

De la sembrera a la mesa de la cofradía: el cacao y el chocolate en el Occidente novohispano

From the Planted Field to the Confraternity Table: Cacao and Chocolate in Western New Spain

Rosa H. YÁÑEZ ROSALES

<https://orcid.org/0000-0003-3738-0994>

Universidad de Guadalajara (México)

rosa.yanez@academicos.udg.mx

Resumen

El artículo documenta la presencia del cacao y el chocolate en el Occidente de México. Se sabe que en las costas de Colima, Jalisco y Nayarit había plantaciones de cacao. Por denuncias de caciques indígenas escritas en náhuatl e informes de funcionarios de la Audiencia sabemos que los encomenderos impulsaron un cultivo extensivo e intensivo de cacao que fue causa de maltrato y abusos contra la población indígena. Debido a la dramática disminución de la población, a que los trabajadores sobrevivientes fueron a dar a las minas y a la introducción de nuevos cultivos, entre otras razones, el cultivo de cacao en el Occidente casi desapareció, apenas se mantuvo en huertas familiares, cofradías o conventos. Sobre la base de informes de gastos de cofradías escritos en náhuatl nos asomamos a una instantánea de su cotidianidad: una forma de agradecer al sacerdote su visita es ofrecerle chocolate de beber.

Palabras clave: cacao, chocolate, náhuatl, cofradías, Nueva Galicia

Abstract

The article documents the presence of cacao and chocolate in West Mexico. Early colonial documents refer to cacao plantations on the coast of Colima, Jalisco, and Nayarit. Based on complaints of indigenous rulers written in Nahuatl and reports of public officials, we find that the encomenderos promoted the intensive and extensive planting of cacao, which led to the mistreatment and abuse of the native people. Thus, as a result of the dramatic population decrease, the transfer of surviving workers to mining camps, and the introduction of new crops, among other reasons, the cultivation of cacao in the West virtually disappeared. It barely survived in family orchards, confraternities, and in convents. Confraternity expense reports written in Nahuatl offer a snapshot of their daily life: a way to show gratitude to the priest for his visit was to offer him a cup of chocolate.

Keywords: cacao, chocolate, Nahuatl, confraternities, Nueva Galicia

Fecha de recepción: 18 de noviembre de 2020 | Fecha de aceptación: 14 de abril de 2021



© 2022 UNAM. Esta obra es de acceso abierto y se distribuye bajo la licencia Creative Commons Atribución-NoComercial-SinDerivadas 4.0 Internacional <https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/deed.es>

Para Polo Valiñas, quien mucho recorrió el Occidente de México

Introducción

El cacao, *Theobroma cacao L.*, clasificación otorgada por el científico Carlos Linneo en el siglo XVIII, es una planta del continente americano que se desarrolló a lo largo de milenios. Es sumamente delicada, el suelo en el que se planta requiere de gran humedad y calor y, al mismo tiempo, necesita sombra para crecer y fructificar. Los árboles son vulnerables a una gran cantidad de plagas, por lo que deben vigilarse permanentemente.

Durante décadas tuvo lugar una importante discusión sobre el origen del cacao: si es mesoamericano o sudamericano. Se afirmó que el criterio de encontrar especies silvestres debía ser indicador de su lugar originario, el cual estaría en una región en la que confluyen territorios de Brasil, Venezuela, Colombia y Ecuador (Pérez y Valverde 2016, 54). Zarrillo et al. (2018), por su parte, han encontrado datos que parecen resolver las dudas anteriores: los restos de cacao más antiguos encontrados hasta ahora datan de hace 5 300 años aproximadamente y proceden de Santa Ana La Florida (SALF), sitio arqueológico ubicado al suroeste de Ecuador. En lo que se refiere a la domesticación de la planta, las hipótesis apuntan a que *Theobroma cacao L.* habría llegado a Mesoamérica mediante alguna forma de intercambio y en esta región pasó por un intenso proceso de domesticación que lo llevó a convertirse en la célebre bebida rememorada en vasijas y códices (Pérez y Valverde 2016, 54-55).

La región estudiada en este artículo podría haber jugado un papel importante en la historia de la distribución del cacao. Gracias a las conexiones entre el litoral occidental de Mesoamérica y la costa de Ecuador y Perú, el arqueólogo Joseph Mountjoy plantea la siguiente interrogante:

Si es que hubo contacto entre culturas indígenas en la costa del Occidente y lejanas al sur, como en Centro América, Ecuador o Perú, ¿por qué ocurrió? ¿El contacto fue establecido por navegadores del sur en busca de conchas tipo *spondylus*, perlas, plantas alucinógenas, mena, o plumas, o por exploradores del norte [Nayarit y Jalisco] en busca de tierras buenas *para cultivar cacao*, tabaco o algodón? (Mountjoy 1998, 440; énfasis agregado).

El también arqueólogo José Carlos Beltrán Medina habla del contacto entre las mismas regiones, la costa del Pacífico del Occidente (en particular

la frontera entre Jalisco y Colima) y la de Ecuador y Perú, no como hipótesis, sino como un hecho, y describe cómo se construyó y mantuvo el intercambio:

El litoral del occidente de México y, en especial, sus bahías contribuyeron con una de las más sólidas y perdurables unidades de valor, medida y trueque que existieron en el mundo prehispánico: se trata de las grandes conchas rojas espinosas, enteras o trabajadas llamadas “callo margarita” en México y “mullu” en Sudamérica (*Spondylus princeps* y *S. calcifer*), las cuales, junto con las hachas de cobre y el cacao, formaron los emblemas del intercambio mercantil en amplias regiones continentales de América (Beltrán Medina 2009, 393; énfasis agregado).

Cito las aportaciones de Mountjoy y Beltrán Medina porque, como se verá en una de las secciones de este artículo, sorprende que hacia fines del siglo XVIII se documente que cacao de Guayaquil llegara a Guadalajara vía el puerto de San Blas. De Guadalajara se distribuía hacia otras poblaciones de Nueva Galicia y Nueva España. El intercambio comercial tal vez venía de siglos previos a la Colonia. Coe y Coe descartan que el cacao ya domesticado haya sido trasladado de Sudamérica a Mesoamérica vía Centroamérica, es decir, por tierra,¹ debido a que ni la semilla ni las plantas se conservan por mucho tiempo y porque en Sudamérica no se ha encontrado que el cacao se usara “para otra cosa que preparar un vino con la pulpa blanca que rodea las semillas y se la comiese como golosina” (Coe y Coe 1999 [1996], 35). Es decir, no se elaboraba con él la bebida de chocolate.

El presente artículo aporta información sobre la semilla y la bebida en el Occidente de México del siglo XVI al XVIII. Hay información que indica que el cacao se cultivaba en el Occidente de manera modesta ya en el siglo XVI. Al parecer, sólo se utilizaba como alimento y moneda, no para pago de tributo a los señores locales ni para surtir a los *altepetl* del Valle de México. Según testimonios escritos en las décadas de 1540 y 1550, a partir de la presencia de los encomenderos en el área comenzó un cultivo extensivo e intensivo del grano. Para finales del siglo XVIII, sin embargo, el cacao que arribaba a Guadalajara procedía de Guayaquil.

El artículo se divide en cuatro partes. La primera habla sobre la presencia del cacao en el Occidente, en la etapa previa a la Conquista. La segunda se enfoca en el cultivo intenso del cacao documentado en la región costera de Colima y Nayarit, según la visita de un oidor de la Audiencia de Guadalajara y

¹ Uno de los mayores obstáculos de la ruta sur-norte es atravesar la zona selvática del Darién, famosa por ser inhóspita.

un expediente en náhuatl procedente de Xalisco (Nayarit), respectivamente. También se presenta información sobre el tributo recolectado en Nueva Galicia, que demuestra que el cacao no figuró entre los productos con los que se hacía dicho pago. En la tercera parte, sobre la base de reportes de gastos de cofradías indígenas cercanas a Guadalajara escritos en náhuatl, describo cómo el chocolate estaba presente en la mesa de las cofradías a las que el sacerdote asistía para dar algún servicio religioso.² La cuarta sección expone que, en el siglo XVIII, el cacao que llegaba a Guadalajara entraba por el Puerto de San Blas procedente de Sudamérica. Por último, se presentan las conclusiones.

El cacao en el Occidente antes de 1524

La investigación arqueológica, geográfica e histórica ha documentado la presencia del cacao en el Occidente mesoamericano. Ramírez Urrea (2006) identifica que la región de la Cuenca de Sayula formaba parte de la red de relaciones económicas e ideológicas en la que la cultura Aztatlán (Nayarit) tenía un papel preponderante. Esta cultura permitió la conexión con otras regiones, tanto hacia el norte con Oasisamérica como hacia el sur con la cuenca de Sayula y el centro de Mesoamérica. La red de relaciones se basaba en “el control y fabricación de productos exóticos demandados por las propias elites tales como cerámica, metal, perlas, algodón, tabaco, turquesa, además de productos estratégicos como la sal, cacao, pigmentos y otros bienes de primera necesidad, así como de tecnologías” (Ramírez Urrea 2006, 441; énfasis agregado). Beltrán Medina, por su parte, afirma que Nayarit y Sinaloa durante el periodo Posclásico eran

las principales provincias involucradas en los contactos con el sur [Sudamérica]. En el periodo de Integración (750 al 1535), los manteños huancavilcas estuvieron basados en el litoral de Manabí, Ecuador, en especial en la región de Salango y Manta, núcleos culturales regionales. Estaban organizados en una extensa liga mercantil capaz de navegar a grandes distancias, tanto hacia Perú y norte de Chile, como hasta el occidente de México. Se supone que fueron ellos los que introdujeron la metalurgia en México y los que navegaron durante el Posclásico hacia Mesoamérica (Beltrán Medina 2009, 409-10).

En el presente artículo, la importancia de los huancavilcas radica en que provienen del río Guayas, la región cacaotera de Ecuador.

² En la consulta de archivo he sido auxiliada por Álvaro J. Torres Nila, colaborador en proyectos relacionados con la elaboración de documentos en náhuatl colonial.

Por su parte, las investigaciones de Washburn, Washburn y Shipkova (2013), Mathiowetz (2018) y Crown y Hurst (2009) indican que sitios arqueológicos del suroeste de Estados Unidos —Nuevo México y Utah— han conservado evidencias de *Theobroma cacao L.* en recipientes. La pregunta inevitable es: ¿de dónde procedía el cacao consumido allá? La hipótesis de Mathiowetz (2018) es que el cacao era llevado desde Nayarit, debido a que la cultura Aztatlán, representativa de un importante desarrollo cultural, religioso y económico, tuvo influencia no sólo en zonas del Occidente, sino también en áreas lejanas. Así, las evidencias indican que el Occidente mesoamericano tuvo una fuerte relación con Oasisamérica, además de Sudamérica.

Respecto a las zonas productoras de cacao en la época prehispánica, Mathiowetz (2018, mapa núm. 2) propone que la región cacaotera del Occidente abarcaba la costa norte de Jalisco y toda la costa de Nayarit. Coe y Coe (1999 [1996], 110) ubican la zona cacaotera occidental en la costa de Colima, la costa sur de Jalisco y parte de la de Nayarit con la categoría de “plantaciones dispersas”, es decir, no como el Soconusco en Chiapas, La Chontalpa en Tabasco o Izalcos en El Salvador. Sauer (1976 [1948]), por su parte, identifica para mediados del siglo XVI el cultivo del cacao por población indígena en la costa de Colima, Jalisco y hasta Tepic, en Nayarit.

