

**Benemérita Universidad Autónoma de Zacatecas**

*“Francisco García Salinas”*

Unidad Académica de Docencia Superior

Maestría en Investigaciones

Humanísticas y Educativas.

**LOS USOS MARGINADOS DEL CHOCOLATE, UNA PROHIBICIÓN  
NOVOHISPANA Y EL PATRIMONIO CULTURAL CHOCOLA**

**TESIS**

Que para obtener el grado de

**Maestro en Investigaciones Humanísticas y Educativas**

Presenta

**Juan Carlos Cuevas-Méndez**

Director de tesis:

**Dr. Javier Zavala Rayas**

Codirector de tesis:

**Dra. Carla Beatriz Capetillo Medrano**

*Zacatecas, Zac. Noviembre de 2025*



**SOMOS**  
ARTE, CIENCIA Y  
DESARROLLO  
CULTURAL



**Dra. Ma. de Lourdes Salas Luévano**  
**Responsable del Programa de Maestría en**  
**Investigaciones Humanísticas y Educativas**  
**Universidad Autónoma de Zacatecas.**

## **P R E S E N T E**

El que suscribe, certifica la realización del trabajo de investigación que dio como resultado la presente tesis, que lleva por título: ***“Los usos marginados del chocolate, una prohibición novohispana y el patrimonio cultural Chicol”***, del C. **Juan Carlos Cuevas - Méndez**, alumno de la Orientación en Desarrollo Humano y Cultura, de la Maestría en Investigaciones Humanísticas y Educativas de la Unidad Académica de Docencia Superior.

El documento es una investigación original, resultado del trabajo intelectual y académico del alumno, que ha sido revisado por pares para verificar autenticidad y plagio, por lo que se considera que la tesis puede ser presentada y defendida para obtener el grado correspondiente.

Por lo anterior, procedo a emitir mi dictamen en carácter de Director de Tesis, que de acuerdo a lo establecido en el Reglamento Escolar General de la Universidad Autónoma de Zacatecas “Francisco García Salinas”: **La tesis es apta para ser defendida públicamente ante un tribunal de examen.**

Se extiende la presente para los usos legales inherentes al proceso de obtención del grado del interesado.

**ATENTAMENTE** **UNIDAD ACADÉMICA DE  
DOCENCIA SUPERIOR**

Zacatecas, Zac., a 04 de julio del 2025

  
\_\_\_\_\_  
**Dr. Javier Zavala Rayas**  
Director de tesis

**MAESTRÍA EN INVESTIGACIONES  
HUMANÍSTICAS Y EDUCATIVAS**

C.c.p.- Interesado  
C.c.p.- Archivo



**SOMOS**  
ARTE, CIENCIA Y  
DESARROLLO  
CULTURAL



## A QUIEN CORRESPONDA

La que suscribe **Dra. Ma. de Lourdes Salas Luévano**, Responsable del Programa de Maestría en Investigaciones Humanísticas y Educativas de la Unidad Académica de Docencia Superior, de la Universidad Autónoma de Zacatecas

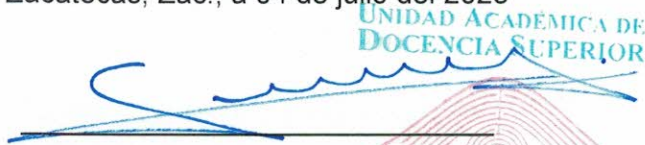
## CERTIFICA

Que el trabajo de tesis titulado ***“Los usos marginados del chocolate, una prohibición novohispana y el patrimonio cultural Chicol<sup>a</sup>”***, que presenta el C. **Juan Carlos Cuevas – Méndez**, alumno(a) de la Orientación en Desarrollo Humano y Cultura de la Maestría en Investigaciones Humanísticas y Educativas, no constituye un plagio y es una investigación original, resultado de su trabajo intelectual y académico, revisado por pares.

Se extiende la presente para los usos legales inherentes al proceso de obtención del grado correspondiente del interesado, a los 3 días del mes de Julio de dos mil veinticinco, en la ciudad de Zacatecas, Zacatecas, México

## ATENTAMENTE

Zacatecas, Zac., a 04 de julio del 2025

  
UNIDAD ACADÉMICA DE  
DOCENCIA SUPERIOR

Dra. Ma. de Lourdes Salas Luévano  
Responsable del Programa de Maestría  
en Investigaciones Humanísticas y Educativas  
de la Unidad Académica de Docencia Superior

C.c.p.- Interesado  
C.c.p.- Archivo

**Dra. Ma. de Lourdes Salas Luévano**  
**Responsable del Programa de Maestría en**  
**Investigaciones Humanísticas y Educativas**  
**Universidad Autónoma de Zacatecas.**

**P R E S E N T E**

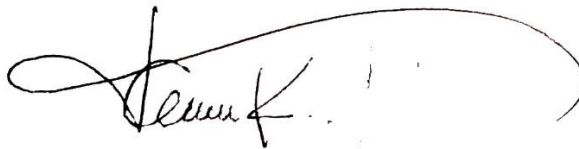
Por medio de la presente me dirijo a usted, para hacer de su conocimiento que el trabajo de tesis titulado ***“Los usos marginados del chocolate, una prohibición novohispana y el patrimonio cultural Chicol<sup>a</sup>”***, que tengo a bien presentar para obtener el grado de Maestro en Investigaciones Humanísticas y Educativas, es una investigación original, pues su contenido es producto de mi trabajo intelectual y académico.

Los datos presentados en los que se realiza mención a trabajos de investigación y publicaciones, que son producto de otros autores, se encuentran debidamente identificadas y reciben a través de las referencias bibliográficas, el respectivo crédito por sus trabajos, que permitieron nutrir la investigación realizada; en virtud de lo anterior, me responsabilizo por cualquier problema de plagio y reclamo de derechos de autor y propiedad intelectual.

Por tanto, me asumo como propietario de los derechos de la investigación realizada y concedo a la Universidad Autónoma de Zacatecas, tanto el derecho de difusión como de publicación del trabajo de tesis realizado.

Para testimonio de lo ya expuesto, confirmo y hago constar esta **declaración de originalidad** en la Ciudad de Zacatecas, México, a los 19 días del mes de Mayo del año de 2025.

**A T E N T A M E N T E**



---

Juan Carlos Cuevas – Méndez  
Alumno de la Maestría en Investigaciones  
Humanísticas y Educativas



**SOMOS**  
ARTE, CIENCIA Y  
DESARROLLO  
CULTURAL





**DICTAMEN DE LIBERACIÓN DE TESIS**  
**MAESTRÍA EN INVESTIGACIONES HUMANÍSTICAS Y EDUCATIVAS**

DATOS DEL ALUMNO	
<b>Nombre:</b>	Cuevas – Méndez Juan Carlos
<b>Orientación:</b>	Desarrollo Humano y Cultura.
<b>Director de tesis:</b>	Dr. Javier Zavala Rayas.
<b>Título de tesis:</b>	<i><b>“Los usos marginados del chocolate, una prohibición novohispana y el patrimonio cultural Chicol”</b></i>

DICTAMEN	
<b>Cumple con créditos académicos</b>	Si ( X ) No ( )
<b>Congruencia con las LGAC</b>	
Desarrollo Humano y Cultura	( X )
Comunicación y Praxis	( )
Literatura Hispanoamericana	( )
Filosofía e Historia de las Ideas	( )
Políticas Educativas	( )
<b>Congruencia con los Cuerpos Académicos</b>	Si (X) No ( )
Nombre del CA:	
<b>Cumple con los requisitos del proceso de titulación del programa</b>	Si (X) No ( )

Zacatecas, Zac., a 04 de Julio de 2025.

  
**Dr. Javier Zavala Rayas**  
Director de Tesis

  
**Dra. María de Lourdes Salas**  
Luévano  
Responsable del Programa

MAESTRÍA EN INVESTIGACIONES  
HUMANÍSTICAS Y EDUCATIVAS

## AGRADECIMIENTOS.

Mediante estas líneas extiendo mi profundo agradecimiento al **Consejo Nacional de Humanidades, Ciencia y Tecnología (CONAHCyT)** por la beca otorgada a mi persona a través del **Programa Nacional de Posgrados de Calidad**, para llevar a cabo mis estudios de maestría y la ejecución de la presente investigación; gracias a todos los involucrados en la gestión, difusión, asesoría y asignación del programa becario, mediante el que es posible que estudiantes como yo, que cuentan con diversas necesidades y condiciones de vida, puedan dar continuidad a su educación.

Gracias a la **Universidad Autónoma de Zacatecas**, por su compromiso al propiciar espacios para la formación académica a través de diversos programas de estudios de posgrado del cual forma parte la **Maestría en Investigaciones Humanísticas y Educativas**, que mediante la **Unidad Académica de Docencia Superior**, me otorgaron la oportunidad para continuar con mi formación integral.

Mi gratitud para la Responsable del programa de Maestría, la **Dra. Ma. de Lourdes Salas Luévano**, por su paciencia y calidez humana, por siempre estar dispuesta a escuchar, por mostrarse amiga y ayudarnos siempre en la gestión administrativa junto al **Mtro. Marco Antonio Salas Quezada**.

Gracias a la **M. en H. Eunice Ruiz Zamudio**, Jefa del departamento de la Sala A de consulta del **Archivo General de la Nación** en la ciudad de México y a la **Dra. Elsa Georgina Aponte Sierra**, Coordinadora Académica del Área de Educación de la Maestría en Educación, de la **Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia**, por ser el vínculo con sus instituciones para poder realizar bajo su supervisión, las respectivas estancias de investigación en sus fases nacional e internacional.

Gracias a mis docentes, por facilitar el aprendizajes en clase, por hacer sentir que nuestra opinión es valiosa y enseñarnos que el conocimiento es transversal, multidisciplinario y se construye desde diversos puntos de vista: **Dr. David Eduardo Rivera Salinas**, **Dra. Carla Beatriz Capetillo Medrano**, gracias por ser pieza fundamental en este camino lleno de aprendizajes y por ayudarme junto a mi asesor, el **Dr. Javier Zavala Rayas**, a ser un mejor estudiante. Gracias Dr. Zavala, por defender y creer en mi tema de investigación.

**Dra. Silvia Lyssette Rodríguez Ornelas**, Silvina de mi vida, gracias por siempre ver lo mejor en mí, por alentarme y ayudar siempre a reponerme del fracaso, nada de esto sería posible sin ti: ¡Te quiero!

Gracias a mis compañeros de generación, hay tantas cosas que aprendí de ustedes. Gracias **Karla María Díaz Capetillo** por tu amistad, por tu alegría y por tu apoyo; gracias **Alejandro Rodríguez** por cuidarme en todo momento y hacer de ese viaje de estudios una experiencia única, ¡éxito amigos!

Finalmente, gracias Mamá, **María de los Ángeles Méndez Ortiz**, por todo el apoyo incondicional que me das día con día; me faltaría una eternidad para pagar todo lo que has hecho por mí. Te amo madre de mi corazón, espero estes orgullosa, ¡este logro también te pertenece!, ¡Lo logramos Ma'!

## DEDICATORIA.

Dedico además estas líneas a las brujas, hechiceras, locos, alquimistas, religiosos rebeldes y desobedientes, que me permitieron leer entre líneas, las fascinantes y casi inverosímiles historias en las que dieron uso al chocolate y el cacao, para experimentar, para conspirar, para declarar su fe, para propiciar el amor, la pasión, para no sentirse solos o menos odiados, para vengarse y cobrar cuentas pendientes, espero que algún día alguien pueda sentirse igual de fascinado, como me ha sucedido al escuchar estas voces emanadas de aquellos documentos viejos, apolillados, deteriorados: esta es mi forma de mantener vivas sus historias, adelantadas a su época, por muy siniestras o inauditas que estas resulten.

Se dedica el presente trabajo a las personas que me brindaron un minuto de su tiempo para escuchar la historia de las tacitas chocolateras y los testimonios que fueron surgiendo a partir de mis vistas a las salas del Archivo General de la Nación; todas las anécdotas que me contaron, sus recuerdos, sus memorias sobre esos momentos en los que el chocolate tuvo un papel de importancia en sus vidas, fueron gasolina para continuar adelante.

**Dra. Laura Alicia Aguilar González**, dedico y agradezco este documento a la labor tan hermosa de preservación y difusión de los conocimientos ancestrales del cacao y el chocolate, ojalá existieran más personas como usted; la de cosas que le he aprendido, viendo cómo le habla a una cámara con la misma ilusión de aquel primer video, que por casualidad se reprodujo en la pantalla de mi móvil, mientras buscaba inspiración para continuar con este trabajo.

**Dra. Elvira Varela Calvillo**, gracias por siempre mostrarme su apoyo, por apoyar a mi familia durante las circunstancias que surgieron en este proceso mío, por no soltarnos y por estar presente de forma indirecta en los momentos que la situación se volvía agobiante.

**María de los Angeles Méndez Ortiz**, Madre de mi corazón, este trabajo te lo mereces más que nadie en el mundo, no podría agradecer todas las horas que pasaste sentada escuchando las historias que te contaba sobre el chocolate, sin juzgarme, sin aburrirte, sin decirme que era una tontería hacer un trabajo como este, aún y cuando te contaba los mismos datos una y otra y otra vez. ¡Gracias Ma!

¡Chocolatito para todos!

## ÍNDICE GENERAL.

ÍNDICE GENERAL.....	1
ACRÓNIMOS.....	4
RESUMEN.....	5
ABSTRACT.....	6
INTRODUCCIÓN.....	7
CAPÍTULO I. PATRIMONIO CULTURAL EN SUFRIMIENTO.....	12
a. Acercamiento a una definición.....	12
b. De la Sociedad de Naciones a la Carta de Atenas.....	13
c. Legislación del patrimonio mexicano.....	14
d. La Segunda Guerra Mundial, el Urbicidio de Varsovia y la creación de la UNESCO.....	15
e. Sufrimiento, agonía y asesinato del patrimonio cultural.....	17
f. Degradación, muerte y salvación del patrimonio.....	21
g. Héroes que son villanos, villanos que se redimen.....	24
h. Lo nuestro y lo ajeno: patrimonio cultural mexicano.....	28
i. La fusión activa de las culturas: el Arte Tequitqui.....	33
CAPÍTULO II. LA HISTORIA A PARTIR DE UNA TAZA: CONTEXTO.....	39
a. El mito que se vuelve realidad.....	39
b. Uno, dos, tres, mil cachitos.....	41
c. La ropa interior y los objetos ordinarios.....	47
d. Construyendo el valor de los objetos ordinarios.....	51
e. La historia a partir de una taza.....	54
f. De capilla a convento, de convento a museo: breve historia del Colegio de Propaganda Fide de Nuestra Señora de Guadalupe.....	62
CAPÍTULO III. EL CACAO Y EL CHOCOLATE.....	74
a. El árbol que se volvió un chocolate.....	74
b. Theobroma: El alimento de los Dioses.....	75
c. Definiendo al cacao: entre arbolitos y semillas.....	77
d. El camino del cacao.....	79
e. Chocolate: de la semilla a la hornilla, de la hornilla a la tablilla.....	80
f. Anatomía y disección del Chocolate.....	84
g. Los arqueología de la semilla y la bebida del cacao.....	87

h.	La herencia Olmeca del <i>Kakawa</i> a la cultura Maya.	95
i.	Representaciones Mayas del <i>Kakawa</i>	96
j.	El cacao y la sangre.	100
k.	El chocolate: un nahuatlismo vivo.	101
l.	Cacao y chocolate, benditos y saludables brebajes.	104
m.	El regalo de la Nueva España a Europa.	106
n.	Chocolate: La medicina que se volvió golosina.	108
o.	El chocolate rompe el ayuno, no, no lo rompe.	110
p.	El chocolate viajante por Europa y otras partes.	113
q.	Cucharada de su propio chocolate.	114
r.	Usos Alternos de las palabras cacao y chocolate.	116
CAPÍTULO IV. MÉTODO.		119
I.	OBJETIVOS.	119
A.	OBJETIVO GENERAL.	119
B.	OBJETIVOS ESPECÍFICOS.	119
II.	DISEÑO DEL MÉTODO.	119
III.	PRINCIPIOS ÉTICOS DE LA INVESTIGACIÓN.	121
A.	Respeto.	122
a.	Formato de consentimiento informado.	122
B.	Beneficencia y no maleficencia.	123
C.	Justicia.	123
D.	Integridad científica.	124
CAPÍTULO V. PROCEDIMIENTO.		125
A.	ENTREVISTA SEMIESTRUCTURADA.	125
B.	REVISIÓN Y ANÁLISIS DE DOCUMENTOS NO PERSONALES.	130
CAPÍTULO VI. RESULTADOS Y HALLAZGOS.		148
Estructura de los resultados obtenidos:		149
i.	Mediante la entrevista semiestructurada.	149
ii.	A partir de los documentos históricos del Archivo General de la Nación.	149
A.	Resultados de la entrevista semiestructurada.	151
	Categoría I: Cacao y chocolate: Definición de los conceptos.	151
	Categoría II: Mundo prehispánico.	154
	Categoría III: Proceso de Conquista.	159
	Categoría IV: Chocolate: perspectivas de su significado.	161

Categoría V: La colonia: el virreinato de la Nueva España. ....	163
Categoría VI: Miscelánea sobre las amenazas de la tradición chocolatera. ....	167
B. Resultados de revisión de documentos del fondo inquisición del AGN. ....	171
Categoría VII: Usos Atípicos del Cacao- Chocolate. ....	171
Categoría a.- La Menstruación y el Chocolate. ....	171
Categoría b.- Chokolatillo con agüita de calzón y partes pudendas. ....	172
Categoría c.- Chocolate para amarrarte. ....	173
Categoría d.- Chocolate en polvo, o polvos en el chocolate. ....	174
Categoría e.- La bruja y el caldero de chocolate. ....	175
Categoría f.- Miscelánea de usos atípicos del chocolate. ....	175
Categoría g.- El ayuno y el chocolate. ....	177
Categoría VIII.- Rebeldía Franciscana y de otros santos, no tan santos. ....	178
Categoría a.- Por romper el ayuno. ....	178
Categoría b.- Franciscanos rebeldes. ....	178
Categoría c.- La solicitud franciscana. ....	180
CONCLUSIONES .....	182
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS. ....	191
ANEXOS. ....	204
ANEXO A.- Consentimiento Informado. ....	204
I. ESPECIFICACIONES. ....	204
a. Sobre la naturaleza del estudio. ....	204
b. Sobre el horario y la modalidad. ....	204
c. Sobre el tiempo de duración. ....	205
d. Sobre el manejo de la información. ....	205
e. Sobre la revocación. ....	205
f. Otras especificaciones. ....	205
II. Formulario de consentimiento informado. ....	206
ANEXO B.- Primer borrador de guion semi estructurado para entrevista. ....	208
ANEXO C.- Segundo borrador de guion semi estructurado para entrevista. ....	209
ANEXO D.- Guion semi estructurado final para entrevista. ....	210
ANEXO E.- Traducciones/Transliteraciones de la palabra chocolate. ....	211
ANEXO F.- Categorización de los archivos del fondo inquisición del AGN. ....	213
ANEXO G.- Variaciones del conjuro te miro y te ato. ....	221

## ACRÓNIMOS.

**AGN:** Archivo General de la Nación.

**CONAHCyT:** Consejo Nacional de Humanidades, Ciencia y Tecnología.

**CPFNSG:** Colegio de Propaganda Fide de Nuestra Señora de Guadalupe.

**FLAAR:** Fundación para la Investigación Antropológica Latinoamericana (del inglés *“Foundation for Latin American Anthropological Research”*).

**ICCROM:** Centro Internacional de Estudios para la Conservación y la Restauración de los Bienes Culturales (del inglés *“International Centre for the Study of the Preservation and Restoration of Cultural Property”*).

**ICOMOS:** Consejo Internacional de Monumentos y Sitios (del inglés *“International Council on Monuments and Sites”*).

**IICI:** Instituto Internacional de Cooperación Intelectual (del francés *“Institut international de Coopération intellectuelle”*).

**INAH:** Instituto Nacional de Antropología e Historia.

**RAE:** Real Academia Española.

**UNESCO:** Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (del inglés *“United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization”*).

## RESUMEN.

Los bienes que forman parte del Patrimonio Cultural, permiten la transmisión de conocimientos entre los individuos de la antigüedad al presente, pues por sí mismos son contenedores en potencia de información valiosa para entender los diversos procesos históricos y justificar las lagunas de información faltante que existe sobre el pasado, de ahí la importancia de preservar estos bienes que se encuentran en un constante riesgo de deterioro que amenaza con su destrucción y posible pérdida de la información estética, histórica y material en ellos contenida. Es así como durante la intervención de algunos bienes menores conocidos como las Tazas Chcolateras o Chcol<sup>a</sup>, se identificó la existencia de una prohibición novohispana que limitaba el consumo del chocolate en la vida conventual, pues se pensaba a pesar de ser considerado un bien medicinal, que su ingesta quebrantaba el ayuno.

Esta idea complementada con el entendimiento de la cultura del cacao, el chocolate y de los simbolismos sagrados asociados al fruto y la bebida desde tiempos prehispánicos, así como la serie de testimonios asentados en archivos del fondo Inquisición del AGN, se realizaron interesantes hallazgos sobre los usos atípicos asociados al chocolate, que consistían en rituales mágico religiosos, con los que se pretendía realizar amarres o hechizos para amansar el carácter de las personas. Estas prácticas parecidas a algunos rituales prehispánicos, eran realizados principalmente por mujeres y aconsejadas en ocasiones por los propios religiosos, y consistían en mezclar el chocolate con sangre menstrual o con el agua del lavado genital, para ganar el favor del ser amado. Además el chocolate al ser espeso, dulce y perfumado, permitía suministrar sustancias como venenos para arrebatarse la vida, o polvos elaborados a partir de diversas hierbas o restos animales para realizar brujería. También se asoció al chocolate al desenfreno moral y la perversión, o a prácticas erógenas como el delito de solicitación; sin embargo el pretexto perfecto para justificar la prohibición que limitaba el consumo del chocolate fue el quebrantamiento del ayuno a través del que podían frenar de tajo todas aquellas prácticas siniestras que corrompían a la población y a los religiosos.

**Palabras Clave:** franciscanos; chocolate; cacao; prohibición; usos atípicos.

## **ABSTRACT.**

The objects that form part of Cultural Heritage serve as vehicles for the transmission of knowledge from the individuals of the ancient times to the present, as they inherently are potential containers of valuable information for understanding diverse historical processes and fill the gaps in missing information about the knowledge of the past. This highlights the importance of preserving these items, which are constantly at risk of deterioration, threatening their destruction and the possible loss of the aesthetic, historical, and material information they hold.

During the intervention of certain minor artifacts known as Tazas Chocolateras or Chocola, a Colonial prohibition was identified that restricted the consumption of chocolate within convent life. Despite being considered medicinal, chocolate, it was believed that its ingestion broke the fast.

This perspective, complemented by the understanding of cacao culture, chocolate, and the sacred symbolism associated with the fruit and beverage since pre-Hispanic times, as well as testimonies found in the Inquisition archives of the AGN, led to remarkable findings about atypical uses of chocolate. These included magical-religious rituals intended to bind or influence individuals, practices that were mainly performed by women and sometimes advised by clergy. Such practices involved mixing chocolate with menstrual blood or genital washing water in order to gain the favor of a loved one. Additionally, due to its thick, sweet, and fragrant nature, chocolate made it possible as a vehicle, for administering poisons or powders made from herbs or animal remains for witchcraft purposes. Chocolate was also linked to moral laxity, perversion, and erotic practices such the crime of solicitation. However, the perfect pretext to justify the prohibition that limited chocolate consumption was its capacity to break the fast, a pretext used to curb these sinister practices that were seen as corrupting both the population and religious figures.

**Keywords:** Franciscans; chocolate; cacao; prohibition; atypical uses.

## INTRODUCCIÓN.

El concepto Patrimonio Cultural se construye por el complejo entramado de elementos tangibles e intangibles que por sí mismos, son evidencias de la actividad humana, que han sido legadas de generación en generación mediante diversos mecanismos sucesorios en el devenir histórico de las sociedades, a los individuos del presente y por ende del futuro; sin embargo el concepto Patrimonio Cultural permite que dichas evidencias puedan ser diferenciadas a partir de su naturaleza en patrimonio cultural material e inmaterial y que en conjunto ayudan a cubrir las lagunas que existen sobre el conocimiento del pasado.

García (2011), señala que el Patrimonio Cultural Inmaterial, se integra por el vasto cúmulo de conocimientos contenidos en las ideas, las tradiciones, los valores, los usos y las costumbres que rigen la vida de los individuos de un determinado pueblo, y que para afianzar su existencia, requieren ser transmitidos entre los individuos o a través del trabajo sociológico de documentación de dichos elementos, que permiten el registro de aquellos conocimientos intangibles, para evitar así su pérdida o desaparición como ha ocurrido en el caso de algunos conocimientos como las lenguas de algunos pueblos que desaparecieron al no ser transmitidas o documentadas de forma correcta.

En contraparte el Patrimonio Cultural Material, se conforma por aquellos objetos o bienes tangibles, de tipo mueble e inmueble, que son considerados como un producto del genio creativo humano y que conciernen a un amplio listado de bienes, que pueden incluir a edificaciones de diversos estilos arquitectónicos, mobiliario, documentos, artículos y objetos de diversos entornos de la vida religiosa, industrial o arqueológica, así como el gran cúmulo de bienes artísticos y artesanales, que por su valor y relevancia se consideran como obras de arte, dignas de preservarse como vestigios y evidencias, fruto de diversos contextos espacio temporales. La transmisión de los bienes que forman parte de esta categoría, ocurre desde su nicho originario hasta el presente a través de mecanismos de sucesión de una generación a otra, en la que los bienes mantienen la función contemplativa o utilitaria para la se crearon (García, 2011).

No obstante existe un cuantioso número de bienes de los que su transmisión no ocurre

de una generación a otra de forma directa, causando por tanto su abandono y posterior deterioro por diversas circunstancias como la extinción intempestiva de algún grupo sociocultural, o bien porque estos abandonaron el hábitat donde coexistían debido a la migración forzada a otros territorios por movimientos armados, políticos o sociales, por la escases de recursos, por la aparición de fenómenos y desastres naturales, o simplemente porque estos objetos entraron en desuso y fueron desechados, o formaban parte de una ofrenda en un entorno funerario o religioso.

Sin embargo la mayoría de estas evidencias históricas, transitan hasta su entrega a las sociedades del presente por un sensible camino plagado de factores y procesos de deterioro, en los que la acción destructora de la mano del hombre es protagonista. Aunado a esto, otras causas externas propias del medio ambiente y del entorno en el que ocurren los mecanismos empleados para su conservación y preservación participan y condicionan a que los bienes patrimoniales se enfrenten a diversos procesos de sufrimiento y agonía, que bien podrían conducir en el peor de los casos a la pérdida parcial o absoluta del medio material que conforman estas evidencias.

Para evitar la pérdida de la información contenida en potencia por estos bienes tangibles e intangibles, es tarea de ciencias como la historia, la arqueología, la conservación y la restauración, entre otras, de encaminar de forma conjunta, acciones multidisciplinarias para coadyuvar en la búsqueda, rescate, reconstrucción y salvamento, de estos vestigios y restos humanos, de los que se echa mano para construir y conocer la memoria de las sociedades y culturas del pasado; rastros de la actividad humana que permiten justificar y legitimar los diversos eventos y procesos sociales de la antigüedad, con los que cimientan y fincan bases sólidas para sostener los supuestos hipotéticos con los que se justifica la información faltante o que se ha perdido sobre la narrativa del pasado.

Esos trabajos multidisciplinarios, permiten a su vez, conciliar las múltiples posturas que pueden llegar a surgir sobre un mismo tópico del pasado, obedeciendo no sólo a las conjeturas y a los diversos puntos de vista y posturas académicas que de forma sesgada y subjetiva aparecen sobre el pasado, como ocurre por ejemplo al contar la historia de movimientos de colonización o de guerras, los cuales suelen relatarse desde la óptica de los vencedores y rara vez desde la visión de los vencidos; sino que además colocan al

patrimonio cultural como el eje rector, sobre el que se construye la narrativa de la antigüedad, reforzando o rechazando dichas posturas.

El conocimiento en torno a la cultura de la producción y consumo del chocolate, es uno de esos tópicos sobre los que han surgido diversas perspectivas históricas, que llegaron a chocar o contradecirse a partir de las posturas que trataban de desentrañar la mayor información posible sobre dicha temática; y es que a pesar de que para algunos campos de investigación existe una línea común de saberes sobre el proceso de obtención y transformación del cacao como materia prima, y algunas posturas llegan a coincidir en muchas de las aristas sobre la evolución desde que una simple semilla se siembra, cosecha y posteriormente se transforma de forma artesanal o industrial en una bebida o en una barra de chocolate, estas posturas llegan a contradecirse en otros aspectos a partir de la visión social, religiosa e inclusive científica, que diversos personajes, instituciones o sectores de la sociedad han llegado a mostrar a lo largo de la historia.

Así que mientras los historiadores y arqueólogos del mundo prehispánico a través de la evidencia material encontrada en vasijas y estelas de yacimientos funerarios de diversas culturas, logran asociar al fruto del cacao de forma íntima con los simbolismos de lo sagrado, de lo divino, como un elemento partícipe de las ofrendas, de los mitos de la creación, de sus intercambios comerciales como moneda y como un alimento de élite reservado para la clase gobernante y guerrera, para otras ciencias como la gastronomía o la medicina puede resultar solamente en un ingrediente o alimento más.

La visión mística que los pueblos indígenas conferían al fruto, se modificó tras la llegada de los conquistadores y evangelizadores españoles, entre quienes surgió por un lado, un grupo de partidarios, que al conocer las bondades de la bebida del cacao, tomaron este elemento, lo modificaron y permitieron su introducción al gusto de la sociedad española, mientras que era rechazado categóricamente por otro sector de la vida social y religiosa de la población novohispana, a quienes el negro brebaje, les parecía repulsivo. Ejemplo de ellos, son algunos cronistas de la época, que al tratar de documentar cada aspecto posible de los hallazgos del nuevo mundo, rechazaron la bebida que los pueblos conquistados consumían con tanto fervor, expresando entre sus observaciones las críticas que esta les merecía y en la que veían además muchos de los vicios morales del

pecado colocando sobre el chocolate un velo de estigmas; mientras que para otro sector de sociedad novohispana, encontraban que dicha bebida era deliciosa, refrescante y reparadora, llegando a ganarse el mote de *La bebida de los dioses*.

Sin embargo ellos estaban viviendo la cultura del chocolate a través de los relatos, de las ruinas y de los indígenas que eran sabedores y herederos de aquellos conocimientos ancestrales de la tradición oral e inmaterial del cacao. Pero qué sucedió con la forma de vivir el cacao y el chocolate en la época novohispana, pues bien aunque existe mucha información desde el punto de vista gastronómico, por ser el aspecto de la vida en que el chocolate tuvo una mayor repercusión, mucha de la información valiosa sobre el uso y el consumo del chocolate, fue relegada por diversos motivos a un segundo plano en la memoria colectiva, convirtiéndose en el alimento vinculado a la felicidad y el amor de los tiempos modernos.

Y aunque el chocolate es en sí, un bien material efímero con una vida promedio corta, capaz de descomponerse de forma natural y por tanto de perderse y convertirse en un bien inmaterial a través de las recetas de su preparación, el patrimonio material que se asocia a la labor del chocolate, como los metates donde se da la molienda de los granos, las vasijas en los que se preparaba la bebida, los molinillos con los que se batía el brebaje hasta espumarlo o las tazas que eran empleadas para beberse, son el medio idóneo para conciliar la información intangible que las diversas posturas proporcionan en torno a un aspecto tan peculiar y ordinario del transitar del hombre por la historia.

La presente investigación de corte descriptivo, valiéndose de la narrativa autobiográfica, parte de una experiencia profesional, a través de la que se retrata un breve pasaje de la historia de la vida conventual franciscana del Colegio de Propaganda Fide de Guadalupe Zacatecas del siglo XVIII, a partir de una serie de bienes cerámicos pertenecientes a la vida cotidiana de dicha orden y que son conocidos por su decoración como “tazas Chocola” o “chocolateras” y que durante su proceso de intervención en el año de 2016 detonaron interrogantes sobre la existencia de una limitación en torno al consumo del chocolate por parte de los frailes de esa época, quienes tenían prohibido beberlo y comerlo porque su ingesta quebrantaba el sacrificio del ayuno.

