se debía a la necesidad de reducir al máximo el peso de la carga y las reservas de alimentos durante los largos viajes, ya que en América antigua no había animales de tiro y, parafraseando a los antiguos romanos, todo lo propio había que cargarlo consigo.

Aunque, a decir verdad, en 1591, en Guatemala las damas nobles locales perfeccionaron este producto añadiendo azúcar y especias a las tabletas, lo cual fue el inicio de la marcha triunfal de los dulces de chocolates (bombones de chocolate) por todo el mundo.

Cuando los españoles empezaron a agregar azúcar a la bebida, la caña de azúcar ya era cultivada desde las Canarias hasta Santo Domingo y México. Los españoles con bastante rapidez empezaron a dedicarse al cultivo y a la venta del cacao.

El chocolate propiamente es un producto obtenido de la mezcla de azúcar con los derivados obtenidos de las semillas del cacao: masa de pasta de cacao y manteca de cacao. Sobre la base de estos componentes principales surgieron todos los demás derivados del chocolate.



Il. 349 Tamales con cacao

El primer descubrimiento de los europeos fue la mezcla: cacao con azúcar y vainilla.

En Oaxaca, las monjas de una de las órdenes católicas (por lo visto no eran las carmelitas que tenían prohibido beber cacao), empezaron a experimentar con la bebida y crearon recetas en el monasterio, admirables por su sabor, añadiendo a veces vainilla o anís. La añadidura de leche y frutas secas trajo consigo cambios sustanciales. Es necesario decir que las bebidas originales de los monasterios de México hace mucho se convirtieron en marcas mundiales.

En México empezaron a ser abiertas “chocolaterías” a donde, al atardecer, acudía el público para beber chocolate fresco acompañado de música indígena. La bebida era servida tanto caliente como fría. De todas maneras, el trópico es el trópico... En Venezuela le agregan azúcar moreno de caña y le llaman chorote. En Cuba, a la bebida le añaden harina de maíz y la llaman “chocolate de regalo”.

<sup>100</sup> Es curioso señalar la formación de palabras según la cual en la lengua maya “oro”, literalmente es “excrementos del Sol”, y plata, “excrementos de la Luna”.

## MUY CORTA CONCLUSIÓN

---

Cuántas cosas inesperadas esconde en sí mismo el cacao, conocido desde hace tanto. Y cuánto más podrá saber el mundo gracias a los descubrimientos de los científicos.

Probemos sacar conclusiones:

Así, de extraña manera, en los mitos antiguos el cacao es relacionado con los monos, cuyos mercaderes llevaron el cacao a los civilizados mesoamericanos;

Es lo que por primera vez unió a las partes Sur y Norte del Continente Americano;

Es el Árbol del Universo, la madre nodriza, capaz de saciar la sed y alimentar;

Es el Árbol del Universo, fundamento del mundo que permite sobrevivir cualquier desgracia;

Es la creación del mundo cuando el cacao, mezclado con las aguas vírgenes de la creación del universo riega la tierra y la fecunda;

Es el símbolo de la vida eterna de la inmortalidad del alma que siempre regresa a la tierra. Es el símbolo de la reencarnación.

Es la sangre que junto a la carne de maíz permitió que los dioses crearan al hombre. La bebida de cacao es la sangre - alma del hombre que le fuera legada por los antepasados divinos;

El cacao es la comunicación con el mundo de los antepasados mediante los sacrificios o el envío de los mensajeros.

El color del cacao es la sangre de los antepasados y los vivos.

En una palabra, ¡el cacao es la vida misma!



*Il. 350. Las damas españolas fueron uno de los primeros sectores europeos en consumir el cacao en su forma contemporánea, como bebida.*

# BIBLIOGRAFÍA

Acosta, J. de. *Historia natural y moral de las indias*. Sevilla. 1590.

Alvarez, M.C. *Diccionario etnolingüístico del idioma maya yucateco colonial*. T.I-III. México, 1980.

Alegre, F.J. *Historia de la Provincia de la Compañías de Jesús de Nueva España* 3, bks.7-8 (1640-75). Rome: Institutum Historicum, 1959.

Anderson, A.J.O., Berdan F., Lockhart J. *Beyond the Códices: The Nahuatl View of Colonial México*. Berkeley and Los Angeles: University of California Press, 1976.

Anonymous. *Review of Histoire naturelle du cacao et du sucre by de Caylus // Journal des Savants*, January 1720. Paris, 1720.

Anonymous. *The Story of Chocolate and Cocoa*. Hershey, Penna: Hershey Chocolate Corporation, 1926.

Anonymous. *The Chocolate Report (The Cookbook Review)*. Cambridge, Mass, 1993.

Astorga, D.C. «La genética del cacao en Guatemala». *Presente y Futuro*. Guatemala, 20 de mayo, 2008 [http://www.catie.ac.cr/BancoMedios/Documentos%20PDF/pcc\\_grupos\\_geneticos\\_cacao.pdf](http://www.catie.ac.cr/BancoMedios/Documentos%20PDF/pcc_grupos_geneticos_cacao.pdf)

Arcila Farías, E. *Comercio entre Venezuela y México en los Siglos XVI y XVII*. México: El Colegio de México, 1950.

