

EL CACAO ENTRE LOS AZTECAS *

Por JACQUELINE DE DURAND-FOREST

Al ser informado Motecuhzoma II de que hombres blancos "de cara y manos"¹ y de barba larga y tupida habían desembarcado en la costa atlántica, donde siglos antes desapareció Quetzalcóatl, pensó que el jefe de ellos era este mismo dios, cuyo regreso preveía la tradición.²

A fin de asegurarse, hizo que junto con los adornos, las joyas y las plumas que les mandó, les llevaran alimentos, y también una bebida.³ La prueba de que se trataba de Quetzalcóatl y de sus hijos y sus compañeros, consistiría en que los recién llegados comieran lo que les llevaban, puesto que el dios conocía ya "las comidas de esta tierra".⁴

Los españoles hicieron gran caso de los alimentos que les presentaron: guisados, aves asadas, tortillas de maíz y frutas. En cuanto a la bebida, servida en tazas, los refrescó, pues se servía fría, y les gustó.⁵

Era cacao.⁶

Así, según los cronistas, Cortés y sus compañeros hubieron de conocer, desde sus primeros contactos con los aztecas, la bebida que éstos hacían con una suerte de grano desconocido en Europa, al que llamaban cacao.

Como además servía para otros fines, lo que no dejaron de notar los españoles, se dedicará el presente estudio al papel que desempeñaba en la vida de los aztecas.

Y desde luego precisaremos que la penuria de textos en náhuatl obliga a remitirse casi exclusivamente a las relaciones de los conquistadores y de los aztecas que se les unieron, o a las de los españoles que los sucedieron.

* Traducción del original inédito en francés al castellano por Alberto Bonifaz Nuño.

¹ Diego Durán, *Historia de las Indias de Nueva España*, México, Editora Nacional, S. A., 1951, vol. II, p. 4.

² A la vista de un casco español que le llevaron porque se parecía al de Huitzilopochtli, dios de la guerra de los aztecas, Motecuhzoma tuvo por cierto que "perteneemos a la raza de estos hombres, cuyos antepasados predijeron que vendrían a mandar en estas tierras". Bernal Díaz del Castillo, *Verdadera historia de los sucesos de la conquista de la Nueva España*, en *Biblioteca de Autores Españoles*, Madrid, 1947, t. XXVI, p. 33.

³ Durán, *op. cit.*, vol. II, p. 5.

⁴ *Ibid.*, vol. II, p. 6.

⁵ En realidad, esto no se hizo sin alguna prudencia; ya que los españoles exigieron que primero se sirvieran de todo los indios. *Ibid.*, vol. II, p. 7.

⁶ Hernando Alvarado Tezozómoc, *Crónica Mexicana (escrita hacia el año de 1598)*, México, Editorial Leyenda, S. A., 1944, p. 522.

“El árbol que produce este fruto es el más delicado de todos”, nos dice el Conquistador Anónimo,⁷ “y no nace sino en tierras fuertes y cálidas; antes de sembrarlo plantan otros dos árboles muy copados, y así que éstos están ya como de la altura de dos hombres, siembra entre los dos éste que produce el dicho fruto, para que aquellos otros, por ser éste tan delicado, lo guarden y defiendan del viento y del sol, y lo tengan a cubierto.”

Esta descripción, un tanto breve, se completa con la que da Motolinía en sus *Memoriales* y en su *Historia de los indios*.

Según nos dice, el cacao es el fruto de un árbol mediano que produce almendras semejantes a las de Castilla, sino que son más gruesas.

Al sembrar este arbusto, se le coloca al lado de otro árbol que crece en altura y suministra sombra, de suerte que este árbol es como la madre del cacao. Éste da su fruto en bayas semejantes a meloncitos.

Generalmente cada baya contiene treinta semillas⁸ de cacao, por término medio.⁹

El párrafo que Torquemada dedica al cacao en su *Monarquía india-na*, tomo II, es más explícito.

El cacao, escribe en substancia este autor, es el fruto de un árbol mediano cuya altura no pasa de cinco varas,¹⁰ el cual se obtiene plantando su propio fruto en almácigos, luego que se trasplanta como el olivo, en filas bien dispuestas, en calles bien alineadas.

Al lado de cada cacao se planta una rama de un árbol muy jugoso llamado *cacabuanantli*, que quiere decir “madre del cacaco”; la cual enraiza, crece, echa hojas, y pone al cacao bajo su sombra. Así lo protege de los rayos del sol tanto como del frío. El cacao es de naturaleza muy delicada; el exceso de sol le es nocivo; un poco de frío lo hiela. De manera que no se le halla sino hacia las tierras muy calientes, donde se dedica mucho cuidado a su cultivo. Pero estas tierras deben ser húmedas, y cuando no lo son bastante, se las riega.

El cacao comienza a dar frutos tres años después de plantado. Los primeros aparecen en la parte del tronco que está a ras del suelo; luego alcanzan progresivamente las ramas.

La cosecha se hace dos veces al año; una, poco antes de la Navidad; la otra, más abundante, por el día de San Juan. Pocos árboles dan fruta

⁷ *El Conquistador Anónimo*, México, Editorial América, 1941, p. 30.

⁸ El término “semilla” de cacao, utilizado por los cronistas, lo hemos cambiado por el de “grano”, prefiriéndolo al que significa simiente, el cual parece que se usa más corrientemente en nuestros días.

⁹ Fray Toribio de Benavente o Motolinía, *Memoriales*, México, 1903, p. 157, y en su *Historia de los indios de Nueva España*, México, Editorial Chávez Hayhoe, 1941, p. 216.

¹⁰ Unidad de medida equivalente a 0.835 m.

más de veinte años. De modo que se les reemplaza en la medida necesaria para que las plantaciones no se resientan.¹¹

Gonzalo Fernández de Oviedo nos proporciona informes análogos. Nos indica, en particular, la semejanza del cacao con el naranjo, y recalca que las "almendras", frutos del cacao, son aproximadamente del tamaño de la palma de la mano y del grueso de la muñeca.

La cosecha se efectúa de febrero a finales de abril. Las bayas se ponen al sol, donde se las deja algunos días, para que maduren.

Para beber el cacao, primero se tuestan los granos, luego se muelen.

Y Fernández de Oviedo termina su larga descripción con una declaración inesperada: "El que ha bebido el cacao en ayunas, que aunque aquel día le pique alguna víbora o culebra venenosa (de las cuales hay muchas en aquella tierra) que ningún peligro de muerte corre."¹²

Las explicaciones tomadas de los cronistas se completan. Sin embargo, no aclaran cuáles eran las regiones donde, en su tiempo, crecía el cacao. Para establecer una enumeración, siquiera sea somera, hay que remitirse a capítulos distintos de las obras ya consultadas, o bien, recurrir a otros autores.

Se cosecha mucho cacao en Xoconochco;¹³ el cacao constituye la riqueza de la región de Tabasco,¹⁴ nos dice Torquemada. Y sin duda la costa de Cuertlaxtlan lo producía también,¹⁵ pues, según Tezozómoc, Motecuhzoma I llamó a algunos de sus habitantes a Huaxtepec para que plantaran cacao.¹⁶

Clavijero, por su parte, nos informa que la provincia de Xoconochco producía un cacao de calidad superior.¹⁷ En fin, Sahagún completa esta enumeración en un pasaje de su *Historia general* dedicado a los comerciantes en cacao.¹⁸

Esta lista, que alargará más la de las regiones sometidas a la entrega de un tributo en cacao a sus dominadores aztecas,¹⁹ exigirá que se la acompañara con un mapa. Pero éste no podría sino ser imperfecto, por

¹¹ Fray Juan de Torquemada, *Monarquía Indiana*, México, Editorial Salvador Chávez Hayhoe, 1943, vol. II, p. 620.

¹² Gonzalo Fernández de Oviedo y Valdés, *Historia general y natural de las Indias*, en *Biblioteca de Autores Españoles*, Madrid, 1947, t. cxvii, vol. I, pp. 267-270.

¹³ Torquemada, *op. cit.*, vol. I, pp. 311-312.

¹⁴ *Ibid.*, vol. I, pp. 374-375.

¹⁵ Esta información está confirmada por Las Casas. Fray Bartolomé de las Casas, *Historia de las Indias*, México, 1951, vol. III, p. 209.

¹⁶ Tezozómoc, *op. cit.*, pp. 171 y ss.

¹⁷ Francisco Javier Clavijero, *Historia Antigua de México*, México, Editorial Porrúa, S. A., 1945, vol. I, p. 91.

¹⁸ *Vid. infra.*

¹⁹ *Vid. infra.*

razón de las dificultades que existen para situar con exactitud los centros y territorios mencionados.

Sea lo que fuera, no se puede menos que notar, gracias a los cronistas, que el cultivo del cacao se hallaba extendido sobre todo en las regiones costeras, y que constituía una de sus principales riquezas.²⁰

Según Francisco Hernández, que estudió la flora y los árboles de México,²¹ se conocían cuatro especies de cacao, las que él enumera en el orden en que las coloca el volumen de sus granos; o sea, el *cuanh-cacábuatl*, el *mecacábuatl*, el *xochicábuatl*, y en fin, el más pequeño de todos, el *tlalcábuatl*, utilizado para hacer bebidas,²² en tanto que las otras variedades servían más bien de moneda.²³

De esta clasificación según el tamaño de los granos no habla Sahagún en el párrafo de su *Historia general* intitulado "De los que venden cacao", donde trata de las operaciones de los cacahuateros, esto es, de los comerciantes en cacao.