Pero lo anterior resulta contradictorio debido a la existencia de la evidencia material de un acervo conformado por un gran número de piezas cerámicas empleadas con el propósito de beber chocolate; el objetivo principal de la presente investigación se basa entonces en el interés de conocer cuáles fueron los usos atípicos que surgieron entre los siglos XVI y XVIII en torno a la cultura del consumo del chocolate y a partir de los cuales pudiera haber surgido dicha prohibición, además de describir si dichas prácticas lograron permear hasta la actualidad.

Además, mediante esta investigación se pretende realizar la puesta en valor de estos objetos, que a pesar de merecer por algunos individuos, ser considerados como ordinarios o insignificantes, son bienes patrimoniales que permiten recuperar, no tanto así la materialidad del chocolate que en ellas se consumía, sino más bien para rescatar el contenido inmaterial de los valores anecdóticos e históricos a través de la evidencia material de la documentación escrita de diversas fuentes, que ayudan en la legitimación y justificación de la historia del propio acervo y que además generan un aumento en su valor y relevancia, a través del conocimiento de los usos atípicos que en el pasado se le otorgaban al chocolate.

Además de la narrativa autobiográfica, los datos que acompañan y ayudan a justificar la presente investigación, fueron obtenidos mediante un doble acercamiento a las fuentes a través de la entrevista semiestructurada a una experta del conocimiento del cacao y el chocolate y de la revisión y análisis de los documentos históricos pertenecientes al fondo Inquisición, resguardados por el Archivo General de la Nación de México. Los archivos inquisitoriales arrojaron a su vez evidencia escrita sobre los usos atípicos del chocolate surgidos en la sociedad de los siglos XVI al XVIII, reforzando así el hecho de que si bien su ingesta rompía con una regla de conducta, pudieron ser usos prohibidos, los que dieron al chocolate un carácter de profano dentro de la vida conventual, pues gracias al mismo se administraban venenos, brujerías y toda clase de prácticas mágico religiosas, lo que aunado a su carácter erótico afrodisíaco, permitía que el chocolate llegara a ser usado por los religiosos para obtener favores de tipo sexual, de la propia feligresía.

Es así como gracias a la historia a partir de una taza, se intenta generar el conocimiento que permita entender la relación de las tazas “Chocola” con una prohibición novohispana.

## CAPÍTULO I. PATRIMONIO CULTURAL EN SUFRIMIENTO.

### a. Acercamiento a una definición.

La expresión “**Patrimonio Cultural** ” remite a un vasto significado, estudiado desde los enfoques que propician las óptica particulares de disciplinas como la historia, la sociología, la antropología, el derecho, la arquitectura, el arte, la conservación o la restauración, al que diversas culturas de diferentes espacios geográficos y temporalidades del pasado ya habían descrito desde su contexto inmediato, señalando de forma común aquellas obras de arte en las que se veía reflejado el ingenio, la creatividad y el talento de los artistas plásticos más ilustres de las distintas épocas; esta visión sobre el Patrimonio Cultural podría resultar breve y sesgada, si no se repara en el hecho de que a través de estos valores tangibles e intangibles, se ha logrado definir el sentimiento de identidad y pertenencia a una cultura, así como de transmitir el conocimiento de los valores, ritos, tradiciones, ideas y costumbres contenidas en los objetos materiales e inmateriales que son producto de las múltiples expresiones artísticas. como la arquitectura, la danza, la escultura, la pintura, la música, o la gastronomía, e inclusive en aquellos objetos propios de la vida cotidiana, como la cerámica, los textiles y un enorme conjunto de bienes, documentos y evidencias de la tradición oral y escrita (García, 2011).

Pero es hasta el surgimiento de la Primera Guerra Mundial, cuando aparece un esbozo del concepto que hoy en día se entiende como patrimonio donde este se concibe como el cúmulo de las múltiples expresiones tangibles e intangibles que las sociedades del pasado habían legado de generación en generación a las sociedades presentes y futuras como evidencia de su presencia, devenir y desarrollo histórico en los procesos culturales de la propia humanidad (Díaz, 2010). Dicho concepto fue tomando fuerza durante el periodo de entre guerras y alcanzó una importante notoriedad tras el conflicto armado de la Segunda Guerra Mundial, convirtiéndose en un tópico constate de discusiones y reflexiones constantes, que los países europeos trataron de asimilar con cierta preocupación al tomar conciencia de la posible pérdida a la que se enfrentaban sus valores materiales e inmateriales; esta inquietud por evitar la

desaparición de aquellos bienes y expresiones culturales que les permitían la afirmación de su identidad como nación se acompañó además del escrutinio de las teorías de Conservación y Restauración vigentes hasta el momento, así como de los significados y simbolismos que la memoria colectiva otorgaba a los objetos del pasado (Chapapría, 2005).

## **b. De la Sociedad de Naciones a la Carta de Atenas.**

Según Herrera (2009), las discusiones que permitieron determinar la importancia de aquellos valores que debían o no, considerarse como parte del Patrimonio Cultural de las naciones, tuvieron su arranque en la llamada Sociedad de Naciones, de la que nació en 1926 el Instituto Internacional de Cooperación Intelectual de París (IICI) bajo la idea de que era posible hacer que los estudiosos y pensadores de la época aprendieran a colaborar sin importar su origen y que lo mismo podía ocurrir con la cooperación entre las naciones; Henry Focillon manifestaba en su ponencia general durante la Conferencia Internacional de Cooperación Intelectual de 1937, como un logro digno de mencionarse el hecho que “desde hace siete años, la Cooperación Intelectual ha hecho mucho por acercar a los hombres, por comparar métodos, por unir esfuerzos, y en no pocos aspectos ha tenido éxito” (Torriente, de la, 1941, p.11).

Dicho éxito, consistió no sólo en la puesta en marcha de esta maquinaria de Cooperación Internacional, sino que además se logró que los intelectuales de diversas naciones, participaran de las conferencias convocadas por el Instituto Internacional de Cooperación Intelectual (Herrera, 2009) y que en su época fueron importantes semilleros teóricos, en torno a los cuales se logró que se diera la participación de especialistas en restauración monumental, dándose las primeras discusiones a conciencia en aras de la preservación y salvaguarda del Patrimonio Cultural, pues al ser conocedores de las problemáticas a las que se enfrentaba el patrimonio edificado de las naciones y las necesidades propias de su área de estudio, tomaron los criterios y principios de las teorías de Conservación y Restauración y generaron con ello reflexiones a partir de las que se sentaron las bases de la primer carta en la que se reflejó una verdadera participación internacional: La Carta de Atenas de 1931 publicada bajo el título *La conservación de los monumentos de arte y de historia*

(Chapapría, 2005).

Las conferencias celebradas cada año, integraron de forma gradual un amplio listado de cartas y tratados, en los que se dictaban principalmente las directrices para el manejo y la intervención de los bienes inmuebles deteriorados o en peligro de pérdida, que ponían en riesgo a los valores inmateriales de identidad contenidos en el patrimonio edificado, que, tras los largos periodos de saqueo y guerra, se vieron inmensamente afectados.

Es importante hacer reflexión en el hecho de que desde la aparición de la Carta de Atenas en 1931, la búsqueda por la salvaguarda del Patrimonio Cultural tangible de tipo inmueble, primó ante los bienes muebles o las expresiones artísticas materiales e inmateriales propias de los pueblos y culturas, en gran parte debido a que los especialistas partícipes de las conferencias eran ingenieros, o arquitectos expertos en monumentos y edificaciones históricas y que hasta ese momento habían puesto su mirada en los deterioros arquitectónicos sufridos tras las vicisitudes de la guerra. Es por eso que las primeras cartas y tratados de la IICI, antecedente institucional de la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura [UNESCO], se enfocaban en unificar los criterios de Conservación y Restauración aplicados a las construcciones (Herrera, 2009) para sugerirle a los países firmantes, un punto de partida común para la implementación y puesta en marcha de proyectos encaminados a salvaguardar y rescatar el Patrimonio Cultural edificado dejando de lado o en segundo término, una teorización acorde a los bienes muebles.

### **c. Legislación del patrimonio mexicano.**

En el caso particular de México, a pesar de se trataba de un país firmante, partícipe de la elaboración de las cartas y tratados desde 1926 (año de la fundación del IICI) y de que se había establecido una Comisión Mexicana de Cooperación Intelectual, conformada por personajes mexicanos ilustres de diversas áreas de las letras, las ciencias y el arte (Herrera, 2009), las recomendaciones que se hacían desde el IICI, y posteriormente desde la UNESCO, no contaban con ninguna validez de tipo legal, razón por la que no podían aplicarse como una obligación de estricto cumplimiento,

pues eso podría atentar contra la soberanía nacional. Sin embargo, estos documentos sugeridos por las instituciones que trataban de velar por el patrimonio, sirvieron como fundamento y punto de partida para la implementación y creación de leyes y reglamentos nacionales y locales, entre las que destacan la “Ley de Protección y Conservación de Monumentos y Zonas Típicas del Estado de Zacatecas” de la Junta de Protección y Conservación de Monumentos y Zonas Típicas del Estado, promulgada en 1965 (Sánchez, 2013), posterior a la cual se promulgó la “Ley Federal Sobre Monumentos y Zonas Arqueológicas, Artísticas e Históricas” (1972) del Instituto Nacional de Antropología e Historia, la cual se alejaba un poco de la visión excluyente que sólo observaba por el bien de los bienes muebles y contempló otros aspectos como el artístico y el arqueológico.

La promulgación tanto de las leyes estatales (entre las que destaca el caso específico de Zacatecas) como de la ley nacional, fueron reflejo del logro mencionado por Henry Focillon, pues después, de que por falta de conocimiento o de un profundo entendimiento del Patrimonio Cultural, no se le otorgara la debida importancia que este merecía, o porque simplemente no existía un común acuerdo de trabajo entre los teóricos del tema, que permitiera determinar aquellos valores que debían ser o no considerado parte del Patrimonio Cultural, así como las pautas necesarias para que este se salvaguardara, se logró finalmente propiciar el trabajo colaborativo entre las naciones del que surgirían las cartas y tratados internacionales, que finalmente derivarían en la formulación de los documentos legales ya mencionados, mismos que de forma inherente, refrendarían aquellos objetivos que buscaba el Instituto Internacional de Cooperación Intelectual y que buscaban promover el saber científico, el diseño y el perfeccionamiento de los métodos de enseñanza, así como de garantizar que de forma internacional se buscara y uniformaran, las leyes y reglamentos que sentaban las bases para proteger las obras de arte, los monumentos históricos, las excavaciones arqueológicas, los derechos de los artistas sobre sus obras, además de aquellos acuerdos museológicos y museográficos comunes para las naciones partícipes (Herrera, 2009).

#### **d. La Segunda Guerra Mundial, el Urbicidio de Varsovia y la creación de la**

## **UNESCO.**

Pero, a pesar de que los esbozos de cooperación internacional ya existían, la participación activa de las naciones en pro del rescate y salvaguarda del patrimonio, no comenzó a ser notoria, hasta el momento de los enfrentamientos armados, ocurridos durante la segunda guerra mundial, entre 1939 y 1945, cuando el movimiento genocida, trajo consigo, no sólo la pérdida de vidas humanas, sino además el menoscabo de los grandes centros urbanos como ocurrió en el que fuera el escenario del mayor acto de resistencia y levantamiento armado del pueblo judío contra la ocupación alemana: el Gueto de Varsovia, un ejemplo entre muchos de la época Moderna, en la que a manos de la Alemania Nazi, se dio la aniquilación de los combatientes y en la devastación de poco más del 85% de la memoria arquitectónica de la ciudad polaca (Blasco, 2017a).

Al analizar en retrospectiva este pasaje histórico, se puede observar que, durante el Urbicidio de Varsovia, el objetivo principal del régimen nazi, buscaba no sólo aniquilar a la población judía que cohabitaba en el gueto, sino, además, tratar en lo posible de ejecutar la desaparición histórica de todo rastro de su existencia. Al respecto Blasco menciona que “para acabar con la moral y la resistencia de una comunidad, no hay nada mejor que destruir los símbolos y los elementos que la cohesionan (entre ellos sus ciudades)” (2017b, párr. 3).

Es entonces cuando se entiende que, la destrucción de los espacios edificados donde la comunidad judía había coexistido y por ende desarrollado parte de la cultura que les otorgaba sentido de identidad como pueblo, sirvió como punto de inflexión para negar su existencia. La guerra trajo consigo además de los saqueos y expolios de las obras de arte, la desaparición parcial o total de los bienes muebles artísticos, culturales, religiosos y de la vida cotidiana que acompañaban a los inmuebles destruidos (Blasco, 2017a).

Posterior a la finalización de la segunda guerra mundial en 1945, a dos meses de terminado el conflicto, se creó la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura, UNESCO, por sus siglas en inglés (Secretaría de Relaciones Exteriores, s.f.); y es en este momento cuando se retoman las conferencias

realizadas anteriormente por el IICI, antecesor de la UNESCO (s.f.), que se deja entrever una preocupante reacción por parte de los expertos partícipes de la conferencia, frente a la reciente pérdida de los centros urbanos como el sufrido en Varsovia y la importancia que su desaparición representaba para el término Patrimonio Cultural.

Basados en las contrastantes teorías de la restauración existentes hasta el momento, la discusión dividió a los especialistas en bandos opositores, donde por un lado un grupo propugnaba a favor del respeto de la instancia histórica que el paso de la guerra había fraguado, respetando las ruinas de los monumentos, y planteando la construcción de un nuevo centro urbano que supliera al recientemente desaparecido, mientras que por otro lado, la oposición abogaba por recuperar aquellos elementos arquitectónicos que se habían perdido, mediante la reconstrucción casi exacta y prístina de la ciudad, a través de los vestigios materiales de la memoria histórica documental, contenida en planos, postales, registros pictóricos y gráficos de la ciudad e inclusive de los testigos innegables que representaban las trazas de cimentación de las edificaciones; papel importante representaron también aquellos objetos de la vida cotidiana que podrían parecer cosas ordinarias o de muy poco valor, sin embargo, el protagonista inmaterial que permitió la reconstrucción de la ciudad, fueron los elementos intangibles preservados por la memoria colectiva de los sobrevivientes y de aquellos que tenían una relación directa con la ciudad y los espacios erosionados (Blasco, 2017).

#### **e. Sufrimiento, agonía y asesinato del patrimonio cultural.**

El Urbicidio de Varsovia, no es ni será el único caso registrado donde el sometimiento de un pueblo, nación o grupo cultural bajo el yugo de otro, derive en la destrucción o descontextualización de los bienes patrimoniales de tipo muebles e inmuebles, aunado a un proceso de deterioro, destrucción y pérdida de los valores materiales e inmateriales que conforman en mayor o menor medida dicho acervo patrimonial, ejemplo de ello ocurrió en Afganistán e Irak, países donde grupos radicales, atentaron en múltiples formas contra el Patrimonio Cultural tangible en el tenor del conflicto armado entre naciones por hacerse del poder de un territorio, instaurando su

supremacía. Ya en marzo de 2001 el gobierno musulmán de los talibanes había sentado un precedente del conflicto bélico vivido en Afganistán, cuando en un intento por eliminar todo rastro de los íconos preislámicos dinamitaron al par de Budas monumentales de Bamiyán (Ramírez, 2015).

La semi destrucción de estos budas colosales de 58 y 38 metros de altura, horrorizó a los pobladores locales, para quienes el conjunto escultórico, formaba parte importante de su Patrimonio Cultural , pues dichas esculturas, habían acompañado por generaciones a la memoria colectiva de los habitantes de la ciudad y proximidades circunvecinas, para quienes representaban la evidencia material de sus ancestros, que daba cuenta de las leyendas propias de la ciudad, en las que su imaginario reflejaba en las estatuas la alegoría del amor infeliz e imposible entre *Salsal*, príncipe de Bamiyán y *Shamana*, una princesa de tierras lejanas, quienes obligados a vivir separados, decidieron convertirse en piedra por la eternidad, uno al lado del otro; la presencia de estas esculturas monumentales, legitimaba la herencia histórica de la tradición oral de los habitantes de Bamiyán, reforzando y dotando de un cierto grado de veracidad (tal y como ocurre en México, con los volcanes Iztaccíhuatl y Popocatepetl) a la leyenda de los amantes de Bamiyán, donde la única evidencia que refrendaba la existencia histórica de los personajes, eran la narrativa construida en torno a los propios monumentos, que lejos del entendimiento iconográfico colectivo, representaban en realidad a un Buda construido en el siglo VI al que inclusive acudían monjes chinos para realizar sus meditaciones (Bobin, 2015).

Posteriormente en 2015, Irak fue el escenario donde el estado islámico optó por destruir a golpe de mazo y martillo acervos arqueológicos preislámicos conformado por obras de arte y restos arqueológicos de casi tres mil años de antigüedad pertenecientes a la antigua cultura Mesopotámica de las extintas ciudades de Nínive y Hatra; este daño colateral sufrido por el Patrimonio Cultural a manos de un grupo yihadista del estado islámico, llevó a la destrucción irreversible de gran parte de los conjuntos escultóricos, arqueológicos y arquitectónicos que fueron arrasados, desfigurados o mutilados como los *lamasus* o toros-leones alados con características androcéfalas de la ciudad de Nínive (Espinoza,2015) que eran preservados por los

museos e instituciones culturales del país, donde además se quemaron más de cien mil libros, mapas y manuscritos de los cuales algunos se encontraban registrados en las listas de libros raros de las bibliotecas históricas de Mosul (Alarabiya News, 2015).

De forma principal, dicho atentado respondió a los intereses religiosos del estado islámico ante el cual, los vestigios materiales mesopotámicos, al simbolizar la iconografía de los ídolos, criaturas míticas, creencias y prácticas politeístas propias de los pueblos Sumerios, Asirios, Acadios y Babilónicos, representaban una amenaza para sus objetivos de imponer el islamismo como la religión dominante (Ramírez, 2015) y aunque la historia de atentados contra el patrimonio a manos de la cultura musulmana ocurrida en Afganistán e Irak, distaba mucho con lo ocurrido en el urbicidio del gueto Varsovia, los tres acontecimientos, compartían un patrón en mayor o menor escala, pues en el contexto de cada uno de ellos, se impulsó la búsqueda de la depuración de una nación en pos de la ocupación de un territorio y la imposición de una ideología político-religiosa.

La acciones de devastación a las que se enfrentó este cúmulo de bienes considerados Patrimonio Mundial, mostró el desafiante gesto de victoria del estado islámico ante la comunidad internacional, al retransmitir las imágenes y los videos de la destrucción del patrimonio, que se replicaron una y otra vez, en diversos medios de comunicación a nivel internacional y en los que se observaba a un grupo de hombres armados con taladros y otras herramientas como mazos y cinceles, usando la fuerza bruta para destruir las piezas monumentales, de las que su eliminación les resultaban en un mayor esfuerzo humano, para finalmente arrojar contra el suelo muchas de las piezas históricas que inmediatamente pasaron a convertirse en añicos (Ramírez, 2015).

Durante los hechos ocurridos en Afganistán la comunidad internacional observó conmovionada e impotente, la destrucción de los budas y permaneció en un largo periodo de espera, manteniendo sus miras puestas en la recuperación del entorno escultórico, lo que por fortuna ocurrió a una década posterior al incidente de su destrucción en 2001 cuando la UNESCO, autorizó el inicio de los trabajos de consolidación de los nichos donde se ubicaban los budas (Bobin, 2015); a su vez lo acontecido en Mosul, causó un impacto inmediato que alarmó a la ciudadanía mundial,

a los estudiosos de la historia y el arte y a las autoridades locales como fue el caso del entonces Director de la oficina de la UNESCO en Irak, Axel Plathe, quién ante los hechos ocurridos dejó entrever en su declaración los indicios de una limpieza étnica y cultural como objetivo clave del estado islámico (Espinoza, 2015), a su vez la propia UNESCO como el órgano rector más importante en cuestiones del Patrimonio Cultural, que entre sus objetivos busca la cooperación internacional para la salvaguarda de los acervos culturales materiales e inmateriales, condenó los hechos como un acto de barbarie (Sandford & Taylor, 2015).

Tras la convocatoria de la UNESCO a una reunión de emergencia, se hicieron presentes los estados miembros del Consejo de Seguridad de las Naciones Unidas, y los organismos globales como el Centro Internacional de Estudios para la Conservación y la Restauración de los Bienes Culturales ICCROM (2015) y el Consejo Internacional de Monumentos y Sitios ICOMOS (2015) (fundadas en 1956 y 1965 respectivamente) además de otras instituciones y actores sociales y culturales de la vida pública y privada, que presas de la impotencia inmediata observaron las imágenes de los atentados contra el Patrimonio Mundial en Mosul, externando su postura de reprobación de los acontecimientos en Irak y uniendo esfuerzos para contrarrestar la destrucción de los acervos históricos de Siria e Irak.

El estado de ocupación de algunas ciudades de Irak por el estado islámico no permitió valorar en primer instancia la profundidad del daño que el Patrimonio Cultural había sufrido y tras los ataques dados a conocer a través de los medios masivos de comunicación, se llegó a pensar que muchas de las obras de arte destruidas no eran piezas originales y que estas correspondían a reproducciones fabricadas con yeso y estructuras metálicas armadas que se fragmentaban fácilmente (Jaber, 2015), algunos investigadores y comunicadores, concluyeron de forma precipitada que la destrucción del patrimonio en Irak, se trataba de un montaje usado para infundir miedo al mundo occidental, que ponía siempre un especial interés ante los acervos arqueológicos de culturas extintas (Fernández, 2015), además, tras una revisión detenida de las imágenes reveladas las posturas iniciales sobre el montaje fueron desmentidas, por figuras como la profesora de Historia Antigua de Oriente Medio, Eleanor Robson

(2015), quién confirmó que el estado islámico había destruido piezas que eran más auténticas de lo que originalmente se había llegado a creer; también se confirmó la quema de un gran número de textos incunables, aunque se dejó entrever que la intención del estado islámico era la de traficar con las piezas arqueológicas y los manuscritos antiguos expoliados, como moneda de cambio para financiar su movimiento armado (Fernández, 2015).

Se podría destacar, que al suscitarse un conflicto armado poco o nada puede hacerse para evitar la inminente destrucción ya sea parcial o total, de los valores contenidos en los bienes materiales e inmateriales, como sucedió durante la destrucción del Gueto de Varsovia, de los monumentos afganos, o de los museos y edificaciones de Siria e Irak. Sin embargo, las acciones de rescate no fueron inmediatas y la única opción viable fue la de esperar a que los respectivos conflictos finalizaran o permitieran el libre tránsito y la movilización de los especialistas y expertos que realizaran la valoración de los deterioros y determinar aquellas pérdidas irreparables; en suma, aunque los eventos suscitados en Varsovia durante la segunda guerra mundial pudieran parecer lejanos, la comunidad internacional, aprendió sobre el valioso papel que la salvaguarda de los vestigios tangibles e intangibles, juegan en la reconstrucción, recuperación, estudio y restauración del pasado, pues se convierten en un documento vivo, en el que se contiene la información sobre su manufactura, iconografía, historia, estética e ideología de las diversas culturas que han coexistido en espacios y tiempos determinados de la humanidad.

#### **f. Degradación, muerte y salvación del patrimonio.**

Se pueden citar varios ejemplos en los que el Patrimonio Cultural se convierte en la víctima colateral de los múltiples detrimentos, que directa o indirectamente inciden sobre la integridad de los valores históricos, estéticos y materiales contenidos en el propio patrimonio, poniendo en riesgo su permanencia y entrega a las generaciones del futuro; y aunque la acción del deterioro suele relacionarse a una causa específica, se debe tener en consideración, siempre, que estos deterioros son en la mayoría de los casos, procesos que responden a múltiples factores, ligados íntimamente a la mano del hombre, como la principal protagonista, de los procesos destructivos del

patrimonio, ya sea como parte de conflictos armados, de expolios, de saqueos, de robos, de actos vandálicos y sorprendentemente de los negligentes descuidos humanos como el abandono de los acervos, la falta de conocimiento sobre su valor simbólico y material, la “buena voluntad” de una intervención inadecuada, o la mala gestión de su conservación, entre otras (Tugores & Planas, 2006).

Sin embargo y aunque estos factores antrópicos de deterioro, son una constante habitual en los procesos de degradación y muerte del patrimonio, estos no son los únicos que pueden traducirse en un riesgo para el mismo, pues existen múltiples factores relacionados con fenómenos propios de la naturaleza como los terremotos, las inundaciones, las tormentas; o con características variables del medio ambiente en el que se encuentre la obra como lo es la temperatura, la luz que incide sobre los objetos materiales o la humedad relativa del ambiente los cuales propician los microclimas que en presencia de aquellos factores de deterioro de tipo biológicos, químicos o físicos, como los hongos, los microorganismos, los insectos, las plagas como ratas o palomas, o los problemas propios de la disgregación y erosión de los materiales que los componen, y que solos o en conjunto se convierten en el asesino, que origina la lenta muerte del patrimonio (Tugores & Planas, 2006).

En la antepuerta del conflicto bélico de la segunda guerra mundial y contrario a lo ocurrido en los saqueos y la destrucción del patrimonio de Varsovia, algunas de las naciones que se vieron amenazadas por la guerra, pusieron en acción como una respuesta de cara a la posible pérdida de sus recursos materiales y culturales, operaciones de salvaguarda, encaminadas a disminuir dichos menoscabos, tal como fue el caso de Francia, que al enfrentarse al riesgo de la amenaza de un bombardeo en la ciudad de París, llevó a cabo una acción preventiva en su Museo del Louvre; dicho plan de acción consistió en realizar la evacuación de cientos de obras maestras del arte universal, como intento anticipado para evitar su rapiña y en el peor de los casos, la destrucción absoluta de las mismas, a manos del ejército Nazi, en todo caso que pudieran llegar a considerarles arte pervertido, como sucedió con otras obras que se quemaron y perdieron durante la invasión; la evacuación temprana de estos acervos consistió principalmente en la desesperada opción de separar las obras

pictóricas de sus marcos y bastidores, para poder embalarlas y transportarlas de una forma más sencilla, como sucedió con la Monalisa, y que compartiría su destino junto a las esculturas como la Venus de Milo o la Victoria alada de Samotracia, que para su época, requirieron de un complicado sistema de ingeniería de cuerdas y poleas para llevar a cabo, esa graciosa huida, que las movilizó y dispersó de un lugar a otro por toda la campaña francesa, dejando vacíos los muros y las salas del museo. Se podría llegar a imaginar la conmoción que esta efectiva acción causó en las tropas del ejército Nazi, cuando a su llegada a París y hacer un recorrido por el Louvre, encontraron sólo los esqueletos estructurales de las pinturas, junto a sus elegantes marcos y algunas otras reproducciones de poco valor que no les generó ningún interés (Romero, 2015).

Esta visión previsoras fue la que permitió se lograra el posterior retorno de las obras al Museo una vez terminada la guerra; la acción de transportar estas obras de arte fuera del peligro evitó su destrucción y mostró la importancia de gestionar planes preventivos de evacuación que en la actualidad continúan llevándose a cabo ante siniestros como amenazas de bomba, incendios, terremotos, inundaciones, o derrumbe de los inmuebles, entre otros factores, otorgándole al Patrimonio Cultural, la certeza y la seguridad de poder priorizar y salvaguardar aquellas piezas que se encuentren en riesgo mayor de destrucción como ocurrió en 2013 cuando en Timbuktú se realizó el rescate y la posterior evacuación de un importante acervo bibliográfico localizado en una zona de conflicto de Mali, o en 2014 cuando se realizaron los trabajos de salvaguarda de la colección del Museo de Arte Islámico de El Cairo tras un atentado con bomba (UNESCO & ICCROM, 2020).

Pero no sólo las acciones directas sobre el patrimonio juegan un papel de importancia cuando se trata de preservarlo, pues en la actualidad los avances tecnológicos y la generación de nuevas inteligencias artificiales, propician uno de los mecanismos que permiten documentar y reproducir a través de múltiples medios digitales, audiovisuales e impresos gran parte del Patrimonio Cultural ; cierto es que el uso de las tecnologías no es el instrumento más deseado o idóneo para preservar la materialidad del patrimonio, pues su ejecución, garantiza ante un evento crítico destructivo que ponga en riesgo su integridad generar imágenes que aunque aproximadas o apegadas en un

cien por ciento a la realidad, resultan en la mayoría de los casos artificiales, pero que como recurso final, resultan útiles para conocer el estado último de los bienes antes del detrimento y que en el peor de los escenarios, permite realizar una reconstrucción digital del patrimonio, gracias al uso de la tecnología como ocurrió con el Proyecto Mosul, en el que usando las imágenes de múltiples voluntarios, obtenidas durante los recorridos turísticos que realizaron por diversos sitios de Irak, se logró clasificar a través de las fuentes fotográficas obtenida, grupos de imágenes que mostraban los mismos objetos y gracias a lo cual, se logró realizar la reconstrucción digital de muchos de los objetos destruidos en los museos de Mosul (Coughenour & Vincent, 2015).

Gracias a la acertada puesta en marcha de acciones como el uso de las nuevas tecnologías para capturar, digitalizar, documentar y catalogar el patrimonio, e inclusive la ejecución de los planes de conservación y restauración preventiva, que incluyen la evacuación oportuna del patrimonio ante siniestros y la conservación preventiva propiamente dicha de los elementos que integran los acervos culturales, es que en la actualidad se cuenta con la posibilidad de preservar de forma física la instancia material y estética contenida en los bienes muebles e inmuebles.

Pero además se cuenta con la oportunidad de preservar el patrimonio a través de la memoria colectiva contenida en los acervos documentales y testimoniales de los pueblos como ocurrió en la reconstrucción del Gueto de Varsovia, donde gracias a la información documental se volvieron a erigir de forma fiel a su esencia las edificaciones destruidas durante la guerra. Por su parte el uso de estas nuevas tecnologías permite generar una restauración no sólo material, sino además virtual a través de la cual se podría reconstruir y restituir de una forma más acertada los valores patrimoniales desaparecidos como sucedió en el proyecto Mosul o como podría llegar a suceder en la Catedral del Notre Dame tras la pérdida material sufrida en el incendio de 2019.

#### **g. Héroes que son villanos, villanos que se redimen.**

A las iniciativas ya mencionadas puede sumarse el evidente compromiso que algunas naciones alrededor del mundo ponen en práctica al encaminar sus esfuerzos, en salvaguardar y conservar la herencia del pasado, como uno de sus objetivos

principales; el Reino Unido por ejemplo, es una nación que no sólo atesora y llena los muros de sus recintos nacionales con obras y vestigios materiales, producto de los procesos históricos, sociales y culturales endémicos de su territorio, sino que además, apuesta por la conservación y la restauración de los vestigios materiales de diversas culturas y regiones del mundo, habilitando planes de salvaguarda, para los que destina recursos con el fin último de preservar aquellos acervos.

Este atesoramiento de los objetos de culturas extranjeras en el viejo mundo, fue una tendencia habitual, practicada por mucho tiempo entre los países desarrollados del continente europeo, que en su afán por “salvaguardar” los productos culturales de otros países, o simplemente por atesorar como objetos raros de otras culturas, a las que bien habían dominado y conquistado o con las que habían realizado algún tipo de intercambio comercial, descontextualizaron un enorme cúmulo de bienes patrimoniales provenientes de naciones de África, Asia y Oceanía, por lo cual, el listado de objetos “rescatados” diferentes a su país de origen que hoy se exponen en galerías, museos europeos y casas de antigüedades, es extensa y no se limitó sólo, a bienes materiales de Oriente próximo, medio y lejano, pues tras la llegada de los españoles tras la conquista, se extendió a los tesoros del nuevo mundo que al no quedar exentos de ese interés por los bienes exóticos pertenecientes a otras culturas, fueron descontextualizados saqueados y llevados a Europa.

Es evidente que las artimañas empleadas en el nuevo mundo tras la conquista, fueron similares a los mecanismos históricos a través de los cuales instituciones europeas como lo son el Museo Británico, usaron para adquirir gran parte de sus bienes, lo que resulta en un tema actual de discusión y controversia por la falta de ética con la que ha sido y es tratado el Patrimonio Cultural , pues a través de estos mecanismos justificaron su acción devastadora no sólo de bienes muebles, sino inclusive de la totalidad de bienes inmuebles, como en el caso de los Mármoles de Elgin, donde esculturas y elementos arquitectónicos fueron arrancados “legalmente” de su emplazamiento en el Partenón en 1801, con una autorización ilegítima, que Thomas Bruce, conde de Elgin, consiguió de parte del imperio otomano, que en ese siglo controlaba el territorio Griego, del que Bruce era su embajador y que tras gastar toda

su fortuna en el proceso de anastilosis de las piezas y su posterior traslado por vía marítima, fueron adquiridos finalmente por el Reino Unido y exhibidos en la Galería Duveen en 1816 (Sultan, 2005).