El cacao que se consumía en Tenochtitlan y en otros pueblos del Valle de México llegaba de Tabasco por medio del comercio (Coe y Coe 1999 [1996], 109) y del Soconusco como tributo —hay pruebas de que el Soconusco pagaba tributo a las ciudades de la Triple Alianza con cacao (Gasco 2016, 230-31)—. En gran parte de Mesoamérica, el cacao era utilizado como moneda posiblemente desde el periodo Posclásico (Lowe 2016, 42). Conforme avanzó el control militar español de los pueblos nahuas, sus rutas de comercio y el tributo, se estableció que los pueblos de dichas regiones pagaran tributo con *xiquipilli* de cacao (Fowler 2006, 309).³

³ Cada *xiquipil* equivalía a 8 000 granos de cacao. Tres *xiquipiles* componían una “carga”, cantidad que una persona puede cargar con un *mecapal*, aproximadamente 50 libras o 23 kilos. Fowler proporciona las cantidades que tributaban pueblos de la región de Izalcos: Izalco y Caluco pagaban 1 000 *xiquipiles*, Naolingo 685 y Tacuscalco 400. Fowler (2006, 309) concluye que pagar esta cantidad de cacao en tributo sólo era posible debido a que la región de Izalcos tenía una alta producción del grano desde la época prehispánica. Gasco (2016, 231-32) observa que en la época prehispánica el Soconusco pagaba a las ciudades de la Triple Alianza 200 cargas de cacao además de otros productos. Entre 1557 y 1575, el tributo fue de 400 cargas, es decir, el doble.

Así, se observa en el cacao una capacidad de convocar a su cultivo y consumo por elites y población en general, y su utilización como objeto de intercambio con presencia en distintos ámbitos entre los pueblos mesoamericanos. La dificultad para cultivarlo y conservarlo⁴ sin duda incrementó el conocimiento botánico de la planta entre las poblaciones mesoamericanas que lo produjeron. La dedicación y cuidados que debían tener las personas encargadas de vigilar las plantas y los granos, una vez lograda su cosecha, indican que el cacao no puede ser trasplantado a cualquier lugar. Plantar cacao como garantía de recuperar una inversión no resultaba del todo cierto.

El cultivo intenso de cacao en el Occidente del siglo XVI

Es posible que después de las primeras expediciones militares en el Occidente —Cristóbal de Olid (1522), Francisco Cortés de San Buenaventura (1524) y Nuño de Guzmán (1529-1531)— los encomenderos asignados a los pueblos de lo que ahora son Colima, Jalisco y Nayarit, movidos por el valor económico del cacao, animados por el clima cálido y la humedad del suelo, hayan creído que el cacao se produciría con la misma abundancia que en la Chontalpa y el Soconusco. También debido a que la población indígena fue obligada a prestar servicio personal de manera ilimitada, los encomenderos de la costa de Colima y de Jalisco, Nayarit, exigieron la plantación de cacaotales sin control y, al parecer, sin el conocimiento suficiente.

El primer registro de población tributaria en el Occidente, elaborado en 1525 a raíz de la incursión militar de Francisco Cortés de San Buenaventura y conocido como “Visitación que se hizo en la conquista” (1937 [1535]), indica la presencia de cacao en Aguacatlán y Tlagonalatichipan, ambos en Nayarit.⁵ Según el texto, el cacao en árboles que se observó en Aguacatlán era “de poco rescate” (p. 560), mientras para Tlagonalatichipan se indicó que: “cogen cacao, aunque poco” (p. 564).⁶

⁴ Coe y Coe (1999 [1996], 37) se refieren al cacao como “remilgoso”.

⁵ Aguacatlán era cabecera de provincia, de acuerdo con el mismo texto. Tlagonalatichipan parece un pueblo independiente, no pertenecía a Aguacatlán ni a Etzatlán o Teuzacualpan, que son las tres cabeceras de provincia identificadas en la “Visitación...”. Anguiano (1992, 56) lo ubica cerca de Tepic, y Gerhard (1993, 138) en Guaristemba, es decir, al norte de San Blas. Por la narración del recorrido, parece más factible que haya estado cerca de Tepic.

⁶ El escribano de la “Visitación...” de 1525 registra la abundancia de maíz y algodón, principalmente. Sí hay tianguis con quien tienen comercio los pueblos. La presencia del tianguis hace suponer el uso del cacao como moneda, aunque no hay referencia directa. El

Carl Sauer (1976 [1948]), sobre la base del informe del oidor Lorenzo Lebrón de Quiñones y la *Suma de visitas*, ambas fuentes de mediados del siglo xvi, observa que en los pueblos indígenas de la costa de Colima y Jalisco el cultivo de cacao no tenía una presencia predominante. Sin embargo, los encomenderos españoles impulsaron su cultivo a gran escala. Siguiendo al oidor Lebrón de Quiñones, Sauer (1976 [1948], 65) indica que Caxitlán, ubicado al noroeste del moderno Tecomán, era “el centro de las plantaciones de cacao”. Luego se menciona Mazatlán, que también tiene huertas de cacao “a una legua de distancia de Xicotlán y a otra legua de Suchitlán y a una legua de Suchitlán se encontraba Tlapistlán, donde también se cultivaba cacao” (Sauer 1976 [1948], 69). El comentario de Lebrón de Quiñones sobre las exigencias de los encomenderos a la población indígena, citado por Sauer, es ilustrativo:

El Valle de Alima, según me han dicho, era tan grande y poblado que el área colonizada y las casas se extendían una legua o más. Encontré ahora un pequeño pueblo de unos cuarenta indios, demasiado trabajados y enfermizos. En los alrededores, *en las tierras que antes habían sido de ellos, han sido colocadas por los españoles plantaciones y huertas de cacao* (Sauer 1976 [1948], 77; énfasis agregado).

Más adelante, al hablar de la provincia de Motines, Sauer señala que “los indios tenían *pequeñas huertas de cacao* [y] generalmente junto con él, cultivaban el aguacate” (Sauer 1976 [1948], 85; énfasis agregado). Es posible que en Colima el aguacate, como árbol más alto, cumpliera la función de proporcionar sombra a los árboles de cacao.⁷

Por su parte, Reyes Garza explica sobre el cultivo de árboles de cacao en Colima que los encomenderos exigieron:

Sin que [el cacao] dejara de usarse como bebida, y al existir gran demanda de él fuera de Colima, en realidad lo que hacía de éste un producto apetecible para los colonos no era tanto su sabor, sino *el valor que se le daba como moneda corriente*. Su auge en Colima corresponde al periodo de mayor escasez de circulante, general en

escribano nota que hay pueblos que cuentan con sistema de riego. En los reportes escritos por los soldados de Nuño de Guzmán pocos años después (1529-1531), se menciona la existencia de árboles frutales y de tianguis en algunos pueblos; sin embargo, la referencia al cacao está ausente (Razo Zaragoza 1963).

⁷ Ruz Sosa (2016, 155) menciona que en la zona maya el árbol que se plantaba para tal fin era el moté, *Erythrina americana*, conocido como “colorín” en el Occidente. No he encontrado información más precisa sobre cuál árbol se utilizaba para proporcionar sombra al cacao.

la Nueva España de mediados del siglo xvi. En las tierras de regadío arrebatadas a los pueblos de indios se le cultivó de manera intensiva. Después de 30 años de conquistada la provincia, Lebrón [de Quiñones] estimó que en las huertas de españoles había aproximadamente 750 mil árboles en producción, y seguían sembrándose. La mayoría de estas huertas eran atendidas por indios, ya fuera prestando servicio personal como parte del tributo en que habían sido tasados sus pueblos o, peor aún, como servicio asalariado, libre o de repartimiento (Reyes Garza 2000, 166-67; énfasis agregado).

Veamos el caso de Xalisco, en Nayarit. Existe una denuncia escrita originalmente en náhuatl procedente de este pueblo tecozquín, elaborada por sus caciques. Aunque no está fechada, se menciona la presencia del licenciado Lorenzo de Tejada, lo que remite a alrededor de 1544.⁸ Ese año Tejada fue a Nueva Galicia para anunciar las Leyes Nuevas y estuvo en Guadalupe, Compostela y Purificación, donde tasó a los pueblos para que tributaran lo que les correspondía y no lo que los encomenderos ordenaban.⁹ Entre otras cosas, el documento describe que a los tecozquines de Xalisco se les exigió preparar sementeras de cacao en Santa Cruz y Tecomatlán. Aunque Santa Cruz está cerca de Xalisco, en el caso de Tecomatlán la narración pareciera referirse a un lugar más lejano, que podría ser Villa de Purificación, pues Tecomatlán era su antiguo nombre.¹⁰ La descripción de la preparación de las sementeras es muy rica y deja claro que, aunque en las costas de Nayarit se conocía el cacao, los terrenos no estaban dedicados a su cultivo, pues los limpiaban de lo que allí crecía y talaban otros árboles, para luego plantar plantas o acodos, no semillas de cacao. Asimismo,

⁸ El expediente con su respectiva traducción fue publicado por Calvo et al. (1993). La denuncia está dirigida a los “respetados señores”, sin que sepamos quiénes eran. Su redacción debió ocurrir alrededor de 1550 o 1560, pues quienes denuncian hablan de un tiempo cuando “todavía no” venía el licenciado Tejada; luego hablan de la tasación que hizo y cómo, a pesar de ésta, los encomenderos volvieron a exigir tributo en forma excesiva. Véase más adelante el uso de la lengua náhuatl en el Occidente.

⁹ Las Leyes Nuevas (1542) tenían entre otros objetivos la supresión de la encomienda en una generación.

¹⁰ En la “Relación geográfica de Villa de Purificación” (Acuña 1988, 210), situada en la costa sur de Jalisco, se dice que Tecomatlán es el antiguo nombre de Villa de Purificación. También se menciona que hay “heredades de cacau” (Acuña 1988, 212). Gerhard (1993, 140-41) ubica un Tecomatlán cerca de Xalisco, que era parte de la encomienda. La considerable distancia entre Xalisco y Villa de Purificación no hubiera impedido que los tecozquines fueran hasta allá. En el documento se menciona que fueron enviados a buscar oro en los lavaderos de Culiacán, Sinaloa. La distancia podría ser similar.

parece que los encomenderos esperaban una pronta recuperación de su inversión, porque prometían a los señores de Xalisco que los macehuales conservarían para ellos *xiquipillis* de cacao; sin embargo, después de dos años los encomenderos exigieron más trabajo y productos, como maíz, mantas de algodón, jícaras de miel, gallinas y otros, puesto que los árboles todavía no producían.¹¹ A continuación, se cita parte de la denuncia en náhuatl y su traducción:¹²

Yzcatqui yn nicnequi ynnic anquipehualtizque yn cacauamilli yn nopa¹³ Sante Cruz ypanpa ca oc tlamantli ynic ca motollinia ca **cenca qualli yeuatl yn cacauamilli** yn tla uel mochiuaz cenca anpapaquizque yn a quichtin ynn antetecutin yuan yn amomaceualuan Auh yn ye yn onpa nemi... Tlapacoyan¹⁴ ca mochintin ualquizazque cennemizque ynn onpa ynic tlaxhpanazque¹⁵ Sante Cruz aocmo nemizque Tlapacoyan ya yxquich yntequiuh yez yuan yn tla uel mochiuaz aocmo ytla amotequiuh yez zan yn iqu... tlaquiz yn cacauatl anmacozque yn antetecutin

Eh aquí quiero que empiecen a cultivar la sementera de cacao allá en Santa Cruz. Porque por otra cosa sufre, que es **muy buena la sementera de cacao**, se produce mucho, ustedes estarán muy contentos; todos los señores y sus maceguals. Y todos los que están en los lavaderos todos saldrán, todos juntos estarán allá en la roza en Santa Cruz, ya no andarán en los lavaderos eso será todo su tributo. Sólo si se da bien, desaparecerá todo el trabajo de ustedes, ustedes estarán muy felices, cuando se produzca mucho se enriquecerán... inmediatamente produce

¹¹ El árbol de cacao tarda de tres a cuatro años en fructificar. En general, puede producir dos cosechas al año (Coe y Coe 1999 [1996], 27, 30). Su vida productiva va de 35 a 40 años.