"El que trata en cacao", escribe,²⁴ "suele tener gran copia de ello, y tener heredades de cacao, y lo lleva fuera a vender, o lo compra junto para vender por menudo. El que es buen tratante en esta mercadería, las almendras que vende son todas gordas, macizas, y escogidas, y vende cada cosa por sí, aparte las que son gordas y macizas, y aparte las que son menudas, y como huecas o quebradas, y aparte el ripio de ellas, y cada género por sí, las de Tochtepec, las de Anáguac, las de Guatemala, las de Guatulco, las de Xoloteco; ora sean blanquizas, o cenicientas, o coloradas. El mal tratante, vende las falsas porque las cuece, y aun las tuesta para que parezcan buenas y a veces échalas en la agua para que parezcan gordas, y hácelas como cenicientas o pardas, que son las mejores almendras, para engañar. Tiene también este modo para adobarlas, que las que son nuevas, para que parezcan gordas, suélelas tostar en la ceniza caliente, y después las envuelve con greda, o con tierra húmeda, para que las que parecían menudas parezcan gordas y nuevas. Otro modo tiene para engañar, que en las cáscaras de las almendras, mete una masa negra, o cera negra, que parece ser semejante al meollo de ellas, y algunas veces los huesos de aguacates los hace pedazos, y redondéalos, y así redondeados los mete en las cáscaras vacías de las almendras, y las que son menuditas o pequeñitas, todas las mezcla, o las envuelve con las otras almendras que son cenicientas o frescas y aun con las otras bastardas que parecen

²⁰ Indica Torquemada que el obispo de Guatemala obtiene ricos beneficios gracias al cacao. *Op. cit.*, vol. III, pp. 384-392.

²¹ Francisco Hernández, *Historia Natural de Nueva España*, en *Obras completas*, México, 1959, vol. II, pp. 303 y ss.

²² Clavijero confirma este informe sobre el aprovechamiento del *tlalcábuatl*. *Op. cit.*, vol. I, p. 91.

²³ *Vid. infra*.

²⁴ Fray Bernardino de Sahagún, *Historia general de las cosas de Nueva España*, México, Edición Alfa, 1955, vol. II, p. 216.

ser también cacao, o tienen por nombre *quaubpotlaxtli*, lo cual hace para engañar a los que compran.”

El tema, tratado así por Sahagún en su *Historia general*, se encuentra de nuevo, en náhuatl, en los Códices Matritenses. La reproducción de este pasaje va acompañado de su traducción hecha por nosotros.

In cacavanamac

In cacavanamac
cacavava
cacavamile
cacavaquave;
anoço
oztomecatl
tlaotlatoctiani,

tlanehnemiti,

El vendedor de cacao

El vendedor de cacao
posee cacao
es propietario de campos de cacao
o propietario de cacao;
o bien
es un comerciante
que está en posibilidad de hacer
circular el cacao,²⁵
él lo hace viajar mucho,²⁶

²⁵ *Tlaotlatoctiani*. La idea de hacer circular el cacao no nos parece que haya sido expresada por Schultze-Jena (*der auf Reisen geht*), ni aun por Dibble y Anderson (*a traveller with merchandise*). En efecto, en *tlaotlatoctiani* es posible distinguir: *otlatoca*, caminar, recorrer camino; *tla*, prefijo que indica que la acción se aplica a una cosa; *tia*, según Garibay K., sufijo causativo con cierto valor de obligación; *ni*, sufijo que se añade a los verbos activos y que significa: el que ejecuta la acción o posee la cualidad verbal, también según Garibay K. Leonhard Schultze-Jena, *Gliederung des Alt. Aztekischen Volks in Familie, Stand und Beruf aus dem Aztekischen Urtext Bernardino de Sahagun's*; übersetzt und erläutert von Dr. Leonhard Schultze-Jena. (Quellenwerke zur alten Geschichte Amerikas, aufgezeichnet in den Sprachen der Eingeborenen von der Lateinamerikanischen Bibliothek), Stuttgart, W. Kohlhammer Verlag, 1952, (traducción en alemán de los *Códices Matritenses*), p. 129; *Florentine Codex. General History of the things of New Spain*, by Fray Bernardino de Sahagún, translated from the Aztec into English by Arthur J. O. Anderson and Charles E. Dibble, Santa Fe, New Mexico, 1950-1963, vol. x, p. 65, y Ángel Ma. Garibay K., *Llave del Náhuatl*, Otumba, México, 1940, p. 44.

²⁶ *Tlanehnemiti* y *tlacemanqui*. *Ti*, partícula compulsiva, según Schultze-Jena, que parece tener relación estrecha con el imperativo de los verbos que expresan la idea de un movimiento que va del centro hacia la periferia. En este caso, convendría poner en paralelo el *qui* de *tlacemanqui*, expresando la idea inversa, movimiento de la periferia hacia el centro. Los informantes de Sahagún opusieron al comerciante que va lejos a hacer el comercio del cacao, con el que hace solamente el oficio de revendedor en México; *tlacemanqui*, entonces, no debería entenderse como un simple adjetivo con la significación de “infatigable”, sino que debería traducirse aproximadamente por “de regreso vende hasta lo último de su cacao”. Este género de oposición nos parece conforme con la estilística náhuatl. El enlace de *ti-qui* en el imperativo es, quizá,

anoço	o bien,
tlanecuilo	es un revendedor
tlacemanqui.	infatigable.
In qualli cacavanamacac	El buen comerciante de cacao
in quinamaca	vende
chamavac	(granos de cacao) gruesos
tomavac	macizos
tolontic	redondos
tohtolontic	bien redondos
tepitztic	duros
tlacenquixtilli	seleccionados
tlapepentli.	escogidos.
Nononquah tlanamaca,	Vende aparte cada clase,
tlaihipantilia nonquah,	separa a propósito las especies,
ciccan quinamaca	vende por un lado
yn chamavac	los (granos) gruesos
in tepitztic	duros
nonquauh	por el otro (vende)
yn patzavac	los que están arrugados
yn cacaltic	viscosos
xamanqui	rotos
yn xahxamqui	en pedazos
non quah	por otro (todavía vende)
yn cacavatlalli	polvo de cacao
yn teuhtic;	cacao en polvo;
nonquah	aparte (vende)
yn tochtepecayotl	el cacao proveniente de Tochtepetl
yn chila cachtic	que es como semilla de pimienta
nonquah	aparte (vende)
yn anavacayotl	el de Anáhuac
nonquah	aparte
yn quauhtemaltecaoyotl	el de Quauhtemallan (Guatemala)
nonquah	aparte
yn coatolcayotl	el de Coatulco
Xolotecayotl	de Xoloteca
nonquah	aparte
quinamaca	él vende
yn çacaloltocayotl	el de Çacatollan
yn ticevac	el que es blanco
y xoxouhqui	(el que es) verde
y xochicacavatl.	la flor del cacao.

menos exclusivo que el de *tiub-quiub* en perfecto y en presente. Acaso con- venga dar más importancia a la idea contenida en la partícula, que al enlace de ésta con determinado modo o tiempo gramatical. Pero se necesitarían otros ejemplos para confirmar esta hipótesis.

In tlaveliloc cacavanahqui	El mal comerciante en cacao
teixcuepani	(es) un engañador
cacavachichiva	él arregla el cacao
in quinamaca	vende
yn cacavatl	cacao
tlanaxquetzalli	verde ceniciento
tlahcectli	cacao (asado) tostado
tlatletomavalli	hinchado en el fuego
tlaoTomavalli	inflado en el agua
tlacamavalli.	maduro
Quiticevacatlapiquia	Recubre de blanco los granos ²⁷ de cacao todavía verdes
in xoxouhqui	los verdes
quinexvia	los cubre de cenizas
quinexpopoxoa	los trabaja con cenizas
quiticavia	los recubre de tierra magnesia
quitlaltiçacia	los unta de tierra
quitlalpopoxoa	los trata con tierra.
tzoualli	(con) granos de amaranto,
xicoheuitlati	(con) cera,
avacayolotli	(con) huesos de aguacate,
quicacavatla piquia	simula granos de cacao.
cacavaxipenallotl	En las vainas de cacao
ic quimiloa	envuelve eso;
cacavacacallotl	en las vainas de cacao
conahquia	mete eso.
yn ticevac	Los blancos
y xoxouhqui	los verdes
y patzavac	los arrugados
yn chilacachtic	aquellos como granos de pimienta
in xamanqui	los retos
in cacaltic	los viscosos
in quimichnocaztic	los que parecen oreja de ratón
quicenneloa	los mezcla todos.
quicenpanneloa	los mezcla ²⁸
qui motlaltia	los vuelve al revés
ytlan caquia	substituye unos por otros

²⁷ *Quiticevacatlapiquia*. *Ticevac*, blanco, desteñado, que ha cambiado de color; *piquia* quiere decir a la vez envolver, fingir y disimular.