Al puntualizar que la adquisición de los mármoles fue a través de un acto de *legalidad*, se hace referencia a esa delgada línea que separa, por un lado, un proceso de evacuación y salvaguarda del patrimonio, en el que de forma indudable, el traslado de las piezas al Reino Unido las protegió de la destrucción a manos de los Turcos Otomanes, mientras que por otro lado, se dio el innegable saqueo de los elementos arquitectónicos que definían parte de la historia de la Antigua Grecia, mediante la autorización ilegal y sin ética, otorgada por un gobierno que no era su legítimo propietario y que además no se identificaba culturalmente con esos vestigios; pero a la luz de la evidencia, las cartas del Conde de Elgin, delatan su ambición, no por salvar el patrimonio edificado de la antigua Grecia, que en realidad era lo que menos le preocupaba, sino para satisfacer su deseo de obtener todo el mármol posible para decorar su propio hogar; lograr la hazaña de este proceso de anastilosar los Mármoles del Partenón, dejó en la banca rota al Conde de Elgin, por lo que no le quedó mayor remedio que vender los mármoles al Parlamento Británico, quien no dudó en adquirir esta jugosa oportunidad de incrementar su acervo con la adquisición de los mármoles de Elgin, que en la actualidad se exhiben en una de sus salas (Sultan, 2005).

La historia de los mármoles de Elgin se repitió en varias ocasiones, pero cabe mencionar que Elgin no fue el único saqueador de los mármoles griegos, los cuales se encuentran dispersos en las salas de museos alrededor del mundo, pero en la actualidad la discusión se centra en esa colección en específico por ser una de las mayores colecciones que se preserva en conjunto y de la que existen partidarios que abogan a favor y en contra de la restauración de los mármoles a su entorno original, pero sin duda alguna, esta discusión apunta sus miras a decidir si el gobierno Británico debe o no regresar los mármoles al gobierno griego, de forma personal y un tanto contrariado, coincido con la visión de Sultan (2005) quien por un lado afirma que los mármoles no se pueden entender sin su contexto original como estructuras aisladas de una exhibición donde a mi parecer las imágenes se encuentran al nivel visual de

los visitantes, lo que no permite entender la majestuosidad real del edificio.

Por otro lado, Sultan menciona que los mármoles debieran regresar a Grecia para poder restaurar el Partenón pero al mismo tiempo rechaza tajantemente esa propia idea que ella defiende, pues la simple idea de restituir los mármoles a su entorno original, podría sentar un precedente (y por qué no una serie de conflictos) a través del cual, todas las naciones estarían en derecho de reclamar sus tesoros y por ende se causaría el que las salas de muchos de los grandes museos del mundo, se vacíen. Esta daga de doble filo, que mantiene al patrimonio contra las cuerdas, se ve favorecida por los esfuerzos extranjeros que las naciones hacen al acoger y atesorar los bienes materiales de otra cultura y al mismo tiempo le afecta al concretar la descontextualización de los elementos que justifican su existencia y que son parte importante para la identidad de las sociedades del futuro.

Bajo este argumento de la dualidad del patrimonio resguardado por otras naciones se pueden encontrar ejemplos en diversas instituciones museísticas de Francia, Italia, el Vaticano, Alemania, Dinamarca y Austria donde además de encontrar piezas provenientes del Partenón griego (Sultan, 2005), se pueden apreciar además bienes materiales pertenecientes a otras culturas del mundo como en el Museo de Pérgamo en Berlín, construido exprofeso en 1959 para albergar obras como los magníficos ladrillos de esmalte azulado, que conforman la Puerta de Ishtar de la Cultura Mesopotámica, excavada en 1902 por Robert Koldewey en la antigua ciudad de Babilonia en Irak (Montero, 2017), o el Altar de Pérgamo, gracias al cual el museo recibe su nombre y que fue descubierto y “rescatado” en 1878 por el ingeniero Alemán Karl Humann, para posteriormente ser trasladado para su reconstrucción por anastilosis en Alemania (Delgado, 2002), país que al igual que Elgin, negoció con el gobierno Turco para extraer la totalidad de las piezas encontradas que permitieran la reconstrucción del altar casi en su totalidad.

Si bien la intención primordial de estos villanos, fue la de saquear los elementos constitutivos del Patrimonio Cultural edificado, para decorar una casa como pensó originalmente Elgin, por simple coleccionismo o por un interés real de los valores estéticos contenidos en los elementos constructivos que a través de la anastilosis

desmontaron para reconstruirlos en otro entorno como fue el caso de la puerta de Ishtar, es aplaudible pues con el paso de los años, las naciones que sin ser su último objetivo principal, se volvieron parte esencial de la salvaguarda de aquellos elementos que ajenos a su cultura, fueron recibidos como propios; probablemente la controversia causada en torno a Elgin no le permita vivir nunca su redención, al encontrar las opiniones encontradas de aquellos que critican los mecanismos empleados en el saqueo de los mármoles o de aquellos que optan por rechazar la restitución de los mismos a su propietario legítimo; lo que sí es un hecho, es que su acción aunque mal intencionada, permitió preservar de forma parcial esos elementos que de no haber sido saqueados, difícilmente se hubieran podido legar a las generaciones presentes y del futuro, pues aunque no se entienda la totalidad del contexto original de las mismas, el simple hecho de contar con su existencia nos permite conocer una parte de aquellas edificaciones desaparecidas como el majestuoso Partenón y eso es un logro que se les debe de reconocer a las instituciones, gobiernos y personajes como Elgin que se convierten en heroicos villanos sin reconocimiento.

#### **h. Lo nuestro y lo ajeno: patrimonio cultural mexicano.**

Dentro de este análisis, es inevitable hablar sobre los bienes culturales de las naciones sin mencionar al Patrimonio Cultural prehispánico que al igual que los mármoles griegos fueron arrancados de su contexto original principalmente en la época novohispana cuando gran parte de los tesoros nacionales, fueron expoliados durante y tras la conquista del territorio que hoy comprende México y gran parte de los países latinoamericanos, por parte de los conquistadores españoles, y que actualmente se encuentran en el extranjero alojados en instituciones como el Museo de Etnología de Viena en Austria dónde se preserva el Penacho de arte plumario de Moctezuma; mismo destino de descontextualización, sufrió la serpiente azteca de dos cabezas que el propio Museo Británico resguarda, o los códices expoliados que actualmente pertenecen a colecciones privadas de museos y universidades como objetos raros de culturas antiguas mesoamericanas. Dichos tesoros prehispánicos al igual que los mármoles de Elgin, mantienen latente una discusión que resurge cada cierto tiempo, cuando se plantea la necesidad de devolver esos acervos al pueblo mexicano, del que

y en el que los detractores de esa postura, opinan que el simple hecho de trasladarlos, resultaría en sí mismo en un grave deterioro además que no se cuenta en el territorio mexicano con las condiciones necesarias para asegurar su conservación.

Necesario resulta el hecho de señalar la falta de inocencia de México, ya que aunque en menor medida, no es ajeno a esta práctica del “coleccionismo” de objetos raros o exóticos de otros países, pues algunos museos y recintos nacionales siguieron e inclusive surgieron gracias a la tendencia europea de resguardar obras de arte pertenecientes a culturas ajenas a la propia; pequeños esbozos de esta práctica que aunque legal y reconocida por las instituciones nacionales e internacionales encargadas de la preservación y la difusión cultural de los acervos, se puede observar en algunas de las colecciones del Museo Nacional de las Culturas, en el propio Museo Nacional de Arte o en instituciones privadas como el Museo Soumaya, donde objetos pertenecientes a culturas de otras latitudes son exhibidos como parte de su museografía; de forma local y sin ir tan lejos en Zacatecas se cuenta con un ejemplo similar de coleccionismo en el Museo Pedro Coronel de Zacatecas, donde si bien, las salas llenas de bienes materiales, colecciones y obras pertenecientes a diversas culturas extranjeras, estos se encuentran descontextualizados de su entorno original e histórico, pues su mecanismo de adquisición al formar parte de una colección privada del propio artista Zacatecano, no queda del todo claro y sólo son mostrados como objetos pertenecientes a X o Y cultura con los que se llenan los vacíos materiales para justificar parte del guion museográfico. En consecuencia, esta afirmación podría parecer un reclamo o un señalamiento hacia los esfuerzos de las instituciones museísticas del país encaminados a la preservación del patrimonio, que por sus características y mecanismos de adquisición de sus colecciones forman parte de este listado; pero que sólo si se reflexiona de forma consciente sobre esta crítica al procedimiento por el cual los acervos llegaron a formar parte de estas instituciones y se discierne de la labor de estos museos como un “todo”, lograremos llegar a ese sentimiento alentador, en el que contar con la existencia de esas instituciones públicas o privadas, se vuelve una fortuna para el Patrimonio Cultural legado por otras naciones, con lo cual queda por manifiesto la intención de las instituciones por preservar el Patrimonio Cultural a toda costa.

No se puede afirmar que todas las naciones del mundo sean partícipes de estas “prácticas de salvaguarda”, lo que sí es una realidad, es el hecho de que todas las naciones han sido víctimas en mayor o menor medida de la sustracción de sus acervos patrimoniales, en la mayoría de los casos, por procesos de barbarie, guerra, depredación, saqueos y expolios en los que se ha dado la imposición de una nación sobre otra, siendo el Patrimonio Cultural el trofeo de guerra que le otorga validez o certeza a su victoria y un sentido de superioridad al pueblo dominante, pues los saqueos han sido parte primordial en el juego de vencidos y vencedores, de lo cual encontramos evidencias en testimonios de la tradición clásica griega como la *Ilíada*, donde la narrativa menciona un diálogo de Aquiles ante Menelao “aunque la parte más pesada de la impetuosa guerra la sostienen mis manos, tu recompensa, al hacerse el reparto, es mucho mayor; y yo vuelvo a mis naves, teniéndola pequeña, pero grata, después de haberme cansado en el combate” (Homero, s.f. p. 17), más tarde, Aquiles discute con su madre “Fuimos a Teba, la sagrada ciudad de Eetión; la saqueamos, y el botín que trajimos se lo distribuyeron equitativamente...” (Homero, s.f. p.22). Queda revelada entonces la presencia de una conducta habitual para la época en la que los ejércitos despojaban a las ciudades enemigas de sus bienes y de sus mujeres para posteriormente repartirlos como trofeo de guerra.

Con esta idea en mente, definir el Patrimonio Cultural mexicano, no es tarea sencilla pues los límites del concepto se han construido y evolucionado a la par constante de los procesos históricos, culturales, artísticos y sociales que han imperado en los diversos contextos, temporo-espaciales del territorio mexicano, entre los que destaca el reconocimiento neo indigenista de los valores materiales e inmateriales de las culturas prehispánicas, sucedido durante el porfiriato, así como de los movimientos armados de los procesos independentista, revolucionario, o las batallas y guerras, suscitadas durante la invasión española a las que se sumaron, además de las pérdidas humanas, un amplio inventario de tradiciones y ritos inmateriales, así como de bienes materiales, que fueron destruidos, o que se unieron al listado de saqueos históricos, ligados al arte de las culturas; por eso al hablar del Patrimonio Cultural mexicano, es ineludible mencionar este cúmulo de bienes tangibles e intangibles que sobrevivieron al paso del tiempo y que por siglos han nutrido considerablemente al concepto de

patrimonio cultural que nos dota de una identidad como mexicanos y que son fruto de los sincretismos que se produjeron en el crisol del mestizaje, en el que los nativos y el patrimonio vivo de las sociedades prehispánicas, sufrieron los sanguinarios embates de la barbarie ocurrida durante la conquista a manos de otra cultura, que deslumbrada por la abundante riqueza y la prosperidad que se había encontrado en los territorios recién descubiertos, sometieron, torturaron, aniquilaron y causaron el genocidio de la población nativas a la que consideraban primitiva y que redujeron en pos del desarrollo y la modernidad, para afirmarse como la nación vencedora (Echeverría, 2010).

En este escenario histórico de la conquista, el proceso de sometimiento y desolación de los centros urbanos, religiosos y comerciales donde las sociedades prehispánicas habían coexistido fue sanguinario y se facilitó en parte por la estrategia militar que los españoles desarrollaron contra los propios ejércitos mesoamericanos, aunado a las enfermedades que los invasores importaron desde el viejo continente como el sarampión y la viruela, lo que minó de forma masiva a las poblaciones nativas, de las que sus sobrevivientes se vieron despojados de su naturaleza *primitiva* para civilizarles; no resulta imposible imaginar por un lado al ejército invasor señoreándose entre el abatido pueblo al que acaban de conquistar, mientras saqueaban y arrasaban las preciadas posesiones y riquezas que les permitieron atiborrar sus arcas a manos llenas y por otro lado, a los nativos que en su desesperación por sobrevivir tratarían a cualquier costo ganar la voluntad de los conquistadores, poniendo en marcha lo que Bolívar Echeverría menciona como la “escenificación espontánea de la vida europea” astuta apuesta por la sobrevivencia, a través de la que hicieron creer a sus verdugos, que eran capaces de adoptar la nueva cultura impuesta, gracias a lo que lograron frenar y evitar la propagación de aquel hecatombe al abandonar sus propias creencias ideológicas, para supuestamente asimilar y abrazar el estilo de vida que los conquistadores les querían imponer a toda costa (Díaz et al., 2009), pero con la intención de aprender de sus conquistadores para así modificar sus procesos y readaptarlos a su propia cultura puesta en pausa. Con el paso del tiempo el proceso de asimilación suscitado en el choque cultural de ambos mundos, permeó en cada proceso del pensamiento de los nativos, para finalmente sustituir la ideología política, económica, cultural, pero sobre todo al imponer la religión monoteísta sobre el vasto

panteón al que ofrendaban y adoraban los indios conquistados, todo esto a la par que arrasaban con su patrimonio tangible e intangible (Echeverría, 2010).

El mestizaje activo que ocurrió durante la conquista de los territorios mesoamericanos, es un fenómeno peculiar que podemos observar en todos los procesos de imposición de una cultura sobre otra, donde la cultura sometida permite que la devoren para a su vez devorar desde adentro a quién le devora. La simbiosis que surgió en esta relación entre la cultura doblegada, obligada a asumir la cultura de sus conquistadores como propia, mientras que estos les someten, arrasan y dominan, imponiendo su cultura de forma activa sobre otra, es un tema de suma importancia para el patrimonio cultural, porque sólo así se puede entender que esta derrota asumida, era la única forma posible que se encontró para evitar que las propias raíces culturales de los abatidos cayeran en el olvido, rechazando pasiva y discretamente su propia desaparición, mezclando sus conocimientos con los de su invasor, es decir, se dejaron conquistar, a la vez que fueron conquistando a sus sometedores; así pues, el término codigofagia permite entender los efectos culturales causados en la sociedad novohispana por esta serie de sincretismos y por la forma en cómo se traducen en términos de Patrimonio Cultural y que hoy en día forman parte de nuestra identidad.

Resulta contradictorio el hecho de que un pueblo, sociedad, o nación subyugado, asuma su propia derrota y permita abrazar lo ajeno como algo propio para sobrevivir, pero esta decisión se vuelve un tanto lógica cuando se entiende el trasfondo del proceso que favorece los mecanismo de migración de una cultura a otra y que Bolívar Echeverría nombra como “la codigofagia”, en la que los nativos doblegados se vieron forzados a fusionar lo que ellos ya conocían en su estilo de vida cotidiana, su cosmogonía, los ritos, las tradiciones, las creencias y conocimientos ancestrales e inclusive del propio panteón de deidades, que les dotaba de una cierta identidad, con la cultura de sus conquistadores para librarse así de su inminente destrucción. Lo anterior concedió a la identidad de esos pueblos mesoamericanos, de una dualidad llena de sincretismos, de gran valía para el proceso formativo del Patrimonio Cultural, que en su devenir experimentó cambios a largo plazo, que sin lugar a dudas han logrado trascender hasta la identidad cultural de nuestra actualidad (Díaz et al., 2009).

### **i. La fusión activa de las culturas: el Arte Tequitqui.**

Un notable ejemplo de los sincretismos que pueden encontrarse en muchos de los templos e iglesias, pasando desapercibidos en la mayoría de los casos a los ojos del espectador, es el también llamado arte *Indo-Cristiano* o *Arte Tequitqui*, término acuñado en 1942 por José Moreno Villa, que dio como producto objetos y bienes materiales elaborados por los pueblos indígenas de comunidades a las que la élite religiosa encargaba su manufactura; lo interesante de este fenómeno artístico del siglo XVI reside en la importancia de los indígenas como mano de obra empleada para crear los elementos escultóricos, arquitectónicos e inclusive del orden cotidiano y utilitario, que de forma tangible se pueden notar en el arte con el que se cubrieron los templos y conventos por instrucción y orden de la iglesia católica y que narran a través de los vestigios materiales el fenómeno de la codigofagia.

Ya se mencionó el proceso de fusión del pensamiento de ambas culturas, y si bien los indígenas sólo eran los artífices de las obras, estos debían responder a las estrictas reglas de las ordenanzas de los frailes europeos, lo que en realidad no sucedió, pues en la práctica, se puede observar que estas no fueron cumplidas a cabalidad, por lo que el arte elaborado bajo su propia óptica, les permitía ver y entender las bellas artes europeas, dando como producto su propia versión de la escultura, la pintura, o las tallas en madera (entre otras), en las que se tomaban como principal referente la iconografía de las culturas mesoamericanas, de su panteón teológico y del medio ambiente de su entorno, lo que dio como resultado, tallas escultóricas que reflejaban por ejemplo, ángeles y santos regordetes, achaparrados y con colores de piel que respondían a la propia imagen del indígena, mimetizado con la iconografía europea (Fernández, 2021).

Algunos de los nativos mesoamericanos que sobrevivieron a la sanguinaria masacre de la conquista, ya eran grandes maestros del arte antes de la llegada de los españoles, pues eran capaces de observar, adivinar y conocer su pasado, aprendiendo de su propio entorno, el cual explicaban a partir de otras culturas y la forma en como estas se relacionaban con la cosmogonía de sus deidades y de los vestigios de aquellas que ya habían desaparecido. Se sabe que los primeros turistas que llegaron a Teotihuacán,

fueron los propios indígenas de algunos pueblos mesoamericanos, que en su afán por buscar y conocer sus orígenes, les resultaba algo interesante estudiar los sitios desahuciados, como fue el caso de los Tlatoanis Mexicas que acudían a la Ciudad de los Dioses, abandonada siglos atrás, para observar la arquitectura propia de los espacios y los objetos que abandonaron a su paso los habitantes de Teotihuacán, para así enlazar su naturaleza con la de sus ancestros, copiando y reproduciendo a modo de homenaje sus elementos en la gran Tenochtitlán; ejemplo de ello es el llamado plano Ortogonal con el que se había construido Teotihuacán y que fue asimilado en la arquitectura Mexica, por eso no resulta extraño que el proceso de codigofagia se hubiera procesado de forma tan simple, ya que los propios supervivientes, tenían esa increíble capacidad de aprender de culturas ajenas a la suya, deconstruir sus elementos principales, en este caso de tipo decorativos y posteriormente aplicarlos en su propio proceso, como ocurrió por ejemplo con la pintura mural de los templos plagada de flora y fauna endémica, las cruces atriales con elementos propios como el maíz o las serpientes aztecas, o las fachadas barrocas de la época con las que ornamentaban las catedrales, iglesias y templos (Matos Moctezuma, 2011).

Quienes también se preocuparon por conocer los orígenes de estas culturas originarias que habían dado pie a la creación de estos sincretismos a través del mestizaje, fueron algunos españoles como Sigüenza y Góngora, el primer interesado, que durante el siglo XVII se dedicó a investigar sitios arqueológicos, rescatando y conservando objetos de alto valor cultural, así como códices prehispánicos que habían sobrevivido al proceso destructivo de la conquista, aunque sin lugar a dudas, fueron los criollos del Siglo XVIII quienes voltearon maravillados a estudiar a los pueblos indígenas con gran devoción pues ellos ya asumían a las culturas indígenas como parte de la identidad que el mestizaje les había brindado (Echeverría, 2009).

Y es gracias a ellos y al impacto que tuvieron en el pensamiento de la Ilustración, que se logró llamar la atención de la Corona española sobre el pasado de las culturas nativas de la Nueva España; este proceso de Codigofagia parece ser un fascinante ouroboros en el que una cultura imita a otra y a su vez es sometida y devorada, para continuar devorando desde adentro a quien finalmente trata de rescatarle. Carlos III

Rey de España fue uno de estos interesados en el Patrimonio Cultural prehispánico, quién mediante sus reformas Borbónicas, ordenó el reconocimiento del patrimonio de las tierras conquistadas que en primer instancia fueron saqueadas, depredadas y destruidas para posteriormente y a pena de una serie de ataques ideológicos contra España por parte de sus enemigos europeos que desacreditaban la conquista de América en virtud de que habían sojuzgado a pueblos bárbaros, realizaron un rescate arqueológico de la civilización a la que habían subyugado; otra perspectiva en su afán por conocer sus raíces culturales, es la que se desprende de la visión científica impulsada por los criollos quienes perseguían pensamientos ilustrados y que al igual que Lorenzo de Boturini, Nevel y Guillermo Dupaix, exploraron, dibujaron y publicaron sus hallazgos obtenidos; así mismo los frailes jesuitas también respondieron a la acusación de los países europeos, al crear algunos libros que contrarrestaban dichas acusaciones. Dos ejemplos al respecto fueron los frailes Francisco Javier Clavijero y Pedro José Márquez, quienes a partir de sus textos publicados alrededor de 1785 y 1800, defendieron a los pueblos prehispánicos al referirse a ellos como grupos inteligentes y con vastos conocimientos (Matos Moctezuma, 2011).

En 1788 José Antonio Alzate desarrolla el proyecto con el que se inició el rescate del templo mayor, impulsando la conservación de los monumentos arqueológicos, así como de las esculturas descubiertas en el mismo templo hacia 1790, y que en 1803, fueron entendidas gracias a la labor antropológica realizada por Alexander Von Humboldt. Estas piedras, fueron protegidas en lugar de ser destruidas gracias a las órdenes del Virrey, es evidente que sí, una vez consumado el proceso de codigofagia que la conquista trajo consigo, comenzó a existir un genuino interés por rescatar aquello que, gracias a su entendimiento, les resultaban fascinantes, ejemplo de ellos son los monolitos de la Piedra del Sol y la Coatlicue, que se exhibieron al momento de su hallazgo en diversas sedes. El también llamado Calendario Azteca se empotró una vez en la catedral y sus características aludían a los conocimientos que tenían los mexicas sobre la medición del tiempo, de ahí que este pueblo exterminado por los españoles no podía ser considerado del todo ignorante (Solís, 2000).

En cambio, la Coatlicue, voz náhuatl con la que se nombra a la madre de Huitzilopochtli

Diosa terrestre de la vida y la muerte, también llamada “mujer de la falda de serpientes” fue llevada a la Universidad Real y Pontificia; pero los españoles no la entendieron en ese momento y representó una amenaza para la religión católica, pues por las tardes, los indígenas acudían a llevarle cirios y velas a su diosa para adorarla, por ello fue nuevamente enterrada en el patio del colegio, perpetuando así el ciclo de codigofagia y conquista eterno, ya que si bien se trataba de dar la importancia al Patrimonio Cultural rescatado, se seguía sometiendo a los vestigios de la cultura que ya se había mancillado en varias ocasiones (Matos Moctezuma, 2011).

Ahora bien, México ha mostrado un evidente deseo de desentrañar, entender y conocer su pasado, su identidad y sus raíces, sí, bien la cultura mexicana es producto del proceso de la codigofagia, los propios integrantes de esa identidad, no se reflejan en la cultura de los sometedores, ni en la propia cultura originaria, lo que sí sucede en este fenómeno de globalización es el hecho de identificarse con los sincretismos culturales legados del proceso de la colonia, que surgieron del choque de los dos mundos y que en cierto modo certifican a la propia cultura mexicana. Desde la antigüedad, se ha hecho presente la necesidad del hombre de saber de dónde viene, de conocer sus orígenes y de identificarse con un momento en la historia, que les haga partícipes, permitiendo reconocer las características y elementos que les dotan de identidad y pertenencia como individuos de una nación, en México, no es sino hasta la época posterior a la Independencia cuando surge la necesidad de recuperar o “crear una nueva identidad” distante a lo que representaba el sojuzgamiento de las culturas prehispánicas por parte de la Colonia española.

El rescate del pasado mundo Mesoamericano tomó gran importancia; se glorificó aquel antiguo periodo rememorando la imagen de aquel mundo prehispánico perdido, sus valores, costumbres, tradiciones y elementos cuyos mejores ejemplos son el cambio de un estandarte netamente religioso con la figura de la Virgen de Guadalupe por una bandera cuyo escudo se conformaría por un símbolo “pagano” que hasta hoy en día es elemento de identidad nacional, denotando el símbolo mexicana del águila parada sobre el nopal devorando una serpiente, con lo que se reafirma el vínculo del sincretismo entre el pasado y el presente y se trata de negar parte de esa hispanidad.

Como podemos ver México e Irak comparten mucho bajo el principio de la pérdida de su patrimonio originario, pero en México se dieron varios eventos que reforzaron el valor de la identidad perdida, y que gracias al proceso de la codigofagia lograron persistir a través del tiempo como vestigio incompleto de una época pasada. La creación de museos post independistas, el rescate de los sitios arqueológicos prehispánicos y la promulgación de leyes y decretos para su salvaguarda, lograron consumir la búsqueda de los valores que las comunidades criollas realizaban en pro de la salvaguarda del patrimonio arrasado durante la conquista.

Sí, se mutiló gran parte de la identidad de la cultura mexicana, pero es sólo a través del patrimonio cultural que sobrevivió que se logró recuperar, reconstruir y legitimar la presencia de los grupos culturales en diferentes entornos y contextos históricos, gracias, que a su vez confieren a la nación una identidad propia; es importante recordar que son los vestigios materiales contenidos en el patrimonio cultural, los que dan cuenta de los hechos, por lo que es necesario, preservarlos y conservarlos a toda costa, pues en ellos se contienen los valores históricos, estéticos e ideológicos de las culturas a las que pertenecieron, y mediante las que se esbozan las manifestaciones propia de la vida cotidiana, que fueron llevadas a cabo por los diversos pueblos o culturas, como la alimentación, el vestido, la obtención e intercambio de recursos, materias primas o productos, además de la manufactura de objetos que fueron empleados en la vida doméstica, en expresiones artísticas, culturales, o con fines religiosos o rituales como los elementos de una ofrenda funeraria, a través de las que pueden conocerse hechos concretos aun y cuando se desconozcan detalles sobre el contexto espacio temporal del que provengan dichos elementos (García-Moll, 2010).

Para finalizar, se entiende por identidad a ese sentido de orientación que cada individuo crea de sí mismo o desarrolla; es esa perspectiva o esa visión que involucra elementos que nos hacen únicos, como el entorno geográfico, las costumbres, las tradiciones, la religión, la familia, nuestro nombre, los lazos afectivos y emocionales que creamos a partir de diversas experiencias y que están presentes desde que se nace y se madura emocionalmente y que concluye en ese sentido de pertenencia, entendiéndolo como el apego a lo que es igual a mí y que puede ser un grupo social o

cultural con el que comparto gustos, creencias o comportamientos y con el que nos comprometemos, participamos o colaboramos.

## CAPÍTULO II. LA HISTORIA A PARTIR DE UNA TAZA: CONTEXTO.

### a. El mito que se vuelve realidad.

Algunos pasajes literarios sirven como espejo de la vida misma, en los que el lector puede ver reflejada su realidad en las escenas imaginarias que los autores construyen mediante sus palabras, como si estos relatos fueran retratos no del todo claros de su propia existencia, ejemplo de ello, sucede con el relato “*Le mythe de Sisyphe*” [el mito del Sísifo], ensayo través del que Albert Camus (2021) rescata, las palabras del poeta griego Homero, en el que se describe brevemente la tragedia del Sísifo, contradictorio personaje de la mitología griega, que de forma muy poética permite observar las desventuras que ocurren en la vida misma de un investigador.

Para conocer la naturaleza de la tragedia del Sísifo, personaje al que Camus (2021) otorga el título del “hombre del absurdo” es preciso hablar de la miseria de su existencia, en la que se encuentra un paralelismo con una experiencia personal a partir de la que, surge una reflexión sobre la importancia de salvaguardar y proteger aquellos objetos y bienes considerados como Patrimonio Cultural, y que germina en la presente investigación, la cual parte de una confusión histórica y una serie de adversidades equiparables a las vividas por el Sísifo.

Si bien, dentro de la mitología griega, este personaje pudiera ser un hombre común y corriente, juega un papel importante al ser la figura a través de la cual, los hombres de su época aprendían sobre el castigo de las malas acciones, pues este insignificante individuo se atreve a desafiar y engañar a los dioses, de los que revela sus secretos y al morir, osa retar a la propia Muerte, a la cual engaña y encadena para después escapar de ella, posteriormente convence con mentiras y argucias al resto de los dioses, quienes le conceden la oportunidad de regresar a la vida, para cumplir con sus propios rituales funerarios.

Aprovechando esta artimaña, Sísifo escapa nuevamente, desatando la furia divina y se hace merecedor de un castigo ejemplar, para que los hombres aprendan a nunca engañar a los dioses; así cuando la Muerte vuelve a encontrarle, siendo ya un anciano

ciego en el término de sus días, es arrebatado al inframundo donde se le impone a modo de condena, la tarea de cumplir una labor en apariencia sencilla pero incesante, que como escarmiento, resulta curiosa por el hecho de castigarle por la eternidad a empujar una inmensa roca cuesta arriba con la finalidad única de llevarla a la cima de una montaña, pero mucho antes de que el Sísifo lograra llevarla a la cúspide, esta volvía por propio peso a rodar colina abajo, sin que el desafortunado hombre pudiera detenerla para tener que comenzar una tras otra vez, el eterno castigo sin lograr nunca su cometido.

Este relato de Camus nos lleva a retomar la compleja y absurda idea de tener que vivir una existencia llena de inutilidad, a tal punto de experimentar una pérdida de la esperanza, como seguramente le ocurrió al Sísifo, del que su destino, podría parecer terrible si se pensara en el inmenso desgaste físico requerido para enfrentarse al castigo humanamente imposible de realizar, en una vida terrenal, pero que para el imaginario social en el que este mito griego fue creado, y al igual que ocurre en muchas de las religiones y creencias populares actualmente, la eternidad es un buen pretexto para que las fuerzas divinas, premien o castiguen a los hombres por sus actos cometidos.

El Sísifo es entonces un ejemplo que no debiera ser imitado, que transita de ser un antihéroe, para convertirse en un mártir, que por los designios divinos, pierde su humanidad y capacidad de decisión al no poder negarse a empujar la roca eternamente. Esta argumento que lleva al Sísifo a peregrinar en la perpetuidad, permite reflexionar sobre los demonios y luchas internas a las que un individuo puede enfrentarse al tener que plantar cara a patrones de conducta, actividades, actitudes o trabajos arduos, que bien podrían parecer un absurdo sinsentido al tener que ser replicadas infinidad de veces por un largo periodo de tiempo y que para su realización requieren de un inmenso desgaste físico, pero sobre todo mental y que terminan dando sentido dentro del imaginario social, a expresiones tales como “la piedra de Sísifo”.

En 2016 se presentó la oportunidad de realizar una residencia profesional en uno de los recintos museísticos más importantes del estado de Zacatecas, en donde se permitió la experiencia de trabajar de forma directa con un amplio número de bienes materiales, preservados en las instalaciones del museo. El proceso de inmersión en

las diversas áreas, así como las múltiples actividades desarrolladas, resultaron en una serie de aprendizajes significativos, entre los que destaca, el hecho de poder trabajar un acervo material histórico de tipo cerámico, que en su devenir guardaba un trágico y accidentado proceso de supervivencia.

Una de los proyectos asignadas consistió en desarrollar una actividad, teóricamente sencilla, que al ser llevada al proceso práctico en el que se requerían destrezas y habilidades muy específicas, evolucionó aceleradamente a una actividad muy compleja, que para su ejecución demandó de un extenso periodo de tiempo, permitiendo vivir en carne propia los trabajos del Sísifo, al tratarse de una actividad agobiante y repetitiva.