Arbor, A. *When Money Grew on Trees: A Study of Cacao in Ancient Mesoamérica*: Ph.D. disertación, El Departamento de la Antropología, Columbia University, New York. University Microfilms, 1955.

Barnoya Galvez, F. Leyenda de Xocomil. *En Cuentos y leyendas de Guatemala*, Guatemala: Editorial Piedra Santa. 1985.

Barrera Vásquez, A. *Diccionario Maya Cordemex*. Ciudad de México: Ediciones Cordemex, 1980

Bletter, Nathaniel, Daly D.C. Cacao and its relatives in South America. In: *Chocolate in Mesoamérica: A Cultural History of Cacao/ McNeil C. L.*, ed.. Gainesville: University Press of Florida, 2006, p.31-68.

Blythman, J. “Older than the Aztecs”, as complex as claret. In: *Independent*, 14 September. London, 1991, P.33.

Bourgau, Al. *Quatres Siècles d'histoire du cacao et du chocolat*. Brussels: Office International du Cacao et du Chocolat, 1935.

Bove, Fr.J. The Teotihuacan-Kaminaljuyú-Tikal connectiort: a view from the *South Coast* of Guatemala. In: *Sixth Palenque Round Table 1986* / V. M. Fields, ed. Norman: University of Oklahoma Press, 199, p.135-142.

- Brancatius [Brancaccio]. *De chocolotis potu diatribe*. Rome, 1664.
- Brenner, J. Gl. *The Emperors of Chocolate: Inside the Secret World of Hershey and Mars*. New York: Random House. 1999.
- Cárdenas, J. de. *Del chocolate. Que provechos haga y si es bebida saludable o no*. México, 1609.
- Cárdenas, J. de. *Primera parte de los problemas y secretos maravillosos de las Indias*. México. Museo Nacional de Arqueología, Historia y Etnología, 1913.
- Cárdenas Valencia, Fr. de. *Relación historial eclesiástica*. México; Antigua Librería Robredo, 1937.
- Cervantes de Salazar, Fr. *Crónica de Nueva España*. 2 vols. México: Museo Nacional de Arqueología, Historia y Etnografía, 1936.
- Chevéz, L.A. Maya Lenca Art. [http://www.antoniochevez.com/main/page\\_home.html](http://www.antoniochevez.com/main/page_home.html)
- Chinchilla, O. “La cosecha gloriosa: el cacao y el sacrificio humano” en *Mesoamérica* [Видеозапись] / Guatemala: Universidad Francisco Marroquín. Museo Popol Vuh , 2007.
- Chiriboya, M. Jornaleros y grandes propietarios en 135 años de explotación cacaotera (1790-1925). Quito: Consejo Provincial de Pichincha, 1980.
- Chocolate, Cultivo y cultura del México antiguo. En: Artes de México, núm. 103, septiembre 2011.
- Chocolate I. En: Artes de México, núm. 104, Junio 2011.
- Chocolate II. En: Artes de México, núm. 105, Marzo 2011.
- Ciampa, C. “Trama de significados en un ritual que cambia: una investigación entre los q’eqchi’es de la Zona Reina (Guatemala)” // *Mundos zoque y maya: miradas italianas*. Mérida: UNAM, 2009.
- Clavigero, Fr. S. *Stories Antica del Messico*. 2 vols. Cesena, 1780.
- Coe, M.D. *Breaking the Maya Code*. London and New York: Thames & Hudson, 1992.
- Coe, M.D. *The Maya Scribe and His World*. New York: Grolier Club, 1973.
- Coe, S.D. *American First Cuisines*. Austin, 1999.
- Coe, S.D. “Chocolate: not the flavor but the flavored” // *Spicing Up the Palate: Studies of Flavourings - Ancient and Modern (Proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cookery 1992)*. London: Prospect Books, 1994, pp. 63-66.
- Coe, S.D., Coe M.D. *The True History of Chocolate*. London, 2007.
- Colmenero de Ledesma, A. *Chocolata Inda Opusculum*. Nuremberg: Wolfgang Enderi, 1644.