²⁸ *Quicenpanneloa*. Schultze-Jena tradujo este término por *vermischte sie zu einer Menge*. Pero el sentido literal sería más bien: "los mezcla por hilera", puesto que *quicenpanneloa* se descompone como sigue: *qui*, pronombre relativo junto a los verbos acompañados de su complemento; *neloa*, mezcla; *cen-pantli*, fila, hilera.

qui cepanmictia	(haciendo eso) lo deprecia todo ²⁹
nel quappatlachtli	los granos de quappatlachtli ³⁰ con cuidado
itla quitlaça	entre los otros echa
ynic	porque
teca	de las (otras) gentes
mocayava	se burla.

Si el texto recogido en náhuatl por Sahagún no difiere notablemente del texto en español, nos proporciona un ejemplo de las repeticiones del estilo florido de los aztecas. Ambos enumeran los fraudes a los que se entregaban los malos comerciantes en cacao. Estos fraudes no presentaban un carácter excepcional, y no se originaban en el papel importante que desempeñaba este producto en la economía azteca.

No; que tanto en el capítulo que dedica al artesanado en su *Historia*, como en el del *Codex Matritense*, se encuentra, casi siempre, después de la descripción del oficio practicado por el buen artesano o comerciante, la mención de los procedimientos fraudulentos a los que recurría el malo.

Estos fraudes, por otra parte, debían de ser reprimidos. Había inspectores, los *tianquizpan tlayacaque*,³¹ que recorrían los mercados y llevaban a los defraudadores sorprendidos in fraganti ante un tribunal que funcionaba en el mismo mercado. Los jefes de los *pochteca* (comerciantes que iban a negociar lejos) formaban parte de él, pues su corporación tenía supremacía sobre los artesanos y los detallistas. Estos jefes debían, también, ejercer vigilancia en los mercados donde estaban encargados de reprimir robos y fraudes.³²

Notemos, en fin, que en el mercado, donde cada profesión tenía su

²⁹ Literalmente, *qui cepanmictiz* significa: él matraza.

³⁰ *Quappatlachtli*. Esta palabra no figura ni en el *Vocabulario* de Molina ni en el *Diccionario* de Rémi Siméon. En cambio, en este último se encuentra *quapatlachtli*, traducida por "planta silvestre de la familia del cacahuete". Schultze-Jena tradujo este término por *klotzige d. b. grobe Streckung eines Vorrats durch fremde Beimischung*, descomponiéndolo, probablemente, en *quapatlactic*. Esta última palabra significa, efectivamente, largo, extendido. En cuanto a Dibble y Anderson, tradujeron *He throws in with them with cacao beans*, refiriéndose al texto en español de Sahagún: "otras bastardas, que parecen ser también cacao, o tienen por nombre *quaubpotlaxtlitl*". Parece, en efecto, que *quappatlachtli* se hubiera puesto por *quaubpatlachtli*, del cual nos dice Hernández, *op. cit.*, vol. II, p. 304, que se trata de un árbol más grande, de granos más dulces que los del cacao, y que se comían asados o azucarados, pero que no se prestaban bien para hacer bebida.

³¹ Sahagún, *op. cit.*, vol. II, p. 90.

³² Hernán Cortés, *Cartas de relación sobre el descubrimiento y conquista de la Nueva España*, en *Biblioteca de Autores Españoles*, vol. XXII, *Historiadores primitivos de Indias*, vol. I, p. 32, y Schultze-Jena, *op. cit.*, p. 197.

propio sitio, los comerciantes en cacao se encontraban cerca de los que vendían ropa.³³

Alimento y bebida

El cacao es alimento y bebida, escribió Motolinía; y sabemos, también por él, que se consumían sus granos, o verdes o secos.³⁴ Por otra parte, Torquemada lo repite: ³⁵ “Cómese verde y tiene buen sabor el ollejuelo que le cubre antes; también se come seco.”³⁶

En cuanto a la bebida que los aztecas preparaban empleando el cacao, primero había que moler los granos. El Conquistador Anónimo lo relató muy bien.

Estos granos que se llaman almendras o cacao, escribió, son triturados, reducidos a polvo, a veces molidos con semillas pequeñas (particularidad sobre la cual volveremos más tarde).

Se pone de este polvo en ciertos vasos provistos de un pico para trasegar; se añade agua; a continuación se bate bien todo con una cuchara, y luego se trasvasa de modo de recibir en un recipiente especial la espuma que se ha formado.

La operación no debía detenerse aquí; la bebida se debía batir de nuevo antes de tomarla, pues el Conquistador Anónimo, a quien se debe esta descripción, da algunas explicaciones complementarias de las cuales una, por lo menos, es imprevista.

“Cuando quieren beberla, la baten con unas cucharitas de oro, de plata o de madera, y la beben; pero al beberla se ha de abrir bien la boca, pues por ser espuma es necesario darle lugar a que se vaya deshaciendo y entrando poco a poco.”³⁷

De acuerdo con este texto parece ser que la bebida se batía dos veces: la primera, al prepararla; la segunda, al tomarla.

Del tueste de los granos, mencionado por Fernández de Oviedo,³⁸ no se dice nada.

Este silencio vuelve a encontrarse en el párrafo dedicado por Sahagún a las vendedoras de “cacao hecho” que residían en el mercado.

“La que vende el cacao hecho, nos dice, muélelo, primero en este modo, que la primera vez quiebra, o machuca las almendras; la segunda vez van un poco más molidas, mezclándose con granos de maíz cocidos

³³ Díaz del Castillo, *op. cit.*, p. 89.

³⁴ Motolinía, *Memoriales, op. cit.*, p. 157, e *Historia de los indios, op. cit.*, p. 216.

³⁵ *Op. cit.*, vol. II, p. 620.

³⁶ Torquemada observa que su consumo “hace daño, si es continuo, en especial sobre tarde...” *Ibid.*

³⁷ El Conquistador Anónimo, *op. cit.*, p. 31.

³⁸ *Op. cit. Vid. nota 12.*

y lavados, y hecho esto, les echan agua en algún vaso; si les echan poca, hacen lindo cacao, y si mucha, no hace espuma, y para hacerle bien hecho se hace y guarda lo siguiente: conviene a saber, que se cuele, después de colado se levanta para que chorree, y con esto se hace la espuma y se echa aparte, y a veces espésase demasiado, y mézclase con agua después de molido; y la que lo sabe hacer bien hecho lo vende bueno y lindo, y tal que sólo los señores lo beben; es blando, espumoso bermejo, colorado y puro sin mucha masa; a veces le echan especias aromáticas, y aun miel de abejas, y alguna agua rosada; y el cacao que no es bueno tiene mucha masa y agua, y así no hace espuma sino espumarajos.”³⁹

Esta descripción, que en la época en que se redactó debió de corresponder a los procedimientos que entonces se usaban, se completa con la de Clavijero, que es posterior.

El cacao se molía primero con algunos granos de póchotl,⁴⁰ nos dice. El líquido que se obtenía mezclando con agua el resultado de esta molienda, se agitaba con un “molinillo de palo”⁴¹ (batidor de chocolate hecho con un pedazo de madera). La parte aceitosa que se producía se retiraba entonces, y el resto se mezclaba con un puñado de maíz cocido, antes de la cocción. Luego se mezclaba todo con la parte aceitosa.⁴²

Los cronistas anteriormente citados no mencionan esta cocción. Sea lo que fuera, los indios bebían frío el cacao, si se atiende uno a Durán,⁴³ y a Torquemada,⁴⁴ que lo hizo notar después que él.

Otra circunstancia de la que se nos habla con precisión: los aztecas no se limitaban a mezclarle al cacao varios granos de maíz cocido y a molerlo todo, sino que reforzaban el sabor de la bebida agregándole miel, vainilla o alguna planta o flor odorífera. Así obtenían una bebida coloreada: roja, anaranjada, negra o blanquizca.⁴⁵

Sahagún dispersa la enumeración de estos aromatizantes en varios pasajes de su *Historia*. Menciona algunos en los capítulos destinados a tratar, aquí, de la alimentación de los Señores, allá, de los comerciantes en cacao y en especias que se hallaban en el mercado. Y luego se completa en párrafos de capítulos diferentes.

Si se reúnen todos éstos, se llega a la recapitulación siguiente: el

³⁹ *Op. cit.*, vol. II, p. 239.

⁴⁰ *Póchotl* o *zaquanquábuil*, árbol grande y espinoso que tiene hojas parecidas a las del olivo, en grupos de cinco, y cuyo fruto es de la forma y el tamaño de un melón pequeño, lleno de una pelusa fibrosa en la que se hallan granitos redondos semejantes en la forma y el tamaño a la semilla del cáñamo, dulces y de sabor agradable, y buenos para hacer engordar. Hernández, *op. cit.*, vol. II, p. 300.

⁴¹ En español en el original. N. del t.

⁴² Clavijero, *op. cit.*, vol. II, p. 356.

⁴³ *Op. cit.*, vol. II, p. 7.

⁴⁴ *Op. cit.*, vol. II, p. 620.