Esta enorme piedra del Sísifo que rodó un día cuesta abajo durante aquella residencia, no requería de un alto desgaste o esfuerzo físico, sin embargo, representó una complicada actividad en la que se demandó de un alto desgaste mental, por lo minucioso y monótono, que la tarea se volvió en sí misma, pues era necesaria una gran capacidad de observación de detalles diminutos y casi imperceptibles, que para un ojo no entrenado pasarían desapercibidos.

#### **b. Uno, dos, tres, mil cachitos.**

Para comenzar con la construcción de este contexto, es necesario realizar un ejercicio mental en el que se pide pensar por un momento, que sobre una superficie se tiene una frágil taza, que podría ser de porcelana, cristal o cerámica, para este punto, su materialidad, decoración, contenido, tamaño o forma de su diseño, son irrelevantes; no importa su antigüedad, ni su valor sentimental o personal, en realidad se desconoce mucha información sobre la taza imaginaria, sus características dan absolutamente lo mismo. pues es sólo eso, una frágil y simple taza sin ningún otro valor, más que el de su propio significado.

Visualice entonces, que esa taza resbala de la superficie sobre la que se sostiene y por más intentos hechos para recuperarla al aire, impedir su caída será inevitable. La taza rebotará varias veces con su diáfano y característico sonido cristalino, finalmente tras

el impacto de la taza contra el piso, estallará en centenas de pequeños fragmentos que se esparcirán sobre el suelo; y justo ahí recordará que esa, era su taza favorita, una taza importante y única por su historia, por su estética, y por otras tantas virtudes que la hacen imposible de sustituir con otro objeto similar, pero que hasta ese momento no tenía presente y entonces tratará de reunir meticulosamente cada uno de los minúsculos trozos en los que se convirtió la taza.

Ahora, con la imagen mental del objeto guardada en la memoria, tratará de armar los fragmentos recuperados durante su búsqueda con la intención de reparar la taza como si de un rompecabezas se tratase; no se cuenta con la certeza de haber recogido todos los fragmentos, podría ser que alguno de ellos permanezca olvidado en algún rincón del suelo, escondido en algún resquicio donde por descuido o negligencia se evitó buscar, o que incluso durante el estallido los fragmentos hubieran volado más lejos de lo esperado y por tanto los cascajos prófugos no hubieran sido contemplados.

Para añadir mayor complejidad a esta ecuación mental, podría darse la casualidad de que al buscar los fragmentos, se recuperen pequeñas partes de otras tazas, que pudieron haberse quebrado en algún momento del pasado y que guarden características similares a la pieza principal; así al comenzar a unir los fragmentos, esto resulte en una labor en apariencia fácil, pues empatar los trozos de mayor tamaño pudiera realizarse con cierta destreza, la cual disminuiría conforme se empaten los tepalcates más pequeños en los que se fragmentó la taza, hasta llegar al descubrimiento de las piezas faltantes imposibles de colocar y de aquellos recortes similares pero extraños que en realidad no forman parte de misma.

Es natural sentir la necesidad de unir los fragmentos de algo que se ha roto y lograr que todas las partes del complejo rompecabezas ensamblen exitosamente y así tras pegar los fragmentos con algún adhesivo, se logre recuperar la forma original de la pieza, aunque rara vez la función para la que fue creada. Sin embargo, impera una cultura en la que desechar lo que se ha roto siempre es más fácil, que remediar el deterioro, evitando el dilema del para qué repararlo si el día de mañana se puede comprar otro y reponerlo. Para el caso de nuestro ejercicio mental, la tacita que se ha quebrado es importante por diversas razones desconocidas hasta ese momento, rara

vez se fijaba su atención en ella, y aunque se ha perdido su función utilitaria, es una taza única y no existe forma de remplazarla por otro objeto igual.

Para concluir el ejercicio, habrá de imaginarse que ya no sólo se trata de una taza, ¡ahora, son diez, veinte, cien tazas tambaleantes!, que apiladas una sobre la otra, son difíciles de mantener en equilibrio, razón por la que cada una de ellas, terminan sufriendo la misma suerte de la tacita inicial, aquella que con tanto ahínco se trató de recuperar y de la que sobraron piezas extrañas y faltaron otras tantas. Resulta imposible salvar aquel centenar de tacitas, de las que ahora se sabe son importantes por su gran valor estético, histórico y material, no sólo son tazas bonitas, con un agradable diseño y decoración, son objetos antiguos, con una valía histórica o sentimental que las hace únicas en su tipo y por tanto insustituibles.

El reto de reunir y recuperar cada fragmento de cerámica en que se redujeron las decenas de tazas tras el estropicio, será mayor al ya enfrentado, no hay otra alternativa para recuperar el cúmulo de tacitas, que comenzar realizando un barrido profundo del territorio donde ocurrió el siniestro para recuperar cada fragmento, pues como ya se sabe los pequeños trozos de cerámica pueden llegar a esconderse en los rincones más insólitos, así que deberá revisar esquina tras esquina, hasta cubrir la mayor parte de la superficie posible.

Durante el levantamiento de los fragmentos, el caos será absoluto, se recuperarán algunos guijarros, cristales e inclusive basurillas, que combinados con la tierra y el polvo acumulados conformarán una mezcla heterogénea, que deberá separarse, clasificarse e inclusive pasarse a través de un tamiz para recuperar cada milimétrico e insignificante fragmento.

Rescatar cada una de las piezas es una tarea casi tan imposible de realizar como empujar la piedra del Sísifo, pues se debe tomar realidad de lo difícil que el proceso en sí puede resultar, ya que para recuperar una sola pieza se debe de buscar de entre el millón de fragmentos, aquellos diminutos trozos que al unirse logren empatar sus bordes de forma exacta y sólo suponiendo que durante el cumplimiento de esta tarea se cuente con una actitud paciente y dedicada, lo que podría resultar desafiante para

quienes acepten el reto y carezcan de ello, y en el mejor de los casos se consiga obtener cada fragmento por diminuto que sea, ni aun así se asegura que la colosal tarea sea sencilla de ejecutar.

En el camino se descubrirá que la mayoría de fragmentos recuperados son tan parecidos entre sí, que podrían formar o no, parte de una misma unidad, porque las variaciones en su textura, color o grosor son apenas perceptibles; podría suceder también que al unir los fragmentos para conformar una taza, se encontrarán algunos recortes de bordes limpios que empaten ligeramente entre sí, aunque no formen parte del mismo rompecabezas y así la inmensa roca volverá a rodar cuesta abajo, mientras usted Sísifo, vuelve a iniciar con el proceso de clasificar y ensamblar fragmentos con diferencias tan minúsculas, que puedan ser compatibles con las diversas piezas de varias de las tazas a la vez.

Empujar esta roca cuesta arriba se volverá agobiante, con amargura verá cómo esa cima se vuelve lejana a cada segundo que pasa; tendrá cincuenta asas quebradas, cien fragmentos del borde del canto o mil más, de la base o las paredes de las decenas de tazas que forman el acervo, pero debido a la saturación producida por la inmensa cantidad de añicos, la vista y la razón se nublaban ante el hartazgo causado por la repetitiva tarea de observar durante horas los mismos fragmentos tan parecidos hasta que se inicia un bucle plagado de errores en el que la percepción hace creer en el sinsentido de que todos los tepalcates son compatibles y pueden llegar a formar parte de una misma taza.

Para descifrar este acertijo de fragmentos, el proyecto reclamará en su ejecución de una gran inversión de tiempo, pues el proceso será además de lento, muy extenso y exigirá de una absoluta concentración para observar incluso con lupa de aumento o microscopio en mano, de los minúsculos e insignificantes detalles en las ligeras variaciones de color, las muescas de los bordes, la forma en cómo se dibujan las grietas o a su vez estas desaparecen al observarlas a contraluz cuando por fin se unen dos piezas correspondientes y sólo así, ¡Eureka!, la roca volverá a rodar cuesta abajo, para reiniciar el repetitivo proceso de unir fragmentos.

Para este momento, usted Sísifo ya ha descubierto que armar la taza del ejercicio inicial fue sencillo aun cuando faltaron o sobraron trozos y la satisfacción de ver cómo de forma parcial o total se logró reconstruir la tacita, fue inmediata, caso contrario a lo ocurrido al tratar de cosechar los frutos de la restauración del grupo de las tazas propuestas en el siniestro del segundo ejercicio, que resultó en una tarea ardua en la que se empujó repetidamente esa absurda roca a lo alto de la colina erigida en medio del cementerio de tacitas.

Además podría suceder en el camino a lograr ese objetivo, que las autoridades a cargo de supervisar su trabajo le insten a avanzar más rápido aumentando la constante presión, que podría traducirse ya sea en una marcada disminución de la marcha del proyecto, o en un repentino aumento de los errores de clasificación y coincidencia de las piezas; pero si usted Sísifo mantiene la calma, pero sobre todo las miras puestas en alcanzar en algún momento esa cúspide donde la roca deje de rodar cuesta abajo, se llegará a un momento de auto equilibrio mental en el que la velocidad de ejecución aumentará hasta finalmente unir e identificar a que pieza corresponde cada uno de los fragmentos y así proceder al fin con su restauración para dotar a las piezas cerámicas a su estado prístino.

Lejos de estos maniqueísmos imaginarios a los que se pudiera enfrentar un individuo al realizar el ejercicio mental propuesto sobre el estallido de las tazas contra el suelo, la experiencia real de tener que afrontar la gran revoltura de fragmentos, ocurrió de una forma más cruda cuando se presentó la oportunidad de asumir la responsabilidad de dicha tarea del Sísifo, en la que se intervinieron las piezas de un acervo material que en el devenir de su propio proceso histórico, se vieron expuestas a diversos factores de deterioro, que condujeron a su destrucción parcial o total, dando como resultado un enorme cúmulo de tepalcates cerámicos.

Las personas a las que se ha compartido esta anécdota profesional, muestran una justificada incredulidad al enterarse de los detalles de la misma, pareciera que escucharan un relato igual de mítico que el castigo del Sísifo y en un primer momento no magnifican el esfuerzo físico, pero sobre todo el agotamiento mental que existió detrás de ese proyecto, del que muchas de las veces los oyentes de la historia,

increpan con preguntas tales como ¿Cuál es el mérito de haber armado tantas tacitas? ¿No crees que eso cualquiera lo puede hacer? ¿a poco para eso se necesitan estudios? ¿Y eso de qué sirve?

La respuesta, un tanto vergonzosa y decepcionante suele ser un NO, tal vez no exista mérito alguno en realizar una tarea como esta, pues ciertamente es como jugar a armar rompecabezas con infinidad de piezas, que en su ejecución práctica resulta en una actividad repetitiva y agobiante que requiere de una gran cantidad de horas, reflejadas a su vez en avances mínimos y poco tangibles; en efecto, cualquier persona podría realizar esta tarea de forma más eficiente y rápida, pero como ya se mencionó, son pocos los individuos que muestran las actitudes y aptitudes necesarias para tomar dicho reto.

Hubo también quién señaló durante la intervención de las piezas, lo trivial que resultaba como parte de una actividad profesional, el hecho de tratar de unir cientos de tepalcates y fragmentos cerámicos carentes de valor, pues sólo veían en las tazas, una serie de objetos de una valía inferior, en las que se estaba invirtiendo de forma errónea, tiempo, materiales e inclusive un espacio físico, que bien podrían emplearse en otros bienes artísticos o culturales de mejor factura o mayor relevancia y que además requerían de una pronta intervención; mucho se habló también de lo imposible que era lograr armar todas las tazas, seguido de una interminable retahíla de frases negativas que minaban los esfuerzos por rescatar el acervo en cuestión.

Desarrollar el proyecto de las tazas, requirió de paciencia no sólo para unir los fragmentos sino además para ignorar la crítica constante de terceros en torno a la intervención de las tazas, pues las opiniones negativas se hicieron presentes en todo momento generando un ambiente hostil y desalentador, en el que constantemente se le restaba importancia al acervo cerámico, por considerarlo insignificante; al narrar esta anécdota, la retrospectiva deja entender que ese pensamiento negativo de algunos individuos, se debe a una profunda falta de conocimiento o de interés en los procesos de intervención en pro del patrimonio, y a su vez frenan o afectan a dichos proyectos al emitir juicios de valor nacidos de la renuencia a no ver la importancia de los objetos que ayudan en la construcción de los conceptos de patrimonio cultural e identidad.

Debido a esa evidente necesidad de realizar la puesta en valor, no sólo del patrimonio considerado como importante o mayor, sino también de aquellos objetos insignificantes u ordinarios que forman parte del complejo entramado del concepto de patrimonio cultural, como lo son las tazas chocolateras de las que sólo por haber muchas piezas iguales, con buen estado de conservación, no se consideraba necesario, ni apremiante llevar a cabo la intervención de las mismas, por lo que se requirió de un proceso de sensibilización para que el público y algunos servidores del museo apreciaran esos objetos inadvertidos o de valor mínimo, con otra óptica desde la importancia que el estudio e intervención de los mismos, tienen en su entrega a las generaciones futuras.

En contraparte, surgieron opiniones favorables emanadas de la curiosidad por conocer los avances del proyecto y saber si se había logrado reconstruir cada taza, lo que causaba un asombro mayor cuando se confirmaba que en efecto todas las piezas habían sido identificadas y se mostraban imágenes en las que se podía constatar el antes y después del estado material de las tacitas, nombre que en su momento y debido al secreto profesional que cubría mucha de la información en torno a la intervención, se le otorgaba al proyecto.

Muchas personas fascinadas al escuchar la historia de estas, trataron de concluir a quién le pertenecían o cómo había ocurrido su destrucción y sólo algunos individuos lograron deducir que el acervo se trataba de las *Tacitas Chocolateras* o simplemente *Tazas Chocola*<sup>a</sup>, nombre que en lo subsecuente se empleará para mencionar a esta roca del castigo que tanto agobio causó al Sísifo; pero lo realmente importante era el hecho de que en cierto modo se había logrado abrir una importante discusión en torno a la historia de las tazas, y al entendimiento de que estos objetos de menor interés son dignos merecedores de ser preservados como aquellas grandes obras artísticas, arquitectónicas o monumentales, que suelen ser considerados como importantes.

### **c. La ropa interior y los objetos ordinarios.**

Durante una visita académica al Museo Frida Kahlo en la Ciudad de México, surgió una de las muchas reflexiones que enfrentó y ayudó a repensar la visión personal que en ese momento se tenía sobre el entramado de los procesos en torno a los que se

construía el complejo significado de Patrimonio Cultural, a partir del que se dotaba de valor a los bienes tangibles e intangibles que se habían legado a las generaciones del presente y el futuro a partir de las diversas experiencias ocurridas en el pasado, pues hasta ese instante el constructo propio de lo que volvía valioso a los objetos, anteponía el valor estético de los bienes por sobre el valor material e histórico de los mismos.

Tras el abrumante recorrido por la exposición se vivió una contradictoria experiencia, en la que el público afrontaba dos realidades pues por un lado la propia museografía del recinto conducía al público a contemplar la obra pictórica más representativa de la artista mexicana, en donde podían percibirse los detalles difíciles de observar en una fotografía o en una reproducción. Por otro lado la propia galería adentraba a los visitantes a las áreas en las que se trataba de replicar la cotidianeidad de la época en la que había habitado Frida, a través de diversos objetos que parecieran cumplir principalmente con una función decorativa como utilería de una escenografía quedando relegados a objetos de menor importancia que sólo servían para llenar el espacio y de los que la falta de interés por los mismos, provocaba que el recorrido se volviera acelerado y superficial, centrando la atención en aquellos objetos de más alto valor estético o histórico.

Qué valor edificante tendría entonces contemplar las plantas decorativas o las figurillas de arcilla esparcidas por diversos rincones del museo, cuál sería la importancia de poder ver las cucharas de madera, los platos, las tazas, los jarrones y las grandes ollas de barro cocido, colocadas sobre mobiliarios de inusuales y chillantes colores, qué justificaba la importancia de muchos de estos objetos que aparentaban una hechura sencilla o carente de valor, y que con mucha facilidad podrían encontrarse en otros entornos de la vida cotidiana actual como mercados, ferias artesanales, o bazares de antigüedades.

Cierto es que algunos objetos como el caballete con el que Frida pintaba, la cama con el dosel de espejo, o el propio corsé de yeso que la artista usó e intervino por mano propia, resultaban fascinantes por el hecho de ser objetos icónicos, reconocibles y relacionados íntimamente con la vida de la artista como testimonio de su existencia, de sus luchas internas y de una serie de bemoles con el que las personas pueden

identificarse y que hacen de Frida un personaje que causa admiración y orgullo. Pero y entonces que sucedía con el valor subjetivo que se le otorgaba al resto de objetos ordinarios y sencillos, ¿eran sólo parte del atrezzo con el que se nos contaba parte de la existencia de Frida?

Al hablar de la presencia de estos objetos dentro de un museo Castaneda-López (2018) invita a responder dos preguntas: la primera, sobre el por qué los objetos se produjeron en un determinado contexto y la segunda, qué fue lo que motivó a su creación. Además propone una reflexión sobre el objeto en exposición desde el punto de vista del diseño, usando como ejemplo la presencia de una lámpara de equis características, que formaba parte de una colección de objetos ordinarios, y que en un momento dado es visitada por alguien que en su hogar tenía otra lámpara funcional, exactamente igual, con las mismas características a la exhibida.

A partir de este ejemplo la cuestión principal debiera ser por qué ese objeto insignificante y común de la cotidianeidad, como lo es una lámpara por ejemplo, se vuelve valioso, para llegar a formar parte de una exposición como objeto de arte; la autora señala, que es necesario hacer un ejercicio crítico para entender a la lámpara ya no sólo como objeto por su función utilitaria, sino además porque ese objeto es la evidencia invaluable, que contiene todo ese cúmulo de información sobre su actualidad pero sobre todo del contexto para el que fue creado (Castaneda-López, 2018).

Años más tarde con un mayor entendimiento de los bienes que construyen el concepto de Patrimonio, se realizó una nueva visita al museo y se encontró que el guion museográfico poco había cambiado pues los mismos objetos ordinarios seguían cumpliendo su función de ambientación, pero en medio de esta atmosfera empleada para narrar una época pasada, se encontró la apertura de una sala en la que para sorpresa propia, exhibían la indumentaria personal de la pintora, donde además del calzado y los vestidos se sumaban objetos, las joyas o los accesorios usados en vida por la artista; en un momento al recorrer las vitrinas de aquella exposición, se notó la presencia de tres maniqués portando la ropa interior que Frida hubiera usado en vida.

Es posible que durante la primera visita, de haber observado estos objetos, la pregunta central hubiera sido ¿en qué instante una cosa tan simple y ordinaria, se convirtió en un objeto de admiración y contemplación dentro de un museo? Afortunadamente la reflexión surgida en aquella primera visita al Museo de Frida, permitido durante este nuevo encuentro con esos elementos invisibles, ordinarios, insignificantes, con los que día a día el público del museo convive, observarles con otros ojos, percibiendo a estos bienes ya no como objetos sencillos que desde su insignificancia cumplen con una simple función decorativa, pues ahora se entendía toda la carga material, histórica y estética que potencialmente podía contener cada uno de esos elementos, ayudando a contar la historia no escrita o poco conocida sobre Frida.

Extrapolando las palabras de Castaneda-López (2018), al entendimiento del por qué algo tan ordinario se vuelve un objeto digno de ser preservado y exhibido como parte de una colección, cada bien dentro del Museo de Frida ayudaba a entender la figura del personaje como una artista, pero además como la mujer y persona que usaba cotidianamente estos objetos, que son valiosos no sólo por la función utilitaria para la que se concibieron, sino además como producto del contexto de la época en la que fueron creados y empleados.

En el caso propio contexto de la vestimenta de Frida, esta permite conocer el estilo de vida de un periodo histórico al poder identificar a través de la indumentaria la usanza de la época, ayudando en la legitimación y construcción de la historia desde un punto de vista, que narra a través del potencial contenido en esos bienes, los eventos ordinarios de la vida de Frida que permiten visualizar y entender a la persona que cocinaba en esas ollas o cacerolas, que tomaba un café por la mañana mientras comía en esos platos, o que regaba las abundantes plantas de sus jardines usando esos coloridos vestidos.

Al igual que ocurrió con los objetos del Museo de Frida, las tazas chocolateras nacidas en el contexto de una desaparecida época pretérita, eran por sí mismas un testimonio tangible, que a través de su existencia y entrega a las generaciones del presente y del futuro, ayudan a legitimar algunas conductas o actividades vividas por la comunidad específica para la que fueron creadas, en este caso la orden religiosa de los

franciscanos que cohabitaron en el antiguo Colegio de Propaganda Fide de Nuestra Señora de Guadalupe, quienes empleaban estos objetos insignificantes, con el primordial propósito de ingerir bebidas preparadas a base de cacao, azúcar, canela y leche, lo cual se puede adivinar por la decoración tipográfica de las mismas en las que se puede leer el vocablo “Chocol<sup>a</sup>”, asociada comúnmente por su raíz, al chocolate.

Sin embargo, tal como sucede con los objetos ordinarios del Museo de Frida, las Tacitas Chcolateras, son objetos que a pesar de su enorme valor material, histórico y estético, quedan supeditadas a la importancia que recibe toda la obra pictórica, escultórica y arquitectónica resguardada por el museo, por lo cual su valor queda relegado a una jerarquía menor haciendo que los bienes del propio acervo cerámico pasen inadvertidos para una gran mayoría de los visitantes del museo, porque ¿qué valor debe de tener un objeto tan sencillo y simple como una taza?

#### **d. Construyendo el valor de los objetos ordinarios.**

El desconocimiento de estos objetos como piezas clave en la construcción del concepto del patrimonio cultural, se puede asociar a la pérdida o tergiversación de la evidencia histórica en torno a los mismos, debido a que las fuentes documentales a partir de las cuales se pudiera sustentar su puesta en valor, no se encuentran al alcance inmediato de los investigadores ya sea porque su estado de conservación impide la manipulación y consulta de los mismos, o porque forman parte de acervos bibliográficos privados o de difícil acceso, para los cuales se requiere de una ardua gestión burocrática, que aunada a la falta de recursos materiales, limita y entorpece el desarrollo de investigaciones a través de las que se les dote de entendimiento a esos bienes.

Desde el punto de vista profesional de un Conservador-Restaurador, otra razón por la que los objetos ordinarios suelen ser ignorados, radica en el hecho que durante el proceso formativo se crean expectativas inalcanzables, en las que se aspira a intervenir o restaurar las obras en la que los grandes genios del arte volcaron su creatividad, así como las piezas artísticas más emblemáticas, valiosas e importantes de una época, anteponiendo los deseos personales por realizar un descubrimiento único e importante

que pudiera cambiar en demasía el sentido de la historia del arte y por tanto el reconocimiento por la comunidad académica que aplaude la revelación de esa nueva información asociada al patrimonio intervenido.

Y aunque la puesta en valor del patrimonio y la construcción del conocimiento relativo al mismo se vale del hallazgo de valiosos vestigios, ocultos por el propio artífice o por los personajes relacionados con el devenir histórico de las obras materiales, como son por ejemplo los indicios, inscripciones o firmas, encontradas en el reverso de los lienzos o soportes de un cuadro, bajo las capas pictóricas de algunas pinturas y en los intersticios de los marcos, o como sucede en el interior de algunas esculturas policromadas, en las que durante su manufactura, se escondían reliquias u ofrendas de granos y semillas así como cartas, extractos de expedientes o contratos, que revelaban información sobre la advocación o la hechura de las mismas, dichos hallazgos no ocurren con una alta frecuencia.

Sin embargo la posibilidad de intervenir piezas artísticas de un alto valor o de realizar un descubrimiento significativo, es una idea romántica y cursi que dista mucho de la realidad, pero que tiene una marcada presencia durante el proceso formativo e inclusive durante la vida profesional, porque ¿quién no desearía pasar a la historia por haber realizado un hallazgo o una intervención de tal magnitud? Es pues la permanencia de ese pensamiento al plantear proyectos en pro de la salvaguarda del patrimonio, lo que inclina la preferencia profesional por intervenir aquellos bienes de gran valor, relegando a los objetos ordinarios a una agónica espera por ser intervenidos, lo que de no ocurrir en el peor de los escenarios, podría terminar con la total pérdida de esos valores.

Por tanto al hablar del ser y hacer de un Conservador- Restaurador, no sólo se tiene que pensar en el hecho de intervenir por intervenir los bienes patrimoniales, como parte de una metodología cuadrada, regida por una serie de métricas e instructivos que deben seguirse al pie de la letra, pues llevado a la práctica profesional resulta en algo más complejo pues el Conservador- Restaurador, trata de entender más allá de las cuestiones formales evidentes, como la naturaleza de las materias primas, las técnicas artísticas, artesanales o industriales empleadas durante su proceso de manufactura,

así como la forma en cómo los elementos externos actúan sobre la obra traduciéndose en potenciales deterioros, sino que además busca alcanzar cuestiones como los detalles históricos, culturales, sociales e inclusive mágico-religioso relacionados con el contexto de los propios bienes, lo que permite que se dé la apertura de nuevos canales para que futuros investigadores y académicos de diversas áreas, que pudieran mostrar interés en ese patrimonio, tengan la oportunidad de estudiarlo y entenderlo desde otra visión sin representar una amenaza para la integridad de los propios acervos preservados por las instituciones que promueve su mecenazgo, y que procuran la conservación del patrimonio pero sobre todo la puesta en valor del mismo.

Al entender entonces que es necesaria una mirada crítica que permita observar no sólo el estado material de los objetos, sino todo aquel conocimiento potencial contenido en los mismos, es que se pueden plantear y desarrollar proyectos, que sean benéficos no sólo para las instituciones que lo preservan, como el de las tazas chocolateras, que permitió conocer el estado real de cada unidad cerámica y que además jugó, en favor de una verdadera puesta en valor de los objetos del propio acervo en el que para entender el contexto de las tazas en su papel de objetos ordinarios, se requirió, de primero atravesar por un profundo berenjenal de hipótesis y supuestos, en su mayoría imposibles de comprobar, por la ausencia de información en torno a las mismas, para las que la única respuesta válida para justificar o rellenar los faltantes y lagunas del conocimiento, eran como decía Nietzsche, las interpretaciones sobre los sucesos del pasado, que pudieran realizarse desde la perspectiva del presente, en el que se estudie la información documentada por diversos autores, que acompañaron y trataron de explicar el proceso evolutivo e histórico de esos bienes.

Por eso la construcción del contexto que confiera un significado de valor a estos bienes materiales, requieren no sólo de la evidencia escrita sobre el entorno en que las piezas Chicol<sup>a</sup> fueron encontradas después de diversas vicisitudes históricas, en las que pudo ocurrir la constante de su abandono y a su vez el proceso de deterioro y supervivencia a lo largo de su vida material, en la que el papel del proceso de rescate e intervención también cuenta como parte de la línea de tiempo que ayude a comprender su propia naturaleza, por lo que es preciso mencionar además de la serie de interrogantes y

reflexiones surgidas durante su restauración, las motivaciones personales manadas desde la experiencia profesional que permitieron manipular directamente el acervo cerámico.

Sin embargo, las conclusiones realizadas a partir de la interpretación de los documentos y la información existente en torno a algunos objetos ordinarios, como es el caso de las tazas chocolateras, concebidas como un bien utilitario, común y burdo para su época, podría resultar en un acto que a parecer personal, podría ser peligroso para la construcción del conocimiento del propio objeto, porque no siempre la información existente sobre el proceso de manufactura de un artículo tan específico como lo es una pieza cerámica es suficiente, o en definitiva no existe.

Si bien cuando se adquiere un objeto ordinario, empleado en la vida cotidiana, raramente se conoce la información sobre su proceso de manufactura, el lugar de procedencia, o las fechas exactas en que estos fueron adquiridos, mucho menos, se cuenta con un inventario que describa en exactitud las características de todos los bienes que conforman ese cúmulo de objetos, remplazables, de los que su deterioro o destrucción, no representan una gran pérdida.

Pero que sucede cuando objetos ordinarios como las tazas Chocol<sup>a</sup>, han adquirido tras un largo proceso histórico, un valor patrimonial por el simple hecho de ser un vestigio perteneciente una época pretérita aun y cuando no se cuente con la información suficiente y precisa sobre los mismas. Podría creerse que el propio museo debería contar con la totalidad de la información de los bienes que exhibe o preserva, pero esto no es del todo cierto, pues inclusive los museos tienen muchas lagunas sobre la información de los contextos de sus acervos, que justifican a través de aproximaciones inexactas, surgidas de la interpretación y las conjeturas de la propia historia, en la que se hacen encajar esos objetos en los diversos escenarios del pasado.

#### **e. La historia a partir de una taza.**

En el año de 2015, para culminar con el proceso formativo de Licenciatura, se presentó la oportunidad de realizar el proceso de servicio social y de residencia profesional

dentro del Museo de Guadalupe, recinto que tras la gestión realizada ante varias instituciones, museos y dependencias gubernamentales del estado de Zacatecas, abrió sus puertas para ayudar en el cumplimiento de dicho requisito.

El museo puso a disposición parte de sus recursos materiales y humanos para desempeñar las labores y actividades desarrolladas en el taller de conservación y restauración del museo, además de prestar apoyo a otras áreas como el departamento de museografía o de mantenimiento. Esta experiencia permitió no sólo la inmersión en la vida propia del museo, sino que además facilitó el acceso, para recorrer constantemente los laberínticos pasillos y áreas limitadas en su acceso a visitantes externos.

Además de poder admirar las obras que tapizaban los muros de las salas de exposición y mucha de las piezas almacenadas para su protección en las bodegas, se fueron revelando algunos de los secretos y curiosidades resguardados por la propia edificación. El interés y el esfuerzo mostrado en las pequeñas tareas asignadas durante la estancia, se conjugó con una necesidad de aprendizaje aunada al deseo por salvaguardar los valores materiales e inmateriales del patrimonio cultural que formaban parte de los acervos de la institución.

Así tras una reticencia inicial mostrada por la jefatura del taller, se comenzaron a asignar tareas más complejas sin dejar nunca de lado la supervisión de las actividades limitando siempre la participación directa en la intervención de las grandes obras que se trabajaban en ese momento en el taller de conservación y restauración, de las que sólo se asistía como observador.

Cuando al inicio de este capítulo se menciona la traición que el Sísifo ejecutó contra los dioses al revelar sus secretos, se hace con la intención de recordar que muchas veces en torno a la investigación existe un velo que trata de ocultar eventos desafortunados difíciles de describir y para los que no se cuenta con la autorización expresa para hablar, así que recordando la pena del Sísifo, se tratará de revelar las ideas ocultas bajo ese velo de confidencialidad de una forma respetuosa y ética.

El primer contacto con el cúmulo de fragmentos que conformaban las tacitas cerámicas que dieron pie a esta investigación, se dio como una fortuita casualidad en el primer mes de estancia en la institución, durante la reestructuración de una bodega de obra, que sería dividida para compartir su espacio con el taller de conservación y restauración; así al organizar el sitio y reacomodar la obra y mobiliario ahí almacenado, fueron movidos un grupo de pesados marcos decorativos de gran formato, así como unas robustas sillas de madera tras los que habían cinco cajas de archivo muerto.

Al inspeccionar las cajas de cartón corrugado, se constató que en su interior había una serie de elementos cerámicos en relativo estado de abandono que se habían almacenado de forma atropellada. Se llegó a suponer dada la premura aparente de su resguardo, la falta de una metodología de clasificación o de un sistema de identificación correcto o mínimo, que dichas cajas se habían escondido a propósito tras el mobiliario para ocultar un error humano, pero dicha idea se disipó cuando se encontró que cada pieza estaba guardada en bolsas de plástico transparente y que algunas de las mismas estaban cubiertas para su protección con plástico de burbujas y que inclusive las piezas fragmentadas estaban divididas en paquetes individuales.

A pesar de que las piezas encontradas parecían haber sido guardadas con ligereza, se observó que existió la intención de remediar y evitar la pérdida de las piezas fragmentadas contenidas en los paquetes, permitiéndoles descansar en espera de que el acervo recibiera la atención necesaria que le dotara de una propuesta de intervención. En la práctica profesional del Conservador-Restaurador, existe la regla no escrita de que al no contar con los recursos suficientes para realizar la intervención de un objeto, es más benéfico para el bien material, el hecho de poner a dormir a los objetos en espacios que favorezcan su estabilización y el mínimo deterioro de los mismos. razón por la que aquellas cajas, dejaban entrever la necesidad de frenar su deterioro en un entorno de condiciones estables como lo era una bodega de obra.