- Colón, F. [Fernando]. *Vita di Cristoforo Colombo*. London: Dulan and Co, 1959.
- Colon, F. *The Life of Admiral Christopher Columbus by His Son Ferdinand* translated by Benjamin Keen. New Brunswick: Rutgers University Press, 1992.
- Cooper-Clark J. *Codex Mendoza*. 3 vols. London: Waterlow and Sons Ltd., 1938.
- Crespi, A.J.H. "Cocoa and chocolate". In: *The Gentleman's Magazine*, October 1890. p. 371-80.
- Cruz, M. de la, Whitkus R., Gómez-Pompa A., Mota-Bravo L. "Origins of cacao cultivation". In: *Nature*, núm. 375 (6532), pp. 542-43.
- Códice, Fejervary-Mayer *Códices mexicanos, Akademische Druck- und Verlagsanstalt*; Fondo de Cultura Económica, Graz. México, 1994
- Coe, M.D. *The Maya Scribe and his World*. New York: The Grolier Club. 1973
- Los Códices mayas*. Lee, Thomas, (Ed), San Cristóbal de las Casas. 1985.
- Curley Garcia, F. *Vocabulario del dialecto o lengua Gkec-Chi*. Guatemala, 1967
- Dakin, K., Wichmann, S. "Cacao and chocolate: A Uto-Aztecan perspective". *Ancient Mesoamérica*, 11. p. 1-21.
- Dávila Garibí, I. *Nuevo y más amplio estudio etimológico del vocablo chocolate y de otros que con él se relacionan*. México City: Emilio Pardo e Hijos, 1939.
- Deitz, P. "Chocolate pots brewed ingenuity". In: *New York Times*, 19 February 1989, pp. 38.
- Díaz del Castillo, B. *Historia verdadera de la conquista de la Nueva España*. Madrid: Instituto Gonzalo Fernández de Oviedo, 1982.
- De Rojas, J.L. *La moneda indígena y sus usos en la Nueva España en el siglo XVI*. México, 1998.
- Diccionario maya Cordemex*. México, 1980.
- Diehl, Richard. "The Olmecs: America's First Civilization". *Ancient peoples and places series*. London, 2004.
- Duran Fr. D. *The Aztecs*. Horcasitas F., Heyden D. trans. New York: Orion Press, 1967.
- Duran Fr. D. *Historia de las Indias de Nueva España e Islas de la Tierra Firme*. 2 vols. México, Porrúa, 1971.
- Duran Fr. D. *Book of the Gods and Rites and the Ancient Calendar* / Horcasitas F., Heyden D. trans. Norman: University of Oklahoma Press, 1971.

- Durand-Forest J. "El cacao entre los aztecas". In: *Estudios de Cultura Náhuatl*. Vol. 7. México City, 1967, p.155-181.
- Estrada Monroy, A. *El mundo k'ekchi' de la Vera-Paz*. Guatemala City: Editorial del Ejército, 1979.
- Ershova, G. "Fórmula de Reencarnación". Part 1. En: *América Latina*. 1984, núm. 11, Moscú
- Ershova, G. "Fórmula de Reencarnación". Part 2. En: *América Latina*. 1985, núm. 4, Moscú
- Yershova, G. "Lírica maya de la Antigüedad". En: *Arqueología*. México: INAH. 1992, núm. 8. pp.27-44.
- Yershova, G. "Textos triunfales mayas". En: *Arqueología*, México: INAH. 1992, núm. 8. pp.63-72.
- Yershova G., Knórosov Yu. "Profecía del sacerdote". En: *Arqueología*, México: INAH. 1992, núm. 8. pp. 45-54.
- Yershova, G. 2001. *Cometas y meteoros en las creencias de los antiguos mayas*. Piste:ed. CECIJEMA.
- Gonzalez de la Vara, M. "Orígen y virtudes del chocolate". In: *Conquista y comida: consecuencias del encuentro de dos mundos*. México: UNAM, 2003.
- Fernández de Oviedo, G. *Historia natural y general de las Indias*. (Biblioteca de Autores Españoles, vols. 117-21). Madrid: Atlas, 1959.
- Fuentes y Guzmán, A. *Recordación Florida*. 2 vols. Guatemala City: Biblioteca «Goathemala», 1932-1933.
- Fuller, Linda K. *Chocolate Fads, Folklore, and Fantasies*. New York and London: Harrington Park Press, 1994.
- Gage, T. *Nueva relación que contiene los viajes de Thomas Gage en la Nueva España*. Guatemala, 1946.
- Gage, T. *The English-American, His Travail by Land and Sea, or a New Survey of the West Indies*. London, 1648.
- García de la Concepción, J. *Historia Belemítica*. Guatemala City: Biblioteca «Goathemala», 1956.
- García Peláez, Fr. P. de *Memorias para la historia del Antiguo Reino de Guatemala*. 2 vols. Guatemala: Sociedad de Geografía e Historia, 1971.
- Garth, Norman, V. *Izapa sculpture*, v. I. Provo. Utah, New World Archaeological Foundation, Brigham Young University. 1973.
- Gasco, J. *The social and economic history of cacao cultivation: Paper presented at «Chocolate, Food of the Gods» conference*, Hofstra University, December, 1988.
- Gerard, J. *The Herball or Generall Historie of Plantes*. London, 1633.