⁴⁵ Sahagún, *op. cit.*, vol. II, p. 70.

uei nacaztli,⁴⁶ literalmente: gran oreja (*Chiranthodendron pentadactylon*), la *tlilxóchtli*;⁴⁷ esto es, la vainilla (de *tlilli*, negro, y de *xóchtli*, flor, planta, vaina), o "flor negra" (*Vanilla planifolia*), y la *mecaxóchtli*,⁴⁸ o "flor de cuerda". Estos tres aromatizantes se vendían en el mercado por los comerciantes en cacao.⁴⁹ El *eloxochiquáuitl*,⁵⁰ que nace de un árbol con flores que crece en la selva. Estas flores tienen la forma de una mazorca. La *teonacaztli*,⁵¹ "oreja divina", flor odorífera y aromática originaria de la planta *Cymbopetalum penduliflorum*. La *tecomaxóchtli*,⁵² flor amarilla e hinchada como una vejiga. Lleva también el nombre de *chichiuaxóchtli*, de *chichiualli*, mama, y *xóchtli*, flor; porque afecta la forma de un pecho de mujer.

A la lista que Sahagún permite formar, se añaden las informaciones de Clavijero. Éste no deja de hacer hincapié en la miel, en la vainilla, en el *mecaxóchtli*. Pero les añade la flor del *xochinacaztli*,⁵³ árbol de las tierras calientes, la cual se compone de tres hojas que tienen el aspecto de una oreja. Por igual se utilizan su hoja y su fruto; este último, anguloso y de color rojo, se encuentra en vainas de seis pulgadas de largo y un dedo de grueso.

En fin, Torquemada menciona el árbol llamado *quaubpatlacbtli*,⁵⁴ cuyo fruto sabroso también servía para perfumar el cacao.⁵⁵

Preparado así, esto es, molido, mezclado con algunos granos de maíz cocido y con especias aromáticas, aumentado con un poco de agua y agitado con una paleta⁵⁶ o con una cuchara⁵⁷ para que la bebida hiciera espuma,⁵⁸ el cacao se recibía en recipientes especiales, las jícaras, pintadas de diferentes maneras,⁵⁹ lo mismo que sus tapones, ricamente decorados.⁶⁰

⁴⁶ *Ibid.*

⁴⁷ *Ibid.*

⁴⁸ *Ibid.*, vol. II, pp. 90 y 451.

⁴⁹ *Ibid.*, vol. II, p. 90.

⁵⁰ *Ibid.*, vol. II, p. 455.

⁵¹ *Ibid.*, vol. II, p. 456.

⁵² *Ibid.*, vol. II, p. 458.

⁵³ *Op. cit.*, vol. II, p. 357.

⁵⁴ *Op. cit.*, vol. II, p. 620.

⁵⁵ Sahagún, en verdad, señaló antes que Torquemada este uso, pero practicado sólo por los olmecas. *Op. cit.*, vol. II, p. 303.

⁵⁶ Actualmente hay en México "molinos", pequeñas varillas de madera cuya extremidad está provista de paletas a las cuales se imprime con las palmas de las manos un movimiento de rotación alternado con el que hace espuma el cacao.

⁵⁷ El Conquistador Anónimo, *op. cit.*, p. 31.

⁵⁸ Se la bebía con su espuma. *Vid. supra.*

⁵⁹ Sahagún, *op. cit.*, vol. II, p. 70.

⁶⁰ *Ibid.*

Esta bebida, repitámoslo, se tomaba fría. En efecto, fueron los españoles, cuenta Torquemada, quienes dieron en tomarla caliente.⁶¹ Bajo el nombre de "chocolate", la introdujeron en España,⁶² "por muy grande regalo".⁶³

Por otra parte, no es dudoso que el valor alimenticio del cacao se les revelara a los españoles desde la Conquista. ¿No se encuentra, bajo la pluma del Conquistador Anónimo, la observación siguiente: "Esta bebida es el más sano y más sustancioso alimento de cuantos se conocen en el mundo, pues el que bebe una taza de ella, aunque haga una jornada, puede pasarse el día sin tomar otra cosa"?⁶⁴

De hecho, un pasaje de Tezozómoc nos entera de que los soldados aztecas, cuando salían a campaña, llevaban como provisión no sólo maíz tostado, y pimientos, y frijoles molidos, sino también cacao molido y seco.⁶⁵

Otro pasaje del mismo cronista deja entender cuánto apreciaban los guerreros el cacao. Cuando las gentes de Xaltepec y de Cuatzontlan mataron comerciantes, los señores de Tlatelolco enviaron a Motecuhzoma II no sólo armas, sino también cacao, para repartir entre los soldados de la expedición punitiva.⁶⁶

Lo mismo se encuentra cacao entre los víveres que llevaron los hombres de Tlatelolco cuando respondieron al llamado de Motecuhzoma II, que salían a campaña.⁶⁷

Por lo demás, este valor alimenticio no dejaba de ser apreciado hasta por los mismos soberanos. Las cifras relativas al consumo de cacao que se hacía en la casa de Nezahualcóyotl, rey de Texcoco y contemporáneo de Motecuhzoma el Viejo, permiten estimar todo el favor de que gozaba allí esta bebida.⁶⁸ En cuanto a Motecuhzoma II, se le servía cacao en el almuerzo y en la cena, según cuenta Tezozómoc.⁶⁹

Por otra parte, Torquemada nos indica,⁷⁰ en un capítulo dedicado al uso que los aztecas hacían del vino⁷¹ que después de la Conquista

⁶¹ *Op. cit.*, vol. II, p. 620.

⁶² Beber el cacao a la española era beberlo sin espuma. José García Payón, *Ama Xocóatl o Libro del chocolate*, Toluca, México, 1936, pp. 50-52.

⁶³ En español en el original. N. del t.

⁶⁴ *Op. cit.*, p. 31.

⁶⁵ *Op. cit.*, p. 357.

⁶⁶ *Ibid.*, p. 421.

⁶⁷ *Ibid.*, p. 465.

⁶⁸ Torquemada, *op. cit.*, vol. I, p. 167.

⁶⁹ *Op. cit.*, p. 400.

⁷⁰ *Op. cit.*, vol. II, p. 550.

⁷¹ Por vino, aquí, debe entenderse pulque; pues aunque en las tierras tropicales puede crecer la vid, no se saca vino de ella. El pulque, licor fermentado y embriagante, se obtiene del agave llamado maguey. Motolinía dedicó al pulque un largo pasaje en sus *Memoriales*. Él le da el nombre de vino. Sahagún,

éstos infringieron las leyes que les imponían la sobriedad, y que muchos se embriagaban.⁷² Como desquite, la nobleza y las gentes de guerra se propusieron como punto de honor no beber sino cacao. ¿Tuvo esto como fin perpetuar una costumbre que contribuía a diferenciarlos de la plebe?

Para responder esta pregunta, hay que remitirse a las informaciones que los cronistas nos han dejado, penetrar, todo cuanto sea posible, en la vida de los aztecas, a lo menos, de los inmediatamente anteriores a la Conquista, y averiguar el sitio que en ella ocupaba el cacao. Mercancía preciosa, signo de riqueza, su empleo asumía diversas formas. Primero aparecía en las relaciones recíprocas de los aztecas, como aspecto social, podría decirse. Luego, en las recetas de sus curanderos y en ciertos ritos de su culto. Por último, en la imposición de tributos y en la moneda de este pueblo.⁷³

Aspecto social

Una vez emprendida esta búsqueda, se descubre que, desde antes del reinado de Motecuhzoma II, los aztecas, y sobre todo el emperador, la nobleza y la clase de los comerciantes, los *pochteca*, gustaban de las ceremonias fastuosas, los grandes banquetes y la entrega o el cambio de regalos. En todas estas manifestaciones de sociabilidad, el cacao tenía su sitio, ya fuera en forma de granos o de bebida.

No hay sino remitirse a la descripción que Sahagún hace del banquete ofrecido por "el Señor elegido"⁷⁴ inmediatamente después de su elección⁷⁵ para notar el lujo de que se rodeaba el emperador, y el cual, sin duda, la nobleza tendía a imitar.

Era costumbre que en estas fiestas se dieran o se cambiaran regalos:⁷⁶ adornos de pluma, mantos, joyas, pipas llenas.⁷⁷ Y se servían a los

op. cit., vol. II, pp. 309-310, que hace remontar a los toltecas el uso del pulque, lo designa en varias ocasiones como "el vino de la tierra". Pero él escribe "pulcre". *Vel.* particularmente vol. I, pp. 61 y 64.

⁷² Sobre el castigo impuesto a los que se embriagaban, *vid.* Sahagún, *op. cit.*, vol. II, p. 324.

⁷³ El anterior periodo de nomadismo no debió de propiciar un consumo importante de cacao. Éste debió de aumentar a medida que crecía el poder de los aztecas y la potencia expansiva de este pueblo guerrero.

⁷⁴ Hay que entender que "el Señor elegido" no era sino el emperador de los aztecas.

⁷⁵ *Op. cit.*, vol. II, p. 88.

