



Agricultura, sociedad y desarrollo

ISSN: 1870-5472

Colegio de Postgraduados

Barros, Cristina

Cacao. Producción, consumo y comercio. Del período prehispánico a la actualidad en América Latina.

Agricultura, sociedad y desarrollo, vol. 15, núm. 1, 2018, Enero-Marzo, pp. 139-143

Colegio de Postgraduados

Disponible en: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=360559614009>

- Cómo citar el artículo
- Número completo
- Más información del artículo
- Página de la revista en redalyc.org

UAEM  redalyc.org

Sistema de Información Científica Redalyc

Red de Revistas Científicas de América Latina y el Caribe, España y Portugal

Proyecto académico sin fines de lucro, desarrollado bajo la iniciativa de acceso abierto

RESEÑA ♦ BOOK REVIEW

LAURA CASO BARRERA COORD., CACAO. PRODUCCIÓN, CONSUMO Y COMERCIO. DEL PERÍODO PREHISPÁNICO A LA ACTUALIDAD EN AMÉRICA LATINA. MADRID, IBEROAMERICANA-VERVUERT. 408 PP. 2016.

Cristina Barros

Universidad Nacional Autónoma de México (UNAM), (marcri44@yahoo.com.mx)

La historia de los ingredientes que tienen una importancia especial en la alimentación humana permite reconstruir al mismo tiempo las circunstancias sociales, políticas y económicas de un país o de una colectividad. *El libro cacao. Producción, consumo y comercio. Del período prehispánico a la actualidad en América Latina*, es una muestra de ello. En los nueve ensayos que lo conforman, ya sea que el enfoque se centre en aspectos económicos, arqueológicos y antropológicos o en aspectos botánicos se recorre una parte del devenir de Mesoamérica y de países que están más al sur del continente con los que tenemos una historia en común, como son Colombia, Venezuela, Ecuador o Perú. En alguno de los ensayos se menciona, incluso, la parte norte de lo que fue territorio mexicano y que hoy forma parte de Estados Unidos.

Este recorrido por los caminos de cacao se inicia con el ensayo “Almendras de cacao en tumbas, aldeas y huertos. Estudios arqueobotánicos de macrorestos de *Theobroma cacao* L. en el área maya” de Roberto García Moll y Mario M. Aliphat, quienes recuperan varias fuentes arqueológicas relacionadas con esta planta; se trata de las representaciones del cacao en murales, esculturas y vasijas, así como del análisis de los restos de alimentos en diversos recipientes, la localización de semillas en diferentes contextos, y también en hallazgos que permiten reconstruir unidades de cultivo, como ocurre en Joya de Cerén, sitio arqueológico que se ubica en la república de El Salvador. Ahí se identificaron maíz de la raza Chapalote Na-Tel, frijol, calabaza, guayaba, jocote —que son las ciruelas del género *Spondia*— macal, yuca, jícama, maguey y plantas medicinales. También había jícaras para tomar chocolate. Este conjunto de elementos permite concluir que hay una continuidad cultural innegable en la cultura maya, pues esta combinación se reproduce actualmente en diversas milpas de la región.

The history of the ingredients that have special importance in the human diet allows reconstructing at the same time the social, political and economic circumstances of a country or a community. The book *Cacao: Production, Consumption and Commerce. From the Pre-Hispanic Period to Present Latin America*, is a show of this. In the nine essays that shape it, whether the approach is centered on economic, archaeological and anthropological aspects, or on botanical aspects, a journey is made of part of the evolution of Mesoamerica and of countries that are further south of the continent with which we have a history in common, such as Colombia, Venezuela, Ecuador or Peru. Some of the essays mention, in fact, the northern part of what was the Mexican territory and which today is part of the United States.

This journey through the paths of cacao begins with the essay, “Cacao beans in graves, villages and orchards. Archaeobotanical studies of macro remainders of *Theobroma cacao* L. in the Maya area” by Roberto García Moll and Mario M. Aliphat, who recover several archaeological sources related to this plant; they are representations of cacao in murals, sculptures and vessels, as well as the analysis of food remainders in various containers, the localization of seeds in different contexts, and also in findings that allow rebuilding cultivation units, as it happens in Joya de Cerén, archaeological site that is located in the republic of El Salvador. The following were identified there: maize from the Chapalote Na-Tel race, bean, pumpkin, guava, *jocote* —which are plums from the genus *Spondia*— macal, yucca, jicama, maguey and medicinal plants. There were also gourds for drinking chocolate. This group of elements allows concluding that there is an undeniable cultural continuity in the Maya culture, for this combination is presently reproduced in various *milpas* of the region.

