



Las bebidas a base de cacao y sus preparaciones

Elena Mazzetto

Los expedicionarios españoles que en 1519 empezaban a familiarizarse con el mundo desconocido que los rodeaba, no tardaron en expresar su gran aprecio por una bebida muy peculiar hecha a base de cacao. Este brebaje nunca faltaba en los ofrecimientos de comidas proporcionados por sus anfitriones, tanto así que Bernal Díaz del Castillo lo definió “la mejor cosa que entre ellos beben”. En efecto, a partir de las almendras molidas de las mazorcas del árbol de cacao (*Theobroma cacao L.*), cuya palabra náhuatl era *cacahuatl*, “almendra de cacao”, los habitantes originarios del México antiguo preparaban una variedad refinada y exquisita de bebidas.

Para dar frutos, la planta del cacao necesita de condiciones climáticas específicas, caracterizadas por un nivel elevado de humedad y de sombra. En la época prehispánica, el ambiente tropical de la Costa del Golfo y del Xoconochco (hoy llamado Soconusco, en el sur del estado de Chiapas, en la frontera con Guatemala) eran los lugares adecuados para su cultivo. Por esta razón, los mexicas recibían este fruto muypreciado como tributo de las ciudades de Orizaba, Cuetlaxtlan y Cempoala (Tezozomoc, 2001), en el estado actual de Veracruz. El clima del Altiplano central era demasiado frío para permitir su plantación.

En las sociedades prehispánicas, la ofrenda de este alimento podía acompañar la fundación de una alianza política o matrimonial, o ser presentada a los seres extrahumanos como alimento muy apreciado. Manifiestamente, su uso estaba vinculado con el bienestar económico y el estatus aristocrático de sus consumidores.

La gran variedad de preparaciones del cacao se ve reflejada en la cocina mexicana contemporánea, donde existen todavía procesos culinarios de bebidas tradicionales elaboradas a partir de este fruto (pozol, tascalate, chilate, tejate...). Ahora bien: ¿es posible conocer la preparación detallada de este brebaje en la época prehispánica?

La técnica empleada – aún practicada hoy en día – se encuentra descrita e ilustrada en las crónicas de los evangelizadores, tanto en el Altiplano central como en el Área Maya. Las mejores almendras eran elegidas y tostadas en el comal hasta poder desprender las cascarillas. Enseguida

©Elena Mazzetto © Noticonquista

Autorizada la reproducción y distribución sin fines de lucro de este texto íntegro y con sus créditos. No se permite la modificación.

las almendras eran molidas en el metate. El resultado era una masa aceitosa a la que se agregaba agua y se filtraba. Al vertir el contenido de la jícara de cacao en otro recipiente desde una altura significativa, se obtenía una espuma deliciosa que podía ser separada del líquido para ser consumida aparte.

Las fuentes documentales proporcionan, también, información sobre los ingredientes que se agregaban a la bebida de cacao para aromatizar su sabor. Con respecto al Área Maya, se han encontrado en las sepulturas señoriales de los gobernantes unos vasos refinados empleados para degustar esta preciosa bebida. En el Entierro 10 de Tikal, por ejemplo, la inscripción sobre un trípode con tapa dice “Este es el vaso para tomar cacao dulce del hijo de B’olon Tz’akab’uul’ Ajaw”. El sabor dulce de esta preparación bien podría haber sido obtenido agregando miel o el jugo de la caña de maíz.

En otro vaso, proveniente del sitio de Naranjo, otra variedad estaba representada por una bebida de cacao a la que se agregaban capulines (*Prunus serotina*) (Balíaev *et al.*, 2010). Otras variedades eran bebidas de cacao fresco, fermentado o parecido al atole (Stuart, 2006; Hull, 2010). Con respecto al mundo nahua, disponemos de variantes numerosas. En el capítulo trece del Libro 8 del *Códice Florentino*, dedicado a las comidas y bebidas de los señores, los colaboradores de Sahagún explican cómo el consumo de las bebidas de cacao tenía lugar exclusivamente cuando acababa la comida. Una variedad era la bebida preparada con almendras crudas de cacao, cuando la mazorca aún era verde (*xoxouhqui cacahuacentli*). Aparentemente, cuando se consumía el cacao aún verde y tierno, podía enfermar y marear (Sahagún, Libro XI).