- Gómez-Pompa, A., Flores, J.S., Fernández M. Al. "The sacred cacao groves of the Maya". In: *Latin American Antiquity*, 1 (3), 1990, p. 247-57.
- Harwich, N. *Histoire du chocolat*. Paris: Editions Desjonquères, 1992.
- Hernández, Fr. *Obras completas*. 5 vols. México: UNAM, 1959.
- Hewett, Ch. *Cocoa: Its Growth and Culture, Manufacture, and Modes of Preparation for the Table*. London: Spon, 1873.
- Hurst, W. J. The determination of cacao in samples of archaeological interest. In: McNeil C.L. *Chocolate in Mesoamérica: A Cultural History of Cacao*. Gainesville: University Press of Florida, 2006, p. 105-113.
- Hurst, W.J. et al. "Cacao usage by the earliest Maya civilization". In: *Nature*, 418, 2002, p. 289-290.
- Hurtado, T. *Chocolate y tabaco. Ayuno eclesiástico y natural*. Madrid: Francisco García, Impresor del Reyno, 1645.
- Kaplan, J. "Hydraulics, Cacao, and Complex Developments at Preclassic Chocolá, Guatemala: Evidence and Implications". In: *Latin American Antiquity*, 19(4). 2008, p. 399-413.
- Kaplan, J. "Recientes investigaciones en Chocolá, en la Bocacosta de Guatemala, y sus implicaciones: La Hidráulica, el Cacao y los desarrollos seminales de la civilización maya". En: *XX Simposio de Investigaciones Arqueológicas en Guatemala*; Juan Pedro Laporte, Bárbara Arroyo, and Héctor E. Mejía, eds. Guatemala: Ministerio de Cultura y Deportes, Instituto de Antropología e Historia, Asociación Tikal, Fundación Arqueológica del Nuevo Mundo, 2006, p. 75-83.
- Katz, F. *Situación social y económica de los aztecas durante los siglos XV y XVI*. México, 1966.
- Kelley, D. H. "Culture history and linguistics in Mesoamérica". In: *The Quarterly Review of Archaeology*, 7 (3-4), 1987, p.12-13.
- Knórosov, Yu. *Pismennost indeitzev maya (Escritura de los indígenas mayas)*. Moskva-Leningrad, 1963. (Письменность индейцев майя. М.-Л., 1963)
- Knórosov, Yu. "Notas sobre el Calendario maya: introducción I (Zametki o kalendare maya)": en *Etnografía Soviética*. 1971. núm. 2. Moscú. (Заметки о календаре майя: Общий обзор I. 1971)
- Knórosov, Yu., Yershova, G. An inscription on a Sarcophagus at Palenque". In: *Questions of Ethnic Semiotics. Forgotten systems of writing*. Moscow, 1988.
- Knórosov, Yu., Yershova, G. Profecía del sacerdote. In: *Arqueología*, México: INAH. 1992, núm 8. P.45-54.
- Knórosov, Yu., Yershova G. Sacerdotes astrónomos mayas. In: *Arqueología*, núm 8, 1992, Mexico: INAH. p.55-61.
- Knórosov, Yu. *Compendio Xcaret de la escritura jeroglífica maya descifrada por Yuri Knórosov*. Vol. I-III. México, 1999.

- Krickeberg, W. *Mitos y leyendas de los aztecas, incas, mayas y muíscas*. México, 1971.
- Labat, J.B. *Voyage aux Iles de l'Amérique*. Paris: Seghers, 1979.
- Landa, Diego de. *Relation des choses de Yucatan*. Par l'abbe Brasseur de Bourbourg. Paris, 1864
- Landa, Diego de. *Relación de las cosas en Yucatán*. México: INAH, 2010.
- Las Casas, Fr. B. de. *Apologética historia de las Indias*. Madrid: Nueva Biblioteca de Autores Españoles, 1909.
- López Echeverría, Manuel E. "Las Fincas Cafetaleras Alemanas en el Soconusco: más de 150 años de experiencia". *Reflexiones Sobre Experiencias de Investigación En Algunas Organizaciones en Chiapas*. Tuxtla Gutierrez: UNACH, 2007.
- Lowe, Gareth W, Lee, T.Jr., Martinez Espinosa, E. *Izapa: An Introduction to the Ruins and Monuments*. 1982. Provo, Utah: New World Archaeological Foundation, Brigham Young University.
- Lee, T.A., Jr. Ed. *Los Códices mayas*. Tuxtla Gutiérrez, Chiapas, México: Universidad Autónoma de Chiapas, 1985.
- León J. *Botánica de los cultivos tropicales*. San José, Costa Rica, 2000.
- León Pinelo, A. de. *Questión moral si la bebida del, chocolate quebranta el ayuno eclesiástico*. Madrid: Vida de Juan González, 1636.
- León-Portilla, M. *Aztec Thought and Cuitare*. Norman: University of Oklahoma Press, 1963.
- León-Portilla, M. "Otro testimonio de aculturación hispano-indígena". In: *Revista Española de Antropología Americana*, 11. Madrid, 1992, P. 219-43.
- León-Portilla, M. *Fifteen Poets of the Aztec World*. Norman and London: University of Oklahoma Press, 1992.
- Legendy, mify y skaski indeytzev maya (Leyendas, mitos y cuentos de los mayas)* Moscú: RGGU, 2002.
- Mangin, A. *Le Cacao et le Chocolat*. Paris: Guillaumin et Cie, 1862.
- Martínez, J. L. *Hernán Cortés*. México City: Fondo de Cultura Económica, 1990.
- Martínez, M. *Plantas útiles de la flora mexicana*. México: Ediciones Botas, 1959.
- Matrícula de tributos. Comentarios, paleografía y versión. Historia de México. Vol. 2*. Barcelona, 1974.
- McAnany, P. A., Harrison-Buck El., Murata S. "The Art of Calligraphy: Image and Meaning". In: *Painting the Maya Universe: Royal Ceramics of the Classic Period*, editado por Dorie Reents-Budet, Duke University Press, Durham. 1994, P. 106-164.