¹² La traducción aparece en la publicación de Calvo et al. (1993). Se harán comentarios en notas al pie o se insertarán entre corchetes cuando se considere pertinente. Se indican dos secuencias de paginación porque la edición del libro presenta el texto en náhuatl primero y páginas adelante la traducción al español.

¹³ Debe ser *onpa*, “allá”.

¹⁴ El topónimo Tlapacoyan significa “donde se lava”, “lavadero”. Puede corresponder a algún pueblo que ya no existe o que cambió de nombre y no es identificable actualmente. En el manuscrito por lo regular los nombres de pueblos comienzan con letra mayúscula: Xalisco, Tecomatlán, Santa Cruz, Xalxocotlán, etc. Es posible que Tlapacoyan fuera el nombre de un pueblo cerca de Culiacán, donde había lavaderos de oro, como se indica en varios párrafos.

¹⁵ *tlaxhpanazque*, traducido como “en la roza”, parece remitir a *ichpana* o *tlachpana*, “barrer”. En la traducción tiene sentido, sin embargo, pareciera un uso de “barrer” más amplio que el común. Llama la atención la inserción de la h después de la x, una secuencia de grafías no usual en el náhuatl del occidente.

cecea can cecen **xiquipilli**... macoz- que yuan tequitlatoque za mocoque quequexquich yuan maceualtin unpa macozque cacahuatlan umpa cenca miec **conizque amotlazotliez** can hu... nelli yc cenca anpapaquizque yxquich oquito totecuiio Cristoval nade yxquichtin yn mixpan yn cristianotin ytoca Alonso de Roa yuan Alonso Liquiz yuan Domingo de Ardiaca Calpisqui niman oticuepillique tlaxicmocaquiti tlatoanie ca ya ticmachitia yn momaceual yn ixquich tlatcatl yn oyxpolluhque y.. pa omicque cuix ceppa y miec tlatcatl polliuzque cocolizc..que yc miquizque azo amo huellitiz amo cenca huel totechmon... y ypanpa cenca miec tona ynn onpa otiquitoque oquito occepa amo pa mochiuaz Tecomatlan zan huel uncan Sante Cruz zan mixcaui imochicauacan ayc mochiuaz ynn **onpa Tecomatlan**, yuan ca ya mechilhuia ynic aocmo antequitizque amoceuzque¹⁶ zan ixqui... (Calvo et al. 1993, 69; énfasis agregado).

el cacao y a cada señor le será dado **ocho mil granos** [un *xiquipilli*], y a los tequitlatos también se les dará, y a los maceguales también se les dará en el mismo *cacahuatl*, **lo beberán, no será escaso**... por él de verdad se alegrarán. Todo esto dijo nuestro señor Cristóbal de Oñate. Todo ante los cristianos Alonso de Roa, Alonso Liquis y el mayordomo Domingo de Arteaga. Luego le contestamos, escuchá ¡oh! Señor nuestro sabes bien que es tu merced, todas las personas que murieron y acaso otra vez van a morir muchos hombres, se van a enfermar y morir, quizá no será posible, no lo necesitamos y hace mucho calor allá, dijimos. Dijo, ya no se va hacer allá en Tecomatlán sino aquí en Santa Cruz cerca. Esfuércense nunca se hará **allá en Tecomatlán** y ya les digo ya no van a tributar más, descansarán es todo lo que desearán... (Calvo et al. 1993, 95-96; énfasis agregado).

Los señores tecozquines aceptaron que los macehuales trabajaran en los cacahuatales de Santa Cruz y que dejen de ir a los lavaderos de oro. Sin embargo, el trabajo que requería poner las huertas de cacao era más complejo y demandante de lo que los encomenderos planearon. La denuncia de los de Xalisco señala las exigencias de Cristóbal de Oñate y su mayordomo de incrementar el número de trabajadores que debía ir a los cacahuatales. No se dice la extensión de las huertas ni cuántos árboles se plantaron para comparar con lo sucedido en Colima en los mismos años (véase arriba). La información que sí está en la denuncia es cuántos macehuales fueron a

¹⁶ Debería ser *anceuizque*: “ustedes descansarán”.

trabajar y cuántos murieron. Don Cristóbal, uno de los señores de Xalisco, afirmaba haber hecho cuatro viajes (no está claro si a Santa Cruz o a Tecomatlán) para llevar un total de 660 trabajadores. Don Rodrigo, otro señor de Xalisco, afirmaba haber llevado 500 trabajadores. De esos 1 100, murieron 123 entre descalabros, aperreamientos, malos tratos, trabajo excesivo, etcétera. En el texto, también se denuncia que el mayordomo de Cristóbal de Oñate deja sin vasallos a los señores de Xalisco, hecho que molesta a los denunciantes. A continuación se cita la descripción de los trabajos para poner la sementera de cacao:

Auh niman ...ctiaque yuan yn capitán yn yn ti tetcutin yn nechititi yn onpa Sante Cruz yuan tiquinuica yn toma-ceualhuan yxqui [...] tiquinuica matlacpoalli¹⁷ ynic **tiquauhtequiti zacamoa**¹⁸ otine... ito i Domingo Auh niman yquac ouacito ynn onpa ynchan yn Sante Cruz tlaca oquinonotz amo ticmati yn quen ocepa oquinnauati ynic aocmo tequitizque yn nican tochan oquinnauati yn zan ixquich quixcauizque yn cacauamilli [...] ypanpa anquitoa yn amo amotech momati yn tonalli yn nican... ca zann ixquich **anquimamanazque yn quauitl** Auh ynn iquac tlamiz amo-ceuizque zan mixcauizque yn nican tlaca [...] Auh ceppa yeuatl yn Domingo calpixqui **oquito ocepa anzazque yn onpa Sante Cruz unpa Cacauatlan anquimanazque yn cauitl** (tachado: oquito) (entre líneas: yuan mochintin yn ciua ynic quizacaz yn quauitl oquito) Auh yn

Y luego fuimos con el capitán nosotros todos los señores allá en Santa Cruz llevando con nosotros a nuestros maceguals, llevamos en total doscientos, **cortamos árboles, escarbamos la tierra**; allá estuvimos un domingo. Una vez que llegamos allá a la casa de la gente de Santa Cruz les habló, no sabemos de que otra manera les ordenó que ya no trabajarían aquí en nuestra casa, les ordenó que sólo se ocuparían de la sementera de cacao [...]. En razón de que ustedes dicen que no se hallan al sol de aquí, sólo **colocarán ustedes los árboles**. Y cuando terminen ustedes descansarán, sólo se ocupará de ello la gente de aquí. [...]. Y otra vez el mayordomo Domingo **dijo, otra vez irán ustedes allá a Santa Cruz, allá al cacahuatl irán a colocar los árboles**. Y todas las mujeres acarrearán los árboles. Y Domingo principal, llevó muchos maceguals

¹⁷ Se refiere al primer viaje en el que don Cristóbal llevó 200 macehuales. Véase arriba.

¹⁸ El verbo en náhuatl *zacamoa* es “desenzacatar”, es decir, retirar el zacate.

yeuatl Domingo uel pilli uya quiuica miec tlatatl yn maceualli quiman nato yn quauitl (entre líneas: **xiyotl cacauamilli**)¹⁹ **miecpa mopatlaque yn pipiltin** ynic unpa aci Cacauatlan ynic **quicencaua yn quauitl cacuanantli** Auh ynn occeppa oquito yn Domingo yn axcan (tachado: yaquin axcan) yn anpipiltin antetecutin anquicauazque yn amopilhuan umpa yazque cacauatl **tlahauillizque**²⁰ zann iciuhcan ualmocuepazque yn iquac ixquich yn t...quiuh yez **ca matlactli yn monequiz yuan yei ciua ynic quichiulizque yn itlaqual** oquito yn Domingo Auh niman unpeuhque yxquichtin matlactin yuan yei ciua Auh amo nelli yciuhcan ualmocuepque ce xiuitl ypan tlaco yc nemitto [...] Auh yn teuantin yn titecutin za no yquac ce x... uitl ypan tlaco yc otinenque yn amo totequiuh catca yn **iquac ayamo yn tlatoani deXado** [...] Auh unca motlalli yn **cristiano cacauatero** ytoca Andres Perez uncan techpeualtic...uantin yn tipipiltin yuan yn nidon Cristoval ya uncan techpeualtia yntech... techquatzayana techtlayhiouiltia yuan yn

fueron a colocar los árboles, **muchas veces cambiaron de turno los principales** para llegar al *cacahuatl*, para **arreglar los árboles madres del cacao**. Y otra vez dijo Domingo, y ahora ustedes los principales y señores dejarán a sus hijos para que vayan allá al *cacahuatl* [lo regarán] van a regresar; regresarán pronto cuando terminen su trabajo. Se **necesitan diez (varones) y tres mujeres que les harán su comida** dijo Domingo. Y luego empezaron todos los diez [varones] y las tres mujeres, y no fue cierto que regresaron luego, un año y medio anduvieron allá, no les pagaron nada, con tristeza regresaron. Y nosotros los señores también entonces anduvimos un año y medio y no nos correspondía ese trabajo, en ese **entonces todavía no estaba el señor Tejada** [...]. Y allá se estableció el **cristiano cacahuatero** llamado Andrés Pérez, allí empezó a nosotros los nobles y a mí don Cristóbal empezó a partirnos la cabeza, nos hizo soportar el trabajo junto con nuestros macegales, demasiado los hizo soportar trabajos, los

¹⁹ *Xiyotl cacauamilli* parece referir a manchas blancas en la huerta de cacao, popularmente llamadas “jotes”. No está claro si se trata de plaga o de otro fenómeno. Por lo que se dice enseguida, *quicencaua yn quauitl cacuanantli*, “arreglar los árboles madre del cacao”, pareciera que dichos árboles no estaban cumpliendo su función de brindar sombra a los de cacao. La frase fue omitida en la traducción de Calvo et al. (1993). En la narración no se indica que hubieran plantado los árboles “madre”, en el sentido de que son los que “cuidarán” a los de cacao. No se menciona esa parte del proceso.

²⁰ Es el verbo *ahahuia*, “regar”, “mojar”. “Para que sus hijos vayan allá al cacahuatl y lo rieguen”. La frase se omitió en la traducción.

tomaceualuan oc tlapa... ynic quin- maltrató, los hizo desmayar **como si**
 tlayhiouiltia quimictia quinzotlual- **fueran perros**, y no nos correspon-
 tia **yuhquim perrome** yn... ayamo día el trabajo (Calvo et al. 1993, 96-
 totequipan... (Calvo et al. 1993, 70- 97; énfasis agregado).
 71; énfasis agregado).

Si bien el documento no dice cuántas plantas de cacao se plantaron, el número de trabajadores, 1160, indica que aquello constituyó una empresa económica gigantesca que pretendía la obtención del cacao como moneda, como menciona Reyes Garza para el caso de Colima (véase arriba). También indica que el trabajo no pagado, el servicio personal, como lo muestra la queja del cacique don Cristóbal, seguía siendo tributo o debía ser trabajo asalariado en donde el encomendero no cumplía. Aunque el licenciado Tejada estuvo en Purificación y Compostela, y tasó a los pueblos, una vez que se fue, la situación de explotación y maltrato volvió a ser la misma.

Como las investigaciones de Hillerkuss (1996) y Borah (1970, 1994) han demostrado, el tributo que los pueblos del Occidente colonial entregaron al encomendero o a la Corona no incluyó cacao, como sí sucedió en el Soconusco, Chiapas, o en Izalcos, El Salvador.

