



Jesús Salas Tornés y Laura Yunuen Hernández Sánchez



Cacao, una aportación de **México** al mundo

El campo mexicano ha hecho importantes aportaciones con productos que ha legado al mundo, como el caso del cacao. Desde muchos siglos atrás, sus variados usos y propiedades han conformado una parte esencial de nuestra historia y nuestra cultura. Hoy, el cacao y sus productos derivados tienen un papel destacado en los mercados internacionales y la agroindustria. Sin embargo, han sufrido transformaciones y se han olvidado sus raíces originales.



“En ningún otro producto la naturaleza ha concentrado un alimento tan valioso y saludable en un espacio tan reducido como en una semilla de cacao.”

HUMBOLDT

Hagamos un viaje al pasado con nuestra imaginación y visitemos a las antiguas culturas centroamericanas donde uno de los protagonistas es el cacao, y los mitos y las leyendas en torno a esta semilla se entretrejen en una apasionante y deliciosa historia. Es así que muy pocos saben que en cada almendra de cacao convergen el pasado y el presente con todo un trasfondo cultural, que se remonta varios siglos atrás, recorre las raíces históricas de los pueblos mesoamericanos y llega hasta hoy, momento en el que el cacao y sus productos derivados tienen un papel destacado en los mercados y la agroindustria.

El árbol *Theobroma*, perteneciente a la familia de las Malváceas, incluye numerosas formas y variedades. Hasta el momento hay 22 especies descritas, de las cuales en México se distribuyen *T. bicolor* Humb. y Bonpl., y *T. cacao* L. Esta última cuenta con dos subespecies: *T. cacao* ssp. *cacao* y *T. cacao* ssp. *Sphaerocarpum*.





La subespecie *cacao* se distingue por presentar frutos alargados con surcos pronunciados y semillas blancas, mientras que *Sphaerocarpum* cuenta con frutos redondeados con surcos escasamente evidentes y las semillas de color púrpura. En términos agronómicos, la primera se conoce como la variedad de cacao criollo y la segunda es el forastero, mientras que la cruce de ambas conforma el trinitario.

El árbol del cacao está presente en los bosques húmedos tropicales con clima cálido y a una altitud de hasta 500 metros sobre el nivel del mar. Es un pequeño árbol de cuatro a ocho metros de altura, que en condiciones silvestres puede alcanzar hasta los 10 m, si crece con buena sombra. Sus frutos, denominados comúnmente mazorcas, son bayas que presentan una coloración amarillo-rojiza, son de forma alargada, con surcos de hasta 20 cm de largo, contienen de 30 a 40 semillas de color marrón-rojizo al exterior y están cubiertas de una pulpa blanca dulce comestible. Este árbol presenta muchas flores en racimos a lo largo del tronco y las ramas, las cuales tienen una tonalidad rosa, púrpura y blanca, son de pequeña talla, con dimensiones de 0.5 a 1 cm de diámetro y 2 a 2.5 cm de largo, y tienen forma de estrella. La floración se presenta durante casi todo el año, principalmente en verano y otoño; mientras que



los frutos maduran mayormente en primavera y verano.

En México, cuando se piensa en cacao, lo primero que viene a la mente es Tabasco y Chiapas, ya que son considerados los estados con mayor producción de este fruto en el país. No obstante, también puede encontrarse en Oaxaca, Guerrero y Veracruz.

Ahora bien, ¿cuál es la diferencia entre el cacao prehispánico y el del siglo XXI? La diferencia radica, entre muchas otras cosas, en sus usos recientes, su crecimiento y sus diferentes transformaciones. La más conocida, a saber: el chocolate.

El presente artículo tiene como objetivo hacer un recorrido para conocer más en torno al cacao, desde su cultivo, tradición, transformación y consumo, además de sus múltiples beneficios a la salud humana; así como contribuir a la difusión y el conocimiento de esta dulce y compleja tentación mexicana.

El alimento de los dioses

Kakaw (maya), *cacáhuatl* (náhuatl), *si'va* (mixteco), *chudenchú* (otomí), *biziáa* (zapoteco), son algunas de las muchas formas en que las culturas indígenas han nombrado y adoptado al cacao como un preciado elemento natural dentro de sus usos y costumbres.