- McAnany, P.A., Ben S. T., Morandi S., Peterson P. A., Harrison El. "Desire and Political Influence: The Archaeology of the Sibun River Valley". In: *Research Reports in Belizean Archaeology*, núm. 2. 2005, P. 313-327.
- McNeil, C.L., Ed. *Chocolate in Mesoamérica: A Cultural History of Cacao/ Gainesville*: University Press of Florida, 2006.
- McNeil, C. L., Hurst W. J., Sharer R. J. The use and representation of cacao during the Classic Period at Copan, Honduras. In: McNeil C.L. *Chocolate in Mesoamérica: A Cultural History of Cacao/ McNeil C. L., Ed.* Gainesville: University Press of Florida, 2006, P. 224-252.
- Memorial de Solola*. Literatura maya. Ed. Mercedes de la Garza. Biblioteca Ayacucho. 1992.
- Millon, R. F. Praise the Ajaw and Pass the Kakaw: Xibun Maya and the Political economy of Cacao. In: *Ancient Maya Political Economies: Essays in Honor of William L.Rathje / M.Masson, D. Freidel*. Eds. Altamira Press, Walnut Creek, CA, 2001.
- Morton, M., Morton F. *Chocolate: An Illustrated History*. New York: Crown Publishers, 1986.
- Mota, I.H. de la. *El libro del chocolate*. Madrid: Ediciones Pirámide, 1992.
- Ogata, N., Gómex-Pompa A., Taube K. A. "The domestication and distribution of Theobroma cacao L.in the Neotropics". In: *Chocolate in Mesoamérica: A Cultural History of Cacao / McNeil C. L., Ed.* Gainesville: University Press of Florida, 2006, pp. 69-89.
- Paradis, L.L. "Le cacao précolombien: monnaie d'échange et breuvage des dieux". In: *Journal d'agriculture traditionnelle et de botanique*, 26 (3-4). Paris, 1979. P.181-199.
- Pineda, J. de. "Descripción de la Provincia de Guatemala". In: *Anales de la Sociedad de Geografía e Historia*, 1 (4). Guatemala. Piso, 1925.
- Popenoe, W. "Batido and other Guatemalan beverages prepared from cacao". In: *American Anthropologist* n.s., 21.1919, P. 403-409.
- Ponciano, C.O., Rodríguez M.C. "Proyecto Manatí". In: *Arqueología*, 1 (2). 1989, P. 23-52.
- Ponciano, C.O., Rodríguez M.C. "Los espacios sagrados olmecas: El Manatí, una caso especial". In: *Los olmecas en Mesoamérica / J. E. Clark*, Ed. México: Citibank, 1994, P. 69-91.
- Ponciano, C.O., Rodríguez M.C. "Olmec Ritual Behavior at El Manatí: A Sacred Space". In: *Social Patterns in Pre-Classic Mesoamérica / D. C. Grove, R. A. Joyce*, eds. Washington, D.C: Dumbarton Oaks Research Library and Collection. 1999, P.225-254.
- Powis T., Hurst W., Rodríguez M. et al. "Oldest chocolate in the New World" [Electronic resource]. – Electronic data. – December 2007. – Mode access: <http://www.antiquity.ac.uk/ProjGall/powis/index.html>
- Powis, T.G., Valdez F. JR., Hester T.R., Hurst W.J., Tarka S.M. "Spouted Vessels and Cacao Use Among the Preclassic Maya." In: *Latin American Antiquity*, 13(1), 2002, P. 85-106.

Rabinal Achi o Danza de tun. Trad. Hugo Fidel Sacor. Guatemala: USAC. 1996.

Redi, F. *Opere di Francesco Redi*. 5 vols. Venice: Eredi Hertz, 1811.

Reents-Budet, D. *Painting the Maya Universe: Royal Ceramics of the Classic Period*. Durham: Duke University Press, 1994.

Reyes Vayssade, M., Ed. *Cacao: historia, economia e cultura*. México City: Comunicación y Ediciones Tlacuilo, 1992.

Ruz Sosa, M.H. "El chocolate: Naturalezas, ansias, pecados y melancolías". In: *Origen y sabor. 1er Festival del Chocolate*. Villahermosa, 2010.

Sheseña, A. *Historia de las culturas del período Formativo de la Costa del Pacífico*. Guatemala: ed. ARA. 2017.

Scholes, F.V., Mané R., Adams E. B. *Documentos para la Historia de Yucatán, Vol. 2: La Iglesia en Yucatán, 1560-1610*. Merida: Carnegie Institution of Washington and Diario de Yucatán, 1938.

Snively, J.R. *An Intimate Story of Milton S.Hershey*. Hershey, Penna: Hershey Chocolate Corporation, 1957.

Solorzano y Pereyra, J. de. *Política indiana*. Biblioteca de Autores Espanoles, Vol. 252. Madrid: Atlas, 1972.

Squier, E.G. *The States of Central America*. New York: Harper and Bros, 1858.

Stuart, D. The Río Azul cacao pot: epigraphic observations on the function of a Maya ceramic vessel. In: *Antiquity*. Vol. 62, 2006, P.153-57.

Stuart, D. "References to cacao on Classic Maya drinking vessels". In: *Chocolate in Mesoamérica: A Cultural History of Cacao/ McNeil C. L., ed..* Gainesville: University Press of Florida, 2006, P. 184-201.

Thompson, J.E.S. "Sixteenth and seventeenth century reports on the Chol Mayas". In: *American Anthropologist* n.s., 40. 1938, p. 584-604.

Thompson, J.E.S. "Notes on the use of cacao in Middle America". In: *Notes on Middle American Archaeology and Ethnology* Cambridge, Mass.: Carnegie Institution of Washington, 1956. Vol. 128, p. 95-116.