Durante el examen organoléptico de las cajas, se reconoció entre los fragmentos contenidos en los diversos paquetes, la presencia de algunas piezas muy parecidas a los enseres domésticos del ajuar conventual franciscano, que se exhiben de forma permanente en el espacio llamado “Alacena de la loza conventual” dentro de una vitrina

localizada entre el acceso al cuarto de fuelles y las escalinatas que conectan a las instalaciones del propio Museo, con los coros del Santuario de Nuestra Señora de Guadalupe y de la capilla de Nápoles.

Este conjunto de piezas cerámicas, se conformaba por objetos como vasijas, jarras, oliveras, platos y vasos de barro cocido así como de talavera, entre las que destacaba un grupo supernumerario de tazas de cerámica, esmaltadas en color crema, sobre las que resaltaba en tonos ocres y negros una inscripción en caligrafía cursiva en la que se podía apreciar el vocablo “Chocolá”, subrayado a su vez por una línea rojiza. Las tazas en su mayoría íntegras, mostraban deterioros nulos o casi imperceptibles, aunque también se podían identificar piezas similares partidas por la mitad en dos o más fragmentos, mientras que otras presentaban rupturas parciales de sus paredes, pérdida de sus cantos superiores o de sus bases, así como de la asita de agarre.

La sorpresa fue mayúscula al encontrar entre los paquetes de mayor volumen, que además de contener piezas íntegras, guardaban un sinfín de minúsculos fragmentos cerámicos de características similares a las observadas en las piezas completas de otros paquetes. Estos fragmentos bien podrían formar en conjunto un total aproximado superior a la media centena de unidades fragmentadas distribuidas en un enorme rompecabezas, que como ya se expuso durante el castigo del Sísifo, representó la parte más desafiante del proyecto al identificar a qué pieza pertenecía cada fragmento.

El personal del museo conocía la existencia de las cajas de archivo muerto, sabían además que debido al deterioro y grado de conservación de las piezas era necesaria una intervención inmediata, pero llevar a cabo tan monumental faena, era poco probable de suceder en ese preciso momento, al no contar con suficiente capital humano calificado; el museo tenía diversos proyectos en puerta y los recursos materiales estaban destinados y proyectados para ejecutar la intervención de otros bienes que por su importancia le restaban interés y atención al grupo de tacitas.

Tras el primer encuentro con las cajas en la bodega de obra, se reflexionó sobre la situación en que se encontraba este acervo y mientras se realizaban otras actividades propias del museo, se comenzó a planificar un proyecto nacido de la preocupación y el

interés personal por atender la imperativa necesidad de prevenir, revertir y erradicar las problemáticas que pudieran ocasionar la destrucción o pérdida del propio acervo cerámico, lo que llevó a la búsqueda de información existente en torno a dichos bienes.

No obstante, las referencias documentales fueron mínimas al sólo encontrar una ficha breve de descripción de los objetos, se confirmó que sin contemplar las piezas que exhibidas en sala y las cajas de archivo recién encontradas, existían dos bloques de piezas adicionales almacenados de forma separada en otras áreas del museo; el primer bloque extra, se encontró cubierto de un polvillo fino gris en una bodega de material museográfico, bajo las mismas condiciones de embalaje del grupo principal, aunque estas eran piezas de barro cocido y talavera de mayor volumen que presentaban pese a la suciedad acumulada un buen estado de conservación.

El segundo bloque conformado netamente por tazas chocolateras, se encontraba en resguardo en el antiguo cuarto de fuelles a escasos metros de la vitrina de loza conventual, junto a algunas obras pictóricas. El exacto acomodo de las piezas, y el estado de conservación de este acervo cerámico era impresionante; las superficies esmaltadas de las tazas se mostraban limpias e intactas, además de no mostrar deterioro alguno, aunque tras una revisión detallada, se identificaron muescas apenas perceptibles en los cantos y asas de algunas piezas.

Las condiciones de almacenaje del segundo bloque se consideraban hasta ese momento como idóneas para el acervo, sin embargo estas no lo eran pues las tazas se encontraban colocadas sobre un anaquel de estructura metálica, ordenadas sobre delgadas planchas de cartón corrugado. Y aunque en apariencia no existía una problemática tangible que atentara contra la integridad de las piezas del acervo, se hizo evidente el hecho de que el almacenaje de las piezas era incorrecto ya que todas las tazas se encontraban estibadas unas sobre otras, en aparente equilibrio en dos o tres niveles, sin mayor protección, lo que no era conveniente, pues ante la presencia de diversos factores de riesgo antrópicos, un movimiento inesperado o violento del anaquel podía potenciar el riesgo de una amenaza mayor para el conjunto cerámico propiciando su inminente caída.

A *grosso modo*, entre las actividades ejecutadas durante la conservación preventiva del acervo cerámico con la intención de proteger y asegurar su vida material, se realizó la recomendación y ejecución de un almacenaje correcto optimizando los recursos con que ya contaba la institución, para lo que se requirió trasladar las piezas halladas en otras áreas, al taller de conservación y restauración, junto al grupo inicial de objetos encontrados en las cajas de archivo muerto; una vez que las piezas se concentraron en un mismo espacio, se abrieron los paquetes plásticos y las piezas se dividieron en piezas íntegras y deterioradas, posteriormente, se revisó la cédula de inventario escrita sobre cada unidad, se realizó la limpieza y el levantamiento fotográfico de cada una de las piezas o fragmentos encontrados, y se realizó un nuevo embalaje de aquellas que mantenían su integridad o un mínimo deterioro.

Cabe aclarar que el hecho de hablar de forma detallada sobre las especificaciones técnicas de los procesos puntuales realizados durante la implementación de dicho proyecto, es innecesario, pues esto no pretende ser un informe de intervención, sin embargo, es preciso hacer hincapié en la complejidad de estos procesos, a través de los cuales se aborda la naturaleza del patrimonio cultural desde la óptica de la Conservación- Restauración, en la que a partir de una interacción puramente material con los diversos objetos y bienes, pueden surgir interrogantes y reflexiones en torno a los bienes materiales e inmateriales que al desarrollarse a través de un proceso de investigación, dotan de sentido a los mecanismos a través de los cuales se cimientan los conceptos de identidad y de cultura.

¿Cuál era el motivo por el que este acervo se encontraba tan dañado?, ¿en qué momento ocurrió el deterioro de estos objetos cerámicos?, ¿Por qué algunas piezas están completas y otras totalmente destruidas?; esas fueron algunas de las diversas interrogantes que surgieron al vaciar los fragmentos de las piezas mezcladas sobre la mesa de trabajo, e inclusive de una forma poética la pregunta que más intriga causaba, era el hecho de saber ¿cuáles eran las historias que se habían contado en torno a esas tacitas?, ¿A quiénes les habían pertenecido? ¿Quién las habían usado para calentar sus manos del frío mientras disfrutaban de una bebida caliente?

De forma inicial se buscaron hipótesis para justificar los cuestionamientos sobre las causas de detrimento del propio acervo, se atribuyó como causa natural de deterioro, al propio devenir histórico de la vida utilitaria y material de las piezas en el que estas sufrieron a partir de su constante uso, un desgaste natural como ocurriría con las tazas que tras su habitual empleo en el hogar se despostillan, rompen o rayan.

Además se mencionó como factor de deterioro del acervo cerámico conventual, a las diversas transformaciones arquitectónicas que el inmueble había sufrido desde su creación hasta nuestros días, así como del propio abandono que sufrieron los bienes personales, académicos y eclesiásticos, durante la exclaustación de la orden religiosa que ahí habitaba, así como de la negligencia por desconocimiento con que fueron manejados los bienes encontrados en la edificación durante los diversos usos de suelo, que esta experimentó hasta convertirse en el actual Museo de Guadalupe, en el que tal vez durante sus inicios, las piezas del ajuar conventual, hubieran sufrido un incorrecto manejo por parte de personal no capacitado así como errores museográficos o de almacenaje.

Pero como ya se mencionó, esto fue sólo una de las diversas interpretaciones que surgieron a partir de la lectura realizada a la sucesión histórica de los eventos ocurridos en el contexto espacio temporal del entorno arquitectónico donde el acervo fue encontrado y del que las tazas chocolateras son a la vez en su papel de objeto ordinario, testigo y vestigio, mediante los que se pueden inferir conocimientos a partir de la carga material, estética e histórica en ellos contenidos, que a su vez permiten realizar no sólo la puesta en valor de esos bienes como objetos dignos de ser preservados por todas las virtudes materiales e inmateriales asociadas a ellos, sino que además ayuda en la legitimación del patrimonio como vestigio de un grupo humano-social que empleaba en su día a día las tazas, a partir de las cuales se puede validar y construir la propia historia.

Durante una jornada de trabajo con los fragmentos cerámicos en el taller de restauración se recibió la visita de la Dra. María del Consuelo Maquivar, con quien se tuvo una breve conversación de la que se surgió uno de los comentarios más significativos que hoy se trae al tintero y que por meses permanecería dando vueltas

entre las ideas surgidas al trabajar con las tacitas, pues para sorpresa de la Investigadora al contemplar el trabajo realizado con los fragmentos, tomó una de las tazas con menor deterioro y se detuvo a leer la palabra “**Chocol<sup>a</sup>**” impresa en su superficie, tras lo que mencionó: Qué curioso que habiendo tanta tacita chocolatera, muchas de las órdenes religiosas como la de los franciscanos, tuvieran prohibido tomar chocolate (Maquivar, M. del. C., comunicación personal, Abril de 2016).

Al recordar las palabras de la Doctora Maquivar, se puede observar la existencia de una contradicción entre lo que la historia escrita puede hacer creer sobre una actividad cotidiana, y la forma en como los hechos factuales sustentados por los bienes patrimoniales pueden llegar a constatar o rechazar, pues por un lado se cuenta con la noción propuesta por la investigadora, en la que afirma que el consumo de chocolate se encontraba prohibido dentro de algunos entornos, y por otro lado se muestra la presencia de un grupo super numerario de objetos cerámicos que forman parte del acervo **Chocol<sup>a</sup>** protegido por el Museo de Guadalupe.

La idea surgida de esta breve charla se instaló junto al resto de nociones que de forma recurrente surgían al realizar el manejo de las tazas dañadas, sin embargo, fue esa idea, la que de cierto modo se convirtió en el eje vertebral en torno al cual, se pensó y estructuró la presente investigación, sirviendo como punto de inicio en la construcción de la historia a partir de una taza.

Es importante además, al hablar sobre este acervo, recordar la breve palabra **Chocol<sup>a</sup>** que se puede observar en la sencilla decoración de la superficie de las tacitas, pues al haber entre ella y la propia palabra chocolate una raíz común, se puede notar el enorme parecido que comparten ambas voces, lo que hace que de forma directa se dé una relación que ha provocado que al conjunto de tazas se les llame también como las tazas chocolateras, lo que, desde el contexto de la actualidad y debido a su similitud, podría ser algo lógico al tratarse de un objeto destinado para el uso del consumo de bebidas, pero que al recordar que ambas palabras florecieron en el crisol de los sincretismos culturales del proceso de conquista y colonia, durante el que surgieron múltiples palabras con una semejanza muy marcada, pero con significados diametralmente opuestos o ajenos, lo que podría dar pie, al escuchar ambas palabras,

al hecho de cometer un erróneo ejercicio de semántica en el que la palabra Chocol<sup>a</sup> podría tener un nuevo valor ya olvidado en espera de resurgir.

**f. De capilla a convento, de convento a museo: breve historia del Colegio de Propaganda Fide de Nuestra Señora de Guadalupe.**

Las tacitas cerámicas, consideradas por algunos dentro del concepto de objetos ordinarios, insignificantes, o carentes de valor, son un importante testimonio, a través del que se puede narrar mediante los conocimientos latentes contenidos en su historia, su estética y su materialidad, parte del diario acontecer de un grupo de individuos, que habitaron el entorno arquitectónico que hoy en día es ocupado por el Museo de Guadalupe, institución que en su devenir histórico, ha tenido a bien preservar y conservar los bienes patrimoniales que fueron propiedad de aquellos personajes que habitaron o mantuvieron una relación directa con las diversas etapas temporales del inmueble y que fueron transferidos por diversos mecanismos desde la fundación del Colegio de Propaganda Fide de Nuestra Señora de Guadalupe, hasta nuestra actualidad.

Si bien la institución hoy en día es una de las pinacotecas virreinales más importante del norte del país, por el enorme acervo de tipo pictórico que el museo preserva y a través del que nos hablan en gran medida de la obra artística que durante el periodo Novohispano fue creada exprofeso para la emblemática edificación, ubicada a 7 kilómetros de la capital del estado de Zacatecas, en el centro histórico del municipio de Guadalupe, donde se desarrolló gran parte de la vida conventual de la orden religiosa de los franciscanos y en la que hoy se alberga dicha obra, presentada como parte del atractivo principal del museo, que es visitada además del público regular, por investigadores y autoridades interesados en los acervos (Museo de Guadalupe, s.f.).

Y aunque su principal deber pareciera ser la preservación de la obra pictórica de destacados pintores de la Nueva España como Miguel Cabrera, Gabriel José de Ovalle, Cristóbal de Villalpando, Nicolás Rodríguez Juárez, Antonio de Torres, entre otros, el museo también destina sus recursos para proteger y difundir otros

bienes materiales de menor importancia que en su mayoría forman parte de los vestigios dejados atrás por los propios habitantes del antiguo colegio franciscano y a través de los que se manifiestan parte de los procesos y las técnicas de manufactura de las mismas, así como su valor y presencia en la vida cotidiana de los individuos que las emplearon en su día a día, tal como ocurre con las tacitas chocolateras, las cuales a través de su valor material y estético, permiten afirmar el dominio de la técnica de alfarería, así como la presencia del chocolate en la vida conventual franciscana.

Alcocer (1957) describe en su bosquejo histórico del colegio, el territorio sobre el que se erigió el colegio franciscano como una vasta superficie de 25 km<sup>2</sup> del que actualidad persiste, sólo un pequeño terreno fraccionado entre el Templo de Nuestra Señora de Guadalupe, la edificación que alberga al museo de Guadalupe y el reducido colegio donde aún persistían miembros de la orden franciscana y del que se han perdido los terrenos donde se localizaban las huertas y los establos útiles para la subsistencia de los frailes y que hoy en día, han sido devorados por la mancha urbana del municipio.

En las tierras propiedad de la familia Melgar, inicialmente había una pequeña ermita en ruinas dedicada a Nuestra Señora del Carmen y fue gracias a Jerónima de Castilla, viuda de Melgar, que los frailes misioneros que habían llegado al emplazamiento provenientes del Colegio de la Santa Cruz en Querétaro, recibieron la cesión de propiedad de las tierras para que los capellanes construyeran ahí, una sacristía y una vivienda; la antigua ermita se reconstruyó durante la década de 1670 y su advocación fue dedicada a la Virgen María bajo el título de Guadalupe recibiendo su licencia eclesiástica el 16 de enero de 1677 (Alcocer, 1957).

Con la seguridad de contar con la propiedad de las tierras, los frailes lograron que el Papa Inocencio XI diera la facultad para establecer allí una cofradía en honra de María Santísima de Guadalupe proyecto que se inició pero no culminó; aquella construcción se empleó como el hospicio, con la intención de recibir y hospedar a los misioneros que transitaban por el territorio zacatecano en la ruta

de su viaje evangelizador y colonizador del norte de México, también conocido como el Camino Real de Tierra Adentro; dieciséis años después de la fundación de la cofradía, se gestionó y diligenció en 1700, la cesión del espacio donde el 9 de Septiembre de 1702, se fundó, junto al Santuario de Nuestra Señora de Guadalupe un hospicio bajo el mismo título, para que vivieran de dos a tres religiosos y pudieran curarse los misioneros que enfermaban en Coahuila y en el Nuevo Reino de León; así mismo el hospicio permitiría que los religiosos franciscanos se encontraran más cercanos a los indios y gentiles del norte, lo que era una necesidad apremiante (Alcocer, 1957; de Espinoza, 1964).

Los cronistas de la época indican que edificar las diversas etapas del santuario y del hospicio, cubrir el sustento de los misioneros y las subsecuentes obras constructivas, se logró gracias a las limosnas, donativos y oblaciones que realizaban a los religiosos, los feligreses y los opulentos mineros que habían encontrado en las vetas Zacatecanas abundante riqueza y que vivían cerca de la Ermita de Nuestra Señora de Guadalupe o en los poblados vecinos (Alcocer, 1957; de Espinoza, 1964); hoy día algunas áreas expuestas de la fábrica del convento, donde los muros sin aplanados a la cal, que no cuentan con otro acabado que la propia piedra, permiten observar las etapas de edificación, al ser notables los cambios de materiales constructivos de la obra, pues estos se adquirirían poco a poco mediante los donativos recibidos, de ahí el nombre de muros de limosna.

El día que se concedió la licencia para fundar el hospicio, se extendió ante el rey, la petición para convertir el hospicio en un Colegio Apostólico; es de suponerse que los religiosos interesados en aumentar en tamaño al Santuario aprovecharan cualquier ventaja para lograr su cometido, usando inclusive como mecanismo para convencer a las autoridades eclesiásticas y gubernamentales para que autorizaran la construcción del nuevo colegio, de la buena voluntad que los propios pobladores vecinos de la Ermita, mostraban a los misioneros en forma de donativos, además de que se habían ofrecido como mano de obra para la construcción por lo cual la edificación no representaría ningún gasto ya que

“sin que para esta fundación sea necesario que la real hacienda costée [sic] nada, por haber en la referida ermita iglesia de bóveda y torre, con bastantes ornamentos para el culto divino; y que la corta vivienda en que han de habitar los religiosos se hará de las limosnas que han ofrecido los fieles devotos; y ha suplicado le conceda licencia para que los religiosos misioneros [sic] del Colegio de la Santa Cruz de Querétaro puedan fundar un Colegio en la ermita de Ntra. Sra. de Guadalupe” (de Espinosa, 1964, p. 807).

Al agotar las instancias para lograr dicha edificación y con la licencia del Papa Inocencio XI, Fray Pedro de la Concepción y Urtiaga se embarcó hacia Europa en el año de 1703, según narran Alcocer (1957) y de Espinosa (1964), con la única intención de pedir al rey Felipe V, la autorización para construir el colegio, a sabiendas de que existían cuatro cédulas reales, fechadas el 19 de marzo de 1593, el 3 de abril de 1605, el 14 de julio de 1643 y el 4 de marzo de 1661, y en las que se prohibía explícitamente la fundación de nuevos colegios religiosos; así gracias a la gestión que Urtiaga realiza ante el rey, al exponerle la necesidad de construir un colegio que será edificado netamente de limosnas, sin costarle nada a la corona, el rey accede a derogar por esa ocasión las cédulas reales, autorizando el 07 de marzo de 1704 la construcción del colegio.

Mientras que Urtiaga retorna dos años después a la Nueva España tras recibir la autorización real para fundar el nuevo colegio en tierras Zacatecanas, Fray José Guerra, el religioso que se queda a cargo del hospicio de Nuestra Señora de Guadalupe desde 1704, inicia meses después de la partida de Urtiaga a España, sabiéndose respaldado por la comunidad de fieles y sin contar aún con la cédula real que permitiera la edificación, se adelanta sin perder el tiempo en esperar dicha decisión y comienza por cuenta propia con la construcción de las oficinas conventuales, las celdas, la cerca de delimitación y las tapias necesarias para mantener la clausura del convento para mayor protección de los religiosos que ya habitaban el hospicio (Alcocer, 1957; de Espinoza, 1964).

Cuál es la sorpresa de Fray Pedro de la Concepción y Urtiaga cuando al arribar a la ermita de Guadalupe en 1706, llevando consigo la cédula real que permitía

iniciar la construcción de la obra y haciéndose acompañar por algunos religiosos entre los que se encontraba Fray Antonio Margil de Jesús fundador del Colegio del Cristo Crucificado de Propaganda Fide de Jesús en Guatemala, encontrar que un par de años atrás, ya se había iniciado la obra, aunque esta no se había concluido del todo; este hecho pudo resultar a los ojos de la corona en una monumental obra pues oficialmente se logró en poco más de un año gracias a la astucia de Fray Guerra, que permitió fundar el colegio en tiempo récord (Alcocer, 1957).

La presencia de Fray Margil en el hospicio de Guadalupe, se debía a que al regreso de Urtiaga a la Nueva España, recibe la orden del comisario general de Indias, para que Fray Margil dejara sus ocupaciones y se pusiera de camino a Zacatecas pues supliría como presidente in capite, al principal gestor del colegio quién no podría asistir a encabezar la fundación del nuevo colegio, razón por la que encontrándose Margil en Guatemala, obediente parte junto a Fray Urtiaga para fundar el Colegio, lo que ocurrió el 12 de enero de 1707, recibiendo el nombre de Colegio de Propaganda Fide de Nuestra Señora de Guadalupe (Alcocer, 1957; de Espinoza, 1964).

El nuevo Colegio de Guadalupe se convirtió, tras la fundación en 1683 del Colegio de la Santa Cruz en Querétaro y en 1701 del Colegio del Cristo Crucificado de Propaganda Fide de Jesús en Guatemala, en el tercero de siete colegios-seminarios de propagación de la fe, construidos en territorios de la Nueva España; y aunque la fecha oficial de fundación ocurre a principios de 1707, Fray Margil trabajó en los años posteriores en reestructurar lo ya construido y en ampliar la fábrica del convento-santuario, a expensas de los donativos y de la mano de obra que la comunidad les proveía, por lo que en realidad la construcción del templo de Nuestra Señora de Guadalupe, finalizó en 1721 (de Espinoza, 1964), mientras que la edificación total del inmueble que albergó el colegio por casi 150 años, finalizó hasta 1784 (Frejes, 1834, como se cita en Alcocer, 1957).

Es importante mencionar que para entender la historia de los colegios religiosos de la orden franciscana en los que se formaba a los propagadores de la fe, los historiadores y cronistas de diversas épocas, han dedicado cientos de horas para estudiar y desentrañar los múltiples procesos sociales, económicos, políticos, culturales y espirituales gracias a los cuales se fundaron instituciones como el Colegio de Propaganda Fide de Nuestra Señora de Guadalupe, sin embargo este trabajo no pretende ser una monografía sobre el propio colegio o la orden franciscana, pero es necesario hacer alusión a algunos hechos en los que brevemente se narra la fundación del colegio, para generar una posible interpretación sobre el contexto en el que aparecieron las tacitas chocolateras.

En primer lugar se puede entrever el hecho de que los religiosos contaban con la buena voluntad de la población a la que daban comunión en el santuario y de quienes recibían limosnas tan generosas que permitieron la construcción de un inmueble de la magnitud del Colegio de Propaganda Fide de Nuestra Señora de Guadalupe; y por tanto al contar con dicho favor, poseían además cierto poder adquisitivo que les otorgaba la facilidad de conseguir o mandar a fabricar, artículos para la vida cotidiana entre los que probablemente se hallaran objetos elaborados en barro, cerámica o talavera, como platos, vasos, vasijas, jarrones, oliveras o tazas, con los que los religiosos recibían sus alimentos y bebidas.

Ya en la Nueva España se contaba con gremios de alfareros, que producían desde 1532 alfarería vidriada en la ciudad de Puebla, y fue gracias a los propios religiosos de las órdenes de dominicos y franciscanos, que fueron traídos desde España, maestros alfareros que instruyeron a los naturales de la región en el oficio artesanal de la cerámica y la alfarería, para fabricar elementos decorativos y utilitarios que se emplearían en los conventos, sin embargo la información sobre estos objetos es somera, por ejemplo el sitio del INAH, informa en una muy breve descripción sobre la alfarería vidriada, a la que corresponden las Tazas Chocolateras, que el lugar de procedencia de las mismas se remonta a los talleres de alfarería de la ciudad de Aguascalientes. Por otro lado el propio Museo a través de su plan de manejo informa de forma inexacta que las tazas datan del

periodo comprendido entre los siglos XVIII y XIX e inclusive afirman que una de las principales problemáticas a las que se enfrentan como institución es la pérdida de la información histórica sobre los acervos que conservan, entre ellos el conjunto de bienes cerámicos (Difusión INAH, s.f., Museo de Guadalupe, s.f.).

En segundo lugar se puede entender por qué existe un grupo de más de 200 tazas Chicol<sup>a</sup>, en el sentido que la vida cotidiana del convento, mantenía un alto flujo de visitantes que en primer lugar participaban como mano de obra en la construcción del convento o que estaban encargadas de la elaboración de las obras pictóricas que tras los años fueron adornando las paredes de los claustros y pasillos. Y aunque en sus primeros días el colegio se pensó como un hospicio capaz de recibir un reducido número de religiosos, esto no limitaba su capacidad de poder hospedar a los misioneros que iban de paso en su camino hacia el norte y ocupaban un refugio para descansar o recuperarse en medio de su viaje, no obstante la idea de recibir a un mayor número de miembros, estuvo siempre presente, lo que finalmente ocurrió una vez que el hospicio se transformó en colegio y se dio el florecimiento de la congregación de frailes; al mismo tiempo se debe considerar las condiciones climatológicas del lugar donde se edificó el convento, pues bajo las características del propio clima seco semidesértico que caracterizaba a la Ermita de Guadalupe, los inviernos eran helados e instaban a que los frailes consumieran bebidas calientes para apaciguar el intenso frío.

Morales (2008, como se cita en Muñiz, 2016) hace referencia al hecho de que la comunidad de religiosos de un colegio de propagación de la fe, que tenían como principal misión la formación de evangelizadores, era mayor en número a aquellas pequeñas comunidades de religiosos que administraban los sacramentos en las provincias, en las que solían cohabitar hasta ocho frailes, sin embargo en el caso de los colegios apostólicos, la comunidad llegaba a conformarse por un mínimo de 33 religiosos de los cuales sólo 4 de ellos podían ser hermanos legos, o que no habían sido ordenados como sacerdotes y apoyaban en el mantenimiento del colegio, mientras que el resto dedicaba su labor a predicar el evangelio, a confesar a otros frailes y a los feligreses y a

enseñar la fe. Tiscareño describe que “este Colegio [el de Guadalupe en Zacatecas] siempre ha tenido una Comunidad de treinta á [sic] cuarenta sacerdotes, y otros tantos entre corista [sic], novicios y legos” (1905b, p. 153).

Como ya se mencionó, el Colegio de Propaganda Fide de Nuestra Señora de Guadalupe, se mantuvo en operaciones por un periodo de poco más de 150 años, hasta que en 1859 el General González Ortega, anticipándose a las promulgación de las leyes dictadas durante el gobierno de Juárez, decretó el 21 de Junio de 1859 la llamada Ley de los Conspiradores, en la cual daba un certero golpe contra las instituciones religiosas que se encontraban en Zacatecas, al eliminar todas las garantías a sus derechos pues se consideraba que el clero era la causa de la guerra entre conservadores y liberales (Tiscareño, 1905b).

El decreto emitido por González Ortega, amenazaba a los religiosos que estuvieran en contra de la constitución de 1857 o que condicionaran los sacramentos con la intención de coaccionar a los feligreses en su favor, con el propósito de la devolución de los bienes eclesiásticos que ya habían sido adjudicados por el estado, a cometer ante las leyes eclesiásticas el delito de apostasía o negación de su fe, o caso contrario a sufrir la pena de muerte; lo anterior es narrado desde la óptica de Tiscareño (1905b), quien da testimonio de su sentir al afirmar que esta orden representaba el exterminio de la clase más respetable de la sociedad.

Tiscareño enuncia además el hecho de que el día que el decreto fue publicado, “salieron de la ciudad todos los sacerdotes, huyendo del peligro que amenazaba su vida; y á [sic] su ejemplo lo fueron haciendo después casi todos los sacerdotes del Estado donde mandaba González Ortega” (1905b, p.510); no obstante, quince días después el 7 de Julio de 1859, se promulgaron las Leyes de Reforma a través de las que se dictaba la separación de la Iglesia y el Estado y que incluían como parte del paquete legislativo la Ley de Nacionalización de Bienes Eclesiásticos, que determinaba de forma obligatoria en su artículo quinto y sexto, que en todo el territorio de la República Mexicana se suprimían las órdenes religiosas de cualquier denominación o advocación, con lo que se

iniciaba el proceso de exclaustación de monjas y frailes y la prohibición de la existencia, fundación y erección de nuevos conventos o claustros (Ministerio de Justicia, Negocios Eclesiásticos e Instrucción Pública, 1859).

Esta ley implicaba además la clausura de los conventos y propiedades de la iglesia, lo que fue reforzado por la ley dictada el 11 de agosto de 1859 llamada Ley de Exclaustación de Monjas y Frailes, con la que terminó por obligarse a los franciscanos que habitaban el Colegio de Guadalupe a que abandonaran la edificación el mismo año que se promulgó dicha ley, Así “cuando se promulgó el decreto de exclaustación, los frailes dejaron el monasterio; cada novicio y algún corista llevaban á [sic] cuestras su morral, su hábito y un pedazo de pan; el decreto inexorable prohibía extraer cualquiera otro objeto” (Tiscareño, 1905b, p. 106) razón por la que todos los objetos y bienes quedaron abandonados por la premura con que los religiosos habían dejado el recinto.

Es de vital importancia señalar el curioso hecho de que durante el proceso de exclaustación, los religiosos del Convento Guadalupano muy apreciados por la comunidad, fueron los últimos en resistir la exclaustación y durante el proceso de la misma, habitaban según Tiscareño (1905b), ciento cuarenta religiosos de la región, razón por la que nunca fue necesario traer misioneros de España como ocurrió en otros colegios de propaganda fide, pero que resultaba contradictorio a la afirmación que el mismo autor hacía al mencionar, que el promedio de religiosos que habían vivido en el colegio era no superior a 40, sin embargo al revisar el listado de la nómina de los religiosos que finalmente fueron exclaustados el 1ro de Agosto de 1859, sólo se enumera un total de 116 religiosos entre los que se encontraban:

- 50 Sacerdotes.
- 24 Coristas.
- 15 Laicos.
- 2 Novicios de corona.
- 2 Novicios laicos.
- 1 Niñado.

- 22 Donados.

Esta nómina de religiosos, sin lugar a duda permite observar la necesidad del colegio de tener en su existencia tantas piezas cerámicas como las tazas Chocol<sup>a</sup>, además permite entender la importancia que las tacitas fueron adoptando al haber sobrevivido no sólo al éxodo de la exclaustración que enfrentaron los religiosos, sino a varias situaciones futuras; y hablo de una cierta importancia porque quiere decir que las personas que fueron encontrando dichas piezas, se preocupaban por conservarlas, caso contrario al resto de elementos como los platos o los vasos, de los cuales apenas sobrevivieron un par de ellos.

Tras la salida de los religiosos durante la exclaustración de 1859 debido a las leyes de Juárez, el edificio que acogía al convento fue tomado en propiedad por el gobierno del estado, quien al considerar que algunos espacios del edificio eran suficientes para fraccionarlos, cedió el uso del inmueble para cumplir la función temporales de vecindad, caballeriza y fábrica de cerillos; sin embargo los franciscanos regresaron años después a ocupar una porción de los claustros que siguió funcionando como colegio-seminario (Mediateca INAH, s.f.).

Esa restitución probablemente aconteció a la par de la ocurrida en 1880, durante el segundo gobierno del General J. Trinidad García de la Cadena, quién restituyó a la comunidad franciscana parte de los bienes que les habían sido despojados así como la legítima propietaria del templo de San Francisco, el cual le había sido cedido en propiedad tras la exclaustración de la orden. Tiscareño (1905a), narra que al general se le recomendó simular la compra venta de la propiedad,

...pero él, con aquel *sansfaçon* [*desenvoltura o falta de ceremonia*] que lo caracterizaba, contesto: «No quiero aparecer como vendedor de lo que en realidad no he comprado; más si conforme á [*sic*] las leyes soy legítimo dueño de esa iglesia, con lo mío puedo hacer lo que quiera, y, en tal caso, mi voluntad es, pasarlo en el mismo precio que lo compré; quiero regalarlo á [*sic*] los PP. Franciscanos que aun [*sic*] viven» (p.67).