Hillerkuss (1996) revisa las tasaciones y tributos que pagaron los pueblos de Ávalos,²¹ prácticamente vecinos de Colima, entre 1535 y 1555.²² Los productos entregados fueron: oro, plata, mantas grandes, piezas de ropa menuda, pares de cutaras, panes de sal,²³ fanegas de bastimentos (que incluían maíz, frijol y chile) y pescado (Hillerkuss 1996, 24-25, 31-32).

Por su parte, Borah (1970, 35) analiza la revisión de tasación del tributo que tuvo lugar en la década de 1550. La diversidad de productos que se entregaron hasta la década de 1560 tiende a reducirse a plata y a uno o dos productos locales.²⁴ Por medio del análisis de precios de bienes de tributo real y su subasta en almoneda, Borah (1994 [1992]) presenta los

²¹ La Provincia de Ávalos estuvo conformada por los siguientes pueblos: Atoyac, Teocuitatlán, Cocula, Zacoalco, Techaluta, Amacueca, Tepec, Sayula, Chapala, Ajijic, Jocotepec. Actualmente, todos son parte del estado de Jalisco.

²² De acuerdo con el autor, en esos años el tributo se entregaba cada 80 días. Una mitad era para la Corona, la otra para el encomendero.

²³ Estos pueblos se encuentran junto a lagunas productoras de sal, como Sayula y Santa Catarina. No extraña que parte del tributo incluyera panes de sal, producidos por los de Atoyac desde la época prehispánica.

²⁴ La frecuencia de entrega se ajustó a una anual al final de la cosecha (Borah 1970, 36).

que fueron más comunes en los pueblos de Nueva Galicia de 1557 a 1598,²⁵ y los divide en productos de curso regular²⁶ e irregular. Los primeros fueron maíz, frijol, guajolote y pollo;²⁷ los segundos, pescado seco, miel, algodón, sal, chile y trigo.

Es un hecho que el cacao que se obtendría de las huertas en la costa de Colima y Nayarit sería para obtener “efectivo”. Se plantó con mano de obra indígena del servicio personal, que era gratuita o que debía ser asalariada, pero que al final también fue gratuita, es decir, mano de obra semiesclava.²⁸

La Relación geográfica (RG) de Tuxpan, de 1580, registra en la respuesta a la pregunta número 33, sobre los “tratos y contrataciones y granjerías” de la población indígena y la española, que “en este pu[eb]lo hay granjerías, entre los indios, de frutas de la tierra y algodón q[ue] cogen, y maíz y frijoles, llevándolo a otras p[ar]tes y *trocándolo a cacao* y reales y otras cosas” (Acuña 1987, 389; énfasis agregado). En la de Alimanzi, Cuzcaquauh-tla y Epatlan, en la región de Cualcomán, entonces parte de Colima y hoy localizada en Michoacán, se dice que “los tratos y granjerías de los naturales y españoles son las referidas, y [los naturales] pagan sus tributos en mantas y maíz y *cacao*, como por las tasaciones constará más adelante” (Acuña 1987, 153; énfasis agregado). La RG de Compostela, respondida en 1584, registra “heredades” de cacao en Xaltamba en el plano que acompaña la relación. En la respuesta a la pregunta relativa al tributo, se indica: “y el tributo que pagan en general hoy, es dinero, maíz, gallinas, cosas entre ellos usuales y que las han [obtenido] fácilmente, queriendo trabajar. Y [hay, en fin] *el trato general del cacao, q[ue e]s la moneda de los indios*” (Acuña 1988, 94; énfasis agregado). La RG de Villa de Purificación, respondida en 1585, no menciona el cacao.

Mota y Escobar (1993 [1605]), quien recorrió el territorio del obispado de Guadalajara, hablaba hacia 1605 de “heredades” o “huertas de cacao” en Villa de Purificación, en los valles de Ialtamba, Chila y Santa Cruz,

²⁵ Las ciudades que fungieron como centros de recolección y redistribución de los productos fueron Guadalajara, Compostela, Purificación y Zacatecas. Allí confluían los tributarios de los numerosos pueblos (Borah 1994 [1992], 41).

²⁶ Es decir, tendencia regular de producción y en el precio.

²⁷ Los pollos o gallinas de Castilla fueron rápidamente adoptados por la población indígena (Borah 1994 [1992], 74).

²⁸ Dicha situación se modificó muy lentamente a partir del establecimiento de la Audiencia de Guadalajara, en 1548. En las décadas de 1550, 1560 y 1570, se emitieron cédulas que regularon el tributo y extinguieron el servicio personal (Borah 1970, 34-36).

Xalxocotlán y Mecatlán.²⁹ Sin embargo, hizo notar también que el Valle de Ialtimba, por ejemplo, “*poblado de heredades de cacao*, ha ido en disminución por falta de indios” (Mota y Escobar 1993 [1605], 34; énfasis agregado). Casi 15 años más tarde, en 1621, Domingo Lázaro de Arregui, al hablar de la Alcaldía mayor de Compostela en su *Descripción de la Nueva Galicia*, indicaba que en Cabo Corrientes, a ambos lados del río, había heredades o huertas de cacao (Arregui 1980 [1621], 135, véase mapa 1).³⁰

Las breves menciones sobre la presencia de cacaotales en las costas occidentales durante el siglo xvi y principios del xvii sugieren que, por lo menos en Xalisco, el plan de Oñate y los otros encomenderos no resultó. Las fuentes consultadas no registran la presencia local a gran escala del árbol ni de la semilla. Contamos con información para Colima, donde el cultivo de cacao colapsó. Reyes Garza (2000, 169) describe, por una parte, la importancia del árbol de coco, que llegó a Colima en 1559 y cómo la población de Filipinas lo plantó y pronto los españoles empezaron a destilar “vino de cocos”, aguardiente destilado de la tuba o savia del cocotero, y por la otra:

El cultivo del cacao en Colima se colapsó en el primer tercio del siglo xvii. La razón principal fue que se volvió incosteable su traslado a México, ante la creciente competencia del producido en el Soconusco y Tabasco, además de la introducción del cacao venezolano, de igual o mejor calidad y menor precio. Pero la naturaleza también hizo su parte. En 1626 un ciclón arrasó con buena parte de los cacaotales, que en su mayoría, por la razón primera, no fueron repuestos (Reyes Garza 2000, 168).

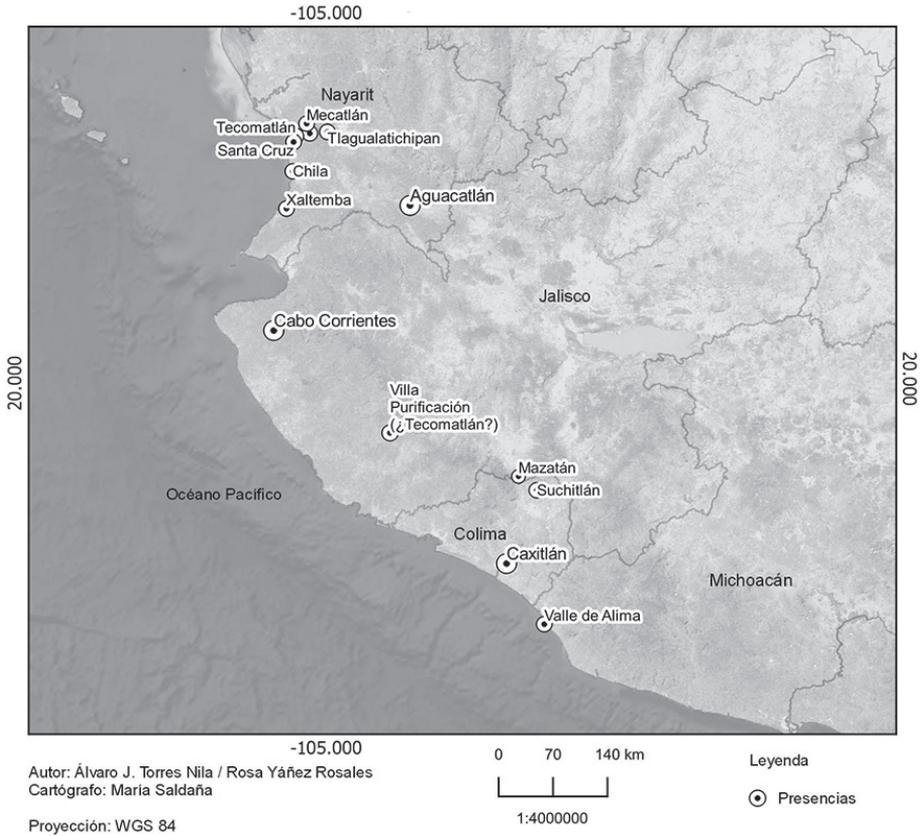
En términos que abarcan el territorio novohispano en general, Quiroz (2016) indica los factores que incidieron en el descenso drástico de la producción de cacao:

El desplome de la producción ha sido explicado a partir de tres circunstancias: la caída demográfica originada en el siglo xvi, misma que se prolongó hasta inicios del siglo xvii; el arrastre de mano de obra a las zonas mineras del virreinato, y la posterior expansión del mercado en el siglo xviii, momento en que la Nueva España se vio obligada a traer cacao de afuera (Quiroz 2016, 278).

²⁹ Villa de Purificación se encuentra hoy en Jalisco. Las otras poblaciones se localizan en Nayarit.

³⁰ Cabo Corrientes está en Jalisco, al sur de Bahía de Banderas.

Mapa 1
PLANTACIONES DE CACAO, SIGLOS XVI Y XVII



Los dos primeros factores, la caída demográfica indígena y la movilización de la población que sobrevivió a los centros mineros, ocurrieron en el territorio occidental. Las RG del siglo XVI y los autores Mota y Escobar y Arregui dan testimonio, por una parte, de la disminución de la población, y por la otra, de los numerosos reales de minas que se explotaban en Zacatecas y Jalisco desde la segunda mitad del siglo XVI. En el caso de Nueva Galicia, a esto se sumó que el repartimiento de mano de obra indígena obligó a los pueblos a proporcionar trabajadores a las haciendas establecidas a lo largo del territorio neogallego para el cultivo de trigo.³¹

³¹ León Meza (2016) encuentra evidencias de que los españoles que se asentaron en el territorio neogallego impulsaron desde mediados del siglo XVI el cultivo y el acceso al trigo

Ante el colapso de la producción cacaotera, la pregunta es si la población indígena que sobrevivió dejó de consumir cacao. Es posible que su uso como moneda fuera reemplazado por plata en algún momento a finales del siglo XVI o principios del XVII.³² Quizá para entonces la plata y sus fracciones habían sustituido al cacao debido a que, como señalan Hiller-kuss (1996) y Borah (1970), tanto en los pueblos de Ávalos como en Nueva Galicia, la tendencia ordenada desde la administración colonial fue utilizar el metal y uno o dos productos locales como unidad de medida para pagar el tributo. El único uso que pudo permanecer entre la población indígena fue el consumo de cacao en agua, es decir, el chocolate, como parte de su alimentación.

El chocolate para los padres en la mesa de la cofradía en el siglo XVII

Hacia 1621, en la *Descripción de la Nueva Galicia*, de Domingo Lázaro de Arregui, se tiene tanto la última referencia sobre la existencia de heredades de cacao en la región (véase arriba) como la primera sobre el chocolate. Las menciones posteriores se referirán al cacao llegado de fuera, en general de Sudamérica o Tabasco.