Thompson, J.E.S. "Thomas Gage's Travels". In: *The New World*. Norman: University of Oklahoma Press, 1958.

Torquemada, J. de. *Monarquía indiana*. Ciudad de México: Salvador Chávez Hayhoe, 1943.

Torquemada, J. de. *Monarquía indiana*. 2 vols. Mexico City: Porrúa, 1969.

Urquhart, D.H. *Cocoa*. London: Longmans, Green and Co, 1961.

Urcid Serrano, J. “Antigüedad y distribución de la danza de los Voladores. Águilas que descienden, corazones que ascienden”, en *Arqueología mexicana*, Volumen XIV, 2006, Número 81

Vavilov, Nikolay. *Tzentry proishozhdeniz kulturnyh rasteniy* (Centros de origen de las plantas de cultivo). Leningrado, 1926.

Ximénez, F. *Cuatro libros de la naturaleza*. Ciudad de México: Secretaría de Fomento, 1888.

Young, A.M. *The Chocolate Tree: A Natural History of Cacao*. Gainesville: University Press of Florida, 2007.

Young, G. “Chocolate, food of the gods”. In: *National Geographic*, 166 (5). Washington, 1984. p. 664-687.

# GLOSARIO

- Adobe* – ladrillo sin cocer de una masa de barro (arcilla y arena)
- Agave* – planta de la que los indígenas usaban la fibra para producir cuerdas y jugo para preparar pulque (la bebida fermentada)
- Ajaw (Ahau)* – el título de gobernador en la sociedad maya
- Aj-men (Ah Men)*– entre los indígenas mayas: curandero
- Arqueoastronomía* – ciencia interdisciplinaria que estudia los conocimientos astronómicos antiguos.
- Azcapotzalco* – la capital de los Tapanecas en el Valle de México
- Aztlán* – significa “Lugar de las garzas”, el lago mitológico de donde provenían los aztecas
- Beringia* – un “puente” de la tierra, expuesta a bajos niveles del agua en el estrecho de Bering que conectaba Asia y América en los períodos de los Glaciales,
- Bonampak* – antigua ciudad maya con murales del interior de uno de los edificios
- Cacaovella*- cáscara de cacao que queda después de limpiar los granos
- Cacaxtla* – antigua ciudad en el centro de México con hermosas murales del estilo artístico maya, pero sin inscripciones jeroglíficas
- Cacique* – caudillo indígena
- Calakmul* – la ciudad maya clásica cercana a Tikal, se considera como la más grande en México
- Calmécac* – centro educativo de élite para los jóvenes que tenían los aztecas
- Calpulli* – una unidad social compleja en el estado de aztecas
- Cantón Corralito* - especie de “colonia” olmeca en el Soconusco
- Cenote* – pozo con agua dulce de origen cárstico en la Península de Yucatán
- Cerbatana* – tubo de aire, un arma que se usaba en antigüedad para la caza.
- Cerro de las Mesas* – sitio arqueológico olmeca
- Cerro de las Minas* – uno de los primeros centros urbanos en Oaxaca
- Cerro del Plumaje* – sitio arqueológico cerca de Monte Albán
- Cerro Cintepec*– cadena de montañas en el territorio del estado mexicano de Tabasco
- Chalcatzingo* – área rupestre en 130 km al sudeste de la Ciudad de México, donde se descubrieron las pinturas olmecas
- Chantuto* – cultura del período arcaico de la Costa del Pacífico
- Chapultepec* – la última capital de los toltecas (actualmente es un parque al Oeste de la Ciudad de México)
- Chichén Itzá* – la mayor y más famosa ciudad maya en Yucatán
- Chichimeca* – el nombre para las tribus bárbaras que invadían periódicamente el centro de México
- Chihuahua* – la raza de perros pequeños mexicanos
- Chilam-Balam* – libros de textos proféticos mayas inscritos con letra latina latino
- Chilan* – sacerdote-advino maya
- Chile* – pimienta muy picante, parte de la dieta obligatoria de los indígenas
- Chinampa* – huerto flotante, utilizado por los indígenas de Mesoamérica

*Cibola* – condado de Nuevo México, EE.UU.

*Cinturón de Fuego del Pacífico* – serie de volcanes activos que rodean las costas del Pacífico por los Continentes americano y asiático.

*Ciudadela* – barrio en el Sur de Teotihuacán

*Códice* – libro manuscrito indígena en papel amate

*Comalcalco* – la ciudad más occidental maya ubicada en el estado de Tabasco, México

*Concheros* - capas de conchas dejadas por los grupos seminómadas de cazadores-recolectores en la Costa del Pacífico en el período arcaico.

*Cordillera* – la mayor cadena de montañas del mundo, desde Alaska hasta Tierra del Fuego

*Cozumel* – isla en el mar Caribe, cerca de la costa Este de la península de Yucatán, en la antigüedad era lugar de peregrinación

*Copán* – antigua ciudad maya (Honduras)

*Craneotomía* – la práctica de hacer orificios en el cráneo, practicada en la antigüedad con fines médicos y experimentales

“*Cuatro Esquinas*” – punto de unión de las fronteras de cuatro estados en el Sureste de EE.UU\_ anexadas a México.