Para 1862 el estado, abrió, la Escuela de Artes y Oficios de Guadalupe que quedó a cargo de maestros artesanos, para lograr el progreso de los individuos de la sociedad, dicha escuela contaba con talleres de carpintería, textiles, sastrería, carrocería, fragua o herrería, electricidad, zapatería, dulcería y peluquería. La escuela se mantuvo en funcionamiento con muchas carencias, hasta 1878, año en que el Gral. García de la Cadena, ordenó la creación de un nuevo orfanato en Guadalupe, al cual se anexaría el Hospicio Casa de la Bufo tras su cierre; al nuevo hospicio se integrarían además los talleres de artes y oficios con el propósito de que los huérfanos pudieran convertirse en miembros útiles de la sociedad al contar con una profesión que les permitiera valerse por sí mismos (Amaro Peñaflores, 2009).

Inicialmente el hospicio albergaba sólo a varones, pero en 1881, los espacios sufrieron una reestructuración que permitió al orfanato la posibilidad de asilar también a niñas, manteniendo sus funciones como internado hasta el año de 1971. Simultáneamente a la existencia del hospicio de niños de Guadalupe, en 1908 tras una bula Papal, se da la supresión de los Colegios de Propaganda Fide en el continente americano, pero no así del seminario franciscano, por lo cual un espacio de la edificación continuó cumpliendo con ese servicio hasta nuestros días (Mediateca INAH, s.f., Museo de Guadalupe, s.f.).

El 14 de diciembre de 1917 el resto del edificio que permanecía en clausura, fue abierto al público, a la par del hospicio de niños de Guadalupe, como el primer Museo Zacatecano de Antigüedades del Ex Convento de Guadalupe, hoy Museo de Guadalupe, bajo la dirección del artista plástico Manuel Pastrana; en 1939 la edificación recibe la declaratoria como Monumento Federal, pasando su tutela al Instituto Nacional de Antropología e Historia, y en conjunto con otros museos creados por la misma época, se da la construcción de la Red Nacional de Museos del INAH. Al llegar el cierre del hospicio en el año de 1971, los espacios que eran ocupados por este se adecuan para ser integrados como las nuevas áreas y salas del guion museográfico, de la institución, a través del que se rememoraba la vida cotidiana del antiguo convento (Museo de Guadalupe, s.f., INAH, 2022).

Tras este breve recorrido por la historia de la edificación en que las tacitas Chicol<sup>a</sup> fueron empleadas con el fin de ingerir bebidas calientes, pueden surgir múltiples interpretaciones de los hechos que permitan desentrañar y legitimar la historia del propio acervo y ayudar a darle una explicación a las dudas que surgieron al trabajar con la conservación y restauración del acervo cerámico. Y es que las propias tazas, se han convertido en espectadoras sobrevivientes de un sinfín de sucesos, como la expansión del colegio, la existencia de un terremoto que sacudió al inmueble, de diversas enfermedades y plagas que azotaron a la comunidad, siendo además testimonio de las diarias jornadas que iniciaban a las doce de la noche y se extendía a las primeras horas de la madrugada, calentando con los líquidos que en ellas se vertían las manos de los franciscanos que las usaban en su día a día.

La tacitas también fueron testigo de la abrupta salida de los religiosos durante su exclaustración, fueron olvidadas junto a un enorme cúmulo de objetos utilitarios y contemplativos, que probablemente fueron descubiertos por los nuevos habitantes que ocuparon el edificio y quienes pudieron o no, volver a usarlas, o que al enfrentarlas a aquellos objetos de gran valor, como las pinturas o las esculturas, fueron ignoradas como objetos ordinarios de poco valor o vueltas a ser escondidas en algún rincón del inmueble con el fin de protegerlas de los deterioros y del olvido que con el paso del tiempo comenzaron a hacerse presentes sobre su materialidad, hasta que volvieron a ser redescubiertas por el museo primitivo que en la más noble de sus intenciones, pretendía conservar aquel acervo que por diversos errores humanos a los largo de su historia había sobrevivido a múltiples deterioros, y que más tarde se convertiría en el Museo de Guadalupe, institución que ha permitido transmitir aquellos bienes del pasado, hasta nuestro presente como un bien digno de ser preservado y valorado, pero como ya se dijo, estas son sólo interpretaciones de los hechos que sucedieron desde la fundación del Colegio de Propaganda Fide de Guadalupe, hasta nuestros días y de cómo una pequeña taza, puede ayudar a construir, entender y legitimar la historia.

## CAPÍTULO III. EL CACAO Y EL CHOCOLATE.

### a. El árbol que se volvió un chocolate.

La idea de realizar una investigación en torno a la relación guardada entre el acervo cerámico de las tazas Chicol<sup>a</sup>, con la prohibición del consumo del chocolate al interior de los conventos novohispanos, lleva indiscutiblemente a tratar de entender cuál era la razón por la que el chocolate y a su vez el cacao, eran tan mal vistos por algunos sectores de la sociedad, como lo era el caso de las diversas comunidades religiosas que se instalaron en el nuevo territorio de la corona española y que veían en aquella bebida el elemento que concentraban todo aquel pecado y valor mundano capaz de nublar la moral, el juicio y la buena conducta de los individuos, que se guiaban por los principios y dogmas de rectitud y pureza, dictados por la iglesia para controlar cada aspecto de su cotidianidad.

Pero, ¿qué era esa fascinante bebida que tanto escandalizó a los religiosos y a la sociedad conservadora de la época?, ¿realmente era el chocolate tan malo como se afirmaba para llegar al punto de prohibirlo en algunos entornos?, difícilmente se podrá conocer a plenitud cómo era el pensamiento de los individuos de aquel período; las discusiones y posturas que existen respecto al tema, recaen en polémicas contradictorias de las que se desprenden, las opiniones contenidas en crónicas, estudios y tratados que algunos hombres, casi todos ellos educados por la religión, realizaron como un juicio moral subjetivo, congruente con su bagaje cultural con el que decidían si las cosas eran buenas o malas, sin medias tintas.

Para explicar estas interrogantes se tiene primero que recurrir al significado y por ende a los diversos elementos e interpretaciones socioculturales que se asocian a las palabras **cacao** y **chocolate**, y que estas a su vez fueron adquiriendo en los diversos contextos y periodos históricos por los que atravesaron hasta nuestros días, así pues para contar esta historia será preciso remontarse no sólo a la época novohispana sino un poco más atrás en la historia y el tiempo, cuando el cacao era sólo un fruto que fue alcanzando cierta importancia para las culturas prehispánicas.

Del mismo modo que no se puede responder la interrogante sobre qué fue primero, si el huevo o la gallina, con el cacao sucede algo similar pues para que pueda existir el fruto del cacao del que surgen los granos o semillas de cacao, se necesita primero que un árbol conocido como cacaotero, árbol del cacao o simplemente como cacao produzca esos frutos que en su interior guardan las almendras que al germinarse en un ambiente óptimo, propician la propagación de los arbolitos dentro de un cacaotal o terreno donde abundan dichos árboles, no obstante para fines prácticos se hablará primero del arbolito del cacao antes de poder hablar de la semilla de cacao.

Los conquistadores españoles vieron en el nuevo mundo una suerte de paraíso terrenal con una riqueza y diversidad tan basta, dónde no sólo abundaban especies animales desconocidas para el viejo mundo, sino que también contaba con una flora tan exuberante y rica, que los españoles tuvieron que emular al Adán del Génesis, para nombrar y clasificar a la usanza europea, todas las nuevas plantas que encontraban a su paso en el nuevo territorio, pues se tenía la idea de que lo que no se nombraba no existía; tras la conquista cultural y religiosa, los nativos tuvieron que adaptarse en medio de la confusión y el caos que esto representó, no sólo al nuevo estilo de vida y pensamiento impuesto, sino que también fueron testigos de cómo le cambiaban el nombre a toda la flora y fauna con la que su cultura ya llevaba miles de años coexistiendo y nombrándolos de cierta forma (Coe & Coe, 2018).

## **b. Theobroma: El alimento de los Dioses**

Esta monumental empresa no se realizó de la noche a la mañana, de hecho se extendió por décadas, en las que personajes como Sessé y Mociño, realizaron expediciones botánicas para tratar de clasificar la vegetación del nuevo reino, pero dada la cantidad de nueva información, pero sobre todo al alto costo que esto representaba, que dicha misión no pudo concluirse a la brevedad; no obstante el naturalista sueco de nombre Carl Von Linné o Carlos Linneo, fue el más notable de los viajeros, que innovó el método de la nomenclatura binomial, con el que simplificó y consolidó el proyecto de identificación y clasificación de las plantas de la Nueva España, pues para darle nombre y apellido a las especies se alejaba de los extensos

y confusos nombres en latín y se enfocaba sólo en nombrar al género y a la especie de la planta en cuestión (García Sánchez, 2011).

A pesar de la que obra de Linneo llegó hasta el primer tercio del siglo XVIII, y a partir de ella la nomenclatura binomial se empleó de forma universal para clasificar a todas las especies, es importante mencionar desde este punto la aportación del sueco para entender mejor a esta planta de la que surge el fruto del cacao, que antes de la llegada de Linneo se conocía como almendra mexicana y que científicamente recibía el nombre *amygdala pecuniaria* que se puede interpretar como la almendra del dinero, o almendra monetaria, tal vez por el uso principal de trueque que se le daba a las semillas que se extraían del fruto del cacao (Harwich, 2018), sin embargo según Bastús y Carrera (1862), fue Linneo quién en 1737, bautizó a ese arbolito con el más pomposo de los nombres que se le podía haber asignado a un árbol al que designó como *el alimento o la comida de los dioses*.

En realidad Linneo, usando su nomenclatura binomial, nombró al género de este árbol como *Theobroma* derivado del griego *Theos*, Dioses y *Broma*, alimento o comida, y añadió la palabra de origen náhuatl *Cacao*, para designar a la especie, de ahí el nombre *Theobroma Cacao*, que en conjunto se interpreta como *Cacao el alimento de los dioses* (Coe & Coe, 2018; Harwich, 2018), por su parte menciona que el nombre que Linneo asigna al cacao es una referencia al culto dentro del panteón mitológico de diversas culturas como la maya y la azteca, del que era objeto en su tierra de origen, donde la bebida se ofrendaba de forma ritual a diversas deidades lo que sin lugar a dudas ocurría mucho antes de que el cacao comenzara a ser empleado como moneda.

No obstante los nombres científicos *Amygdala Pecuniaria* o *Theobroma cacao*, no suelen emplearse de forma usual para referirse al cacao propiamente dicho, y aunque la segunda acepción es la forma correcta o aceptada, no se emplea en la práctica cotidiana de un cacao cultor con la frecuencia que probablemente Linneo hubiera esperado, así que como mencionan Coe y Coe, existe un acuerdo no escrito de que “la planta y todos sus productos, antes de procesarlos, se conozcan como

‘cacao’. Después del procesamiento las semillas o almendras, en forma líquida o sólida, se conviertan en ‘chocolate’” (2018, p.25).

### **c. Definiendo al cacao: entre arbolitos y semillas.**

Durante la revisión de fuentes bibliográficas, se observó que las definiciones de las palabra cacao y chocolate, así como de algunas expresiones o palabras que tienen una raíz común con dichos términos, que se encontraron en cerca de 48 diccionarios publicados desde 1609 hasta 1992 que forman parte del *Nuevo Tesoro Lexicográfico de Lengua Española*, han reciclado o repetido información de forma errónea o inconclusa en la construcción de sus glosarios abordando a los términos desde diversas aristas; pero al revisar el Diccionario histórico de la Lengua Española de 1936, se encontró una definición que condensa de forma acertada, las diversas acepciones examinadas en el resto de los diccionarios.

Así pues, el *Theobroma cacao* o simplemente *cacao*, nombra al árbol originario de América, que crece en entornos tropicales, húmedos, con temperaturas superiores a los 16° C pero nunca menor a los 10° C, principalmente en el cinturón ecuatorial, comprendido entre los 20° al norte y 20° al sur de la línea del ecuador (Coe & Coe, 2018), Este árbol suele ser muy delicado y exigente pues no soporta los cambios de temperatura, la luz directa del sol, altitudes mayores a los 300 m sobre el nivel del mar o las fuertes ventiscas o lluvias irregulares (Harwich, 2018).

Este árbol pertenece a la familia de las malváceas y puede llegar a crecer hasta los diez metros de altura; su tronco es liso y delgado y se cubre por hojas alternas lanceoladas, que son duras, grandes y de hasta 20 a 30 cm de largo, de forma aovada y de textura tersa, lisa y lustrosa, que mientras crecen y se desarrollan, muestran la peculiaridad de tornarse en una escala cromática que va del color rojizo, pasando por la gama de los amarillos, hasta llegar a un color verde intenso, contrario al follaje de otros árboles que se tornan en amarillos y rojizas mientras más se acercan al otoño (RAE, 1936; Harwich 2018).

Sobre la superficie del mismo, se da además el crecimiento similar al de las caulifloras, de unas flores diminutas con un tamaño de hasta dos centímetros, de color amarillo con ligeros matices rojizos o encarnados, que presentan la característica principal de las malváceas de contar con sépalos, pétalos y estambres fértiles en cantidades de cinco; tras el proceso de polinización, estas florecillas se convierten en un brote o chilillo, que al madurar da paso al nacimiento de un fruto que crece pegado al tronco principal, presentando la forma de una vaina abombada, elíptica y alargada con aristas que correrán de punta a punta creando de cinco a diez surcos que endurecerán al madurar (RAE, 1936; Harwich 2018).

Estos frutos que surgen pegados a la superficie del tronco, tardan entre cuatro a cinco meses en alcanzar su etapa adulta, más un mes adicional para alcanzar su madurez por completo (Coe & Coe, 2018); al llegar a este punto alcanzan un tamaño aproximado de veinte centímetros de largo y un peso promedio de 400 a 500 gramos, adquiriendo el mismo color amarillo encarnado de la flor de la que surge; los frutos reciben el nombre de drupa o mazorca de cacao y cada una guarda en su interior de 20 a 40 semillas cubiertas por una pulpa carnosa, blanca, de sabor fresco y dulce, que a su vez se unen al centro de la mazorca en grupos de cinco almendras por un cordón o eje central, así al realizar un corte transversal, su interior tiene la apariencia de una flor de cinco pétalos; bajo la pulpa cada semilla se cubre de una cáscara delgada de color pardo llamada tegumento, que sólo se puede retirar de las pepitas tras los procesos de fermentación y secado, al tostarlas mediante el fuego indirecto, para poder realizar la limpieza y eliminación de las cáscaras dando paso al proceso del chocolate propiamente dicho (RAE, 1936; Harwich, 2018).

Es importante mencionar que los árboles cacaoteros son en esencia muy frágiles y requieren de muchos cuidados especiales, así en la práctica tradicional del cultivo del cacao, se piensa que es necesario proteger del sol directo a los cacaoteros, siempre a la sombra de otros árboles mayores; de Acosta (1589/2019) señalaba que este árbol tanpreciado en México como lo es el árbol de la coca en el Perú, “...es tan delicado que para guardarle del sol [no le queme] ponen junto a él otro árbol grande que sólo sirve de hacelle [sic] sombra, y a éste llaman «la madre del

cacao»” (p.125). Y aunque en la actualidad se ha identificado que esto no es del todo cierto, los autores indican que plantar árboles de cacao, a la sombra de otros árboles mayores, juega un papel importante en el proceso de polinización, pues crean un ambiente idóneo, para proteger a las mosquitas que polinizarán las flores de cacao, las cuales requieren de las hojarascas, los frutos y los animales en descomposición, que yacen en el suelo que rodea a los árboles del cacao para así poder nutrirse y cumplir con su misión. (Coe & Coe, 2018).

Además, los árboles son susceptibles al ataque de diversas enfermedades como los hongos que producen la aparición de tumores sobre el tronco del árbol o causan la necrosis de los frutos; el árbol puede ser atacado también por insectos y parásitos, como hormigas, langostas, termitas y por otras mil especies de diversos insectos que atacan directamente al tronco, al follaje y a las flores, llevando al arbolito a su marchitamiento e inclusive a su muerte; finalmente el fruto del cacao se enfrenta al ataque de animales predadores como loros, pájaros carpinteros, ardillas, monos, murciélagos o ratas, que abren por diversos métodos las mazorcas del cacao para comer de su interior la pulpa (Harwich, 2018; Coe & Coe, 2018).

#### **d. El camino del cacao.**

Y tal vez hace miles de años, esto fue lo que llevó a las culturas prehispánicas a descubrir que una vez que la drupa se abre, la sabrosa pulpa que cubre a los granos del cacao se puede comer directamente y que las semillas de gusto amargo se pueden germinar o simplemente dejarse de lado como lo hacen los animales que disfrutan en la vida silvestre de las mazorcas del cacao, pero para el hombre, eso sería un despropósito al no aprovechar las semillas de forma correcta; sin embargo el proceso previo a la transformación del cacao en chocolate, requiere que una vez cortada la drupa, la cual tiene una vida media de una semana antes de entrar en descomposición, se extraigan sus granos cubiertos de pulpa para dar paso a las cuatro fases que son clave en la fabricación del chocolate (Coe & Coe, 2018).

Dichas etapas comprenden procesos casi tan complejos y tardados como lo son la cosecha y el cultivo de las drupas de cacao, y comprenden: 1) **la fermentación**, en

la que las semillas junto a su pulpa se fermentan por cinco a seis días, tiempo en el que la pulpa se vuelve líquida, convirtiéndose en una sustancia parecida al vinagre balsámico que muchos productores tiran pero que tiene usos en la preparación de bebidas y otro tipo de aderezos, y que se separa de la semilla, la cual germina efímeramente para morir por la elevación de la acidez y de la temperatura del entorno la cual debe superar los 45° C. Tras la fermentación se da 2) **el secado**, en el cual las almendras, muertas, se deshidratan al sol durante catorce días, hasta perder la mitad de su peso. Después se da 3) **el tostado**, a una temperatura media de 100 °C durante una a dos horas, tiempo en el que los granos se deben mover constantemente para que estos no se amarguen; y finalmente 4) **el cribado** con el que se eliminan las cascarillas que se desprendieron de la semilla tras el tostado (Coe & Coe, 2018; Harwich, 2018).

Sólo tras este proceso se pueden obtener las habas de cacao, que hasta este punto han perdido parte del sabor amargo y la astringencia que presenta la semilla *in vivo*. Tras el proceso de tostado, también llamado torrefacción, las almendras ya procesadas, adquieren su característico color café intenso y sólo en este momento las habas serán útiles para molerse artesanalmente en un metate o molino, o industrialmente en grandes prensas metálicas con lo que se dará paso a la fabricación del chocolate (Coe & Coe, 2018).

#### **e. Chocolate: de la semilla a la hornilla, de la hornilla a la tablilla.**

Monesma (2021) documenta la labor de un artesano chocolatero español de apellido Brescó, que heredó de su padre y abuelo el oficio manual del llamado chocolate de piedra, mejor conocido en México como chocolate de metate y que consiste en el uso de una piedra para moler las habas tostadas de cacao y obtener con ello un polvillo de sabor amargo, llamado licor de cacao (Coe & Coe, 2018).

El documental sobre Brescó, describe todo el proceso iniciando por el tostado de los granos, el cual se debe realizar por una hora empleando una paila sobre el calor de las brasas de leña de olivo, con la que se consigue abrir las cáscaras de la semilla, luego estas se deben enfriar y verter en un saco de arpilla para proceder a

agitar los granos donde a través de la fricción de los mismos, lograr separar la cáscara, que se eliminará por completo tras el cribado y aireado; una vez limpio el cacao, se procede a moler en un mortero plano de piedra o de metal, donde los granos se prensan con un rodillo ya sea de piedra o de madera hasta obtener el licor de cacao (Monesma 2021).

La experiencia de los Brescó, permite comparar el proceso tradicional Europeo, que emplea una paila giratoria para la torrefacción, y que acelera la limpieza de los granos, con el uso de una arpilla y una criba, además de usar prensas o morteros metálicos para su molienda (Monesma 2021); mientras que el proceso artesanal mexicano inicia con el tostado de los granos en grandes comales de barro o de metal, sobre los que las semillas de cacao se mueven constantemente con una palita de madera, posteriormente los granos se dejan enfriar y se limpian uno a uno durante el descascarillado que se realiza a mano, aprovechando también la cáscara para otras preparaciones; finalmente con el uso de los milenarios metates, que son grandes rocas o lajas planas de piedra volcánica, los granos de cacao tostados y limpios se muelen empleando una piedra o madero similar a un rodillo.

Debido a que estos procesos esenciales son lentos y tardados, la labor del chocolatero, dependerá en demasía de la cantidad de cacao con la que se vaya a trabajar, dividiendo cada una de las fases, en jornadas, así mientras una cantidad pequeña de cacao se puede trabajar en un mismo día, una cantidad más amplia requiere inclusive de semanas para poder procesarse. Como se puede ver tanto en la escena europea como en la mexicana, según Coe y Coe, esta secuencia de pasos primordiales sin importar la industrialización del proceso, “ha estado en vigor por lo menos tres milenios, y aún se la sigue en el mundo moderno” (2018, p. 31).

En la época prehispánica el sabor amargo del licor de cacao era muy aceptado, para la preparación de la bebida de cacao a la cual se le añadían otras especias propias de la región, principalmente pimienta, chile y vainilla, o endulzantes como la miel que obtenían de las hormigas mieleras, de las abejas meliponas, nombradas abejas sagradas por los Mayas, o la miel de agave; entonces el característico sabor áspero y amargo de la bebida preparada con cacao desleído en agua era bien

recibido por los habitantes del nuevo mundo (Harwich, 2018; Coe & Coe, 2018), en cambio para los españoles que no estaban hechos para aceptar el sabor, no fue fácil aceptar la bebida la cual encontraban según de Acosta, asquerosa, porque “tiene una espuma arriba y un borbollón como de heces, que cierto es menester mucho crédito para pasar con ello. Y en fin, es la bebida preciada [en esa tierra], y con que convidan a los señores... los indios” (1589/2019, p.124).

Entonces para convertir este negro brebaje, tanpreciado por los pueblos endémicos del nuevo continente, en una bebida que pudiera ser integrada a la dieta y al gusto de los españoles, estos se dieron a la tarea de suavizar la bebida agregando otros ingredientes, desconocidos en el nuevo mundo hasta su llegada, a la preparación; el primer gran cambio, fue el hecho de sustituir la base de agua, por una base de leche, además la bebida fue endulzada con azúcar de caña y perfumada con canela; por esta razón es que se dice que el chocolate, como se conoce en la actualidad, dulce, cremoso y ligeramente perfumado, es por así decir una invención propia de los españoles que fue perfeccionada por Europa (Harwich, 2018; Coe & Coe, 2018).

El licor de cacao, puede volver a molerse sin adicionar otro tipo de ingredientes, para obtener el chocolate amargo puro, pero si la intención es crear un chocolate semiamargo o dulce, como a la usanza europea, se hace necesario realizar una preparación adicional, compuesta por un endulzante, principalmente azúcar de caña y algunas especias o flores aromáticas, como la canela y la vainilla, ingredientes que se molerán hasta refinarlas en un polvillo uniforme que será mezclado con el licor de cacao para comenzar a realizar una segunda, tercera y hasta cuarta molienda; y aunque estos ingredientes pueden variar o complementarse con otros, son azúcar, canela y vainilla, los elementos principales que se indican en las múltiples recetas para preparar el chocolate (Harwich, 2018).

Durante las moliendas de los granos para convertirlos en el licor de cacao y de aquellos ingredientes que se desee adicionar a la preparación, se requiere que la piedra o el metate empleado esté caliente, esto se logra calentando la piedra sobre un comal a fuego indirecto, o poniendo bajo el metate unas brasas o carbones encendidos, para activar con el calor y la fricción del rodillo la parte grasa contenido

en el licor, para así fusionar todos los ingredientes en una sustancia uniforme, homogénea y semilíquida, llamada pasta, que se manipula para crear las pastillas, tortas, o ladrillos de chocolate, que comercialmente reciben también el nombre de barras tabletas o tablillas, que se pueden formar rústicamente a mano o fabricarse con el uso de moldes de formas, circulares o rectangulares; sin embargo si el metate está frío, los ingredientes y el licor de cacao se volverán un polvo friable (RAE, 1936; Monesma, 2021).

Cuando se producen grandes cantidades, las pastas se van guardando hasta juntar una cantidad suficiente, en una olla chocolatera que se mantiene a baño maría, a una temperatura promedio de 30° a 33°C; el líquido brillante que se obtiene al baño maría puede ser vertido en los moldes que deben agitarse a sacudidas para eliminar las burbujas de aire que se generan en el interior, esto permite que el chocolate sea uniforme, lustroso y que se destaque en su apariencia, del que se elabora rústicamente; no obstante en ambos casos el chocolate obtenido se deja reposar en ambientes frescos y ventilados para que la pasta se enfríe, solidifique y se use para su consumo o su comercio (Monesma, 2021).

La peculiaridad funcional de una pastilla artesanal o de una tableta industrial, es el hecho de contar con una cuadrícula que se marca antes de que el chocolate se solidifique, ya sea con un cuchillo o por acción del mismo molde, haciendo que las piezas de chocolate resultantes se puedan fragmentar con facilidad en trozos más pequeños para consumirlos directamente como una golosina o para emplearse en múltiples procesos propios de la gastronomía. ocupando un lugar importante en la cocina tradicional mexicana, donde es base principal en las múltiples recetas del llamado platillo nacional: el mole.

Además el chocolate se convirtió rápidamente en un ingrediente popular de la repostería internacional como la francesa, en la que las tabletas e incluso presentaciones más burdas como las grajeas o las chispas de chocolate, son empleadas en la elaboración y decoración de un sin fin de postres, pasteles, o platos dulces, lo que permite a reposteros y maestros chocolateros, crear formas más refinadas y caprichosas, que imitan elementos de la naturaleza y de la vida cotidiana

como las trufas, las monedas o los bombones con forma de conchas de mar, piedras preciosas, moños y otro sinfín de diseños que tienen como propósito ingerirse como un alimento sólido de un único bocado.

#### **f. Anatomía y disección del Chocolate.**

El polvillo del licor de cacao, se compone en su totalidad de las almendras que se emplearon durante la molienda, partiendo de los granos de cacao para entender su anatomía, estos se componen de una porción de materia grasa llamada manteca de cacao y de una parte sólida llamada cocoa, pero las proporciones del contenido graso así como del contenido sólido que tiene cada semilla variará de grano a grano, por lo que al finalizar la molienda general de las habas el contenido de la manteca de cacao es en promedio del 53%, lo que ya convierte a ese producto en un buen chocolate (Coe & Coe, 2018). Sin embargo un estudio realizado por el Ministerio de Agricultura y Riego de Perú (2016), estima que de cada 1000 kg de almendras de cacao, sólo un 80% se convertirá en licor de cacao y de esos 800 kg resultantes, 423 kg serán de torta de cacao, es decir la parte sólida a la que también se conoce como cocoa; y menos del 50% de ese licor puro corresponderá a la porción de materia grasa, es decir sólo 377 kg.

Y es gracias a un proceso de desgrasado patentado en 1828 por Van Houten, que en la actualidad se puede separar la manteca de cacao de la torta de cocoa, así esta manteca pura puede emplearse para otros fines: en primer lugar puede usarse en la chocolatería para aumentar la calidad del chocolate y convertirlo de un buen chocolate a un chocolate fino, el cual alcanzará un contenido de hasta un 70% de manteca de cacao; de forma contraria este componente se usa además para producir sucedáneos del cacao, también llamados chocolate chatarra, a los cuales se añade un porcentaje menor al 15% de los sólidos del cacao, mientras que el resto lo cubren o disfrazan con otros ingredientes como azúcares, granos o semillas y sólidos de leche o grasas vegetales (Coe & Coe, 2018).

Se ha identificado que durante los siglos XVIII y XIX, en Europa y por ende en el territorio de la Nueva España, era una práctica habitual adulterar el chocolate para

sustituir la porción de grasa con otros productos que resultaban más baratos como el aceite de almendra dulce, el aceite de oliva, las grasas animales como el tuétano, el cebo de ternera o de cordero o inclusive yemas de huevo, así como por una pasta aceitosa de cacahuete, de lino, o de amapola, mientras que la porción sólida la sustituían con otros ingredientes como el polvo de ladrillo o de tejas molidas, de donde obtenían el rojo ocre para colorear la cocoa, el plomo rojo, la fécula de papa, harinas de arroz, de trigo, de cebada e inclusive las propias cáscaras pulverizadas del cacao, dando como resultado un chocolate de mala calidad propenso a volverse rancio (Coe & Coe, 2018; Harwich, 2018), pero como ya se dijo, es para esta época que recién se identifican las diversas prácticas anómalas con las que se alteraba la naturaleza del chocolate.

Curioso resultaría poder conocer los procesos de alquimia y experimentación que llevó a los individuos a determinar esos mecanismos, que sin lugar duda se venían replicando desde mucho tiempo atrás, como parte de una herencia cultural en donde la adulteración del chocolate respondía en parte a la idea de poder llevar estepreciado alimento a un mayor sector de la población, duplicando su volumen con otros ingredientes para hacerlo rendir, pues en la actualidad en algunos pueblos indígenas en los que los recursos son escasos, la bebida del chocolate se hace rendir con pan molido para espesarlo y dar la sensación de saciedad.

Pero en definitiva y lejos de esa idea de hacer accesible el chocolate, aun así este fuera de una muy mala calidad, la causa principal de esa adulteración no se relacionaba con una cuestión netamente gastronómica, más bien residía en el hecho de una cuestión económica, pues la manteca de cacao era y sigue siendo, un bienpreciado con un elevado valor en el mercado, pudiendo llegar a ser vendido hasta cuatro veces más caro que el propio cacao; por eso al sustituirla en el chocolate con otras grasas, se podía ofertar a industrias como la cosmética y la farmacéutica, así mismo para la producción de jabones y tabaco (Ministerio de Agricultura y Riego, 2016; Coe & Coe, 2018; Harwich, 2018), además de ser empleados en la preparación de ungüentos para sanar las grietas de los pechos, afecciones hemorroidales, y quemaduras (Gaspar & Roig, 1853).

Al reflexionar sobre la adulteración de los alimentos, resulta interesante observar el hecho de que esta alteración no se limitaba sólo al chocolate por ser un bienpreciado, así diversos alimentos y productos como quesos, vinos, tizanas, té y otros tipos de semillas, han sido adulterados a lo largo de la historia, hasta el punto de volverlos tóxicos; ya en el siglo XVII, Sahagún señala el hecho de que las habas de cacao sufrían la misma suerte, pues estas eran tratadas de diversas maneras al punto de hacerlas parecer semillas de buena calidad; la falsificación consistía pues en hidratarlas o hervirlas en agua para que se hincharan y después tostarlas para que así lucieran más gordas y grandes, además se usaba tostarlas con ceniza caliente y envolverlas con tierra húmeda, e inclusive se rellenaban las cascarras de las semillas con barro, masa negra, o con fragmentos de hueso de aguacate, que eran redondeados hasta obtener la forma de las habas. (Harwich, 2018).

Entonces se puede afirmar como dice el dicho, que no todo lo que brilla es oro y por ende, no todo lo que se nombra como chocolate es o debiera considerarse como tal, por lo que para definir si el chocolate es un buen chocolate, se vuelve necesario entender la naturaleza del chocolate partiendo desde su origen, conociendo la composición química de las habas del cacao, pero sobre todo teniendo en consideración la mixtura de diversos ingredientes, que darán como resultado a partir de su composición, un alimento, bebida o golosina de mayor o menor calidad.

El chocolate es por tanto un superalimento que brinda un aporte nutricional importante pues contiene tanto lípidos, como proteínas y carbohidratos, además de vitaminas, como la A1, B1 y B2, y provitaminas como la D y la E. La composición del chocolate incluye también minerales como fósforo, magnesio, calcio, sodio, hierro, potasio y flúor; así mismo contiene sustancias o compuestos que forman parte de lo que Coe y Coe (2018), llaman *el caleidoscopio químico*, del que forman parte tónicos o estimulantes como la serotonina, la feniletilamina, la tiramina y alcaloides como la cafeína y la teobromina que convierten al chocolate en un antidepresivo, antiestrés orgánico.

Estos neurotransmisores que forman parte del caleidoscopio químico, ayudan a su vez en la formación de las hormonas como la dopamina y la serotonina,

relacionadas con la intensificación de emociones como el amor, la felicidad, el placer, la satisfacción y la mejoría del estado de ánimo, así como de las endorfinas, que participan en la disminución o el bloqueo de la sensación del dolor (Coe & Coe, 2018; Harwich, 2018), y es gracias a estas sustancias que a lo largo de la historia se ha asociado entregar o consumir chocolates en sus diversas presentaciones, en momentos o celebraciones especiales, en la que se intentan despertar emociones positivas relacionadas con el bienestar.