Arregui habló entusiasmado del consumo de chocolate en Guadalajara:

Véndese también en el tianguéz y por las calles chocolate, bebida muy conocida y celebrada. Y dejado aparte el exceso en usarle, es bebida sana y gustosa, compañera y medicinal, y porque de sus virtudes hay mucho escrito y es fácil, y no de parlas de los simples que le componen, dejaré de decir las que se me ofrecen por decir una excelencia que de él he notado y visto prolijidad: y es que es la cosa con que más manual y honestamente se ofrecen las voluntades la gente de todas las que hasta hoy han usado, porque apenas ha llegado un hombre a un pueblo cuando como por una lista va a los amigos que tienen en él en los tecomates de esta bebida, con que le envían a saludar; por que con ser dulce y bueno, tendrá el chocolate también sus émulos, y le acomodarán a disposiciones a su propósito. Quiero en su defensa advertir que el comer y el beber, el dormir y el velar, que usándolo bien conservan nuestra naturaleza, usándolo mal la corrompen, y entre los médicos

y la harina. Esto llevó a la Audiencia de Guadalajara a apoyar a los hacendados que solicitaron trabajadores para labores de cultivo, cosecha y trillado de trigo.

³² Mota y Escobar (1993 [1605], 26), hacia 1605, habla del tianguis de Guadalajara, sin indicar cuál es la moneda usual.

corre con autoridad de su Galeno que no hay ningún medicamento por provechoso que sea que no sea nocivo a algunas de las partes del cuerpo; y por acá se tiene sabido que el chocolate a nadie es tan nocivo como a los pobres, y si lo beben desordenadamente, y nadie siente más sus alteraciones que los hombres mezquinos, porque es bebida muy costosa de que se podría decir tanto como de su dulzura y bondad (Arregui 1980 [1621], 119-20).

Aunque Arregui no especifica quiénes consumen chocolate, parece que el consumo era generalizado y ampliamente aceptado. Además, se le consideraba una bebida para dar la bienvenida a las personas. Este hecho se comprobará en los testimonios tomados de la documentación de cofradías.

La cofradía, como organización de laicos alrededor del culto de una imagen cristiana, tuvo gran aceptación entre la población indígena (Yáñez Rosales 1998; Alfaro et al. 2018). El culto a la imagen, la organización de la fiesta, el cuidado del hospital (cuando existía) y de la capilla, el entierro de los difuntos, la celebración de su misa, el cuidado de los bienes, como tierras, cultivos y ganado, permitieron que los pueblos encontraran una forma de mantener, con variaciones, algunas prácticas de organización colectiva. Con el tiempo, esto se convirtió en un espacio de construcción de autonomía en la toma de decisiones y en muchos casos de cierta independencia económica. Un elemento indispensable para una relación más o menos armónica entre las cofradías y el obispado fue la rendición de cuentas al obispo por parte del mayordomo o prioste. Los informes de ingresos y egresos indican la cotidianidad de los cofrades, la organización de la cofradía y del hospital. Se pueden conocer sus celebraciones, lo que gastaban en la fiesta y cómo estos gastos se incrementaron con el paso del tiempo, pues paulatinamente gastaron más en, por ejemplo, adornos para la capilla e instrumentos musicales.³³

Los informes anuales de ingresos y egresos en un gran número de cofradías del obispado de Guadalajara se escribieron en náhuatl. Esto no debe sorprender, pues la presencia de la lengua náhuatl en el Occidente databa de la época prehispánica, si bien era una entre otras lenguas. La administración colonial, tanto eclesiástica como civil, impulsó su utilización en la

³³ Una muestra importante de lo que se escribió en las cofradías se encuentra en el Archivo del Arzobispado de Guadalajara (AHAG), aunque también existen documentos de cofradías en archivos locales, como en el Municipal de Tlajomulco de Zúñiga (AMTZ) (Yáñez Rosales 2013). La plataforma FamilySearch da acceso a documentación que en algunos casos se encuentra extraviada o que no se puede consultar en el archivo que debería resguardarla.

escritura de una gran variedad de tipos textuales durante casi 200 años (Yáñez Rosales 2013, 150-52).³⁴ En ese lapso se observa que los documentos más tempranos fueron elaborados por un hablante del náhuatl central (N-C). A partir del inicio del siglo XVII aproximadamente, los documentos manifiestan rasgos que los asocian con la variante de náhuatl occidental (N-O), es decir, alguien de la región que tal vez fue entrenado en el oficio, el conocimiento de las fórmulas, los formatos, etcétera, por alguien de su comunidad, tal vez de su familia.

Centrándonos en el tema de este artículo, se han localizado cinco informes de egresos de cofradía en la documentación del Archivo Histórico del Arzobispado de Guadalajara (AHAG) que registran haber comprado *chocolat* para el sacerdote. Los informes abarcan de 1675 a 1680 y proceden de Nuestra Señora del pueblo de San Gaspar, 1675; Hospital de la cofradía de Nuestra Señora del Tránsito, perteneciente a Zalatitisán, 1675 y 1676; Huentitán de Santísima Trinidad, 1677, y Cofradía de Nuestra Señora de la Concepción, Analco-Tetlán, 1680.

Desafortunadamente, por tratarse de reportes de gastos, no se proporciona el contexto social en el que se ingirió el chocolate, aunque por la fecha de tres de ellos se puede adivinar. Los cinco informes proceden de pueblos que estaban en las cercanías de Guadalajara en la época colonial: San Gaspar, Zalatitisán, Huentitán y Analco-Tetlán, entre otros (véase mapa 2). Como es usual en este tipo de textos, se mencionan los gastos de cada mes. Veamos fragmentos de los informes:

*Informe de gastos en Nuestra Señora, pueblo de San Gaspar*³⁵

Omocohua amat yca	[ilegible]	Se compró papel con...
Yhuā ypan metzti enero omoco hua candelas de cera ³⁶ para ypan altar yca	Xtō.	Y en el mes de enero se compraron candelas de cera para [colocar en] el altar, con diez tomines.
Yhuā copali omocohua yca	[ilegible]	y se compró copal con

³⁴ Entre los tipos textuales más comunes tenemos testamentos, cartas, denuncias, peticiones, trasposos de poder y mediciones de tierras.

³⁵ Documento consultado en <https://www.familysearch.org>, *Cofradías 1621-1691*. La paleografía y traducción de estos informes es de Rosa Yáñez; énfasis agregado.

³⁶ El mismo escribano escribe el vocablo “cera” con s y con c.

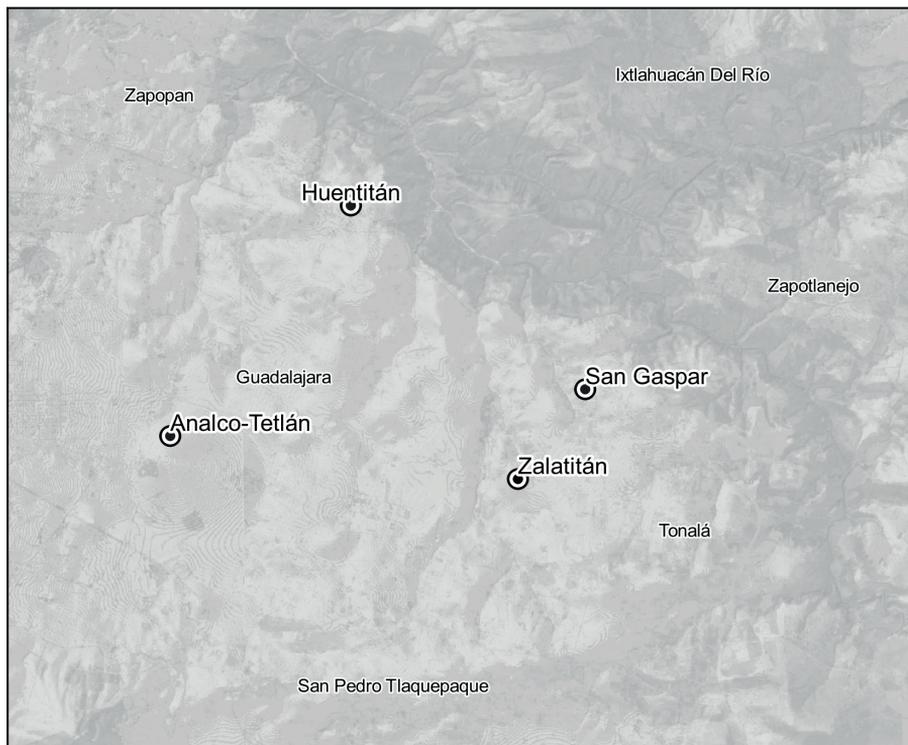
Yhuā metzti febrero omo cohua candelas de cera para ypan altar yca Xtō.	Y en el mes de febrero se compraron velas de cera para [colocar en] el al- tar condiez tomines
yhuā copali omocohua yca [ilegible]	Y se compró copal con
Ypan pasión omotayocoliqui moto- liniame 3 pso Xtō-----	Cuando [la celebración] de la pasión se le dio [algo] a los pobres tres pesosdiez tomines
Yhuā vicario ycuac ohuala otech yolcuiti ipan cuaresma omomaca chocolat ypatich 1 pso	Y cuando vino el vicario para confe- sarnos en la cuaresma, se le dio cho- colate . Su precio un peso.

*Informe de gastos del hospital de la cofradía de Nuestra Señora
del Tránsito, Zalatitán, 1675³⁷*

Metzli de marso omochiva ymissa Fraco Miguel catca 4 to	Mes de marzo se hizo la misa del difunto Francisco Miguel cuatro tomines
Omocova sera candela 2 to	Se compraron velas de cera dos tomines
Omocohua chocolat teyopixqui 2 to	Se compró chocolate para el sacerdote dos tomines
Omochihua ymissas San Joseph 2 ps	Se hizo la misa del señor San José dos pesos
Omocova candela sera 1 ps	Se compraron velas de cera un peso
Omocova tapalolisti 1 ps	Se compró la comida del padre un peso
Omocova tronadoris 1 ps	Se compraron cohetes un peso

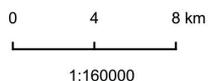
³⁷ AHAG, *Documentos en náhuatl*. Énfasis agregado.

Mapa 2 COFRADÍAS DONDE SE COMPRÓ CHOCOLATE PARA EL SACERDOTE



Autor: Álvaro J. Torres Nila / Rosa Yáñez Rosales
Cartógrafo: María Saldaña

Proyección: WGS 84



Leyenda

● Presencias

Como se observa en el primer informe, la visita del padre, a quien se le dio chocolate, fue para confesar a la gente en cuaresma. En el segundo, la visita del *teopixque* fue en marzo y, aunque no se registra la fecha exacta, debe haber sido el día 19, fecha de la celebración de san José. En el informe de 1676, la compra de chocolate se registra en julio, pero no dice si era para el sacerdote. A continuación, se transcribirá lo correspondiente a los gastos de julio y agosto. Al incluir los gastos de agosto, sabemos que en la cofradía se veneraba a la virgen del Tránsito y que el 15 de agosto era su celebración.

*Hospital de la Cofradía de Nuestra Señora del Tránsito,
perteneciente a Zalatitán, 1676³⁸*

Metzti de Julius ymissa Joseph geronimo omochihua	4 to	Mes de julio, se hizo la misa de José Gerónimo..... cuatro tomines
Omocoua sera candela	2 to	Se compraron velas de cera dos tomines
Omocoua chocolac	2 to	Se compró chocolate... dos tomines
Metzti de agosto omochihua ilvitzi Totasonāzti ymissa	4 ps	Mes de agosto, se hizo la celebración, la misa de nuestra señora cuatro pesos
Omocoua sera	2 ps	Se compró cera dos pesos
Omotapalo teyopixqui	1 ps	Se dio la bienvenida al sacerdote.....un peso
Omocoua tronadoris	1 ps	Se compraron cohetesun peso
Omotaxtauiqui cantoris misa	3 ps	Se pagó la misa a los cantores tres pesos
Omochichiva ³⁹ Sto christo yca	1 ps	Se arregló el santo Christo conun peso

El siguiente documento es de Huentitán, de 1677. Consta de dos fojas, una de ellas por los dos lados. Es una serie de breves resúmenes sobre lo que se recibió de limosnas a partir de enero de ese año. La información es bastante repetitiva durante los doce meses. Al final, se enumeran todos los gastos, sin especificar fechas. Esto es poco común. Lo usual es que en la cuenta de cada mes se mencione no sólo la limosna recibida, sino también los gastos.