Otra variedad era la bebida de cacao preparada con miel silvestre de abeja (*cuahneucuyo cacahuatl*), o agregando flores (*xochiyo cacahuatl*). La flor elegida podía ser la *huey nacaztli* (“gran oreja”), o *xochinacaztli* (“oreja florida”). Se trata de la *Cymbopetalum penduliflorum*, cuyos pétalos secos se utilizaban para otorgarle un sabor condimentado o ligeramente picante al cacao, antes de la introducción de especias como la canela. Sin lugar a duda, se trataba de la variante más apreciada por la nobleza mexicana, tanto así que el soberano Motecuhzoma I y su *cihuacóatl* Tlacaelel acondicionaron unos terrenos en Oaxtepec (Morelos) para crear jardines donde cultivar árboles de cacao y de *huey nacaztli* (Tezozómoc, 2001).

©Elena Mazzetto © Noticonquista

Autorizada la reproducción y distribución sin fines de lucro de este texto íntegro y con sus créditos. No se permite la modificación.

Una variedad suplementaria era la bebida de cacao preparada con la vaina negra de la vainilla (*tlilxochiyo cacahuatl*). Agregando hule líquido y chile piquín (*chiltecpin*) a esta preparación se obtenía un brebaje terapéutico que curaba la flema. La nobleza mexicana tenía gustos peculiares, ya que sabemos que “[...] los señores lo beben [el cacao] blando, espumoso, bermejo, colorado y puro, sin mucha masa [...]” (Sahagún, X). En cambio, en la bebida de cacao de mala calidad se mezclaba con masa de maíz. En términos despectivos los mexicas comparaban esta variedad con la consumida por los Chontales, nombre que atribuían a varios grupos extranjeros de habla no náhuatl.

Considerando la gran tradición de bebidas a base de cacao y masa de maíz aún presente hoy en día en el área tabasqueña (pozol blanco, pozol agrio, chorote), no parece descabellado entrever, en este pasaje de la fuente, una alusión a las preferencias distintas de los grupos prehispánicos en la degustación de este producto (Gallegos y Salazar, 2013). No es dado saber cuáles de todas las preparaciones descritas fueron donadas a los expedicionarios. Lo más seguro es que el carácter refrescante de estas bebidas fuera de lo más apreciado, en el calor húmedo de los territorios costeros.

Para saber más:

- Baliaev, Dmitri, Albert Davletshin y Alexandre Tokivinine, 2010, “Sweet Cacao and Sour Atole : Mixed Drinks on Classic Maya Ceramic Vases”, en John Staller et Michael Carrasco (ed.), *Pre-Columbian Foodways. Interdisciplinary Approaches to Food, Culture, and Markets in Ancient Mesoamerica*, New York, Springer, pp. 257-272.
- Díaz del Castillo, Bernal, 2004, *Historia verdadera de la Conquista de la Nueva España*, México, El Colegio de México.
- Gallegos, Miriam J. y Flora L. I. Salazar L., 2003, *Pozol, bebida tradicional*, Mexico, Instituto Nacional de Antropología e Historia.
- Hull, Kerry, 2010, “An Epigraphic Analysis of Classic-Period Maya Foodstuffs », en John Staller et Michael Carrasco (éd.), *Pre-Columbian Foodways. Interdisciplinary Approaches to Food, Culture, and Markets in Ancient Mesoamerica*, New York, Springer, pp. 235-256.

©Elena Mazzetto © Noticonquista

Autorizada la reproducción y distribución sin fines de lucro de este texto íntegro y con sus créditos. No se permite la modificación.



NOTICONQUISTA

- Sahagún, Bernardino (de), 1950-1982, *Florentine Codex: General History of the Things of New Spain*, 12 vol., trad. C. E. Dibble et J. O. Anderson, Santa Fe, Research and University of Utah, Santa Fe.
- Stuart, David, 2006, “The Language of Chocolate : References to Cacao on Classic Maya Drinking Vessels », en Cameron L. McNeil (ed.), *Chocolate in Mesoamerica. A Cultural History of Cacao*, Gainesville, University of Florida Press, pp. 184-210.
- Tezozomoc, Hernando Alvarado, 2001, *Crónica Mexicana*, Madrid, Dastin.

©Elena Mazzetto © Noticonquista

Autorizada la reproducción y distribución sin fines de lucro de este texto íntegro y con sus créditos. No se permite la modificación.