Por años se ha relacionado erróneamente al consumo del chocolate con un amplio listado de padecimientos como la obesidad, las caries, el acné, la constipación, enfermedades hepáticas o el aumento de los niveles de azúcar y de colesterol en la sangre, pero contrario a lo que se cree, un buen chocolate con un bajo contenido de azúcares, ayuda a prevenir o disminuir dichos malestares, los cuales se verán exacerbados sólo ante una ingesta inmoderada y desmedida del mismo (Harwich, 2018) o ante el consumo de los sucedáneos del chocolate, que son golosinas en las cuales el contenido de chocolate o cacao, es mínimo o inexistente, y estos son sustituidos por otros compuestos con sabor a chocolate.

Dicha información es respaldada por el Ministerio de Agricultura y Riego (2016) del Perú, que presenta en un informe que el consumo del cacao y sus derivados, entre ellos el chocolate, además de participar en la mejoría del estado de ánimo y de la sensación de bienestar al activar el sistema nervioso, sea también un elemento que estimule y tonifique el sistema digestivo, ayudando a combatir el estreñimiento y fortaleciendo a la microflora bacteriana del colon, así como de ser un buen antioxidante que por un lado actúa junto a su efecto anticelulítico sobre el cuidado de la piel, y por otro, con su efecto protector del sistema cardiovascular, ayudando a reducir el colesterol y los triglicéridos, de ahí la importancia de aprender a identificar el contenido del cacao en un verdadero chocolate.

#### **g. Los arqueología de la semilla y la bebida del cacao.**

El uso popular de la palabra cacao como un sinónimo de la palabra chocolate y viceversa, es en la actualidad una práctica de uso común con la que de forma

genérica se nombra al chocolate propiamente dicho; y aunque ambos conceptos se relacionan mutuamente, responden a actividades opuestas ya que el cacao es la materia prima obtenida de una actividad agrícola en la que el árbol cacaotero, produce unos frutos del mismo nombre, de los que se extraen sus granos o semillas; por otro lado la palabra chocolate es el concepto asociado a la idea de un alimento dulce, sólido, obtenido del proceso de transformación artesanal o industrial de esa materia prima, en donde se da el tostado, la limpieza de los granos de cacao, y el adicionamiento de estos con otros ingredientes, que son molidos hasta convertirlos ya sea en una pasta semisólida y homogénea o en una sustancia líquida y uniforme, con las que finalmente se producirán las tabletas o barras de chocolate.

Si bien el primer contacto que los Europeos, tuvieron con el cacao fue durante la última expedición de Colón a las tierras del nuevo mundo, sucedido a diez años del descubrimiento del Nuevo Mundo (Coe & Coe, 2018), cuando en 1502 al arribar frente a la Isla de Guanaja, ubicada en las cercanías del actual Caribe Hondureño, se encontraron con una pequeña barca conducida por 25 remeros, con una cubierta de hoja de palma similar al de las góndolas venecianas. Hernando, el hijo de Colón, describe a la embarcación casi tan larga como las galeras, con una anchura de ocho pies, fabricada toda de un solo tronco (Harwich, 2018).

La canoa que había sido encontrada por los hombres de Colón, se encontraba llena de diversos bienes y mercancías entre los que se encontraba un gran cargamento de granos de cacao y que Colón hijo describe como:

Muchas almendras que usan por moneda en la Nueva España, las que pareció que [los indígenas de la canoa] estimaban mucho, porque cuando fueron puestas las cosas que traían, noté que, cayéndose algunas de estas almendras, procuraban todos cogerlas como si le les hubiera caído un ojo (Hernando Colón, 1537, como se cita en Harwich, 2018, p. 41).

De Acosta indica que “Había algunas cosas de más estima [que los metales preciosos como el oro y la plata que servían sólo de ornato] que corrían por precio en lugar de dinero [como los granos de cacao]; y hasta el día de hoy dura entre los

indios esta costumbre...” (1589/2019, p.199); por su parte Bastús y Carrera, afirma al igual que de Acosta, que el cacao era “un signo monetario de que se servían muchos pueblos del Nuevo Mundo en sus transacciones mercantiles, uso que [para la época en que Bastús escribe] no se halla aun del todo desterrado en algunos países” (1862, p. 94).

El hecho de que Colón sólo llegara a conocer el uso que a estos granos se le daba a modo de moneda de intercambio y al no encontrarle otro beneficio más que escuchar que de ellos se podía elaborar una bebida, no les dio mayor importancia y por tanto no le fue posible probar el preciado brebaje que de esas almendras se obtenía (Harwich, 2018), por lo que este contacto fallido entre los europeos y el cacao no tuvo eventualmente repercusiones entre los habitantes del nuevo mundo, quienes mantuvieron a su tesoro a salvo de los sincretismos forzados que los invasores crearon tras el descubrimiento del nuevo territorio.

Bastús y Carrera (1862) indica que fue hasta 1520 cuando tras la conquista del Imperio Mexica, los hombres de Cortés hubieran tomado por primera vez la bebida de cacao a la mesa del emperador Moctezuma, una infusión que tanto el emperador como los señores de su corte disfrutaban desde tiempos remotos, y guardaban en gran estima además de ser de gran valor para la población, tanto así que durante la coronación de Moctezuma, entraron a la ciudad los tributos que portaban regalos para el nuevo emperador entre los que el cacao tenía un lugar especial (de Acosta, 1589/2019)

Sin embargo podría ser que la bebida elaborada con el manjar de los dioses consumida principalmente por la élite gobernante y guerrera de la sociedad prehispánica Mexica, no hubiera sido conocida por los españoles como afirma Bastús, pues Coe y Coe (2018), mencionan que el primer acercamiento que los europeos tuvieron con la bebida del cacao se dio en principio gracias a la cultura Maya de la región sur del país en la actual Yucatán o en uno de los países vecinos donde existió presencia de esta cultura.

Una posible explicación que se puede dar a esta controversia sobre el primer contacto de los europeos con la bebida del cacao, se podría definir al entender los contextos geográficos de ambos pueblos prehispánicos, por su parte los mayas habitaban una región selvática, donde la lluvia abundante todo el año y un clima cálido con temperaturas elevadas son sus principales características, mientras que los mexicas, ocupaban la región de la cuenca del valle de México, ubicada entre cadenas de alta montaña con presencia de bosques donde el clima es templado, por lo que se intuye que si bien los europeos tuvieron un contacto con la bebida maya del cacao, esta pudo haber sido una versión fría y refrescante para mitigar el calor tropical; así al llegar a la corte de Moctezuma pudieron haber conocido la versión caliente, acorde a las condiciones climáticas de la cuenca.

No obstante esta presentación del néctar de los dioses considerada como la más antigua ya fuera en su presentación fría o caliente, distaba mucho del sabor suave y dulce que se conoce en nuestros días, así el negro brebaje se preparaba originalmente con la torta del cacao desleída en agua, batida con el molinillo, a la que se agregaba chile o pimienta y que a gusto de sus consumidores se perfumaba con diversos tipos de hierbas, flores o especias y se endulzaba con varias clases de mieles (RAE, 1936); lo que sí es un hecho, es como indica Bastús y Carrera, que la bebida era “una fuerte infusion [sic] teiforme de dicha almendra, batida hasta el extremo [sic], en una especie de chocolateras, y servida en seguida, trasformada casi en espuma, en unas grandes tazas ó vasos al final de la comida” (1862, p. 94).

Bastús y Carrera se muestra orgulloso al decir que la bebida fue “perfeccionada y variada hasta cierto punto con la adición de la canela, de la vainilla y del azúcar” (1862, p. 95), pero si bien la bebida que hoy en día se consume en muchos hogares tiene un sabor característico y reconocible, es una ofensa para el patrimonio cultural intangible de los pueblos prehispánicos, señalar que la bebida original elaborada a base de cacao, no fuera ya perfecta a su modo, por lo que más que decir, como lo hace Bastús que la bebida del cacao fue perfeccionada, se puede afirmar que este negro brebaje fue modificado para poder adaptarlo al gusto y paladar europeo, al cual los españoles rebautizarían con el nombre de chocolate.

Entonces, no debiera resultar extraña la afirmación de que las presentaciones tanto sólidas, como líquidas del chocolate que hoy se conocen, tiene su origen como un producto europeo que se continúa elaborando a la usanza del viejo continente y al gusto de cada país, sin embargo el proceso de fabricación guarda aun la técnica ancestral del procesamiento del cacao que los europeos aprendieron o mejor dicho robaron de las comunidades prehispánicas; sin embargo esta apropiación que el chocolate sufrió por parte de los invasores, de la que surge tanto la versión europea de la bebida del cacao, que se popularizó a mediados del siglo XVI en el continente europeo (Bastús y Carrera, 1862), y las diversas presentaciones sólidas del chocolate, a las que posteriormente se les añadió leche en polvo para emular el sabor suave del chocolate líquido europeo (Coe & Coe, 2018), eclipsaron a la original bebida del cacao que los pueblos prehispánicos consumían desde tiempos remotos.

Es probable que tras la modificación de la bebida espumosa que los indígenas consumían con tanto fervor y de la que los españoles llegaron a enamorarse, con el mismo gusto que lo hacía la gente del nuevo mundo, al consumir el brebaje se diera a causa de esa manía de la época, tan propia de los europeos de renombrar todo a su gusto, el fraguado de la mayor confusión que existe sobre el uso de las palabras cacao y chocolate como sinónimos, que como ya se mencionó son conceptos diferentes asociados entre sí, pero que en el colectivo imaginario permiten designar a la misma cosa; así, por ejemplo del mismo modo que al decir que ese ropero es un mueble de madera, no se puede usar sólo el concepto madera, para nombrar al ropero, puesto que el significante ropero es el concepto que designa al significado del mueble en cuestión y madera es la materia con la que este se fabricó, sin embargo suele olvidarse que el cacao es uno de los ingredientes del chocolate.

Sin embargo la expresión *bebida de cacao* o simplemente **cacao**, que las comunidades indígenas empleaban, para designar tanto a la bebida del chocolate heredada del sincretismo de los dos mundos, como a la bebida prehispánica, de la cual su receta se ha preservado gracias a la tradición oral de los pueblos y a la evidencia escrita obtenida de la mano propia de cronistas historiadores y demás

testimonios de la época, que describieron a profundidad las recetas de esta bebida preparada con el licor de cacao, han persistido hasta la actualidad y se siguen usando aunque en menor forma por un sector muy pequeño principalmente de la población de origen indígena quienes mantiene viva la tradición chocolatera prehispánica, o que se dedican al cultivo y cosecha de las mazorcas de cacao.

Ya se puede afirmar entonces que de estas palabras, cacao y chocolate, la primera tiene su origen entre los pueblos prehispánicos, pues según Coe y Coe, indican que la evidencia permite conocer que “mil años antes de que los españoles desembarcaran en sus costas [los mayas] estaban escribiendo esa misma palabra [cacao] en magnificas vasijas de cerámica utilizadas en la preparación de chocolate para sus dirigentes y nobles” (2018, p. 47). Mientras que la palabra chocolate fue producto de un proceso de codigofagia, que se dio cuando los pueblos indígenas comenzaron a compartir el conocimiento de sus culturas, para a su vez asimilar y absorber la cultura que les impusieron aquellos que se encontraban realizando el proceso de sometimiento y conquista, dando como resultado, el aprendizaje mutuo de las culturas y una serie de sincretismos que permearon en la totalidad de la vida de ambos mundos.

No obstante y a pesar de la diversa evidencia que los cronistas recopilaron sobre los hallazgos que los maravillaban en las tierras del nuevo mundo, no queda del todo claro en qué momento apareció la palabra chocolate, razón por la que las diversas teorías existentes sobre el origen de la palabra, se remontan, todas ellas al origen de la palabra cacao y por tanto al origen histórico de la semilla, la cual si bien se tenía conocimiento que hacia el año 1500 a.C., la cultura Olmeca ya había domesticado al arbolito más tarde llamado Theobroma Cacao, además de darle un uso específico a su fruto, esto ya no es del todo cierto (Coe & Coe, 2018), pues recientemente se ha logrado demostrar que el origen de la semilla y tal vez de su domesticación real se remonte a 5300 años en la cuenca de la Amazonia, principalmente en la región correspondiente a las fronteras del Ecuador y de Colombia en donde se han encontrado once grupos genéticos (Lanaud et al., 2024),

o clases de cacao, pues se debe mencionar que el *Theobroma cacao*, no es la única especie de esta familia.

En realidad estos once grupos genéticos en los que se han clasificado las diversas variedades de cacao que son mencionados por Lanaud et al. (2024) corresponden a las clases Amelonado, Contamana, Criollo, Curaray, Guiana, Iquitos, Marañón, Nacional, Nanay, Purús y Caquet; pero si bien esta clasificación de la biodiversidad observada en los vestigios arqueológicos de diversas regiones del amazonas, es importante mencionar que la presencia del cacao que se ha documentado y observado entre los pueblos mesoamericanos de los Mocayas, los Olmeca y los Maya y que después permearon a la vida comercial y utilitaria del nuevo mundo, correspondían principalmente a las clases que Cheesman plantea en 1944 basándose en la clasificación de la orden capuchina del S. XVIII, en la que “El primer grupo es el criollo, que se divide en los de América Central y América del Sur; el segundo grupo es el de forasteros, que comprende los de Amazonia [y que integra tal vez a todos los que Lanaud et al. (2024) proponen] y la familia híbrida de los trinitarios” (como se cita en Harwich, 2018, p. 128).

El trabajo que Lanaud et al. (2024) realizaron, consistió en rastrear a través de los residuos encontrados en los restos arqueológicos de 352 elementos cerámicos de diversas culturas prehispánicas, que habitaron en las costas del Pacífico en el sur de América y en Centroamérica, varios milenios antes de la aparición de los Mocayas, Olmecas y Mayas en la región mesoamericana, y en la que al menos el 30% de los objetos analizados, que cumplían una función utilitaria doméstica o ritual, mostraban la presencia de diversas plantas y sedimentos alimenticios depositados en el fondo de las vasijas cerámicas o que habían sido absorbidos por la porosidad de las paredes de las mismas, desvelando la existencia de sustancias como la teobromina, la cafeína o la teofilina, presentes en la composición química del cacao, con lo que se confirmó el uso y la propagación del *Theobroma Cacao* en sus diversas especies hace ya más de cinco mil años.

Bajo este entendido, se vuelve imposible afirmar en un sentido estricto, que la cultura Olmeca, haya participado en la totalidad del proceso de domesticación de

algunas de las variedades de *Theobroma Cacao*, que llegaron desde el sur de América por la movilidad constante de los habitantes de las tierras amazónicas como parte de un éxodo nómada, o como parte de una actividad de intercambio, hacia los territorios, dónde los españoles tuvieron su contacto inicial con las semillas y la bebida en la costa del Pacífico en Mesoamérica, y en donde se dispersaron no sólo las semillas del cacao o de sus frutos, sino además de un variado grupo de especies vegetales, alimentos, herramientas y otras clases de bienes materiales e inmateriales, como usos, costumbres y actos de la vida ritual y cosmogónica de las culturas amazónicas (Lanaud et al., 2024).

Sin embargo la falta de evidencia escrita de la cultura Olmeca, por las características húmedas y selváticas con presencia de constantes inundaciones de la región de Tabasco, no permite conocer a ciencia cierta la forma en cómo llegó a ellos el cacao, si era una planta endémica propia de la región o si verdaderamente llegó desde el sur, como afirman los recientes descubrimientos, por lo que para conocer el desarrollo de la historia y el conocimiento sobre la cultura Olmeca, así como el uso y los procesos a que sometían al cacao, se recurre a plantear los supuestos y las conjeturas, inferidas a partir de la información obtenida de la evidencia escultórica de sus cabezas monumentales y del desarrollo de sus técnicas de labrado y alfarería (Coe & Coe, 2018), así como de los restos arqueológicos que se han encontrado en las ofrendas de tumba que presentaban a sus deidades, como los hallados en la zona arqueológica de San Lorenzo, en donde se encontraron los primeros vestigios o residuos de teobromina en una vasija con los que se justifica el uso y presencia del cacao en este pueblo.

Lo que sí es un hecho, es el progreso que sobre el conocimiento del lenguaje de la cultura olmeca se ha logrado, gracias al trabajo realizado por lingüistas que han encontrado que, es a partir de esta sociedad de la que se dio su desaparición hacia el año 400 a.C., que se puede rastrear el origen de palabras importantes para explicar el desarrollo y el contenido histórico no sólo de su cultura, sino de las culturas que se desarrollaron a su par o gracias a ella, pues Coe y Coe indican que sus rasgos lingüísticos perduraron entre sus descendientes en los pueblos olmecas

tardíos que habitaron predominantemente en la región Tabasqueña, en donde los “datos apuntan a una forma ancestral de la familia lingüística mixezoqueana, algunas lenguas de la cual siguen siendo habladas por millares de campesinos que viven en las tierras cubiertas de restos olmecas” (2018, p. 48) y de la que se tomó la palabra arcaica mixezoqueana *Kakawa*, que se dispersó desde la región olmeca hacia las lenguas del sureste mesoamericano donde finalmente evolucionaría a su forma final: cacao.

#### **h. La herencia Olmeca del *Kakawa* a la cultura Maya.**

La transmisión de la palabra *Kakawa* a los ancestros de la cultura Maya, ocurrió en algún momento entre el 400 a.C. y 100 d.C., y se le atribuye a los descendientes Mixezoqueanos de los Olmecas, que perduraron tras la desaparición de esta cultura madre, conformando la cultura de Izapa en el área costera Chiapaneca, que siglos más tarde se convertiría en el Soconusco, la provincia productora por excelencia de cacao del imperio Azteca; y contrario a la situación de la cultura Olmeca de la que sus restos arqueológicos son escasos, los Mayas, florecieron de una forma impresionante, desarrollando un lenguaje cultural propio que se reflejó en su imponente arquitectura, en el labrado de sus esculturas, así como en las técnicas pictóricas, orfebres y de alfarería, sobre las que se vertía todo el genio creativo, así como el amplio lenguaje iconográfico de esta sociedad, para decorar y describir los pasajes de su devenir histórico, de sus guerras, logros, así como de su panteón y cosmogonía; todos ellos, elementos que se pueden observar en los vestigios arqueológicos pertenecientes a esta cultura que se desarrolló entre los años 250 y 900 d.C. en el área del Petén Guatemalteco y en la región del sur de México comprendida entre Yucatán, Chiapas y Tabasco (Coe & Coe, 2018).

La existencia de esta evidencia material, permitió el hecho de descifrar el lenguaje de esta cultura y comprender la escritura jeroglífica encontrada en los bajorrelieves de las estelas y edificaciones o en los grabados de vasijas finamente decoradas que se encontraron en tumbas de la élite, así como en algunos códices que sobrevivieron al deterioro medioambiental pero sobre todo a la acción destructiva del propio hombre. Gracias a este conocimiento es que hoy se tiene noción de la

presencia y el uso del cacao dentro de esta sociedad, pues tanto el árbol, las mazorcas o drupas, así como los granos de cacao, se encuentran ampliamente representados como elementos decorativos de suma importancia.

David Stuart es considerado como el epigrafista que descifró el jeroglífico con el que se escribía aquella palabra del mixezoqueano, que los Olmecas le heredaron a los Mayas. Stuart encontró que para escribir la palabra *Kakawa*, los mayas del clásico empleaban tres signos recurrentes, el primero de ellos, era una especie de peine en posición vertical [ka], seguido de la representación de un pez [ka], acompañado de un apéndice con una voluta [w], que en conjunto se leen como **Ka-ka-w**, acortando la palabra original. En realidad se comprobó que el pez [ka], era un sustituto del símbolo peine [ka], y que el peine en realidad era una aleta de pez, por lo que en el posclásico maya, la palabra *Kakawa*, se escribía con tres signos horizontales superpuestos, los dos primeros de arriba hacia abajo, correspondían al peine/aleta [ka] y el tercero al apéndice-voluta [w] (Coe & Coe, 2018).

El glifo de la palabra **Kakaw**, tanto en su versión del maya clásico o del maya posclásico, como la representación simbólica de las mazorcas del cacao, comienza a aparecer en múltiples vasijas para indicar cuál debía ser el contenido que los recipientes debían de resguardar en su interior, o para representar eventos propios de la mitología, así los Coe (2018) mencionan que una de las primeras evidencias en las que se puede observar la representación gráfica del cacao, es sobre la superficie de un vaso de cerámica del periodo clásico de la cultura Maya, en el que se representa uno de los mitos, que posteriormente se plasmaría en el libro del *Popol Vuh*, donde se narra la historia de los gemelos Hun Hunahpú y Vucub Hunahpú, hijos de la pareja creadora del universo.

#### **i. Representaciones Mayas del Kakawa**

El mito que se narra en el *Popol Vuh* (1861/2021), indica que por órdenes de los señores del Xibalbá, el inframundo maya, se les dio muerte a los gemelos Hunahpú, los cuales son desmembrados y sus restos enterrados, pero no así la cabeza de Hun Hunahpú, dios de la fertilidad y el maíz, la cual es colgada sobre el horcón de

un palo que fructificó tras colocar sobre el mismo, el cráneo decapitado del gemelo. Tras ser colgada la cabeza sobre el palo, de este floreció un árbol de crescentías también llamadas jícaras, del que sus frutos semi redondos crecen del mismo modo que surgen las drupas de cacao, pegadas directamente sobre el tronco principal y las ramas más gruesas.

El mismo texto del Popol Vuh, permite conocer la narración sobre la creación de los hombres y de cómo cuatro animales, les enseñaron a los creadores el camino al Paxil, el paraíso, donde había “muchas mazorcas amarillas y blancas, mucho pataste [una especie similar al cacao, llamada cacao blanco] y cacao” (1861/2021, p. 90), entre otras plantas, de las que los creadores hicieron las bebidas y las comidas con las que crearon la gordura y grosura de la carne de los humanos, similar al mito cristiano del Génesis donde Dios, forma al hombre, directamente del barro, para posteriormente crear a la mujer de un trozo de su costilla.

Para 1984 se localizó la tumba de un gobernante en Río Azul, ciudad maya del Petén guatemalteco; los hallazgos encontrados en la última morada de este noble que en la comodidad de su sepulcro fue colocado sobre un colchón elaborado de algodón de ceiba, permitieron identificar una ofrenda funeraria con elementos diversos entre los que se encontraban 14 vasijas de cerámica selladas. Sobre las paredes interiores de los recipientes, se encontraron líneas de nivel paralelas que indicaban el proceso de evaporación o filtración de los líquidos contenidos. En principio se señaló que las vasijas habían contenido alguna especie de bebida oscura, tras su análisis se observó en una de las vasijas de tapa enroscada la presencia de los glifos de la palabra *kakaw*; la confirmación del contenido se dio tras su estudio en laboratorio, donde se validó la presencia de rastros de theobromina y cafeína, indicio inequívoco de una bebida de cacao (Coe & Coe, 2018).

Retomando el mito del palo sobre el que colgaron la cabeza de Hun Hunahpú, y que posteriormente es rescatado por el Popol Vuh, Coe y Coe (2018), proponen que el grabado encontrado en un vaso cerámico de la cultura maya, en el que se representa este mito, en realidad representa a la cabeza del dios del Maíz, colgada sobre un árbol cacaotero, no sobre un árbol de crescentías, sin embargo al

comparar dicha imagen en la que se representan algunos frutos semi redondos, con una imagen real de un árbol de cacao, se difiere con la propuesta presentada por los Coe, pues al contrastar con otras representaciones de las mazorcas de cacao, en la que se pueden observar los surcos longitudinales de los frutos perfectamente detallados hace pensar de forma personal, que la imagen en efecto corresponde a un árbol de jícaras y no de cacao como lo indican los Coe.

La Fundación para la Investigación Antropológica Latinoamericana FLAAR (Foundation for Latin American Anthropological Research, s.f.), justifica por un lado la postura del gráfico presentado por los Coe (2018, imagen, p. 54), con respecto a si este representa el fruto del cacao o el de la crescentía, tal como lo dice el Popol Vuh, pues en una entrada de su sitio web muestran el vaso, del que se inspira la ilustración de los Coe, presentando además una breve explicación en la que mencionan que el crecimiento de las calabazas [descritas como jícaras en el Popol Vuh] se da principalmente en las ramas superiores, mientras que el cacao brota sobre todo a lo largo del tronco inferior de arriba hacia abajo; basándose en esta descripción, en efecto la imagen pareciera corresponder más a un cacaotero que a un árbol de jícaras.

No obstante esta controversia parece avivarse, cuando en otra entrada de la FLAAR, se trata de definir si la imagen representa un árbol cacaotero o un árbol de jícaras, ya que al dar ambos árboles frutos de tamaño similar, es poco posible emplear sólo la representación iconográfica de los frutos para solventar esta incógnita; así pues, para decidir sobre la especie de que árbol se trata, se enfocan además en el tamaño de la única flor que también cuelga del árbol y de la que se menciona que “la flor no se parece en nada a las flores de cacao, pero es muy similar a las flores de *Crescentia* spp” (Hellmuth, 2022, como se cita en Jerez Ramírez, 2024, párr. 5).

Pero lejos de definir a ciencia cierta si el árbol que se representa tanto el Popol Vuh como en la vasija cerámica maya, pertenecía o no a una especie en específico, se deben considerar los glifos escritos sobre el jarrón que según los Coe (2018), representa la palabra cacao, por lo que si el jarrón hubiese servido para plasmar el

mito de la cabeza del dios de la fertilidad maya, colgada de la rama de un cacaotero, como se cree, permite además observar la cercana relación que existía entre las deidades de las culturas prehispánicas y el fruto del cacao, milenios antes de la llegada de los españoles.

Esta relación se repite en la mayoría de las representaciones encontradas en estelas, esculturas, pinturas murales, códices y demás testimonios, en los que aparece el cacao siempre con la constante de servir para acompañar, alimentar, o agasajar a una deidad o a algún gran señor de la élite gobernante, guerrera o de mercaderes; así en los códices Dresde o el Madrid, se puede observar a las figuras divinas sosteniendo mazorcas de cacao o vasijas llenas de granos de cacao, lo que Coe y Coe afirman, se trata de este preciado fruto ya que en los glifos que acompañan a las imágenes se puede leer la frase “lo que tiene en la mano es su cacao [u kakaw]” (2018, p. 58). Además en el código Dresde se representa al dios tlacuache o zarigüeya, llevando a sus espaldas al dios Chaac de la lluvia, en su camino a recorrer los límites de la ciudad, y el texto que acompaña a la imagen indica que “cacao es su alimento [kakaw u hanal]” (Coe & Coe, 2018, p. 59).

Según Harwich (2018), el cacao tenía una presencia protagónica durante diversas celebraciones de la vida, tras el nacimiento y la elección del nombre de un niño por ejemplo, los mayas ofrendaban y ofrecían cacao, lo mismo sucedía al alcanzar la pubertad donde al joven en cuestión se le bañaba en una mezcla de cacao, con agua de lluvia y pétalos de flores. Algunos pueblos de Honduras, daban una dote en granos de cacao durante la pedida de matrimonio. Así del mismo modo que durante el nacimiento, una ofrenda de cacao se ofrendaba para acompañar al difunto en su camino a la otra vida.

Harwich (2018), también afirma que dentro de algunos pueblos indígenas, la presencia del cacao en momentos memorables de la vida, logró perdurar a través del tiempo y a pesar del yugo bajo el que se impuso la cultura de los conquistadores. Así en la actualidad el cacao ocupa un sitio especial entre los regalos de un matrimonio, en los funerales y entierros o en las ofrendas para conmemorar a los difuntos, durante los actos de iniciación de los curanderos, en la purificación de los

alumbramientos y partos. Y aunque estas momentos de importancia del cacao no son comunes para la mayoría de la población que no tiene apego a sus raíces indígenas, la bebida del cacao o chocolate sigue teniendo presencia en muchas de las celebraciones religiosas importantes como el bautizo, la primera comunión, el día de reyes, en la celebración de San Valentín o como parte de los funerales.

#### **j. El cacao y la sangre.**

Dentro de las reproducciones del cacao en el mundo prehispánico se encuentran las representaciones graficas del código Madrid, en la que en un primer momento se puede observar la representación de una deidad joven, que colecta ramas de un cacaotero mientras que se le une un ave parecida a un quetzal, que con el pico trata de arrancar una mazorca de *kakaw*; más adelante en el mismo código aparece una de las primeras representaciones del consumo ritual del cacao, en donde cuatro deidades, que usando lancetas de obsidiana se perforan los lóbulos de sus orejas de las que emana sangre, que posteriormente derraman sobre frutos de cacao.

Esta última representación del código Madrid, resulta importante porque además hace evidente, no sólo la relación que el cacao tenía con las creencias, ceremonias y actos rituales del mundo prehispánico refrendando la cercana relación del cacao con las deidades y las figuras sobre las que recaía el poder, y que tal vez fueron esas representaciones, las que llevaron a creer a los conquistadores, que el cacao era un alimento propio de los dioses, sino que además nos permite observar las “fuertes asociaciones simbólicas entre el chocolate y la sangre humana” (Coe & Coe, 2018, p.59), por lo que no debería extrañar que a la llegada de los cronistas y evangelizadores europeos, estos se escandalizaran al conocer las practicas inmorales e indecorosas del imaginario colectivo indígena, en los que se involucraba la sangre y que como parte de los sincretismos entre las dos culturas derivarían en una práctica en la que el chocolate se consumiría mezclado con sangre humana.

Esta práctica fue conocida por los cronistas que describieron el ritual de la tristeza en el sacrificio, en el que como parte de un sacrificio humano practicado por la clase rica mexicana, estos disponían de uno de sus sirvientes como tributo, al que sacaban

el corazón para ofrendarlo en sacrificio a los dioses; al siervo le vestían con los más finos ropajes, lo alimentaban con la mejor comida y después hacían que los tributos cantaran, y estos obedecían con diversos grados de alegría y felicidad, pero cuando la energía no era la habitual o deseada y el siervo se mostraba triste o melancólico, sus amos que consideraban este signo como un mal augurio, se hacía beber al siervo una bebida de cacao mezclada con sangre de viejos sacrificios para restaurar su ánimo (Doutre-Roussel, 2006 como se cita en Feigl, 2008); Acosta describe esta práctica como una asquerosa superstición, pues:

tomaban las navajas del sacrificio, y lavábanles [sic] la sangre humana que estaba en ellas pegada de los sacrificios pasados, y con aquellas lavazas [el agua producto del lavado de las navajas] hacíanle [sic] una bebida mezclada con otra de cacao [sic], y dábansela [sic] a beber, porque decían que hacía tal operación en él, que quedaba sin alguna memoria de lo que le habían dicho, y cuasi insensible, volviendo luego al ordinario canto; y aun dicen que con este medio él mismo con mucha alegría se ofrecía a morir, siendo enhechizado con aquel brebaje (de Acosta, 1589/2019, p.197).

Además como dato curioso observado en el desarrollo de esta investigación, ocurren dos fenómenos de los que poco se habla pero que guardan una importancia con la relación del cacao y la sangre, por un lado se reconoce la similitud que presenta durante la germinación la semilla del cacao, cuando los brotes y raíces que surgen de la misma, aparentan “la forma de un pequeño corazón del que brotará un árbol” (Juárez, V. comunicación personal, Marzo de 2022). Además se puede agregar que la bebida de cacao preparada con axiote, presenta una coloración rojo intensa muy parecida a la sangre humana, así que los españoles pudieron haberse enfrentado a esta asociación por similitud, con una semilla parecida al corazón y una bebida similar a la sangre que sin lugar a dudas les pudo escandalizar.

#### **k. El chocolate: un nahuatlismo vivo.**

La palabra chocolate a lo largo de la historia ha encerrado una incógnita sobre su origen el cual se atribuye a la cultura azteca, quienes bautizaron al árbol del cacao como

*cacahuatl*, mientras que a la bebida que de sus frutos obtenían la llamaron **xocoatl**, palabra de importancia que tras la llegada de los conquistadores y la instalación del Virreinato de la Nueva España, fue evolucionando y mutando por la fonética tan peculiar del nahuatlismo que evolucionó hasta convertirse en **chocolate**.