³⁸ AHAG, *Documentos en náhuatl*, folio sin número; énfasis agregado.

³⁹ *Tlachichihua* es aderezarse, componerse, ataviarse, pulirse, o aparejar algo. Se sugiere que se retocó la escultura de Cristo o sus vestiduras se renovaron.

*Informe de gastos de la Cofradía de la Santísima Trinidad,
Huentitán, 1677⁴⁰*

Omochihuac [misa? de] aniversario onicohuac	Se hizo la misa de aniversario: compré
candelas sera se libra yca 2 pso.	una libra de velas de cera con dos pesos.
Omocohuac chocolat _____ 2 tō niman medio asucar medio viscotela ⁴¹ niman yehuat quicuasquiaya tacualispa onicmaca 2 tō.	Se compró chocolate _____ dos tomines, luego medio de azúcar, medio de bizcotela . Luego él [el sacerdote] habría comido al mediodía. Le di dos tomines.
onehtatani totatzi onicohuac amat ystac...	Me pidió nuestro padre que comprara papel blanco....

Por último, véase lo que se reporta en la cofradía de Nuestra Señora de la Concepción de Analco-Tetlán, en 1680. También es una lista de gastos de todo el año.

*Informe de gastos de la Cofradía de la Limpia Concepción
de Analco-Tetlán, 1680⁴²*

Bino de Castilla omocohua para misa	1 to	Se compró vino de Castilla para la misa un tomín
Omotapalo Comisario onigastaro	2 to	Se dio la bienvenida al comisario, gasté..... dos tomines

⁴⁰ AHAG, *Documentos en náhuatl*, folio sin número; énfasis agregado.

⁴¹ *Viscotela* es sinónimo de bizcocho. Según el *Diccionario de Autoridades*, es un pan que “se cuece por segunda vez para que se enxugue, y dure mucho tiempo, con el qual se abastecen las embarcaciones, por no poder llevar hornos para el pan necesario. Viene del Latino Biscoctus, que significa dos veces cocido”. Por el contexto, se infiere que es un tipo de pan que se remoja en el chocolate.

⁴² AHAG, *Documentos en náhuatl*, folio sin número; énfasis agregado.

Omotacpalo tohuardian yanquic	2 to	Se hizo comida para nuestro nuevo guardián. dos tomines
Omocohua cuahuit	1 to	Se compró madera..... un tomín
Omo[co]hua tafetán omoaforro se palia desilado	2 tome	Se compró tafetán y se forró una pa- lia de deshilado dos tomines
Otaseli se Cocoxqui omaca totatzin chocolat	2 to	Se dio la comunión a un enfermo; se le dio chocolate a nuestro sacer- dote dos tomines
Se cocoxcatzinti Taltenāgo ychanica omomiquili gasto	3 to	Un enfermito de Tlaltenango murió en su casa, gasto.....tres tomines
Onicohua se comit ypatiu	2 to	Compré una olla, su precio dos tomines
Onicohua ostias yhuan alfileres	1 to	Compré hostias y alfileres un tomín

Con excepción del documento de 1676, la compra de chocolate coincide con la visita del sacerdote a la cofradía: por la cuaresma, la misa de san José, la celebración del aniversario de la cofradía y para ir a dar la comunión a un enfermo. Por el contexto más amplio que ofrece el documento de Huentitán, observamos que la idea era que el sacerdote tomara chocolate, agregara azúcar en caso necesario y remojarla la bizcotela en él antes de comerla. Sin duda, un banquete. Las visitas a las otras cofradías no describen tanta planeación, pero sí sugieren cortesía: la visita del sacerdote se corresponde con un alimento muy apreciado en la época colonial, como Arregui señaló algunas décadas antes. Brindar chocolate al visitante debió considerarse una muestra de cortesía y agradecimiento.

Como se observa en el mapa 2, San Gaspar, Zalatitán, Analco-Tetlán y Huentitán se encuentran muy cerca de Guadalajara. En la actualidad, son parte de la zona metropolitana, lo que tal vez explica el acceso al chocolate. Señalo esto porque en informes de egresos de cofradías que no están cerca de Guadalajara no se menciona el gasto en chocolate. Por ejemplo,

los informes de Teocuitatlán, 1692, y Ocotic, sin año, no hablan de la compra de chocolate y son poblaciones que se encuentran a mucha mayor distancia de Guadalajara, villa que en la segunda mitad del siglo xvii posiblemente redistribuía el chocolate hacia poblaciones cercanas, aunque no sabemos si hacia otras más lejanas. Tenemos otro informe de gastos, de 1696, de una cofradía de la virgen de la Concepción que cuenta con hospital, pero no registra el nombre de la población en la que se encuentra. Por los gastos, se observa que tenía gran actividad económica y que el hospital representaba una inversión fuerte. Entre otras cosas, compraba frazadas para los enfermos y los pobres, una pala, un hacha, un cerrojo con llave para el hospital y dos aldabas para las ventanas. Entre el 6 y el 9 de diciembre recibió la visita del sacerdote y se compraron pan, plátanos y panochas.⁴³ Se menciona el sacrificio de una vaca, aunque no está claro para quién era la carne. Es probable que se tratara de una celebración colectiva que tendría lugar el día 8 de diciembre, cuando se festeja la virgen de la Concepción.

Informe de gastos, 1696, sin nombre de lugar⁴⁴

En 6 dediciembre ypa omocoa candelas de sera yeye pesos omocoa xochicopale chiquasen tominis ze-chi pan missa consepicio yhuan omaco padre guardian maquile pesos yhua tapaloliste pan plantanos 3 tios yhua nahui totolme. Serbilletas 4 ypan chicnahui de diciembre ypan missa anibersario 3 psos ypampa motolini catzintinte yhua cocoxca-tzitzite **omocoa pan yhua panochas**

El 6 de diciembre se compraron velas de cera, tres pesos. Se compró copal, seis tomines más por la misa con servicio. Y se le dio al padre guardián cinco pesos y la comida, por plátanos, tres tomines [¿?] y cuatro gallinas. Cuatro servilletas. El nueve de diciembre por la misa de aniversario [se dieron] tres pesos para los pobres, y los enfermitos. **Se compró pan y panochas.**

Yc mochi chiquasen pesos yhua oticmictique se baca 18 ps. 1 to

Por todo son seis pesos y matamos una vaca 18 pesos 1 tomín

A lo largo del documento, queda claro que es una cofradía que tenía ganado, hecho que hace suponer que se encontraba a mayor distancia de

⁴³ “Panocha” es otro término para referirse al piloncillo.

⁴⁴ AHAG, *Documentos en náhuatl*.

Guadalajara que las de Tetlán, Zalatlán, Huentitán y otras en las que no hay referencia a tal posesión.⁴⁵ Como se observa, no se compró chocolate durante la visita del sacerdote, pero sí pan y panochas, que cumplen la función de endulzar. La ausencia del chocolate en este documento y en los de Teocuitlán y Ocotitlán sugiere que la población alejada de Guadalajara, a finales del siglo xvii, no tenía acceso al chocolate porque el grano se redistribuía desde esa ciudad. Esto también sugeriría que la población indígena había dejado de consumirlo o lo consumía ocasionalmente, de acuerdo con las existencias.

Es un hecho que desde el siglo xvi la producción de cacao en el territorio novohispano decayó drásticamente. Se sabe que la Ciudad de México mantuvo su abasto y que la demanda de cacao siguió siendo alta (Quiroz 2016). No está claro cómo se solventó la demanda en la demarcación de Nueva Galicia. Se cuenta con el testimonio de Arregui, de 1621, quien habla entusiasmado del chocolate e indica que se podía comprar en el tianguis y que era “bebida costosa” (Arregui 1980 [1621], 120). La baja producción y la demanda del grano abrieron la puerta para que se trajera cacao de fuera, principalmente de Caracas, el cual entró sin demasiados candados. De acuerdo con Harwich:

El cacao venezolano se incorporó al mercado mexicano desde 1620 y, en 1632, la cifra por exportaciones hacia la Nueva España alcanzó las 2 000 fanegas (alrededor de 110 toneladas), para establecerse en 1650 en cerca de 5 000 fanegas (sobre 225 toneladas) por año. Un nuevo incremento en las exportaciones se dejó sentir en 1670, con lo que se confirmó el lugar ocupado por Venezuela como el primer proveedor de cacao de la Nueva España (Harwich 2011, 50-52).⁴⁶

En el siglo xviii se incrementó la producción de cacao de Tabasco (Quiroz 2016, 272). Ruiz Abreu (2016) explica que había acceso a chocolate en Guadalajara y, muy probablemente, también en las poblaciones cercanas

⁴⁵ Las cofradías que tenían posesión de ganado se encontraban tanto al sur como al norte de Guadalajara, aunque los números más grandes de cabezas de ganado fueron más comunes en el norte (Serrera 1992; Yáñez Rosales 1998).

⁴⁶ La posibilidad de que parte del cacao venezolano entrara por Veracruz y volviera a salir hacia Europa es mencionada tanto por Harwich (2011) como por Quiroz (2016). Al analizar las cantidades de grano que entraban a la Ciudad de México, esta autora observa que no todo el cacao venezolano tenía este destino final; además “mucho de este [cacao venezolano] debió salir no sólo en almendras de cacao, sino también como tabletas de chocolate” (Quiroz 2016, 265).

cuyos informes de gastos se citaron antes. Sobre la base de guías que señalan el destino del cacao procedente de Tabasco, el autor afirma que llegaba al puerto de Veracruz y se dirigía a varios lugares de Nueva España, entre otros, a Guadalajara y poblaciones de la región. Algunos asentamientos que recibieron cacao de Tabasco fueron Sayula, Zacatecas, Aguascalientes, Guadalajara, Tepic, San Luis Potosí, Charcas, León, Real de Catorce y Guajuato (Ruiz Abreu 2016, 220).

Por otra parte, en el Archivo de la Real Audiencia de Guadalajara (ARAG) un expediente del ramo Civil, de 1739, registra la distribución de cacao de Guatemala en poblaciones de Nueva Galicia. Se habla de un comerciante encarcelado por las acusaciones del alcalde mayor de Cocula [Jalisco] por el adeudo de “un tercio de cacao Guatemala”. Se indica que, además de cacao, llevaba “cargas de algodón para venderlas y pasarse a Senticpaque [Nayarit] a comerciar” (s/nf).⁴⁷

Un escenario que habría facilitado el acceso al cacao y al chocolate, y que no invalida la posibilidad de que en Guadalajara y sus cercanías se haya consumido grano de Venezuela, Tabasco o Guatemala, es que en pueblos distantes de Guadalajara se consiguiera en círculos intrarregionales, locales o incluso familiares. En una visita al área de Tuxpan, en 1598, se registró la existencia de una huerta de cacao en el “hospital” de una pequeña comunidad llamada La Concepción (Schöndube 1994, 237). Es probable que el hospital perteneciera a una cofradía. En 1659, en una visita de seguimiento a la realizada antes por el obispo Juan Ruiz Colmenero, en Tintoque, en la costa del actual estado de Jalisco, se reporta la existencia de una huerta de cacao a cargo de las monjas de Santa María de Gracia, quienes tenían una hacienda y ganado mayor.⁴⁸ Al parecer, en las zonas donde el clima y la humedad lo permitían se mantuvo el cultivo de árboles de cacao, aunque no se cuenta con información más detallada. Piénsese también en la práctica muy común en los pueblos de tener en el patio o solar de la casa un lugar dedicado al huerto familiar y a la crianza de gallinas y guajolotes, con un árbol de limón, una planta de chayote y, por qué no, un cacaotal al que un árbol de aguacate le proporcionara sombra. Considero factible afirmar que en el siglo xvii la población indígena que habitaba en pueblos distantes de Guadalajara tenía acceso a cacao y lo consumía como chocolate en agua. Si el sacerdote

⁴⁷ BPEJ, ARAG, Civil, 4560, caja 313, exp. 13.