⁷⁶ En la enumeración que Tezozómoc hace de los regalos presentados al emperador Tizoc después de su elección, hay joyas, pieles de animales y cargas de cacao. *Op. cit.*, p. 256. La carga valía tres *xipilli*, y el *xipilli*, ocho mil granos de cacao.

⁷⁷ Jacqueline Francis-Forest, *In acáyettl (les pipes aztèques)*, Concours médical núm. 37, del 16 de septiembre de 1961.

convidados platos escogidos, al mismo tiempo que cacao presentado en jícaras ⁷⁸ muy ricas.

Así es como frecuentemente es mencionado por los cronistas el consumo de esta bebida bajo Motecuhzoma I, ⁷⁹ por ejemplo, cuando sus capitanes, atravesando con sus tropas la ciudad de Tulantzinco para dirigirse a la Huasteca, recibieron víveres y cacao; ⁸⁰ y más tarde, cuando hizo que se distribuyera cacao a los hombres que habitaban la ciudad de México; en cuanto a las mujeres y los niños, a ellos se les dio atole. ⁸¹

Bajo Axayácatl, ⁸² en ocasión de una fiesta celebrada en honor de Tlatlahuquitézcatl, todos los señores de Quiahuitlan y de Zempoala fueron invitados a participar en una gran ceremonia en el templo del gran dios Huitzilopochtli. A continuación se les ofreció un banquete, donde abundantemente bebieron cacao. ⁸³

Asimismo, en el curso del recibimiento que esperaba al emperador Tízoc ⁸⁴ y a sus capitanes, que volvían a México Tenochtitlan después de la victoria que habían alcanzado sobre los habitantes de Meztitlan, se les ofrecieron cargas de cacao al soberano, y luego, al final de la comida, se les sirvió cacao a todos. ⁸⁵

En diversas ocasiones, en la relación del reinado de su sucesor Ahuítzotl, ⁸⁶ se distinguen algunos aspectos del papel que desempeñaba el cacao. Cuando la fiesta solemne de Tetzáhuitl Huitzilopochtli, que se celebró poco después de la "coronación del Rey", las damas de la nobleza, al verificar el servicio de la comida a los señores, les trajeron cacao. ⁸⁷ En esta ocasión el soberano recibió cargas de cacao. ⁸⁸

En el campo de Huaxaca, cuando Ahuítzotl y los reyes de Texcoco y de Tlacopan fueron acogidos por los señores de la región; por los de Coayxtlahuaca y los de Piaztla, así como por los zapotecas, les regalaron cacao, flores y perfumes. ⁸⁹ Más adelante se lee que los habitantes de Chalco saludaron a Ahuítzotl con muchas rosas, otras flores y perfumes. Y le presentaron además alimentos y cacao. ⁹⁰

Por otra parte, de modo parecido Ahuítzotl había sido recibido ante-

⁷⁸ Sahagún, *op. cit.*, vol. II, p. 70.

⁷⁹ Reinó de 1440 a 1469.

⁸⁰ Tezozómoc, *op. cit.*, p. 107.

⁸¹ *Ibid.*, p. 166.

⁸² Reinó de 1469 a 1481.

⁸³ Tezozómoc, *op. cit.*, p. 219.

⁸⁴ Reinó de 1481 a 1486.

⁸⁵ Tezozómoc, *op. cit.*, pp. 256-257.

⁸⁶ Reinó de 1486 a 1503.

⁸⁷ Tezozómoc, *op. cit.*, p. 307.

⁸⁸ *Ibid.*, p. 309.

⁸⁹ *Ibid.*, p. 365.

⁹⁰ *Ibid.*, p. 372.

riormente por Xochiteuctli, jefe de los cuauhchinancas,⁹¹ y luego por los habitantes de Malinalco.⁹²

En las páginas dedicadas a Motecuhzoma II, que sucedió a Ahuítzotl, se vuelve a encontrar el cacao. Fue con flores, pipas de tabaco y cacao, como este emperador fue recibido en Chimalhuacan por los chalcas, y en Amaquemecan por las gentes de Tenango, de Tlalmanalco y de Cihuateopan.⁹³ A su regreso de la batalla contra los habitantes de Tehuantepec, los chalcas le hicieron los mismos presentes.⁹⁴

Por su parte, satisfecho del recibimiento de sus vasallos de Xocotitlan y de otras ciudades serranas, vecinas de la laguna de México, "el rey mandó que todos comiesen muy cumplidamente y bebiesen cacao".⁹⁵

Parecidas liberalidades aguardaban a sus jefes militares cuando, a su regreso de una expedición, vinieron a darle cuenta de las pérdidas que en soldados valerosos habían sufrido.⁹⁶

Incluso a los representantes de diversos pueblos enemigos invitados a asistir a la fiesta de *Tlacaxipehualiztli*, acogió Motecuhzoma disponiendo que se les sirvieran "toda suerte de alimentos" y cacao,⁹⁷ lo mismo que, algún tiempo más tarde, a los embajadores de Huexotzinco, Cholula, Tlaxcala y Tliluhquitepec,⁹⁸ en ocasión de una fiesta celebrada en el templo del dios Coatlan, después de una victoria sobre los teuctepecas.

Por último, señalaremos que los delegados de los habitantes de Huexotzinco, los cuales tenían motivos para quejarse de ataques de los tlaxcaltecas, también fueron tratados fastuosamente.⁹⁹

Otro ejemplo de las liberalidades de Motecuhzoma: las dos cargas de cacao que dio, cuando volvieron, a los dos mensajeros que había enviado a consultar a Huémac, el Rey-Adivino de Cincalco.¹⁰⁰

Todas estas referencias hechas a Tezozómoc, demuestran, repitiéndose, que el cacao, bebida buscada con afán, acompañaba los recibimientos que se hacían al emperador o los que daba él. Puede suponerse, así, como nosotros lo hemos hecho, que los cortesanos, señores y jefes militares, imitaban a su soberano. Además, Bernal Díaz del Castillo señaló que más de dos mil tinajas de cacao con espuma se destinaban al consumo de los soldados de la guardia de Motecuhzoma.¹⁰¹

⁹¹ *Ibid.*, p. 294.

⁹² *Ibid.*, p. 346.

⁹³ *Ibid.*, p. 409.

⁹⁴ *Ibid.*, p. 424.

⁹⁵ *Ibid.*, p. 426.

⁹⁶ *Ibid.*, p. 440.

⁹⁷ *Ibid.*, p. 449.

⁹⁸ *Ibid.*, pp. 457-458.

⁹⁹ *Ibid.*, pp. 468-469.

¹⁰⁰ *Ibid.*, p. 509.

¹⁰¹ *Op. cit.*, p. 87.

¿Qué decir, ahora, de las otras clases de la población azteca; en primer lugar, de los *pochteca*, esos negociantes guerreros que organizaban entre ellos verdaderas expediciones para ir a buscar a grandes distancias mercaderías raras?

A los *pochteca* les gustaban los festejos, y, por lo que nos dice Sahagún, se bebía cacao¹⁰² en los banquetes que ellos daban. Éstos eran frecuentes.

Antes de partir a traficar lejos, el *pochteca* procedía a hacer ofrendas a ciertos dioses, y luego, cuando empezaba a despuntar el día, mandaba llamar a los comerciantes principales y a los otros negociantes ricos. Les agregaba a los jóvenes, a las viejas y a otras mujeres sus tías. Estando reunidos todos, se lavaban las manos y se enjuagaban la boca; después de lo cual se ponía comida delante de cada invitado. Al final de la comida se lavaban de nuevo las manos y la boca, y era servido y bebido cacao en tazas. A continuación se colocaban tubos de fumar delante de los convidados.¹⁰³

El regreso del *pochteca* daba lugar, igualmente, a un conjunto de prácticas denominadas "baño de pies", así como a la celebración de un banquete. Después de las ofrendas a ciertos dioses, se servía a los invitados, y, terminada la comida, se traían tazas de cacao. Luego el anfitrión obsequiaba a sus convidados con cacao en granos,¹⁰⁴ así como con una paleta de concha para batir el cacao cuando se le utilizaba para bebida.¹⁰⁵

Pero en ocasión de una fiesta llamada *Panquetzaliztli*, los comerciantes hacían un banquete más fastuoso. Allí se practicaba la antropofagia, y al efecto, se compraban esclavos. El anfitrión tenía que proveerse de presentes para los invitados. Tenía, además, que hacer gran provisión de víveres y de unas veinte cargas de cacao, así como de dos a cuatro mil paletas.¹⁰⁶

A estos banquetes se añadían otros; pues cuando algún comerciante se enriquecía o se tenía por rico, daba una fiesta o un banquete a todos los comerciantes de alta categoría y a los señores, porque habría considerado una bajeza morir sin hacer un gasto espléndido que realzara el lustre de su persona, poniendo de manifiesto el favor de los dioses que se lo habían dado todo.¹⁰⁷

De los *pochteca* pasemos a las otras clases de la población azteca. Entre los artesanos, los plumarios se juntaban a veces con los comerciantes en sus festejos.¹⁰⁸ En cuanto a los otros, ignoramos si la gente de un mismo

¹⁰² *Op. cit.*, vol. II, p. 134.

¹⁰³ *Ibid.*, vol. II, p. 115.

¹⁰⁴ A razón de dos calabazas llenas a los principales y doscientos granos a los otros.