Theobroma es un término acuñado por la ciencia; no obstante, su descubrimiento y usos naturales, religiosos, medicinales y hasta económicos ya estaban presentes en la cosmovisión mesoamericana, aun antes de su estudio y nombramiento. El cacao tenía un gran valor para los pueblos de Mesoamérica, pues lo consideraban un regalo de los dioses. Su fruto equivalía simbólicamente al corazón humano, y el chocolate representaba la sangre que circula por nuestro cuerpo. Se le empleaba ceremonialmente en bodas entre miembros de la realeza, acompañaba a los difuntos en su tránsito al inframundo y se le preparaba para celebrar victorias militares o la conclusión exitosa de expediciones comerciales. Tal vez por ello y por la exquisitez de su sabor, Linneo le llamó científicamente así: *Theobroma*, que en griego significa “alimento de los dioses”, lo que nos reitera esa relación estrecha entre la ciencia y la cultura.



regaló el árbol del cacao a los hombres como recompensa al amor y la fidelidad de su esposa, quien prefirió sacrificar su vida antes de revelar el lugar en el que estaba escondido el tesoro de la ciudad. Al morir la princesa, su sangre fertilizó la tierra para dar vida al árbol del cacao, en ese entonces nombrado *cacahuaquahitl*. El sabor del fruto era amargo, característica que los ancestros relacionaban con el sufrimiento que había padecido la princesa.

Se presume que fue la civilización olmeca (1500 a 400 a. C.) la primera en descubrir el sabor del cacao, que en forma de bebida mezclaban con agua y adornaban con especias, guindillas y hierbas. También fueron los primeros que comenzaron a cultivar el cacao en México. Con el tiempo, la cultura del cacao se extendió a las civilizaciones maya (600 a. C.) y azteca (1400 d. C.). La semilla era utilizada como unidad monetaria y como unidad de medida, y fue un producto preciado para el paladar y poseedor de importantes propiedades medicinales. Pero las sociedades prehispánicas no sólo valoraban estos aspectos, sino que además confirieron al cacao cualidades que iban más allá de la mera utilidad y le asignaron un profundo simbolismo. El cacao se encontraba entre los dones originarios que los dioses dieron al hombre.

Nuestro “oro moreno”: historia y cosmovisión

Cuenta la leyenda que Quetzalcóatl (dios que simboliza la vida, la luz, la sabiduría, la fertilidad, el conocimiento y considerado patrón de los vientos y del día)





De acuerdo con el *Popol Vuh*, el cacao era uno de los cuatro árboles cósmicos situados en los rumbos del universo y tenía una asociación esencial con la planta sagrada por excelencia de Mesoamérica: el maíz. Además, el cacao era un fruto relacionado metafóricamente con la sangre y el sacrificio. Tomando en cuenta toda esta carga simbólica, es fácil comprender el importante papel que desempeñaba en algunas prácticas rituales. Aunado a ello, el cacao era un indicador de estatus social, pues su consumo estaba restringido a las clases altas, y la violación de esta norma era severamente castigada. El cacao siempre estaba en la mesa de los *tlatoanis* de una forma tan exquisita, variada y abundante que causaba asombro a todo aquel que fuera ajeno y que atestiguara dicha escena, como pasó con aquellos primeros encuentros entre españoles y mesoamericanos. Existen cartas de Hernán Cortés



y otros exploradores que relatan estas experiencias de una manera más detallada. Él mismo fue quien se encargó de llevar al continente europeo la semilla que probó por primera vez en un banquete ofrecido por Moctezuma, semilla que daría la vuelta al mundo y que se llegaría a transformar y adaptar de una manera tan dulce que enamora- ría paladares de todas las regiones.

