

■ Fue presentado en Puebla el libro *Cacao. Producción, consumo y comercio*

Investigadores revisan la historia del cacao de la época prehispánica a la actualidad

■ El grano fue moneda de cambio y producto ritual, dijo su coordinadora Laura Caso

■ PAULA CARRIZOSA

Una decena de investigadores dan cuenta de la historia del cacao mexicano que va de la época prehispánica a la actualidad, desde una mirada amplia que abarca asuntos rituales, de producción, intercambio y consumo en México, Guatemala, Nueva Granada (Colombia), Guayaquil (Ecuador) y Trinidad.

Coordinado por Laura Caso Barrera, investigadora del Colegio de Posgraduados campus Puebla, el libro *Cacao. Producción, consumo y comercio*. Del periodo prehispánico a la actualidad, contiene los artículos de 11 autores, además de una introducción y un comentario final.

Publicado por la editorial española Iberoamericana Vervuert —y disponible para su distribución en México solamente por internet a través de la librería Bonilla—, el libro tuvo su primera presentación en Puebla.

La antropóloga Laura Caso señaló que en el volumen de más de 400 páginas se analiza la importancia del cacao para los grupos mesoamericanos, ya que tomaron a este grano ya fuera como producto de intercambio o para pagar tributos, además de ser moneda de cambio y producto ritual.

Asimismo, la académica dijo que además de la importancia del grano, en el libro se estudia su proceso de domesticación.

Al respecto, durante una entrevista, aclaró que la domesticación fue un proceso que ocurrió en Mesoamérica. Ello, agregó, se demuestra en las múltiples evidencias arqueológicas que datan desde el Preclásico, que dejan ver que fueron los olmecas quienes iniciaron el proceso.

Lo anterior, expuso, aclara que si bien hubo consumo y producción en áreas de Sudamérica, no existen datos y vestigios que hablen de procesos de domesticación de este grano.

“La domesticación del cacao se dio aquí”, dijo Caso Barrera, doctora en Historia por El Colegio de México.

Sobre todo, precisó, es en el área maya es donde en mayor medida se encuentran indicios de la semilla, ubicadas en los periodos

clásico y preclásico, con restos en vasijas y urnas encontradas en contextos funerarios.

En total, expuso, se tiene el dato de 18 muestras de cacao y la que es considerada la primera fecha de consumo de cacao: el 30 de marzo de 749.

“Hay evidencias del Clásico y Preclásico, restos en vasijas que tienen pescado o guajolote en los que existen indicios de teodolita, activo químico del cacao, en lo que puede ser considerado un proto mole”, mencionó la investigadora del Colpos.

Agregó que con la llegada de los españoles la situación del cacao no varió, ya que las semillas siguieron teniendo un valor de cambio y fueron empleadas para pagar tributos, repartimientos y cargas religiosas.

Dijo incluso que el cacao como moneda de cambio tuvo uso hasta entrado el siglo XIX.

El cacao, producto adictivo en la época colonial

La antropóloga Laura Caso mencionó que el cacao se convirtió en un producto fundamental de comercio

y en un artículo básico de consumo entre las clases altas.

“El cacao es base de la dieta fundamental de los mexicanos en la época colonial, ya que lo mismo era consumido como comida que bebida”.

Mencionó que dado que los investigadores participantes del libro *Cacao. Producción, consumo y comercio*. Del periodo prehispánico a la actualidad, también estudian los agrosistemas pasados como los actuales, en los que al lado de las variedades criollas se cultivan vainilla y axiote, se sabe que el área del Soconusco, en Chiapas, es una de las más antiguas y productivas.

De ellos se desprende que durante la Colonia el área del Soconusco mandaba a la Casa real española grandes cantidades del grano; en el siglo XVI, por ejemplo, se tiene contabilizado el envío de 5mil toneladas de cacao, que se sumaban a los tonelajes de vainilla, achioté y café.

Lo interesante, agregó Laura Caso, es que a pesar de haber disminuido el número de hectáreas de producción en dicha área ubicada entre Chiapas y Guatemala,

todavía se sigue exportando cacao hacia Europa.

La miembro del Sistema Nacional de Investigadores indicó que fue en el periodo colonial cuando el consumo del cacao tuvo un gran repunte de consumo en la Nueva España.

Frente a la producción que no abastecía al gran número de pobladores que lo consumían, se tuvo que recurrir a la producción dada en países sudamericanos.

“En la época colonial, el consumo se volvió tan adictivo que se tienen que buscar cacaos de menor calidad; por ello, el grano se importó de Sudamérica y con ello se permitió democratizar el consumo del chocolate”.

De esta época, expuso la autora en 2011 del libro *El Chilam Balam de Ixil. Facsimilar y estudio de un libro maya inédito*, se forjaron las rutas económicas del cacao que incluían a Nueva Granada, Martinica, Trinidad, Cacaos, Guayaquil, Tuxtla y Guatemala.

Poca producción y consumo

Al lado del maíz, la vainilla, el jitomate y los demás productos

de la milpa mesoamericana, Laura Caso Barrera notó que el cacao presenta ciertas particularidades que restringen su cultivo.

Ello, explicó, porque las características físicas del terreno y altitud determinan la posibilidad del cacao para producirse, y hay pocos lugares donde la planta puede prevalecer y darse.

El sur, acotó la también autora del libro *Caminos en la selva. Migración, comercio y resistencia. Mayas yucatecos e itzaes, siglos XVII-XIX* (2002), es el lugar donde se puede encontrar este grano.

Lamentó que de ser un productor importante, México ha caído en los últimos lugares a nivel mundial, superado por mucho por África —países como Ghana, Nigeria o Costa de marfil—, así como Indonesia o Vietnam.

“La principal amenaza es el bajo consumo. Como mexicanos consumimos 800 gramos al año, mientras que en Europa se consume nueve kilos por persona de manera anual”, precisó la investigadora del Colpos campus Puebla.

Consideró que uno de los retos para el país, es que sus habitantes consuman los productos que aquí se cultivan. “Tenemos que buscar la calidad y consumir lo nuestro; en esta medida, podrá volver algo tan mexicano como lo es el cacao”.

Caso Barrera concluyó que otro reto es derribar los mitos que existen alrededor del cacao, como lo es el alto contenido calórico, ya que dijo que “los buenos chocolates y sus grasas vegetales no tendrían por qué ser estigmatizados”.