⁴⁸ AHAG, *Libro de visitas pastorales 1659 y 1682*, f. 25v.

visitaba la cofradía con motivo de alguna festividad, para agradecer al visitante, quizá se obtenía cacao de la casa de uno de los cofrades o de una huerta, y se compraba la panocha para endulzarlo. El hallazgo de documentación que proporcione más detalles sobre la alimentación de la población indígena aclarará la viabilidad o no de este escenario.

El cacao de Guayaquil (¿de nuevo?) en el Occidente

El ingreso de cacao de Guayaquil a la Nueva España comenzó en el siglo xvii. Si bien la Corona favoreció el comercio del cacao con Venezuela, a partir de 1774 se establecieron reglas claras para que el de Guayaquil, considerado de menor calidad, menor costo en su traslado por el Pacífico y por lo tanto más barato, llegara por el puerto de Acapulco. De acuerdo con Miño Grijalva (2016), el grano de Guayaquil estabilizó el precio del cacao en México, pues la población de la Ciudad de México se incrementaba y era necesario que la oferta también lo hiciera.

Por otra parte, la región Occidente también recibió cacao procedente de Guayaquil. Ayala (2009) trabaja las guías de arrieros emitidas en 1795, en las que se registraban los productos que se redistribuyeron a gran parte de la Intendencia de Guadalajara y a Nueva España desde esta ciudad.⁴⁹ Llama la atención que después de la sal, la harina y el aguardiente, que son los productos con mayor número de registros en las guías, aparezcan aceitunas, algodón, arroz, azúcar, *cacao de Guayaquil, de Caracas* y “*revuelto*”,⁵⁰ canela, panocha, dulces, licor y varios más (Ayala 2009, 109; énfasis agregado). Estos alimentos eran trasladados de Guadalajara a poblaciones pequeñas y medianas. Entre las que quizá tenían población indígena a finales del siglo xviii están⁵¹ Tepic, Acaponeta, Aguacatlán, La Yesca, Ixtlán, Jala (en Nayarit); Taltenango, Juchipila, Nochistlán, El Teúl (en Zacatecas);

⁴⁹ En 1795 se crearon los consulados de Guadalajara y Veracruz, hecho que permitiría desconcentrar el cobro de impuestos que sólo se realizaba en la Ciudad de México.

⁵⁰ Cacao “revuelto” generalmente se refiere a cacao de Guayaquil, considerado de menor calidad por ser más amargo, mezclado con el de Guatemala o del Soconusco, más dulces, los cuales se obtenían por la ruta marítima de Guayaquil a Acapulco. Si se mezclaba, el sabor más amargo del de Guayaquil se atenuaba y se requería menos azúcar. Agregar azúcar equivalía a “desvirtuar” el chocolate (Miño Grijalva 2016, 301).

⁵¹ Las poblaciones están ordenadas por estado de la república en el que se encuentran actualmente.

Hostotipaquillo, Ahualulco, Ameca, Cocula, Cuquío, Huejúcar, Etzatlán, Teocaltiche (en Jalisco), Colima y otras.

Para el siglo XIX se cuenta con información complementaria. Miño Grijalva (2016, 307) señala que en 1802 la demanda regional de cacao en Guadalajara ascendía a 17770 libras o 219 cargas de cacao de todo tipo. Para los años de la guerra de Independencia, San Blas desplazó a Acapulco como puerto de ingreso de cacao. De acuerdo con el historiador:

No conocemos los detalles del desplazamiento, aunque es posible suponer que la emergencia de Guadalajara como centro regional de distribución y consumo de cacao hacia las provincias del norte pudo haber incidido en este movimiento [...]. En cuatro años, los que van de 1811 a 1814, arribaron nueve embarcaciones procedentes de Guayaquil, siete de Panamá, tres de Lima, una de Lima con escala en Guayaquil, dos de Lima con escalas en Guayaquil y Acapulco, y una de Sonsonate y León⁵² (Miño Grijalva 2016, 296).

Durante la guerra de Independencia, el cacao de Guayaquil no siempre entró alegremente por San Blas. Para 1819, una fragata angloamericana (*sic*) procedente de Guayaquil solicitó autorización para fondear en el mencionado puerto de manera temporal, pues se dirigía a California. La autorización fue otorgada “con la condición de que *no comerciara* con las mercancías que traía a bordo: 4 704 cargas de cacao y 130 quintales de estaño de lastre”.⁵³

Conclusiones

En las dos décadas que van del siglo XXI, el cacao y el chocolate han recibido atención de historiadores, arqueólogos, lingüistas y otros especialistas, quienes han puesto al descubierto y analizado una gran cantidad de información. El cacao y el chocolate detonaron valiosas relaciones de intercambio no sólo en Mesoamérica, sino entre Mesoamérica y Oasisamérica, el suroeste de Estados Unidos, y entre Mesoamérica y Sudamérica, como se mencionó. En estas dos últimas regiones, el Occidente cumplió un papel clave.

⁵² Sonsonate, El Salvador, está en la misma región cacaotera que Izalco, mencionada antes. El autor no indica dónde está León. Quizá es León, Nicaragua.

⁵³ BPEJ, ARAG, Civil, 7004, exp. 6; énfasis agregado. Sobre el comercio del cacao guayaquileño en Nueva España, véanse Miño Grijalva (2016) y Hernández Jaimes (2008).

Este artículo aportó información sobre el cultivo de cacao y el consumo de chocolate en el Occidente de México durante la época colonial. Se describió su extensión en el territorio y cómo los encomenderos quisieron incrementar sin control el cultivo, que era modesto. No tuvieron éxito, tal vez porque el terreno no tenía las características necesarias para el desarrollo del cacao⁵⁴ y por la sobreexplotación de la población indígena, encargada de plantarlo y cuidarlo. En el documento de Xalisco se dice que los encomenderos ofrecieron que todos los macehuales “beberán” del cacao que se obtenga de la sementera, que éste “no será escaso” (véase arriba). En las RG se menciona que el cacao todavía se utilizaba como moneda. El cacao tenía estas dos manifestaciones, alimento y moneda, en el Occidente, en el siglo XVI. Sin embargo, a diferencia de lo que se ha dicho para otras regiones mesoamericanas, considero que el cacao era consumido por los integrantes de todos los grupos sociales, no sólo por las elites. El ofrecimiento de los encomenderos sugiere que todos, caciques y macehuales, lo consumían. De los dos usos del cacao, el que perduró más tiempo fue el de su consumo como parte de la dieta. De acuerdo con Arregui, en 1621 el chocolate era caro. Aunque los reportes de cofradía que registraron el gasto para manifestar cortesía hacia el sacerdote no permiten saber si la población también lo consumía, creo posible afirmar que la demanda se mantuvo.

Los cacaotales desaparecieron tal vez hacia el siglo XVII debido a la tremenda baja demográfica que sufrieron los pueblos y a que mucha mano de obra sobreviviente de las guerras y enfermedades fue obligada a trabajar en los centros mineros y en las haciendas trigueras que poblaron la región. Quizá para la población indígena y los cofrades el acceso al chocolate dependió de que se conservaran algunos árboles en los huertos familiares o de que el grano de Maracaibo, Guatemala, Guayaquil o Tabasco llegara a los expendios de Guadalajara y a los mesones o expendios de los pueblos alejados de la ciudad.

Una ruta para continuar la investigación sobre el cacao en el Occidente de México es saber qué pasó en el siglo XIX. Los movimientos de independencia, tanto de Nueva España como del virreinato del Perú y Nueva Granada, seguramente causaron cambios en las rutas de productos comerciales establecidas con anterioridad. Es necesario investigar para

⁵⁴ Es importante conocer más sobre la humedad del suelo y las transformaciones que ocurrieron a raíz de la Conquista y la colonización. Recordemos que la llegada del ganado, la construcción de navíos y la explotación en las minas tuvieron un papel fundamental en la depredación de áreas forestales y pastizales.

entender cómo fue que el chocolate dejó de consumirse en el Occidente de México. Sobre la base del cuidadoso trabajo de reconstrucción de Gasco (2016) sobre el cacao en el Soconusco, sabemos que “[e]l crecimiento de la industria del café en el Soconusco ocurrió casi de manera simultánea a la dramática caída de la del cacao [...]. El café no sustituyó al cacao en términos físicos, pero la industria del café sin lugar a dudas afectó de forma negativa a la del cacao” (Gasco 2016, 242-43). De momento, en Occidente se tienen que investigar datos para reconstruir la ruta del cacao al término de la guerra de Independencia en México, en 1821, y en las colonias sudamericanas que exportaban cacao a México. El cultivo y consumo de café se han extendido en las dos centurias recientes en los tres estados de esta investigación: Colima, Jalisco y Nayarit. Es importante conocer con detalle por qué el café ocupa un lugar tan importante en la región, mientras el cacao desapareció por completo.⁵⁵

También se requiere investigación sobre otros registros del *xiyotl caca-huamilli*, los “jiotes del cacahuatal”, mencionados brevemente en el documento de Xalisco como un posible problema que las sementeras de cacao experimentaban desde el siglo xvi o tal vez desde antes de la Conquista. En la actualidad, se habla de varias plagas que atacan el fruto, aunque en general se dice que éstas ingresaron a México en el siglo xx y que constituyen una amenaza continua para los cacaotales (Ruz Sosa 2016, 13; Gasco 2016, 249; Coe y Coe 1999 [1996], 26-27).⁵⁶

Desde la perspectiva de este artículo, destaco, por una parte, la denuncia hecha por los de Xalisco contra los encomenderos para tratar de parar las desmedidas exigencias de trabajo y conocer en sus propias palabras la deforestación de los terrenos para plantar árboles de cacao. Este hecho remite a lo que sucede en la actualidad con la deforestación de bosques, por lo menos en el estado de Jalisco, para plantar árboles de aguacate. Por otra parte, se abre una ventana para conocer un poco de la vida cotidiana de las comunidades que hacia finales del siglo xvii se apropiaron de la cofradía, cómo fomentaban el culto de la imagen cristiana a quien estaba dedicada su agrupación y cómo mostraban cortesía al sacerdote cuando los visitaba.

⁵⁵ Esto no es sólo un problema en el Occidente. En general, las zonas cacaoteras de México por excelencia, la Chontalpa en Tabasco y el Soconusco en Chiapas, han decrecido tremendamente a lo largo de los dos siglos recientes. Véanse Ruz Sosa (2016) y Gasco (2016).