¹⁰⁵ Sahagún, *op. cit.*, vol. II, p. 130.

¹⁰⁶ *Ibid.*, vol. II, pp. 141 y 144.

¹⁰⁷ *Ibid.*, vol. II, p. 134.

¹⁰⁸ *Ibid.*, vol. II, p. 167.

oficio se reunía para banquetearse. Pero en cambio, hemos visto claro que, para los aztecas de todas las condiciones, bautizos¹⁰⁹ y bodas eran buena ocasión para un banquete.

Ahora bien, Sahagún, describió los preparativos de un festín dado por un hombre rico, después de la Conquista, precisando que era casi la misma cosa que en lo pasado.

Muchos criados y despenseros, explica, se aplicaban a desplumar y a asar las aves, a matar y soasar perrillos,¹¹⁰ en tanto que las mujeres se ocupaban en preparar tamales,¹¹¹ frijoles,¹¹² otros diversos platos, y cacao.¹¹³

Cuando un hijo estaba en edad de casarse, se invitaba a los parientes y a sus maestros, y se disponía una comida haciendo tamales y moliendo cacao. Se discutía a continuación sobre la elección de una muchacha. Con la mediación de matronas que tenían por oficio concertar bodas, se entraba en arreglos con los padres de ella. Cuando al cabo de muchas vueltas se llegaba a un acuerdo, se procedía a hacer los preparativos de la boda: "Aparejaban las ollas para cocer el maíz y el cacao molido¹¹⁴ que se llamaba *cacauapinolli*".¹¹⁵

Ya se comprende que el cacao se ofrecía igualmente en los banquetes que se daban en los bautizos. Cosa digna de notarse, a las mujeres se les servía aparte. No se les daba a beber cacao, nos informa Sahagún, sino diversas gachas de maíz, acompañadas de pequeñas tortas denominadas *chilmolli*.¹¹⁶

En cuanto a las personas de condición humilde y sin bienes de fortuna, relata igualmente Sahagún, hacían sus banquetes como pueden hacerlos las gentes pobres y ordinarias, supuesto que poseen poco y no entienden

¹⁰⁹ Inmediatamente después de haberle cortado el cordón umbilical, la partera lavaba al recién nacido, niño o niña. Al mismo tiempo le dirigía una plegaria a la diosa del agua, Chalchiuhtlicue, llamándola señora misericordiosa. "Tened por bien, señora —decía— que sea purificado y limpio su corazón y su vida, para que viva pacífica y sosegadamente en este mundo." Sahagún, *op. cit.*, vol. I, pp. 604-605. Luego, el día favorable fijado por el adivino a quien los padres habían llamado (*ibid.*, vol. I, p. 626), la partera procedía a bautizar al niño. Pronunciando las palabras rituales, le tocaba, con los dedos mojados, la boca y el pecho; luego de rociarle la cabeza y lavarlo, lo tomaba en las manos para levantarlo cuatro veces hacia el cielo, recitando las plegarias consagradas. *Ibid.*, vol. I, pp. 628 y ss.

¹¹⁰ Los aztecas criaban perrillos para comérselos.

¹¹¹ Tortas de harina de maíz.

¹¹² Judías.

¹¹³ Sahagún, *op. cit.*, vol. I, p. 394.

¹¹⁴ *Ibid.*, vol. I, p. 565.

¹¹⁵ De *cacáuatl*, grano de cacao, y *pinolli*, harina de maíz.

¹¹⁶ *Op. cit.*, vol. I, p. 392.

mucho. Allí se regalan flores de poco precio y cañutos para fumar que anteriormente ya se usaron.¹¹⁷

Y ahora, surge una pregunta: en estos banquetes de pobres, ¿se bebía cacao? Sahagún no precisa este punto. Se puede presumir, sin embargo, que la importancia de acontecimientos tales como bodas y nacimientos, daba motivo para beberlo; lo cual asumía entonces carácter excepcional, que realizaba el esplendor de la fiesta a los ojos de los participantes.

Sea lo que fuera, Torquemada no nos desorientaba al inclinarnos a pensar que el cacao era la bebida de los señores. Los ejemplos espigados en las crónicas lo acaban de demostrar.

Papel terapéutico del cacao

Después de haber penetrado¹¹⁸ en el mundo vegetal para designar las especies aromáticas que los aztecas usaban con el cacao, conviene que volvamos sobre el tema para determinar en qué casos se destinaba esta bebida a secundar la acción curativa de especies medicinales.

También en esta ocasión, Sahagún es el mejor informado de todos los cronistas.

En caso de "escupidura de sangre", se añadían al cacao las variedades aromáticas siguientes, anteriormente mencionadas: el *uei nacaztli*, la *tlilxócbitl*, la *mecaxócbitl*, y cierta clase de pimiento llamado *chiltecpin*, bien tostado y mezclado con caucho (*ulli*).¹¹⁹

Contra "los cólicos, la escupidura de sangre y la fiebre", la *yaubtli*, planta verde de ramas numerosas, se empleaba, molida con el cacao. Pero antes se la tostaba.¹²⁰

Para curar al enfermo cuyas 'materias fecales' eran blancas o estaban llenas de sangre, se le hacía beber, ya una infusión de hojas de *cibuapatli* mezclada con clara de huevo, ya cacao mezclado con agua de cal y con pimiento tostado.¹²¹

Para aliviar los "cólicos", se utilizaba también el agua de corteza de un árbol llamado *iztacquáuitl*, que se hervía con un poco de cacao molido. Este remedio se daba igualmente a los niños enfermos.¹²²

Respecto a los niños atacados de "cólicos", lo que se les daba a tomar¹²³ era una decocción hecha con cinco granos de cacao y la raíz de una

¹¹⁷ *Ibid.*, vol. I, p. 395.

¹¹⁸ *Vid. supra*.

¹¹⁹ Sahagún, *op. cit.*, vol. II, pp. 267-268.

¹²⁰ *Ibid.*, vol. II, p. 451.

¹²¹ *Ibid.*, vol. II, p. 268.

¹²² *Ibid.*, vol. II, p. 271.

¹²³ *Ibid.*, vol. II, p. 435, y la edición de Sahagún hecha por Ángel Ma. Garibay K., México, Editorial Porrúa, S. A., 1956, en el Vocabulario que aparece como apéndice.

hierba medicinal llamada *tlayapanolixibuitl* o "hierba de la composura".¹²⁴

Molida y añadida a veces al cacao, la flor medicinal denominada *tonacaxóchitl* "bajaba la temperatura y aclaraba la orina".¹²⁵

Contra los "dolores y las enfermedades estomacales", se administraba cacao al que se le añadía *uei nacaztli* y *tlilxóchitl*, o bien, una bebida hecha de cola de *tlacuatzin* molida.¹²⁶

Cuando se trataba de pérdidas anales de sangre, se tenía que recurrir al aceite extraído de un árbol llamado *ulcuábuitl*, que se mezclaba al cacao.¹²⁷

Para combatir la estranguria, se empleaba agua de la raíz *amáxtlatl* mezclada con cacao; en cuanto a las enfermedades de la vejiga, se trataban moliendo la misma raíz, de la que se hacía una decocción a la que se le añadía cacao.¹²⁸

El empleo del cacao estaba contraindicado en casos de males de la garganta y de tos¹²⁹ o cuando se padecía de niguas en la espalda, en los pies o sobre la lengua.¹³⁰

Aprovechamiento ritual del cacao

Bebida de señores, codiciado complemento de los banquetes, adyuvante terapéutico en ciertos casos, ¿se encuentra el cacao entre las ofrendas de los aztecas a sus divinidades, y la presentación de tazas de la bebida forma parte de los ritos de ciertas ceremonias?

En la enumeración que Sahagún hace de las ofrendas que los aztecas traían al *calpulli* (templo de su barrio) o que ponían en el oratorio de su casa, Sahagún no menciona sino alimentos, cobertores, aves, mazorcas, frijoles¹³¹ y flores.¹³²

Sin embargo durante el decimosexto mes, *Atemoztli*, los Tlaloques, divinidades de la montaña asociadas a Fláloc, dios de la lluvia y el rayo, eran objeto de fiestas en cada hogar, con ceremonias rituales que daban lugar a la presentación, cuatro veces durante la misma noche, de "montes" de maza de "tzoal" y tazas de cacao.¹³³

¹²⁴ En español en el original. N. del t.

¹²⁵ Sahagún, *op. cit.*, vol. II, p. 440.

¹²⁶ *Ibid.*, vol. II, pp. 329-330.

¹²⁷ Torquemada, *op. cit.*, vol. II, pp. 621-622.

¹²⁸ Sahagún, *op. cit.*, vol. II, p. 269.

¹²⁹ *Ibid.*, vol. II, p. 264.

¹³⁰ *Ibid.*, vol. II, p. 266.

¹³¹ En español en el original. N. del t.

¹³² Sahagún, *op. cit.*, vol. I, p. 257.

¹³³ *Ibid.*, vol. I, pp. 120 y 224.