La cosmovisión mesoamericana se evidencia en la vinculación del cacao con lo sagrado, pues se han localizado semillas de la planta en tumbas de importancia de los *ahauob* o señores principales de Tikal; también en la de la señora K'ab'al Xook de Yaxchilán; aparecen asociadas con concha de *Spondylus*, que a su vez se vincula con el dios del maíz. No solo García Moll y Aliphat mencionan la cercanía entre cacao y maíz; también lo hace Cameron L. McNeil en su artículo "El papel del cacao en la antigua religión, rituales y cocina maya". Ahí se nos muestra que estos dos alimentos comparten el carácter de sagrados y están asociados a mitos de origen. Gracias al descubrimiento de Patricia Crown y Jeffrey Hurst de la Universidad de Nuevo México hoy sabemos que los usos rituales del cacao se extendieron al norte del territorio mexicano, como lo apunta Laura Caso. Por ejemplo, en Pueblo Bonito los fundadores de la nación Zuñi ofrecían chocolate como ofrenda en unos esbeltos vasos; tienen mil años de antigüedad. Esto implica que el cacao no solo viajó como moneda de intercambio, sino acompañado de un sistema cultural más complejo. Respecto a este uso ceremonial existen otras muestras de continuidad cultural; en una comunicación personal reciente, la antropóloga Beatriz Albores comentó acerca del uso de la *cacaloxóchitl* o flor de mayo para perfumar el pozol de masa y cacao en una ceremonia indígena en Chiapas. Las fotografías del libro que muestran las cuelgas de cacao para celebrar a San Isidro en Comalcalco, Tabasco, son otra muestra de ello. Es por cierto muy interesante el trabajo de registro hecho por el fotógrafo Ignacio Osorio Pedrero que ilustra el libro.

En el artículo ya citado de Cameron L. McNeil se enfatiza otro aspecto que hay que resaltar: en vasijas ubicadas en diversas tumbas a manera de ofrenda se evidenció, mediante análisis químicos, que había restos de *Theobromina* —componente del cacao—, junto a huesos de pavo o guajolote en un caso, y de espinas de pescado en otro. Implican el uso de chocolate en salsas de manera muy temprana; la autora concluye que dichas evidencias desestiman "las hipótesis que afirmaban que los mesoamericanos precolombinos no usaron el cacao en salsas." (p. 94). Sería importante saber si en esos mismos recipientes había residuos de alguna especie de chile.

Los cruces entre los artículos del libro van creando una red del mayor interés; así, el ejemplo de Joya de Cerén que mencionan García Moll y Aliphat se

The Mesoamerican worldview is evidenced in the connection between cacao and the sacred, since seeds of the plant have been located in important graves of the *ahauob* or principal lords of Tikal; also of the lady K'ab'al Xook of Yaxchilán; they appear associated with *Spondylus* shell, which in turn is linked to the god of maize. Not only García Moll and Aliphat mention the closeness between cacao and maize; Cameron L. McNeil also does in his article, "The role of cacao in ancient Maya religion, rituals and gastronomy". Here, we are shown that these two foods share the nature of sacredness and are associated to creation myths. Thanks to the discovery by Patricia Crown and Jeffrey Hurst from the University of New Mexico, today we know that the ritual uses of cacao extended north of the Mexican territory, as Laura Caso mentions. For example, in Pueblo Bonito the founders of the Zuñi nation offered chocolate as an offering in slender vases; they are one thousand years old. This implies that cacao not only travelled as exchange coin, but accompanied by a more complex cultural system. With regard to this ceremonial use there are other samples of cultural continuity; in a recent personal communication, the anthropologist Beatriz Albores mentioned the use of *cacaloxóchitl* or *flor de mayo* to perfume dough and cacao *pozol* in an indigenous ceremony in Chiapas. The photographs from the book that show the cacao *cuelgas* to celebrate San Isidro in Comalcalco, Tabasco, are another sign of this. Indeed, the recording work made by the photographer Ignacio Osorio Pedrero illustrating this book is quite interesting.