Cacao: biocultura

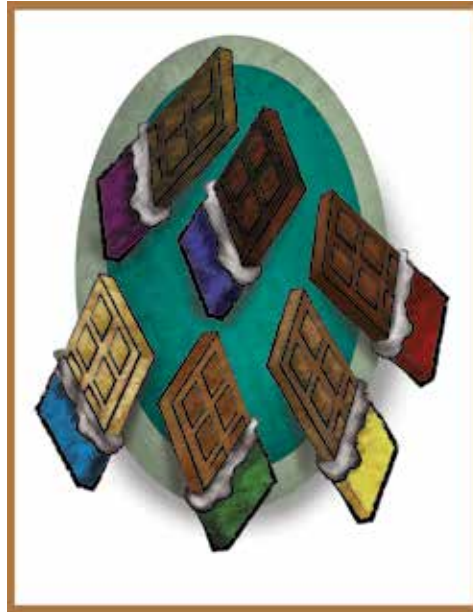
México es uno de los 12 países megadiversos del mundo que albergan entre 60 y 70% de la biodiversidad total del planeta. Tan sólo Oaxaca, Chiapas,

Veracruz, Guerrero y Michoacán concentran la mayor diversidad a nivel nacional, y curiosamente son también estos estados los que cuentan con la mayor presencia de pueblos indígenas. Es por ello que el enfoque biocultural para impulsar la conservación y el desarro-



llo sustentable alrededor de los pueblos indígenas, mismos en los que el cacao se produce, es estratégico para naciones megadiversas como México.

El concepto *biodiversidad* es muy reciente, pero no así las prácticas relacionadas por parte de los pueblos indígenas. La convivencia con la biodiversidad regional provocó que esas comunidades probaran, desecharan o desarrollaran el uso de plantas, insectos y animales como alimento, medicina, vestimenta, para limpieza corporal o vivienda. Por esta razón, los pueblos indígenas y las comunidades locales han sido reconocidos como sujetos sociales centrales para la conservación y el desarrollo sustentable. Es a partir de su experiencia y conocimiento ancestral que se puede aprender más sobre el cacao en su ámbito natural y también en torno a sus fases, usos y aprovechamiento.



La obtención del cacao en México se realiza por productores en pequeña escala, quienes ven en el cultivo de cacao un sistema productivo de subsistencia, en el cual hay poca inversión en insumos, se utiliza mano de obra familiar y la producción es diversificada dentro y fuera de la plantación.

El proceso empieza desde la selección de las mazorcas de cacao, se fermentan los granos, se lavan y secan al sol, se tuestan en un comal de barro con leña, se les quita la cascarilla, se pone la brasa debajo del metate y empieza la molienda. Aunque el ver-

dadero secreto está en la perfección de la técnica del metlapil, o rodillo de piedra, que sólo las mujeres de edad han logrado conseguir.

La recolección es una de las fases más importantes: en ella se debe hacer la identificación de las mazorcas maduras. Este estado se conoce por los cambios de colo-





“... después de colado [el chocolate] se levanta para que chorree, y con esto se levanta la espuma ...”

Códice Florentino, libro X, f. 69v.
Reprografía: Marco Antonio Pacheco/Raíces.



ración externa, que pueden ser muy ligeros y entonces se corre el riesgo de no cosechar a tiempo mazorcas que han alcanzado su plena madurez. Cabe resaltar que el árbol del cacao rinde varias cosechas al año. El mejor secado es el de tipo natural, es decir, por la acción del sol, ya que permite la pérdida de humedad de manera paulatina y así se favorece el sabor y aroma del chocolate.

● **Beneficios del cacao**

Además de la vasta cantidad de propiedades ancestralmente conocidas, se han realizado investigaciones que reportan cualidades para la salud debido a los flavonoides de las semillas de cacao, tejidos de fibras vegetales con propiedades antiinflamatorias que regulan los triglicéridos, los fosfolípidos y el colesterol. Asimismo, también contribuyen a bajar la presión arterial, ralentizan el proceso de envejecimiento y mejoran el rendimiento de los procesos mentales, incluido el de la memoria.