*Cuicuilco* – la pirámide circular más antigua de México, ubicada en el Valle de México

*Culuacán* – la primera capital de toltecas

*Dainzú* – sitio arqueológico de zapotecas en Oaxaca

*Dzibiyak* – sitio arqueológico en Yucatán (México)

*Edzná* – antigua ciudad maya

*Ejutla* – una cueva cerca del Valle de Oaxaca

*Etla* – valle, que forma parte del Valle de Oaxaca, México

*El Mirador* – Sitio arqueológico maya

*El Tajín* – Grande centro totonaca antigua en el estado de Veracruz

*Fratría* – grupos de clanes o linajes dentro de la estructura tribal

*Gocquitao* – el título de gobernante supremo de Monte Albán

*Golfo de México* – golfo en el Océano Atlántico en la costa Este de México

*Grijalva* – río que fluye a través del territorio de México y Guatemala

*Guacamaya* – el loro-ave tropical de gran tamaño, con un hermoso plumaje azul y rojo

*Hikuri Neira* – festival de peyote que celebran los huicholes en la sexta luna llena después del solsticio de invierno

*Hindú* – adepto del hinduismo

*Holkan* – guerrero semi-profesional en la sociedad maya

*Huamelulpan* – uno de los primeros centros urbanos de Oaxaca

*Huastecas* – pueblo indígena en el Este de México

*Huicholes* – grupo indígena que vive en el territorio de los estados de Nayarit y Jalisco

*Huxtlaucac*– cueva con pinturas olmecas en el estado de Guerrero

*Indias Occidentales* – las Américas

*Isla de Jaina* – isla artificial, la necrópolis en la costa Oeste de la península de Yucatán en Campeche

*Izapa* – sitio antiguo en la frontera entre México y Guatemala, pertenece a la llamada “cultura de la Costa del Pacífico”

*Itzcuintli* – perro mexicano

*Jalieza* – sitio arqueológico zapoteca en Oaxaca

*Kakchikel* (*cachiquel, cakchiquel, caqchikel y kaqchiquel*) – pueblo maya del Altiplano de Guatemala

*Kekchi* (*q'eqchi'*, *q'eqchi*) – pueblo maya del Altiplano de Guatemala

*La calzada de los Muertos* – vía central que atraviesa Teotihuacán del Sur al Norte

*La Venta* – sitio arqueológico olmeca

*Laguna de los Cerros* – sitio arqueológico de olmecas

*Lambityeco* – sitio arqueológico en Oaxaca

*Loltún* – cueva en la Península de Yucatán

*Macehualli* –miembro libre de la comunidad en el estado te aztecas

*Manatí* – sitio arqueológico olmeca en el Sur de estado de Tabasco

*Maní* – capital del estado de los mayas en Yucatán Posclásico

*Mayapán* – capital del estado de los mayas en Yucatán Posclásico

*Mazatecos* – pueblos indígenas del Sur de México

*Mérida* – capital del estado mexicano de Yucatán

*Mexicas* – uno de los nombres que recibieron los aztecas

*Milpa* – terreno para la siembra de maíz

*Mitla* – ciudad-estado grande de zapotecas en el Valle de Oaxaca

*Mixtecas* – gente que vive en Oaxaca y en la antigüedad competía con los zapotecas

*Moche* –antigua cultura andina en Perú

*Mokayas* – “gente de maíz” en mixe-zoque, lo mismo que los representantes de la “cultura Ocos” en la Costa del Pacífico.

*Monte Albán* – la capital de los zapotecas y mixtecas en el Valle de Oaxaca

*Monte Negro* – uno de los primeros centros urbanos en Oaxaca

*Muan* – pájaro mitológico de los mayas antiguos

*Nagual* – “vidente”, análogo del chamán o brujo entre los indígenas de México y Guatemala

*Naj Tunich* – cueva con pinturas y enterramientos en la frontera de Guatemala y Belice

*Nakbe* – ciudad maya en Guatemala

*Nopal* (*chumbera, higuera (de pala), palera, tuna*) – planta arbustiva del género *Opuntia* de la familia de las cactáceas. Alcanza un gran tamaño de las ramas, con fruta fresca muy jugosa

*Oben tonalámatl* – Códice nahua

*Olmecas* – creadores de una de las primeras civilizaciones de Mesoamérica del primer milenio a.C.

*Otomí* – pueblo indígena en el centro de México

*Oxtotitlán* – cueva con pinturas olmecas en estado de Guerrero, México

*Pachacámac* – el mayor centro de cultura peruana Chancay

*Palenque* – sitio arqueológico maya con un sarcófago dentro de la pirámide bajo el Templo de las inscripciones

*Paricutín* – volcán en México

*Paso de la Amada* – centro ceremonial de los mokayas, en 1600 a.C. era sitio más grande de Mesoamérica.