In the article already cited by Cameron L. McNeil, another aspect that should be highlighted is emphasized: in vessels located in various graves as an offering it was evidenced, through chemical analyses, that there were remainders of *Theobromina* —component of cacao—, next to turkey or *guajolote* bones in one case, and fish spines in another. They imply the use of chocolate in sauces in a very early way; the author concludes that these evidences dismiss "the hypotheses that affirmed that the Pre-Hispanic Mesoamericans did not use cacao in sauces." (p. 94). It would be important to understand whether in these same containers there were residues of some kind of pepper.

The crosses between the book's create a network of greater interest; thus, the example of Joya de Cerén that García Moll and Aliphat mention is linked to

vincula con la descripción del policultivo que describen Laura Caso y el mismo Mario M. Aliphath, conformado por cacao, achiote y vainilla en Guatemala. En su artículo “El agrosistema cacao, vainilla y achiote en las tierras bajas mayas, siglos XVI-XXI”, estos autores escriben con razón que los policultivos en parcelas relativamente pequeñas tienen menos riesgos de plaga y, si además están repartidas, cuando unas se plagan hay alternativas para el abasto en las otras. Así ocurría y ocurre hoy con esta interesante forma antigua de agrosistema desarrollado en la región guatemalteca del sur del Petén que describen ampliamente estos autores y en el que aparecen junto con el cacao, dos condimentos fundamentales del chocolate: achiote y vainilla.

Sin embargo, al llegar los españoles se enfrentaron dos visiones: una, acorde con la naturaleza a partir de la observación y el conocimiento, y otra que es extractiva y según la cual se expolia a la tierra y al hombre para obtener ganancias. Los artículos de Carlos E. Ruiz Abreu, para el caso de Tabasco, de Janine Gasco, para el del Soconusco, de Manuel Miño, para el de Guayaquil, de Gloria Lizania Velasco, en relación con la isla de Trinidad, o de Diana Bonnett, para el conjunto de Nueva Granada, muestran que durante la colonia el cacao pasó a ser un monocultivo comercial que se sembraba en grandes extensiones y que requería de manos de obra, incluso esclava para su producción (lo que sigue ocurriendo ahora en África, donde además hay trabajo infantil en diversas plantaciones de cacao). En no pocos casos, estos cultivos se infectaban. Este mismo problema está vigente en la actualidad; como una consecuencia de la siembra en monocultivo a partir de la actitud extractiva occidental continua, hay un hongo: la monilia (*Moniliophthora*), que ataca a los frutos del cacao poniendo en serio riesgo las plantaciones.

Por esta misma actitud monetarista se han perdido especies de cacao nativas que producen un chocolate de gran calidad, al ser desplazadas por cacaos foráneos. Esa misma posición que privilegia la ganancia llevó a la corona española a prohibir el comercio de cacao en ciertas provincias para privilegiar a otras, sin importar las consecuencias de estas decisiones, como ocurrió al desplazar el cacao de Caracas y favorecer al de Guayaquil, Ecuador. Aquí jugó un papel importante la necesidad de cumplir con la demanda de cacao cada vez mayor, tanto en España como en América, como también lo demuestran los autores arriba

the description of the polycrop that Laura Caso and Mario M. Aliphath himself describe, made up of cacao, *achiote* and vanilla in Guatemala. In their article, “The cacao, vanilla and achiote agrosystem in the Maya lowlands, 16th-21st centuries”, these authors write correctly that polycrops in relatively small plots have less risks of pests and, if in addition they are shared out, when some are plagued there are alternatives for the supply in others. This happened before and still happens today with this interesting ancient form of agrosystem developed in the southern Guatemala region of Petén that these authors widely describe and in which two fundamental condiments of chocolate appear next to cacao: achiote and vanilla.