Según Vetancourt, *Teatro Mexicano*, p. 1, tratado 2, núm. 151, citado por Orozco y Berra, *Historia antigua y de la conquista de México*, México, 1954,

Además, en ocasión de la fiesta del mismo Tláloc, Motecuhzoma I le consagró cacao y jícaras nuevas, y su ejemplo fue seguido por los reyes de Texcoco, de Tlacopan y de Xochimilco.¹³⁴

Por otra parte, si las ofrendas destinadas al dios de la guerra, Huitzilopochtli, incluían oro, plata, plumas y cobertores ricos, éstas se acompañaban con cacao.¹³⁵

También había jícaras de cacao entre otras ofrendas que los comerciantes dedicaban a Xiuhtecutli, dios del fuego y a Yiacatecutli, dios del comercio, al regreso de sus expediciones.¹³⁶

Las damas de la nobleza presentaban igualmente jícaras de cacao y flores a los portadores del árbol sagrado, que se acababa de cortar e iba a colocarse en el patio del templo de Xiuhtecutli, dios del fuego, durante el décimo mes del año, llamado *Xocoilbuetzi*.¹³⁷

En fin el papel del cacao en ciertas ceremonias rituales que practicaban los aztecas, encuentra explicación en un pasaje del discurso que el padre dirigía a su hijo antes de que entrara en el *Calmécac*, el colegio religioso: "y también has de tener cuidado de la comida y bebida de nuestro Dios, que está en todo lugar; y aunque es verdad que no tiene necesidad de comer y de beber, como los hombres mortales, tiénela solamente de ofrendas; por lo cual debes apechugarte con el trabajo de moler y de hacer cacáoatl para ofrecer."¹³⁸

vol. I, p. 300, se daba el nombre de "tzoales" (*tzoalli*, *tzobualli*) a pequeños "tamales" hechos de los granos (*huauhtli*) de la planta *huauhqúilitl*, que los autores antiguos traducen por "bledo". Cfr. Sahagún, *Florentine Codex*, *op. cit.*, vol. XI, p. 134.

Seler (*Gesammelte Abhandlungen zur Amerikanischen Sprachund Altertumskunde*, reedición Graz, 1960, vol. II, p. 507) y Friederici (*Amerikanistisches Wörterbuch*, Hamburgo, 1947, p. 301) la toman por una planta de la familia de las quenopodiáceas, género *atriplex*; Ángel Ma. Garibay K., en el Vocabulario de la edición de Sahagún de 1956, ve en ella una planta de la familia de las amarantáceas; para Santamaría (*Diccionario de mejicanismos*, México, 1959, p. 603) y Dibble y Anderson (*Florentine Codex*, *op. cit.*, vol. II, p. 134, n. 1), por su parte, (*b*)*uauhtli* es un *amaranthus* y (*b*)*uauhtzontli*, un *chenopodium*. Sin embargo, Sahagún (*Florentine Codex*, *op. cit.*, vol. II, p. 134) no considera al *uauhtzontli* una planta especial, sino solamente el "follaje" del *uauhqúilitl*.

En realidad parece que bajo el término de *uauhtli* no hubiera que comprender los granos de una planta determinada, sino más bien un tipo determinado de inflorescencia que se encuentra tanto entre las quenopodiáceas como entre las amarantáceas. (Comunicación personal del señor Louis Girault, del Musée de l'Homme, París.)

¹³⁴ Durán, *op. cit.*, vol. II, p. 138.

¹³⁵ *Ibid.*, vol. I, p. 25.

¹³⁶ Sahagún, *op. cit.*, vol. II, p. 130.

¹³⁷ *Ibid.*, vol. I, pp. 110 y 188.

¹³⁸ *Ibid.*, vol. I, pp. 642-643.

Pero los dioses no eran los únicos que recibían ofrendas de cacao. Los muertos las recibían también.

Los aztecas creían en la supervivencia del alma. No obstante, pensaban que el destino final del hombre no era determinado por su conducta moral anterior, sino por la clase de muerte que le había tocado. Creían también que el destino posterior a la muerte dependía de la decisión de los dioses.¹³⁹

El Tlalocan, paraíso terrestre, les estaba reservado a quienes morían ahogados, de hidropesía, o heridos por el rayo; en tanto que los guerreros que caían en el campo de batalla y las mujeres que morían de parto iban, según se creía, a la casa del Sol, y acompañaban éste en su curso diurno.¹⁴⁰

Pero todos los que perecían de muerte natural se dirigían al Mictlan, donde llevaban durante cuatro años una vida errante, llena de pruebas, que lograban superar con la ayuda de perrillos incinerados junto con ellos.

Al término de este periodo, el alma de los muertos desaparecía.¹⁴¹

Sea lo que fuera, se celebraban fiestas en honor de los muertos, durante las cuales se hacían ofrendas. Algunas consistían en cacao.¹⁴²

Tributos

Para cumplir las finalidades sobredichas, se necesitaban grandes cantidades de cacao. Así, porciones obtenidas como tributo de los pueblos sometidos, venían a añadirse a las aportaciones de los *pochteca* y a las de los comerciantes dueños de plantaciones de los que habla Sahagún.¹⁴³

Se sabe que la altitud y el clima del valle en que nació Tenochtitlan, no permitía el cultivo del algodón ni el del cacao. La situación geográfica de México lo incitaba, pues, a extender su imperio hacia las zonas propicias a los cultivos que eran impracticables en las mesetas altas, tanto más cuanto que los aztecas le atribuían a Huitzilopochtli, dios de la guerra, el consejo de recurrir a las armas para obtener la pedrería, las plumas, el algodón y el cacao que codiciaban.¹⁴⁴

Torquemada relató un episodio de esta expansión de conquista de las mesetas altas hacia las costas, describiendo la guerra que, bajo Mote-

¹³⁹ Miguel León-Portilla, *La Filosofía Náhuatl estudiada en sus fuentes*, México, Instituto Indigenista Interamericano, 1956, pp. 220-221.

¹⁴⁰ *Ibid.*, p. 216.

¹⁴¹ *Ibid.*

¹⁴² Motolinía, *Historia...*, p. 82.

A pesar del carácter excepcional de aquellas ceremonias, puesto que se trata de los funerales imperiales, tenemos que mencionar las tazas de cacao que figuran entre las ofrendas puestas delante de la estatua de Axayácatl durante sus exequias. Durán, *op. cit.*, vol. 1, p. 306.

¹⁴³ *Vid. supra.*

¹⁴⁴ Tezozómoc, *op. cit.*, p. 10.

maneras y colores".¹⁵⁴ Luego el mismo narrador menciona otra expedición punitiva de Motecuhzoma I, esta vez realizada contra los habitantes de Orizaba y de Cuertlaxtlan, culpables de asesinato de embajadores y comerciantes. Terminó con la derrota de los culpables, y con su sometimiento a la entrega de un tributo que incluía cacao.¹⁵⁵

A algunas páginas de aquí, se hace mención de la entrega, por parte de los habitantes de la Huasteca y de los cuextecas de un tributo en cacao.¹⁵⁶

El reinado de Ahuítzotl vio igualmente a los aztecas victoriosos imponer tributos que incluían cacao. En particular fueron sometidos a esta servidumbre los habitantes de Xoconuchco y de otras localidades, quienes, después de su derrota, se declararon vasallos de la corona mexicana.¹⁵⁷

Pero cualquiera que sea el interés de estas crónicas, no presentan sino vistas fragmentarias de un conjunto al cual fue dedicado el *Codex Mendoza*. Esta compilación indica las regiones y las ciudades sometidas del tiempo de Motecuhzoma II, y la clase del tributo que entregaban.¹⁵⁸

Dichas indicaciones permiten formar la siguiente tabla de recapitulación.

Iztapan	art. 440	del	<i>Codex</i>	160 cargas
Toztlan	art. 555	del	<i>Codex</i>	200 cargas
Acapetlatlan	art. 565	del	<i>Codex</i>	400 cargas
Ahuilizpan	art. 571	del	<i>Codex</i>	20 cargas
Teoxilocan	art. 579	del	<i>Codex</i>	200 cargas
Total:				980 cargas

Así, el total de lo que México y sus aliados¹⁵⁹ sacaban de la cosecha de cacao de las regiones sometidas, llegaba a 980 cargas anualmente. Cada una de ellas constaba de 24,000 granos; el total ascendía a 23.520,000 granos, o sea 22,543 kilogramos.¹⁶⁰

¹⁵⁴ En español en el original. N. del t.

¹⁵⁵ Tezozómoc, *op. cit.*, p. 129.

¹⁵⁶ *Ibid.*, pp. 147-149.

¹⁵⁷ *Ibid.*, p. 375.

¹⁵⁸ *Codex Mendoza*. Manuscrito mexicano conocido como Colección de Mendoza, y conservado en la Bodleian Library, Oxford, editado y traducido por James Cooper Clark, Londres, 1938.

¹⁵⁹ La distribución de los tributos se efectuaba de la manera siguiente, según Ixtlilxóchitl: dos quintos iban al rey de México, dos quintos al de Texcoco, y un quinto al de Tlacopan. Fernando de Alva Ixtlilxóchitl, *Historia chichimeca*, México, Editora Nacional, S. A., 1952, p. 192.