⁵⁶ Véase el sitio oficial <https://www.gob.mx/snics/acciones-y-programas/principales-plagas-y-enfermedades-en-cacao>

BIBLIOGRAFÍA

Documentos

Archivo Histórico del Arzobispado de Guadalajara (AHAG), *Libro de visitas pastorales 1659 y 1682; Documentos en náhuatl*
 Biblioteca Pública del Estado de Jalisco Juan José Arreola, Fondos Especiales
 Archivo de la Real Audiencia de Guadalajara
 Civil, progresivo 7004, caja 430, exp. 6
 Civil, progresivo 4560, caja 313, exp. 13
 Plataforma digital: <https://www.familysearch.org>
 Cofradías 1621-1691

Obras publicadas

- Acuña, René, ed. 1987. *Relaciones geográficas del siglo XVI: Michoacán*. México: Universidad Nacional Autónoma de México.
- Acuña, René, ed. 1988. *Relaciones geográficas del siglo XVI: Nueva Galicia*. México: Universidad Nacional Autónoma de México.
- Alfaro Uribe, Rodrigo, Saúl B. Castañeda Gutiérrez, Alma M. García Galván, Claudia C. Herrera Hernández, Verónica Luna Covarrubias, Jorge Moreno Huerta, Carolina Rizo Sandoval y Rosa H. Yáñez Rosales. 2018. "Otictlaneuhtique tlalli yaxca totlaçonantzin... 'A quien arrendamos la tierra propiedad de Nuestra Señora...' Reclamo de los cofrades de Sayula". *Letras Históricas* 19: 47-77.
- Anguiano, Marina. 1992. *Nayarit. Costa y altiplanicie en el momento del contacto*. México: Universidad Nacional Autónoma de México.
- Arregui, Domingo Lázaro de. 1980 [1621]. *Descripción de la Nueva Galicia*. Estudio preliminar de François Chevalier, presentación a la edición mexicana por Carmen Castañeda. Guadalajara: Gobierno del Estado de Jalisco.
- Ayala, María de la Luz. 2009. "El comercio de Guadalajara. Mercancías y destinos". En *Relaciones intra e interregionales en el Occidente de México. VI Coloquio Internacional de Occidentalistas*, edición de Daniel Barragán Trejo y Rafael Martínez Gómez, 103-21. Guadalajara: Universidad de Guadalajara.
- Beltrán Medina, José Carlos. 2009. "Playa del Tesoro, Colima, y los intercambios con Ecuador". En *Relaciones intra e interregionales en el Occidente de México. VI Coloquio Internacional de Occidentalistas*, edición de Daniel Barragán Trejo y Rafael Martínez Gómez, 387-412. Guadalajara: Universidad de Guadalajara.

- Borah, Woodrow. 1970. “Los tributos y su recaudación en la audiencia de Nueva Galicia durante el siglo xvi”. En *Historia y sociedad en el mundo de habla española. Homenaje a José Miranda*, edición de Bernardo García Martínez, Victoria Lerner, Andrés Lira, Guillermo Palacios e Irene Vázquez, 27-47. México: El Colegio de México.
- Borah, Woodrow. 1994 [1992]. *Tendencias de precios de bienes de tributo real en la Nueva Galicia, 1557-1598*. Traducción del inglés de Pastora Rodríguez Aviñoá y María Palomar. Zapopan, Zamora: El Colegio de Jalisco, El Colegio de Michoacán.
- Calvo, Thomas, Eustaquio Celestino, Magdalena Gómez, Jean Meyer y Ricardo Xochitemol, eds. 1993. *Xalisco, la voz de un pueblo en el siglo xvi*. México: Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social, Centro de Estudios Mexicanos y Centroamericanos.
- Coe, Sophie D. y Michael D. Coe. 1999 [1996]. *La verdadera historia del chocolate*. Traducción del inglés de Marco Antonio Pulido Rull. México: Fondo de Cultura Económica.
- Crown, Patricia L. y W. Jeffrey Hurst. 2009. “Evidence of Cacao Use in the Prehispanic American Southwest”. En *Proceedings of the National Academy of Sciences of the United States*. <https://doi.org/10.1073/pnas.0812817106>.
- Diccionario de Autoridades*. <http://web.frl.es/DA.html> [consultado el 17 de mayo de 2020].
- Fowler, William. 2006. “Cacao Production, Tribute and Wealth in Sixteenth Century Izcalcos, El Salvador”. En *Chocolate in Mesoamerica. A Cultural History of Cacao*, edición de Cameron L. McNeil, 307-21. Jacksonville (Florida): The University of Florida Press.
- Gasco, Janine. 2016. “El cultivo del cacao y los cambios económicos en el Soconusco, Chiapas, México, siglos xvi-xix”. En *Cacao. Producción, consumo y comercio. Del periodo prehispánico a la actualidad en América Latina*, edición de Laura Caso Barrera, 227-56. Madrid, Frankfurt am Main: Iberoamericana-Vervuert.
- Gerhard, Peter. 1993. *The North Frontier of New Spain*. Revised Edition. Norman y Londres: University of Oklahoma Press.
- Harwich, Nikita. 2011. “Comercio del cacao desde los mexicas a la Nueva España”, en *Artes de México*, “Chocolate. Cultivo y cultura del México Antiguo” 103: 47-53.
- Hernández Jaimes, Jesús. 2008. “El fruto prohibido. El cacao de Guayaquil y el mercado novohispano, siglos xvi-xviii”. *Estudios de Historia Novohispana* 39: 43-79.
- Hillerkuss, Thomas. 1996. “Tasaciones y tributos de los pueblos de indios de la Provincia de Ávalos, 1535 hasta 1555”. *Estudios de Historia Novohispana* 16: 11-32.

- León Meza, C. René de. 2016. “El cultivo del trigo en Nueva Galicia en el siglo xvii”. *Secuencia* 94: 39-76.
- Lowe, Lynne S. 2016. “Del cacao y su arqueología en el sur de Mesoamérica”. En *Kakaw, oro aromado*, edición de Mario Humberto Ruz, 19-47. México: Universidad Nacional Autónoma de México, Gobierno del Estado de Tabasco.
- Mathiowetz, Michael. 2018. “A History of Cacao in West Mexico: Implications for Mesoamerica and U. S. Southwest Connections”. *Journal of Archaeological Research* 27: 287-333.
- Miño Grijalva, Manuel. 2016. “El cacao de Guayaquil en la Nueva España. Dinámica de exportación, mercado y consumo, 1774-1805”. En *Cacao. Producción, consumo y comercio. Del periodo prehispánico a la actualidad en América Latina*, edición de Laura Caso Barrera, 287-317. Madrid, Frankfurt am Main: Iberoamericana-Vervuert.
- Mota y Escobar, Alonso de la. 1993 [1605]. *Descripción geográfica de los reinos de Nueva Galicia, Nueva Vizcaya y Nuevo León*. Guadalajara: Gobierno del Estado de Jalisco, Universidad de Guadalajara.
- Mountjoy, Joseph B. 1998. “Arqueología costera en el Occidente de México: ¿qué?, ¿cuándo?, ¿cómo? y ¿por qué?”. En *Antropología e Historia del Occidente de México. XXIV Mesa Redonda de la Sociedad Mexicana de Antropología*, 427-51. México: Sociedad Mexicana de Antropología, Universidad Nacional Autónoma de México.
- Pérez Suárez, Tomás y María del Carmen Valverde. 2016. “‘Oro aromado’. Imágenes y simbolismo del cacao en Mesoamérica y el área maya”. En *Kakaw, oro aromado*, edición de Mario Humberto Ruz, 49-68. México: Universidad Nacional Autónoma de México, Gobierno del Estado de Tabasco.
- “Principales plagas y enfermedades en cacao”. <https://www.gob.mx/snics/acciones-y-programas/principales-plagas-y-enfermedades-en-cacao> [consultado el 30 de julio de 2020].
- Quiroz, Enriqueta. 2016. “La circulación de cacao hacia la ciudad de México en el siglo xviii: volúmenes, áreas abastecedoras y diferencias de precios”. En *Cacao. Producción, consumo y comercio. Del periodo prehispánico a la actualidad en América Latina*, edición de Laura Caso Barrera, 257-86. Madrid, Frankfurt am Main: Iberoamericana-Vervuert.
- Ramírez Urrea, Susana. 2006. “Relaciones interregionales en la tradición Aztatlán (Postclásico temprano y medio)”. En *Transformaciones socioculturales y tecnológicas en el sitio de La Peña, Cuenca de Sayula, Jalisco*, edición de Catherine Liot, Susana Ramírez, Javier Reveles y Otto Schöndube, 435-43. Guadalajara: Universidad de Guadalajara, Instituto Nacional de Antropología e Historia.

- Razo Zaragoza, José Luis, ed. 1963. *Crónicas de la conquista del Nuevo Reyno de Galicia*. Guadalajara: Instituto Jalisciense de Antropología e Historia.
- Reyes Garza, Juan Carlos. 2000. *Al pie del volcán. Los indios de Colima en el virreinato*. México: Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social, Instituto Nacional Indigenista.
- Ruiz Abreu, Carlos E. 2016. “El cacao de Tabasco en la Nueva España: producción, comercio y mercados”. En *Cacao. Producción, consumo y comercio. Del periodo prehispánico a la actualidad en América Latina*, edición de Laura Caso Barrera, 181-225. Madrid, Frankfurt am Main: Iberoamericana-Vervuert.
- Ruz Sosa, Mario Humberto, ed. 2016. *Kakaw, oro aromado*. México: Universidad Nacional Autónoma de México, Gobierno del Estado de Tabasco.
- Sauer, Carl. 1976 [1948]. *Colima de la Nueva España en el siglo XVI*. México: Editorial Jus (Colección Peña Colorada).
- Schöndube Baumbach, Otto. 1994. *El pasado de tres pueblos: Tamazula, Tuxpan y Zapotlán*. Guadalajara: Universidad de Guadalajara.
- Serrera, Ramón María. 1992. *Guadalajara ganadera. Estudio regional novohispano (1760-1805)*. Guadalajara: Ayuntamiento de Guadalajara.
- “Visitación que se hizo en la conquista, donde fue por capitán Francisco Cortés”. 1937 [1535]. En Nuño de Guzmán contra Hernán Cortés, sobre los descubrimientos y conquistas de Jalisco y Tepic, *Boletín del Archivo General de la Nación*, 8 (4): 556-72.
- Washburn, Dorothy K., William N. Washburn y Petia A. Shipkova. 2013. “Cacao Consumption during the 8th Century at Alkali Ridge, Southeastern Utah”. *Journal of Archaeological Science* 40: 2007-13.
- Yáñez Rosales, Rosa H. 1998. “Las cofradías indígenas de Tlajomulco, siglos XVII y XVIII”. *Estudios del Hombre* 6: 121-43.
- Yáñez Rosales, Rosa H. 2013. *Ypan altepet monotza san Antonio de padua tlaxomulco. “En el pueblo que se llama San Antonio de Padua, Tlajomulco”*. *Textos en lengua náhuatl, siglos XVII y XVIII*. Estudio, paleografía y traducción de Rosa Yáñez Rosales. Guadalajara: Instituto de Cultura, Recreación y Deporte de Tlajomulco, Prometeo Editores.
- Zarrillo, Sonia, Nilles Galkwad, Claire Lanaud, Terry Powls, Christopher Viot, Isabelle Lesur, Olivier Fouet, Xavier Argout, Erwan Guichoux, Franck Salin, Rey Loor Solórzano, Olivier Bouchez, Hélène Vignes, Patrick Severts, Julio Hurtado, Alexandra Yopez, Louis Grivetti, Michael Blake y Francisco Valdez. 2018. “The Use and Domestication of Theobroma Cacao during the mid-Holocene in the Upper Amazon”. *Nature, ecology & evolution*. <https://doi.org/10.1038/s41559-018-0697-x>

SOBRE LA AUTORA

Rosa H. Yáñez Rosales es doctora en antropología por la UNAM y profesora-investigadora del Departamento de Estudios Mesoamericanos y Mexicanos de la Universidad de Guadalajara, México. Imparte cursos de lengua náhuatl en licenciatura, y de política lingüística, escritura de textos etnográficos, entre otros, en nivel posgrado. Actualmente investiga la variación dialectal del náhuatl occidental, según se manifiesta en la producción textual en pueblos del Obispado y de la Audiencia de Guadalajara entre los siglos XVI y XVIII. Participa también en proyectos de recuperación de la lengua náhuatl en las comunidades de Tuxpan y Ayotitlán, en el sur de Jalisco. Recientemente coordinó el libro *Lenguas yutoaztecas: historia, estructuras y contacto lingüístico. Homenaje a Karen Dakin* (Universidad de Guadalajara, 2020).