However, when the Spanish arrived, two visions were confronted: one, based on nature from observation and understanding, and another that is extractive and based on which land and man are plundered to obtain earnings. The articles by Carlos E. Ruiz Abreu, for the case of Tabasco, by Janine Gasco, for the Soconusco, by Manuel Miño, for Guayaquil, by Gloria Lizania Velasco, in relation to the island of Trinidad, or by Diana Bonnett, for all of New Granada, show that during the Colony, cacao became a commercial monocrop that was sown in large extensions and which required workforce, even slavery, for its production (which still happens today in Africa, where in addition there is child labor in diverse cacao plantations). In not few cases, these crops were infected. This same problem is current today; as consequence of monocrop sowing from western extractive attitude continues, there is a fungus: monilia (*Moniliophthora*), which attacks the cacao fruits placing the plantations at serious risk.

Because of this same monetarist attitude, native cacao species which produce a chocolate of great quality have been lost, because they have been displaced by foreign cacao plants. This same position that privileges the earnings led the Spanish crown to prohibit cacao commerce in certain provinces to privilege others, regardless of the consequences of these decisions, as it happened when cacao from Caracas was displaced and cacao from Guayaquil, Ecuador, was favored. This is where the need to meet the increasingly growing cacao demand played an important role, both in Spain and in America, as is also shown by the authors mentioned before. The extensive commercial networks by which cacao circulated, are well described by Enriqueta Quiroz,

mencionados. Las extensas redes comerciales por las que circulaba el cacao están bien descritas por Enriqueta Quiroz, quien se centra en la circulación del cacao hacia la Ciudad de México en el siglo XVIII.

En relación con el consumo, son interesantes las proyecciones que propone Miño Grijalva en el ensayo “El cacao Guayaquil en la Nueva España. Dinámica de exportación, mercado y consumo, 1774-1805”, para calcular el consumo de chocolate por persona. Este historiador también llama la atención acerca de una hipótesis según la cual el cacao de Guayaquil no solo tuvo buena acogida por ser más barato en sí, sino porque al ser más amargo se requería añadirle más azúcar y esto aumentaba el volumen de pasta, con lo que los comerciantes obtenían mayores ganancias.

De manera tangencial llegamos aquí al tema del gusto en España y en América por los distintos tipos de cacao y por la mayor o menor cantidad de azúcar en las mezclas. En sus muy interesantes “Consideraciones finales”, Laura Caso Barrera se refiere a un recetario novohispano en el que se proponen distintos tantos de cacao de Guayaquil, Maracaibo y Tabasco. Añadamos que este recetario de 1791, localizado por un grupo de historiadoras en el Archivo General de la Nación, y publicado luego por Conaculta en 2000, también menciona al marquesote, al bizcocho y a los huevos como ingredientes del chocolate.

Este tipo de mezclas continuó por largo tiempo, pues tanto en el *Nuevo cocinero americano en forma de diccionario* de 1878, como en la versión como *Nuevo cocinero mexicano en forma de diccionario* de 1888, se afirma que a partir de la experiencia de “muchos años” se consideraba “que ni el cacao de mejor calidad, tal como el Soconusco, y aun el Magdalena, no producen por sí solos tan buen chocolate, como cuando se ponen distintas clases, aunque no sean de las superiores, y así es que resulta mejor el compuesto de Caracas y Maracaibo, que el que solo se fabricase con Soconusco...” (*Nuevo cocinero mexicano en forma de diccionario*, México, ed. facs. de la de 1888, Miguel Ángel Porrúa, 1989, p. 258).

Como una reflexión hacia el presente y el futuro, que se desprende de la lectura de este interesante libro, considero que habría que aprender de la historia de nuestras culturas. Hoy que tenemos mayor conciencia de las graves consecuencias que traen consigo los monocultivos, el uso de agrotóxicos y la irresponsable manipulación genética en relación con las especies vegetales, los huertos de traspatio, la milpa y otros

who focuses on the circulation of cacao toward Mexico City during the 18th century.

In relation to consumption, the projections that Miño Grijalva proposes in the essay “Guayaquil cacao in New Spain: Dynamics of export, market and consumption, 1774-1805”, are interesting to calculate the chocolate consumption per person. This historian also calls attention to the hypothesis according to which Guayaquil cacao did not only have a good reception because it is less expensive, but also because being more bitter, more sugar had to be added and this increased the volume of paste, with which the traders obtained higher earnings.