¹⁶⁰ Esta última cifra fue publicada por el Señor Molíns Fabregá en su interesante estudio sobre *El Códice Mendocino y la economía de Tenochtitlan*. Dicha cifra se obtuvo atribuyendo el valor de dos arrobas a una carga, de acuerdo con un documento de la *Colección de Documentos Inéditos*, y a la

forma de T, de tres a cuatro dedos de ancho;¹⁶⁸ algunas piedras preciosas, tales como la jadeíta, y, en fin, el cacao, cuyos granos servían de moneda menuda.

Un saco de ocho mil de estos granos llevaba el nombre de *xiquipilli* y tres *xiquipilli* constituían una carga.¹⁶⁹

Queda por determinar el valor que los aztecas atribuían al cacao como instrumento de cambio.

Con sesenta y cinco, ochenta o cien granos de cacao, según la calidad de la tela, se podía adquirir un *quachtli*, pieza de tejido que, por su parte, también desempeñaba papel de moneda, como se acaba de ver.¹⁷⁰

Un *quachtli* que valía cien granos de cacao se cambiaba por una canoa de agua potable.¹⁷¹ Recordemos que la de la laguna era salada.

Seguramente estas bases carecen de extensión. Para que la tengan completa bastará determinar el poder de compra de un *quachtli*.

“Una carga, o sean veinte *quachtli*, permitía al que se había vendido por esclavo a este precio, subsistir un año o un poco más. Después de los cual, se iba a poner a disposición de su comprador.”¹⁷²

Ahora bien; de acuerdo con el calendario solar azteca, el año se componía de dieciocho meses de veinte días, más un periodo de cinco días, que se consideraban nefastos. Por consiguiente, si veinte *quachtli* cubrían los gastos modestos de una persona durante un periodo que podía alargarse poco más de 365 días, el poder de compra del *quachtli*, que era veinte veces menor, permitía que un hombre subsistiera por un poco más de dieciocho días.

“Valiendo el *quachtli* cien granos de cacao, algunos granos por día le procuraban a un azteca frugal su alimentación diaria (tortas de maíz o ‘tortillas’,¹⁷³ y judías rojas llamadas ‘frijoles’,¹⁷⁴ si antes de la Conquista las cosas iban en esto igual que ahora.”¹⁷⁵

Cifras más bien bajas, comparadas con el monto total de los tributos exigidos, o sean 23.520,000 granos, hacen resaltar la importancia de las exacciones que los aztecas efectuaban sobre los pueblos que les estaban sometidos.

Es cierto, repitémoslo, que estas exacciones contribuían a pagar los gastos del Estado, y permitían la reposición, en la circulación moneta-

¹⁶⁸ Torquemada, *op. cit.*, vol. II, p. 560.

¹⁶⁹ Motolinía, *Memoriales*, p. 157.

¹⁷⁰ *Florentine Codex*, *op. cit.*, vol. IX, p. 48.

¹⁷¹ Sahagún, *op. cit.*, vol. II, p. 145.

¹⁷² Jacques Soustelle, *La Vie Quotidienne des Aztèques à la Veille de la Conquête Espagnole*, Paris, Librairie Hachette, 1955, p. 103.

¹⁷³ En español en el original. N. del t.

¹⁷⁴ En español en el original. N. del t.

¹⁷⁵ Jacqueline de Durand-Forest, *De la monnaie...*, *passim*.

ria, de cantidades que tal vez habían readquirido su papel de comestibles, y como tales se habían empleado.

Sea lo que fuera, el empleo de granos como moneda persistió algún tiempo después de la Conquista,¹⁷⁶ y el mismo Cortés hubo de recurrir a este sistema de pago¹⁷⁷ para entregarles su sueldo a sus tropas.¹⁷⁸

Señalemos, por la singularidad del caso, que los mexicanos arrojaron en la laguna las primeras monedas que recibieron de los españoles.¹⁷⁹

La bebida que los enviados de Motecuhzoma II llevaron a los españoles recientemente desembarcados, no iba a ser el único asombro que el aprovechamiento del cacao había de producir a los conquistadores.

Acostumbrados a las monedas de metal, el empleo de granos como moneda no podía menos que sorprenderlos, tanto, por otra parte, como su uso para fines terapéuticos y rituales.

Basta remitirse a las cartas de Cortés y a las crónicas de sus compañeros, para advertir la extensión y la diversidad de las impresiones nuevas que el contacto con la civilización azteca les tenía reservadas.

Al mismo tiempo les saltó a los ojos la urbanidad de este pueblo, y singularmente, la de sus clases dirigentes: nobleza guerrera, pochteca; la cual se manifestaba en banquetes, durante los cuales se servía cacao en abundancia.

Pero el sabor de la bebida no era su único atractivo.

El cacao embriaga, da a entender el padre José de Acosta,¹⁸⁰ en su *Historia de las Indias*.¹⁸¹ Y ya Sahagún había observado que el cacao nuevo embriaga cuando se bebe mucho.¹⁸²

La embriaguez que podía provocar el cacao acaso explique, a la vez que la prohibición que en ciertos casos afectaba su consumo por parte de las mujeres (particularmente en los bautizos),¹⁸³ el desdén que la nobleza manifestaba hacia el pulque.¹⁸⁴

¹⁷⁶ Pedro Mártir de Anglería, *Décadas del Nuevo Mundo*, Buenos Aires, Editorial Bajel, 1944, p. 588.

¹⁷⁷ *Ibid.*, p. 587.

¹⁷⁸ Torquemada informa que los españoles utilizaron el cacao como moneda menuda para dar limosnas. *Op. cit.*, vol. III, p. 228.

¹⁷⁹ *Ibid.*, vol. I, p. 614.

¹⁸⁰ A semejanza, precisó el padre, de la chicha que se hace con maíz. Sin embargo, como el cacao da resistencia, el religioso estimó que sería inhumano privar de él a hombres necesitados a quienes esta bebida proporcionaba consuelo y placer.

¹⁸¹ José de Acosta, *De procuranda indorum salute*, publicado con la *Historia natural y moral de las Indias*, en la *Biblioteca de Autores Españoles*, Madrid, 1954, vol. LXXIII, p. 498.

¹⁸² *Op. cit.*, vol. II, p. 404.

¹⁸³ *Vid. supra.*

¹⁸⁴ *Vid. supra.*

Sea lo que fuera, introducido en España¹⁸⁵ y luego en Francia,¹⁸⁶ a pesar del favor de que gozó, y de la persistencia de éste, en Europa no habían de conocerse los diversos aspectos de su aprovechamiento por los aztecas.

Es verdad que estos últimos le atribuían un origen fabuloso.

De acuerdo con una leyenda que relata la destrucción de los toltecas por los chichimecas, Quetzalcóatl, jardinero del paraíso, donde vivieron los primeros hijos del Sol, había llevado a la tierra las semillas del árbol del cacao, para que los hombres conocieran un alimento que los dioses no desdeñaban.

Quetzalcóatl vivía en las proximidades de Tula, en un magnífico jardín donde crecía el cacao. Él enseñaba a sus discípulos la agricultura, la astronomía, las artes y la medicina.

Pero aconteció que el brujo Tezcatlipoca, habiendo tomado el aspecto de un viejo, consiguió persuadirlo para que tomara, a fin de rejuvenecerse, cierta bebida. Después que hubo vaciado la copa, Quetzalcóatl sintió que la razón lo abandonaba. De modo que resolvió alejarse de la región. Quemó su morada, enterró en la montaña y en los barrancos el dinero, las conchas, las jadeítas y las plumas que poseía.

A continuación transformó el cacao en mezquite,¹⁸⁷ y ordenó a los pájaros de rico plumaje que tendieran el vuelo hacia el Anáhuac.

En cuanto a él, abandonó las regiones que su presencia había hecho felices, erró por algún tiempo, y luego llegó a la costa, donde desapareció.¹⁸⁸

Su recuerdo, su culto, no debieron de desvanecerse, puesto que los aztecas le atribuían el cacao, bebida que hace feliz al que la toma.

O ya niccua cacahuatl, dice un viejo poema,
ic nonpaqui Aya
noyol ahuiya
noyol huellamati
ohuaya, ohuaya.¹⁸⁹

¹⁸⁵ Recordemos que entre los aztecas el cacao se tomaba frío con su espuma, costumbre que abandonaron los españoles al adoptar esta bebida e introducirla en la Península Ibérica, donde se la sirvió caliente, y tomó el nombre de chocolate.

¹⁸⁶ Sería hacia fines del siglo XVI cuando el chocolate hubo de ser traído a Francia por algunos monjes españoles. Pero su uso no habría de extenderse sino después del matrimonio de Luis XIV con la Infanta María Teresa de Austria. *Vid.* a este respecto la obra citada de José García Payón, de la página 42 a la 44 y de la 92 a la 94.

¹⁸⁷ Árbol de la familia de las leguminosas.

¹⁸⁸ García Payón, *op. cit.*, pp. 13 y ss.

¹⁸⁹ "Yo bebo cacao. Con él me alegro. Mi corazón se satisface, mi corazón es feliz". Poema obtenido de *Poesía Náhuatl*, por Ángel Ma. Garibay K., México, UNAM, 1964, vol. I, pp. 90-91.