*Popocatepetl* – volcán en México

*Pectoral* – adorno para el cuello o la parte superior del pecho

*Peyote* – una planta psicodélica (*Lophora Williamsii*)

*Piedra verde* – variedades de jade o jadeíta, muy apreciado en Mesoamérica

*Pochteca* – comerciantes aztecas y espías eventualmente

*Pom* – resina de incienso ritual de los mayas en Mesoamérica

*Portero Nuevo* – sitio arqueológico olmeca

*Psicodélicos* – remedios con base en plantas que provocan alucinaciones

*Puebla* – estilo artístico del centro de México

*Purépecha o tarasco* – pueblos indígenas que han creado su propio estado (Michoacán)

*Quetzal* – un hermoso pájaro con plumas de la cola muy largas, vive en la selva de Guatemala, el símbolo nacional de Guatemala

*Quiché (Quiché o K'iche')* – pueblo (lengua) maya en Guatemala

*Rabinal* – pueblo de maya de Guatemala

*Rabinal Achí* – drama, escrito en el siglo XIX, pero que tiene un origen antiguo sobre la captura de un guerrero quiché por la comunidad de rabinal.

*Ratinlinxul* – la ciudad en Guatemala

*Reencarnación* – la idea de renacimiento del alma de una persona muerta

*Rio Grande* – río que fluye a lo largo de la frontera entre los EE.UU. y México

*San Limas* – sitio arqueológico olmeca en Tabasco

*San Lorenzo* – sitio arqueológico olmeca en Tabasco

*Sierra Madre del Sur* – cadena de montañas sísmica en el Sur de México

*Taco* – plato tradicional mexicano: la tortilla de maíz con relleno

*Takalik-Abaj* – sitio arqueológico importante en la Costa del Pacífico

*Telpochcalli* – escuelas aztecas

*Tenoch* – caudillo azteca (siglo XIII)

*Tenochcas* – uno de los nombres de los aztecas

*Tenochtitlan* – la capital de aztecas en México

*Teometl (pulque)* – bebida fermentada de los indígenas del centro de México, producida de maguey

*Teonanácatl* – “carne de dios”, un hongo que se utiliza aztecas como un psicodélico

*Teotihuacán* – antigua ciudad indígena en el Valle de México, cerca de la actual capital del país

*Tepanecas (tecpanecas)* – tribus que eran rivales y aliados de los aztecas

*Tetelpan* – ciudad antigua del centro de México

*Texcoco* – capital de uno de los estados en el Valle de México

*Tiahuanaco (Taypicala)* – ciudad antigua y la civilización en las montañas de Bolivia

*Tianguis* – mercado en México antiguo

*Tikal* – ciudad maya más grande en Guatemala

*Tipi* – vivienda de los indígenas americanas, parecida *chum* (tienda)

*Tlachtli* – juego de pelota ritual de Oaxaca

*Tlacolula* – valle, que forma parte del Valle de Oaxaca, México

*Tlalchichi* – raza de perros mexicanos de patas cortas

*Tláloc* – divinidad de la lluvia en la mitología nahua  
*Tlatelcomila* – ciudad antigua del centro de México  
*Tlatelolco* – ciudad antigua del centro de México  
*Tlatilco* – sitio arqueológico del centro de México  
*Tlatoani* – cargo gobernante en la sociedad azteca  
*Tollan (Tula)* – la segunda capital de toltecas (ubicada en el estado de Hidalgo)  
*Toltecas* – pueblo indígena del centro de México  
*Tótem* – animal antepasado, considerado el fundador del género  
*Totonacas* – pueblo indígena, habitantes de los estados de Puebla y Veracruz  
*Totonicapán* – ciudad en Guatemala  
*Tres Zapotes* – sitio arqueológico olmeca  
*Triple Alianza* – unión política en el Valle de México, que incluyó Tenochtitlan, Texcoco y Tlacopan  
*Trípode* – vasija de tres patas  
*Tulum* – ciudad maya fortificada en la costa Este de Quintana Roo  
*Tuxtla* – cadena de montañas en el territorio del estado mexicano de Tabasco  
*Tzolkín* – ciclo del calendario antiguo de 260 días que se utilizó en Mesoamérica  
*Tzompantli* – plataforma con postes de cráneos ensartados, se construyeron en México antiguo  
*Tzotziles* – pueblo (lengua) indígena de familia maya  
*Tzutujiles (tz'utujiles o tz'utuhiles)* – el pueblo maya  
*Ucanal* – sitio arqueológico maya en Guatemala  
*Usumacinta* – río que fluye a través del territorio de México y Guatemala  
*Waay (Uaay)* – entre los indígenas mayas: el espíritu del antepasado del linaje, “vidente”, análogo al nagual nahua  
*Uaxactún* – antigua ciudad maya en Guatemala  
*Villahermosa* – capital del estado de Tabasco  
*Xibalbá* – nombre del inframundo mitológico maya-quiché  
*Xochicalco* – sitio arqueológico en el centro de México  
*Xoloitzcuintle* – raza de perro mexicano sin pelo  
*Yucatán* – Península en plataforma cárstica en el Sureste de México, también estado mexicano  
*Yagul* – “árbol viejo”, sitio arqueológico en Oaxaca  
*Yucuita* – uno de los primeros centros urbanos en Oaxaca  
*Zaachila* – valle, que forma parte del Valle de Oaxaca, México  
*Zahal (sajal)* – título del gobernante local en el pueblo maya  
*Zacbé (sacbé)* – “camino blanco”, camino empedrado de los mayas antiguos  
*Zaachila* – gran centro arqueológico del Valle de Oaxaca  
*Zapotecas* – pueblo en México, creadores de la civilización de Monte Albán  
*Zoomorfo* – imagen con rasgos animales