● **Problemáticas y perspectivas actuales**

A pesar de que el cacao se produce en los países en desarrollo, se consume principalmente en las naciones desarrolladas. Una vez más, como en muchos otros casos, vemos repetirse la historia en la que los países productores de materia prima siguen perteneciendo al llamado Tercer Mundo, y los fabricantes, de Primer Mundo, son los que dan un valor agregado al cacao, lo transforman y obtienen una variedad de productos finales para ser comercializados al resto de los países; algo nada extraño en una economía globalizada. Aunado a esto, la mayor parte de las industrias otorga un trato despectivo a la elaboración artesanal, al considerarla poco rentable. Se olvidan de las antiguas raíces mesoamericanas que involucran todo un proceso: el cultivo amoroso, el respeto a la tierra, la herencia y la transmisión generacional de aprendizaje y experiencias, así como la sabiduría de nuestros antepasados sobre la agricultura y la búsqueda de métodos para hacer la tierra más fértil y generosa hacia nosotros.

También se relega la gran importancia de la sustentabilidad y la empatía con los nuestros. Se ha desvirtuado igualmente la imagen del chocolate como un

producto sin valor nutricional, porque además, como ocurre con otros productos alimenticios, se están modificando las fórmulas a través de grasas vegetales, colores y sabores artificiales, lo que disminuye su calidad. Hoy, una barra de chocolate con leche presenta entre 25 y 35% de pasta de cacao, y las barras de chocolate amargo y semiamargo varían de 45 hasta 99%. Las barras de chocolate blanco sólo contienen manteca de cacao, leche en polvo y azúcar; pero además, en las barras de baja calidad se sustituye la manteca de cacao por manteca vegetal y se añade un caramelo con saborizante artificial. Estos productos artificiales, llenos de azúcar y grasa, son sucedáneos, pero no pueden ya llamarse “chocolate”. Incluso hay fabricantes que utilizan la cascarilla del cacao para reducir la cantidad de pasta pura, y disminuyen así la calidad del producto.

Quizás haya sido en Estados Unidos donde surgió la idea de los dulces de chocolate como una golosina. De ahí, la idea pasó a México y el cacao regresó profundamente transformado a su pueblo natal, lo que además ha llevado a que, económicamente, adquirir una barra de chocolate de mediana calidad sea difícil o incluso imposible para la población mexicana, debido a que los productores multinacionales imponen precios del mercado internacional (una barra de chocolate podría intercambiarse por un kg de tortillas o medio kg de frijoles).

La situación actual del cacao mexicano es preocupante, lo que nos lleva al siguiente cuestionamiento: ¿por qué si el cacao pertenece a nuestra historia nacional y es parte importante de nuestra economía, tiene hoy en día un lugar deplorable en el mercado a nivel nacional, y peor aún en el mercado internacional? Es importante resaltar que esta semilla, como parte de nuestra historia, es un regalo enviado por los dioses, de acuerdo con las leyendas, y tiene así un lugar importante dentro de las culturas prehispánicas.

Pero el chocolate, ya totalmente de dominio anglosajón, llegó a México bajo una idea muy viciada. Quizás sea ésta la razón por la cual no somos consumidores de un producto que proviene originalmente de nuestras latitudes. Aun así, nuestro país ha logrado mantener su tradición en algunas partes del territorio.

Jesús Salas Tornés es licenciado en gastronomía, egresado del Instituto Culinario de México, Campus Puebla. Tiene un diplomado en Culturas y Comidas Mexicanas, realizado en el Instituto de Gastronomía Mexicana. Se dedica a la producción y el proceso de cacao en México.

sivademetate@gmail.com

Laura Yunuen Hernández Sánchez es licenciada en biología por parte de la Facultad de Estudios Superiores Zaragoza. Su actividad actual es sobre la producción y el proceso de cacao en México.

metztli_12@hotmail.com



Bibliografía

- Herrera, T. y A. Butanda, “La botánica en México”, *Cosmos, Enciclopedia de las ciencias y la tecnología en México*. Disponible en: <<http://www.izt.uam.mx/cosmosecm/BOTANICA.html>>, consultado el 3 de mayo de 2015.
- Viviant, V., “Chocolate: sus mitos y verdades”, *Nutrinfo*. Disponible en: <<http://www.nutrinfo.com/biblioteca/monografias/gen04-01.pdf>>, consultado el 3 de mayo de 2015.
- Waizel-Haiat, S., J. Waizel-Bucay, J. A. Magaña-Serrano et al. (2012), “Cacao y chocolate: seducción y terapéutica”, *Anales Médicos*, 57(3):236-245.