Incidentally, we reach the theme here of the preference in Spain and America over the different types of cacao, and because of the higher or lower quantity of sugar in the mixtures. In her very interesting, “Final considerations”, Laura Caso Barrera refers to a recipe book from New Spain where different portions of cacao from Guayaquil, Maracaibo and Tabasco are proposed. Let us add that this recipe book from 1791, found by a group of historians in the General Archive of the Nation, and then published by Conaculta in 2000, also mentions the *marquesote*, the *bizcocho*, and eggs as ingredients of chocolate.

This type of mixtures continued for a long time, since both in the *Nuevo cocinero americano en forma de diccionario* from 1878, and in the version as *Nuevo cocinero mexicano en forma de diccionario* from 1888, it is stated that from the experience of “many years”, it was considered “that not even cacao of the best quality, as the Soconusco, and even the Magdalena, do not produce chocolate as good by themselves, as when different kinds are used, even if they are not the superior, and so the one made up of Caracas and Maracaibo turns out to be better, than the one made only with Soconusco...” (*Nuevo cocinero mexicano en forma de diccionario*, México, ed. facs. de la de 1888, Miguel Ángel Porrúa, 1989, p. 258).

As a reflection toward the present and the future, which stems from reading this interesting book, I consider that we should learn from the history of our cultures. Today that we have better awareness of the grave consequences that monocrops bring with them, the use of agro-toxics and the irresponsible genetic manipulation in relation to plant species, backyard gardens, the *milpa* and other polycrops are presented as a viable and desirable alternative to

policultivos se presentan como alternativa viable y deseable para garantizar la permanencia de muchos alimentos; entre otros, el preciado cacao convertido en chocolate. Son motivo de aprendizaje para México y otros países que están padeciendo las consecuencias de una agricultura comercial extractiva. Hay pues camino si actuamos con responsabilidad.

Podríamos seguir hilando los ricos temas que se desarrollan ampliamente o solo se proponen como esbozo en esta colección de artículos, pero es mejor que los lectores se adentren en sus páginas. Sin duda los textos que lo componen se suman a otros interesantes trabajos recientes, como el de Edith Ortiz sobre la región del Soconusco: *De pantanos, manglares y cacaotales. La provincia colonial del Soconusco* (UNAM/IIA, 2015), y como el libro coordinado por Mario Humberto Ruz, *Kakaw, oro aromado*, México, UNAM, 2016; también a otros estudios que seguramente se han publicado en Perú, Venezuela, Ecuador y otros países hermanos con los que compartimos este y muchos más aspectos de nuestra historia. También vienen a actualizar y a enriquecer con datos obtenidos a través del trabajo de campo y del análisis de primeras fuentes, obras que son ya clásicas para conocer la historia del cacao y del chocolate que con él se prepara, entre otros *La verdadera historia del chocolate* de Sophie y Michael D. Coe y la *Historia del chocolate en México* de Martín González de la Vara. Es de reconocerse el trabajo de la coordinadora del libro *Cacao, producción, consumo y comercio* –Laura Caso Barrera– y de los autores de los nueve ensayos que lo integran. Será un libro de consulta para los especialistas y para el público interesado.

guarantee the permanence of many foods; among others, the valuable cacao converted into chocolate. They are cause for learning in México and other countries which are suffering from the consequences of an extractive commercial agriculture. There is, therefore, a path to follow if we act responsibly.

We could continue to string together the rich themes that are widely developed or are only proposed as an outline in this collection of articles, but it is better for readers to get into its pages. Without a doubt the texts that make up the book are added to other interesting recent studies, such as the one by Edith Ortiz about the Soconusco region: *De pantanos, manglares y cacaotales. La provincia colonial del Soconusco* (UNAM/IIA, 2015), and the book coordinated by Mario Humberto Ruz, *Kakaw, oro aromado*, México, UNAM, 2016; and also to other studies that have surely been published in Peru, Venezuela, Ecuador and other related countries with which we share this and many aspects of our history. They also come to update and enrich with data obtained through the field work and the analysis of first sources, works that are already classics to understand the history of cacao and chocolate that is prepared with it, among others *La verdadera historia del chocolate* by Sophie and Michael D. Coe and *Historia del chocolate en México* by Martín González de la Vara. The work by the coordinator of the book *Cacao, producción, consumo y comercio* –Laura Caso Barrera– should be recognized, as well as the work by the authors of the nine essays that integrate it. It will be a consult book for specialists and for the interested public.

– Fin de la versión en Español –

– End of the English version –