Así, aunque la mayoría de las posturas e interpretaciones que surgieron en torno al debate del posible origen del nahuatlismo del que se originó la palabra chocolate la mayoría de ellas concordaban con una de sus raíces etimológicas, tomada del náhuatl: el término **atl** [agua]; de forma general los diccionarios, comparten la definición etimológica de la RAE (2001) en la cual se indica, al igual que el diccionario de la ASALE (2010), que la palabra **xocoatl**, modificada al español como **chocóatl**, tiene su origen en los vocablos del náhuatl, **xócoc** [cosa amarga o ácida] y **atl** [agua], que en conjunto se usaba para designar a la bebida de agua ácida o amarga, representando así el valor astringente de la bebida.

Según Hernández Triviño (2013), el primer registro de este nahuatlismo lo realiza el protomédico Francisco Hernández en su *Historia natural de la Nueva España* a principios del siglo XVI, documentando la palabra **chocóllatl** para definir a una de las diversas bebidas elaborada con granos de cacao y pochote; a Hernández lo sucede Alonso de Molina, quien reconoce este nahuatlismo en sus glosarios de 1555 y 1571 y que para finales del siglo XVI comienza a aparecer transformado fonética y gramaticalmente, en algunos documentos de Oaxaca y Chiapas como **chocolate**, siendo este el término que es popularmente usado y documentado por médicos e historiadores como Juan de Cárdenas y José de Acosta, así a partir del siglo XVII la palabra chocolate se difunde de esta forma, aunque el nahuatlismo, **chocolatl**, vuelve a ser empleada en los textos de Francisco Xavier Clavijero a finales del mismo siglo.

Por su parte el filólogo Eufemio Mendoza, sugiere en 1872 que la palabra chocolate, podría significar "agua que gime", derivando esta de las raíces **choca** [llorar] y **atl** [agua], por el sonido producido al batirse la bebida, asimismo, propone que la palabra puede componerse de **choca coloa** [dar vueltas, rodear]

y **atl** [agua], configurando la palabra **choca-coloa-atl** [agua que gime al dar vueltas con el molinillo] (Hernández Triviño, 2013). Y aunque esta postura es similar a la que Thomas Gage propone ya en el siglo XVII, dónde la palabra **xocoatl**, se conformaba por el vocablo **atl** [agua] y la onomatopeya **choco**, la cual designaba al sonido que hacía el molinillo al batir el chocolate para espumarlo, es decir choco-choco [shucu, shucu], algunas autoridades del lenguaje han rechazado rotundamente dicha definición (Harwich, 2018).

Razón por la que Mendoza, al dudar de su postura se remite a la definición propuesta por Molina, “En todo caso **xocoatl** significa agua fermentada, ácida, picante’, de **xocoya** (acedarse, fermentarse, hacerse picante) y **atl** (agua)” (Mendoza, como se cita en Hernández Triviño, 2013), lo que coincide con el argumento que Cecilio Agustín Robelo, derivó de las raíces **xocó-atl**, **xocó** [agrio] y **atl** [agua], y que del también hace alusión a una agua agria, por el sabor amargo que la bebida de cacao tiene sin ser endulzada; del mismo modo en 1952 José Avilés Solares, publica en el diario Excelsior una definición similar a la de Mendoza y Robelo, aunque el parte de las raíces **xocolia** [acedar, agriar] y **atl** [agua] (Hernández Triviño, 2013).

Por su parte el filólogo Joaquín García Icazbalceta, recupera la tradición histórica y filológica de la palabra chocolate y señala que el término podría tener su origen en la palabra **chocolatl**, aunque muestra dudas sobre el mismo y se remite a autores como Hernández y Clavijero. En esta lid, autores como José García Payón, sugieren que la palabra **xocoatl**, no es propia del náhuatl, sino que esta es un préstamo lingüístico de otro idioma (Harwich, 2018), al igual que lo sugiere José Ignacio Dávila Garibi, un contemporáneo de García Icazbalceta, quien supone que el origen de la palabra chocolate, no es un nahuatlismo y propone en su lugar el origen en un mayismo más antiguo vinculado con la palabra náhuatl **atl** [agua]; por su parte Marcos E. Becerra añade que ese mayismo se origina con las palabras **chakaw** [cosa caliente] y **ha** [agua], formando la frase bebida caliente de cacao, lo que se compagina con la

definición de Francisco J Santamaria, que parte de los vocablos mayas, **chocol** [caliente] y **a** [agua] (Hernández Triviño, 2013).

Retomando el tema de las tazas cerámicas que eran propiedad del Antiguo Convento Franciscano de Propaganda Fide de Nuestra Señora de Guadalupe y que en la actualidad son propiedad del Instituto Nacional de Antropología e Historia y preservadas por el Museo de Guadalupe en Zacatecas, se puede realizar un paréntesis al encontrar una similitud exacta en la inscripción “**Chocola**” que se observa a modo de decoración en la superficie de las tazas. Así, tomando en consideración la definición etimológica, proveniente del mayismo **chocol** [caliente] y **a** [agua], propuesta por Francisco J Santamaria (Hernández Triviño, 2013), puede darse el caso de que las tazas no hubieran sido elaboradas *exprofeso* para beber chocolate, sino que en su lugar hubieran sido pensadas para tomar bebidas calientes, como té e infusiones de diversas hierbas o frutos, o bebidas elaboradas a base de granos, como atoles de avena, maíz o arroz.

Finalmente Pablo Gonzales Casanova, un lingüista del S. XX, concluye que el origen o la evolución de la palabra chocolate, es difícil de establecer pues no existe una definición clara o un común acuerdo sobre la historia de cómo la palabra se transformó y fue heredada desde su origen y uso en Mesoamérica hasta nuestros días, como un nahuatlismo mayormente aceptado que se adaptó e instaló, como un símbolo lingüístico fácilmente reconocible alrededor del mundo, y del que su significado es oscuro (Hernández Triviño, 2013). En el anexo E, se puede consultar el listado de diversas traducciones y transliteraciones que muestran la forma en como la palabra chocolate se ha adaptado a otras lenguas e idiomas.

## **I. Cacao y chocolate, benditos y saludables brebajes**

El proceso a través del que los españoles conocieron, se asombraron y asimilaron la bebida del cacao y las pastillas elaboradas con el polvo obtenido de la molienda de los granos, precedente de la barra de chocolate, llevó a la modificación de la pasta de

cacao y por ende de la bebida, para poder introducirla al gusto de la sociedad Novohispana, quienes en un principio la rechazaban por encontrar su sabor demasiado amargo, así al integrar otros elementos como la canela, el azúcar de caña, la leche, o algunas semillas como la almendra, la nuez o el ajonjolí, el chocolate adquirió una nueva identidad que le hizo más suave y ligera para su ingesta, volviéndose un alimento/bebida popular del gusto novohispano.

A pesar de su valor como un bien ritual, sagrado y precioso de suma importancia inclusive para el intercambio y el comercio por su valor como moneda, estaba reservado como un símbolo de nobleza para la élite gobernante y como un super alimento por sus propiedades fortificantes para la clase guerrera; el cacao fue muy apreciado por españoles como Sahagún, a quien se le atribuye según Hernández Triviño (2013), la introducción del nombre ***atlaquetzalli*** [agua preciosa], con el que se nombraba a la bebida y del que se desprendió el diminutivo ***atzintli*** [agua linda o bebida saludable de cacao] empleada en 1571 por Molina; sin embargo el cacao fue desprovisto de todos los valores espirituales importantes para los mesoamericanos, pues los españoles se enfocaron en las virtudes medicinales y en los usos terapéuticos, que la medicina tradicional indígena le otorgaba al cacao y al chocolate.

Francisco Hernández, en su labor de médico, señaló que dependiendo el tipo de grano del cacao y de los ingredientes empleados en la preparación del chocolate, esta bebida permitía alimentar al estómago, siendo benéfica para tratar diversos males, cumpliendo una función primaria de nutriente y tonificante para personas débiles o enfermas, para mitigar el calor, haciendo referencia probablemente a la disminución de la fiebre, o para atenuar ardores; también se pensaba que la bebida perfumaba el aliento, combatía los venenos y aliviaba los cólicos y dolores intestinales, además de alimentar el apetito sexual (Hernández Triviño, 2013).

A partir de los señalamientos que Hernández realiza en su época, se puede asegurar que su obra dio inicio con el estigma al que se vincularía el chocolate en el futuro, por aquellos europeos, que usarían su obra como referente para

entender y conocer las descripciones de los hallazgos medicinales encontrados en el nuevo reino, y de los que en su mayoría comenzarían a ver al chocolate con sospecha y recelo, como un alimento/bebida, capaz de provocar la depravación del espíritu y de los valores morales.

Finalmente el ***chocolatl***, que se preparaba con granos de cacao y semillas de pochote, era muy benéfico para “tísicos, consumidos y extenuados” (Hernández, como se cita en Hernández Triviño, 2013, p. 39), sugiriendo que su uso servía para tratar enfermedades respiratorias o estados de debilidad, y agotamiento severo, permitiendo justificar el por qué el uso del chocolate estaba reservado para la clase guerrera, como parte clave de su dieta, en forma de tortas de cacao, que desleían en agua para elaborar la bebida y adquirir gracias a ella de fuerza y robustez.

#### **m. El regalo de la Nueva España a Europa.**

Las representaciones del cacao y el chocolate que se generaron en la Nueva España, sirvieron para ilustrar mapas de los plantíos de cacaoteros, para acompañar las descripciones sobre el árbol y el fruto del cacao que se presentaban en los catálogos y tratados botánicos con los que se daba a conocer las nuevas especies de flora encontradas en la Nueva España, y muy pronto se adaptaron a las técnicas pictóricas europeas, entre las que predominaban los xilo y petro grabados que junto al desarrollo de la imprenta, permitían su reproducción en masa.

Al realizar la revisión de las fuentes bibliográficas que hablaban sobre el cacao y el chocolate, se encontró una litografía que aparecía como portada del texto de Colmenero de Ledesma (1644), en dicho grabado se puede observar a un grupo de hombres que tratan de liberar de la orilla del mar, un carruaje con motivos marinos, que es tirado por dos figuras equinas y que a su vez es montado por un hombre que por sus elementos iconográficos como el tridente, la barba larga o el asiento con forma de concha de mar, se entiende que se trata de Neptuno, dios del mar y los océanos, quién a su vez recibe de manos de un noble Mexica, ataviado con indumentaria indígena y un penacho de plumas, la entrega de un cofre en el que se pueden leer las palabras

*CHOCOLATA INDA*, [Chocolate de las Indias]; todo esto mientras un grupo de mujeres baila en torno al carruaje (Colmenero de Ledesma, 1644).

La misma imagen vuelve a aparecer en el texto del Cardenal Brancattius (1664) con una serie de modificaciones a la imagen original, usada en el texto de Colmenero veinte años atrás. Sin embargo en esta ocasión el grabado presentado a modo de espejo, se le agrega una cintilla de texto alada, con la frase *NEQVICQVAM ABSCIDIT OCEANO DISSOCIABILI Horat Lib I Odas*, [Nadie que haya cortado el océano inseparable], la cual hace referencia al primero de cuatro libros del escritor Horacio llamados Odas, con la que se hace referencia al viaje de Virgilio como un logro o hazaña imposible de ser realizada, como ocurrió con el viaje a través del que se dio el descubrimiento del nuevo territorio y gracias al cual se dio el contacto entre las dos culturas representadas.

Otro de los cambios que pueden observarse en la imagen de 1664, es el hecho de que la leyenda escrita sobre el cofre que el noble Mexica entrega al dios Neptuno, cambia de la frase *Chocolata Inda* a *INDUM NECTAR*, la cual en el contexto de Brancattius, se interpreta como *el Néctar o alimento de los dioses indianos*, refiriéndose así al chocolate que provenía de la Nueva España, a la que erróneamente se le había dado el nombre de las Indias. Según Coe y Coe (2018), la alegoría que se representa en este grabado hace alusión, sí, a la personificación de Neptuno y de un nativo de la Nueva España, pero además simboliza la entrega de uno de los regalos más preciosos encontrados en el Nuevo Mundo a Europa: el cacao y el Chocolate.

Además algo que llama notablemente la atención es el hecho de que a uno de los personajes que intentan ayudar en la liberación del carruaje de las orillas del océano, se le añade un elemento decorativo fitomórfico que al observarlo a detenimiento tiene la apariencia de un tronco del árbol de cacao, con sus frondosas hojas y un pequeño fruto con la forma de una drupa de cacao: hermoso guiño que dota de un mayor significado a los elementos iconográficos de dicha ilustración.

El primer registro del contacto del chocolate con Europa, se da en 1544, cuando una comitiva de religiosos dominicos, acudieron ante el príncipe Felipe para agradecer su apoyo, entregando al futuro monarca, regalos preciosos que

provenían del nuevo mundo, entre los que destacaban plumas de quetzal, elementos cerámicos y productos vegetales desconocidos para la sociedad europea. Según señalan Coe y Coe (2018), para sorpresa del príncipe los religiosos se hacían acompañar de un grupo de indígenas nobles de origen maya, que ataviados con vestimenta tradicional muy ligera para el frío europeo, portaban vasijas con chocolate batido que dieron a probar al príncipe.

Lo interesante de este encuentro donde el príncipe degustó la exótica bebida por primera vez, se centra en el hecho de la forma de transportar el cacao, el cual ya estaba listo para ser batido, lo que no queda del todo claro, es si los nobles llevaron consigo las pastillas de chocolate que fueron batidas ante el príncipe, o si estos llevaban consigo granos tostados de cacao, que fueron molidos a su llegada al viejo mundo.

Y aunque se supone que la llegada del primer cargamento documentado de granos de cacao a España ocurrió en 1585, casi un siglo después de que se dio el descubrimiento del nuevo mundo, es incierto aún si durante los constantes viajes realizados por otros personajes o grupos religiosos de otras órdenes desde las Indias a Europa, se dio el transporte del cacao o del chocolate como un bien de intercambio, pues aunque se cree que la llegada del cacao a Europa fue gracias a las incursiones que Colón o Cortés realizaron al territorio descubierto, no existe evidencia en los inventarios de los cargamentos de la presencia de granos o tortas de cacao (Coe &Coe, 2018).

Sin embargo la verdadera introducción del chocolate como una bebida relevante entre la sociedad europea, ocurrió no como parte del aprecio y gusto culinario adquirido por el brebaje, sino que la bebida a base de cacao se popularizó gracias a la teoría humoral desarrollada por Hipócrates y Galeno en la antigua Grecia, gracias a la cual la bebida de chocolate adquirió la importancia de un bien terapéutico para combatir algunos males, permitiendo así su total entrada y difusión por toda Europa como una bebida medicinal.

#### **n. Chocolate: La medicina que se volvió golosina.**

Fue el médico Francisco Hernández (1517-1587), quien bajo la teoría de los cuatro humores de Hipócrates y Galeno, en la que se concebía que la salud del cuerpo humano dependía del equilibrio de cuatro líquidos básicos llamados humores [sangre, flema, bilis amarilla y bilis negra], que clasificó al cacao como un fruto templado o de naturaleza húmeda y fría (Hernández Triviño, 2013), por ende la bebida de cacao o chocolate, se consideró como flemática, por lo que al presentarse una enfermedad asociada a la bilis amarilla, es decir ante la presencia de un padecimiento caliente y seco, se requería suministrar de un alimento flemático, es decir húmedo y frío, que contrarrestara el efecto de la bilis amarilla, así el chocolate se volvió el mejor remedio flemático bajo esta creencia. (Coe & Coe, 2018).

Ya durante el siglo XVII Colmenero de Ledesma, indica contrario a lo que señalaba décadas atrás Hernández, que la bebida de chocolate preparada con cacao “de cuya naturaleza y calidad es neceffario [sic] tratar primero. Y así [sic] digo con la común de todo, que es frío y feco [sic], á predominio... tiene en fi [sic] las quatro [sic] calidades dé los elementos, en la acción, y reacción que hazen [sic] en el” (1631, p. 1). Sin embargo Colmenero señala que el cacao por sí sólo es opilante, es decir que provoca indigestión, pero que al molerlo y mezclarlo con otros ingredientes, el producto resultante llamado chocolate, adquiriría propiedades medicinales porque la “acción y reacción deftos [sic], refulta [sic] una complexión moderada, que puede aprovechar para eftomagos [sic] fríos y calientes, tomada en moderada cantidad” (1631, p. 7), con la cual se lograba calentar e incluso relajar el estómago, mitigar la sed y reconfortar el estado del ánimo, si se le bebía por la mañana, pero siempre con moderación y de acuerdo a las necesidades propias de cada individuo, porque los ingredientes que se añadían a la bebida engordaban a quién lo consumía.

Es por Colmenero, quien al realizar su tratado en el que detallaba las propiedades medicinales del chocolate de acuerdo a la teoría humoral, que se conoce de forma más precisa cómo se bebía el chocolate tanto en las Indias donde el consumo predominantemente era en forma de atole disolviendo el chocolate en las gachas

que resultaban de la cocción de la harina de maíz, como en la mesa de los hogares españoles donde el chocolate se disolvía dependiendo la época en agua fría o caliente de dos formas, la primera de ellas consistía en deshacer el chocolate en agua, de la mezcla resultante se retiraba la espuma que se reservaba en otra vasija; el líquido sobrante se endulzaba con azúcar y colocaba a fuego, una vez caliente, este se mezclaba con la espuma que se había apartado y así se bebía. La otra manera consistía en disolver el chocolate en agua con el molinillo, lo endulzaban y batían hasta espumarlo y lo bebían (Colmenero de Ledesma 1631).

La teoría humoral fue altamente cuestionada y refutada durante el renacimiento gracias a la revolución científica que trajo consigo el desarrollo del método científico, permitiendo el desarrollo y crecimiento de la ciencia y la medicina. Los trabajos de disección anatómica de Andrés Vesalio, la demostración sobre el proceso de la circulación sanguínea realizada por William Harvey y el nacimiento de la microbiología mediante la que se demostró la existencia de los patógenos que causaban enfermedades, hicieron en conjunto perder fuerza a la teoría humoral, sin embargo el chocolate ya se había instalado en el imaginario colectivo del siglo XVII como una bebida reconfortante y como una golosina que encantó a todos por igual sin importar su linaje (Coe & Coe, 2018).

#### **o. El chocolate rompe el ayuno, no, no lo rompe.**

Convertido entonces en un brebaje medicinal mucho antes de la caída de la teoría humoral, el chocolate era una alimento bebida, que guardaba un lugar especial dentro del gusto de la población europea, no sólo por su sabor, sino además por su naturaleza nutritiva, vigorizante y reconfortante, que ayudaban a llenar el estómago, y en la recuperación de las personas que sufrían de alguna enfermedad que les debilitara u obligara a permanecer postrados.

Sin embargo, los religiosos, conocedores de forma indirecta de estas propiedades vigorizantes, consumían por las mañanas tazas de espumoso chocolate caliente, para proceder a realizar un ayuno, sacrificio realizado como parte de su vida en santidad y que según Juan de Cárdenas el propósito de ayunar, era el de “mortificar la carne,

negándole alimentos y líquidos que aplaquen la sed” (1591, como se cita en Coe & Coe, 2018), sin embargo los frailes al consumir chocolate y ofrendar un ayuno, no sacrificaban mucho porque el chocolate les brindaba energía para desarrollar sus actividades diarias.

Esta práctica común entre la mayoría de las comunidades religiosas separó las opiniones en bandos, por un lado el de aquellos como los Jesuitas, quienes veían en el chocolate una de sus principales fuentes de ingresos y que opinaban no había mal alguno en consumir la bebida de chocolate previo al ayuno, pues este no lo rompía pero sí ayudaba a mitigar la sed (Coe & Coe, 2018), no obstante esta opinión en pro de consumir chocolate, se anteponía a las opiniones de un grupo de religiosos que veían con malos ojos la práctica de consumir el negro brebaje y que afirmaban se debía evitar el consumo del mismo pues dadas las características de vigor y saciedad que el chocolate producía como alimento al afectar el estado de ánimo y alerta de los individuos, sí quebrantaba el sacrificio del ayuno (Quintanar, 2022).

Esta controversia sobre si se rompía o no el ayuno al beber chocolate, duró más de dos siglos, según indica Coe y Coe (2018), y fue altamente debatido, involucrando la intervención de al menos ocho Pontífices como, Gregorio XIII y Clemente VII que de forma general indicaron no ver en la bebida de chocolate amenaza alguna al ayuno; no obstante detractores de esta opinión como Antonio de León Pinelo, cronista criollo del Perú, que a inicios del siglo XVII, consideró dada la naturaleza del chocolate, que este provocaba que los religiosos rompieran con sus horas de ayuno, aconsejando, a pesar de que ya en el pasado algunos Papas habían opinado lo contrario, se renunciara a la bebida, porque esta nutre, hasta la llegada de un comunicado oficial del sumo pontífice en turno, donde se dictara lo contrario (Harwich, 2018).

Otro argumento que se empleó para evitar que el chocolate se continuara consumiendo dentro de la vida conventual, se expusieron las descripciones que Bernal Díaz de Castillo realizó sobre los banquetes que el emperador Mexica Moctezuma realizaba y en los que tras la comida se “Traían en una como a manera de copas de oro fino con cierta bebida hecha del mismo cacao; decían que era para tener acceso con mujeres ... y de aquello bebía, y las mujeres le servían al beber con gran acato.” (Díaz del

Castillo, 1568/2011). Dejando de manifiesto que el consumo de la bebida de chocolate o hecha a base de cacao, alimentaba tanto al estómago, como al apetito sexual.

Finalmente y después de diversos alegatos expuestos, a mediados del siglo XVII el cardenal Francesco María Brancaccio zanjó el asunto al afirmar por analogía, al igual que lo hizo el Teólogo Tomas Hurtado, según la regla establecida por Santo Tomas de Aquino: ***Liquidum non frangit jejunum*** [líquido no infringe/rompe el ayuno] que al igual que la cerveza o el vino, la bebida de chocolate, no se convierte en nutritiva al no agregársele pan, harinas u otros ingredientes como huevo, como se acostumbraba en España donde el pan se migaba en chocolate; así al tratarse de la bebida de chocolate simple preparada con agua, por sí misma no rompía el ayuno: ***Chocolate non fragit jejunum*** y en cambio sólo permitía saciar la sed, Así, según la visión de Brancaccio, se podía consumir chocolate, siempre que esto no ocurriera de forma fraudulenta, mezclando otros valores nutritivos (Harwich, 2018). Y aunque la determinación expresada por Brancaccio ocurrió años antes de la fundación del colegio franciscano, se debe considerar que para la época, difundir dichos informes podía tardar una eternidad en llegar de un continente a otro, por lo que los religiosos hechos a la idea de una discusión que duró más de dos siglos, y en la que se les prohibía consumir chocolate al interior de los conventos y monasterios, hubieran podido continuar con la práctica de dicha norma, aún y cuando el Cardenal Brancaccio había expresado su postura al respecto.

Es probable también que algunos religiosos, hubieran procedido a desobedecer intencionalmente dicha restricción que les prohibía su consumo, como sucedió con los franciscanos del Colegio de Propaganda Fide de Nuestra Señora de Guadalupe, de los que se cuenta con el acervo cerámico Chicol<sup>a</sup>, como una evidencia viva de dicha desobediencia con la que se entregaban al placer de la bebida caliente y espumosa y aunque se hubiera esperado que la totalidad de las congregaciones hubieran seguido con su ejemplo integrando el chocolate a su dieta diaria, lo que no ocurrió con algunas órdenes como la de las monjas de la Orden de la Virgen María del Monte Carmelo.

Las monjas del Carmelo, que guardaban un estricto apego a los votos de castidad y de pobreza, evitaban a toda costa el consumo del chocolate, en primer lugar porque su

dieta era muy simple y el chocolate era para ellas un lujo, y en segundo lugar, porque consideraban que el chocolate, tenía una carga erótica y sensual que iba en contra de su voto de castidad, razón por la que durante su ordenanza, al realizar sus votos, dejaban por escrito que “Hago mi profesión y prometo obediencia, castidad, pobreza y perpetuo encerramiento a Dios... [cuatro votos, al que se añadía un quinto voto más] así mismo hago voto de no beber chocolate, ni ser causa de que otra lo beba” (Hna. Ma. Josefa Beatriz de San Juan Bautista 1824, como se cita en Reyes 2019, párr. 7).

El quinto voto con el que las monjas del Carmelo se comprometían a no beber ni causar que alguien más lo bebiera, era un signo importante de lo estricto que era su dieta y que causaba que muchas religiosas enfermaran y tuvieran que abandonar el convento. La propia Sor Juana Inés de la Cruz, quien antes de su ordenanza como monja Jerónima, perteneció a la congregación del Carmelo agradeció al integrarse a la comunidad, el hecho de ya no tener que moler chocolate (Reyes, 2019).

El quinto voto, se mantuvo vigente como signo de su austeridad hasta 1949, cuando el padre general al visitar la congregación, y encontrar lo duro de su realidad, les ordenó “aquí ya vamos a quitar eso del chocolate, y ya tomarán eso cuando dios se los dé” (Fray Silverio de Sta. Teresa, como se cita en Reyes, 2019, párr. 23). No así ocurrió con las Carmelitas de la Ciudad de México, quienes hasta la década de 1980 su desayuno consistía con tal de no consumir un chocolatito, en un té de cedrón o de flor de naranja, acompañada por un panecillo con una hierba amarga, llamada Santa María.

#### **p. El chocolate viajante por Europa y otras partes.**

Tal fue el éxito que el chocolate tuvo ya no como una medicina, sino como una bebida de disfrute y celebración, que su aceptación en las poblaciones de la nueva España como del viejo mundo, permitieron la rápida difusión por el resto del mundo convirtiendo al chocolate junto al café y el té, en una de las tres bebidas predilectas. Primero el chocolate viajó de España a Italia y Portugal, donde al igual que ocurrió en la nueva España, la elaboración del chocolate sólido y de la bebida de chocolate, sufrió adecuaciones para facilitar su aceptación por portugueses e italianos. Su

introducción a la élite de ambos países, se cree ocurrió por Catalina de Austria, hija de Felipe II de España y de Margarita de Austria, que al igual que su hermana Ana de Austria, llevó su pasión por el chocolate a nuevas tierras cuando se casó con el Duque de Saboya, Capitán General del Ejército Español (Coe & Coe, 2018).

Por su parte se debe a Ana de Austria, su introducción a la mesa de la corte Francesa, cuando siendo una niña de apenas 14 años, fue dada en matrimonio a Luis XIII y llevó a la Corte su gusto por el chocolate convirtiéndola en una bebida/alimento propia de la nobleza, como ocurría en las culturas prehispánicas, pero que a diferencia de las Indias, en estos países europeos, adquiría una rápida popularidad entre las poblaciones, a las que si bien se introdujo principalmente como un brebaje medicinal gracias a la teoría humoral, rápido se convirtió en una bebida muy solicitada y apreciada por los europeos (Coe & Coe, 2018; Harwich, 2018).

Del mismo modo se cree que la distribución pudo ocurrir a través de comerciantes que encantados al probar el chocolate lo llevaron a sus tierras de origen o que incluso las redes de intercambio entre las órdenes religiosas, así como la participación de piratas, favorecieron su distribución por toda Europa (Coe & Coe, 2018). Pero la historia y los eventos que acontecieron a la bebida y la golosina del chocolate que ocurrieron gracias a la revolución industrial son un tema igual de complejo y fascinante como lo es la historia del divino cacao y del santo chocolate, que como se leería en el poema de Orellana, de rodillas se muele, juntando las manos se bate y mirando al cielo se bebe.

#### **q. Cucharada de su propio chocolate.**

Coe y Coe (2018), mencionan una anécdota ocurrida en Chiapa Real hoy San Cristóbal de las Casas que a su vez fue documentada por Thomas Gage durante su estancia en aquel lugar, ocurrida entre 1625 y 1655, donde un grupo de damas de la nobleza, mujeres muy devotas, de la clase alta, que asistían a misa y que por flaqueza y cansancio no soportaban los largos sermones de las extensas ceremonias religiosas sin tomar un refrigerio, en el que el chocolate era protagonista por su acción

reconfortante y revitalizadora, instruían a sus doncellas y sirvientas para que a mitad de la misa les sirvieran junto a otros tónicos y dulces, un espumoso chocolate calentito, sin importarles que para ello se tuviera que interrumpir la homilía o el sermón, con la ola de murmullos y rumores producidos mientras se le servía a las patronas el negro brebaje, causando un constante ruido de bebidas que se vertían sobre las tintineantes tazas de cerámica y pocillos que bailaban a su vez sobre las charolas y mancerinas de las señoras.

Este hecho molestó a los sacerdotes sobremanera, al grado de que el obispo de Chiapas, Bernardo de Salazar, cansado de estas interrupciones, trató de frenar dicha práctica y prohibió a estas señoras que continuaran con el privilegio de consumir alimentos o bebidas dentro de la catedral mientras se celebraba la misa, so pena de ser excomulgadas. La decisión no agradó del todo a este grupo de señoras, quienes aseguraron dejarían de asistir al servicio religioso en catedral, la que tras la prohibición quedó vacía pues las mujeres en su lugar comenzaron a acudir a los conventos donde podrían seguir consumiendo su chocolate a medio servicio religioso; además el obispo recibió de un cierto sector de la población, amenazas de muerte por la decisión de prohibir el chocolate para la gloria de Dios, pero este no se perturbó y se mantuvo firme en su decisión, la cual produjo una serie de altercados pues:

Las sirvientas indias de las amas seguían llevando chocolate a las iglesias, y cuando los curas trataban de quitárselo, se armaba una trifulca. Para entonces la catedral estaba desierta porque todo el mundo iba a misa a los conventos... con lo que hubo otra excomuni3n, para los que se negasen a ir a la catedral (Gage, 1648 como se cita en Coe & Coe, 2018, p. 238).

El obispo a quien las fuentes describen como un hombre amante del chocolate, finalmente cay3 enfermo en cama y falleci3 tras ocho d3as de agon3a bajo el supuesto de que uno de sus pajes en complicidad con una mujer con la que ten3a una relaci3n 3ntima, le hab3an suministrado en un pocillo de chocolate un fuerte veneno que le quit3 la vida. Gracias a este acontecimiento se cree que surgen dos frases, la primera de ellas propuesta por Coe y Coe (2018), sugiere la expresi3n “cuidado con el chocolate de Chiapas” (p.238), misma que se popularizar3a en el siglo XVII.

Contrario a la frase propuesta por los Coe, la segunda frase del dominio público tiene un mayor sentido pues al igual que le sucedió al religioso, le dieron “una sopa o cucharada de su propio chocolate” y que es más apropiada para rematar la anécdota del Obispo que trató de prohibir el consumo del chocolate, no porque la bebida fuera mala en sí, sino porque era un distractor que le restaba solemnidad a la misa. Y así tras la muerte del Obispo, la frase se volvió un elemento propio de la cultura popular y se sienta el precedente de un uso turbio o atípico en la región de Chiapas, otorgado al chocolate como un medio para suministrar venenos.

#### **r. Usos Alternos de las palabras cacao y chocolate.**

Además del significado entendido y comprendido en estas páginas, las palabras **cacao** y **chocolate**, son empleadas de forma coloquial en múltiples expresiones populares que de forma creativa han integrado ambas palabras como parte de los modismos y la jerga de diversos países de habla hispana en América latina y Europa, siendo más comunes y cotidianas de lo que se podría esperar.

La palabra **cacao**, acostumbra emplearse en algunos países de Latinoamérica como Costa Rica, para referirse a una **especie de gavián** de un plumaje de color similar al de los granos de este fruto; la palabra también sirve para referirse **al ruido emitido por un gallo que está huyendo**, pues el vocablo cacao, es parecido a la onomatopeya ¡cacau!, que en países como Colombia, México y Venezuela dan pie a la expresión **¡pedir cacao o alafia!**, aludiendo al individuo que durante una pelea, sale huyendo, se da por vencido, o cae derribado pidiendo misericordia, haciendo referencia al grito del gallo. Además en otros países latinoamericanos surge la expresión **no vale un cacao o valer menos que un cacao** con la que se mencionan a personas, cosas, o actividades de muy escaso valor, pues se compara la poca valía de uno, con el gran valor de la semilla del cacao (RAE, 1936).

Por otro lado la expresión **sacar, tomar, o masticar el chocolate, la chocolate**, el mole o la mostaza, es comúnmente empleada para referirse al acto de hacer sangrar principalmente de las narices, a alguien más o a uno mismo, el sangrado en dicha expresión pone de manifiesto nuevamente la relación que la sangre y el chocolate

guardan al ser empleadas inclusive como sinónimos (Zero et al., 1985; Alemany y Bolufer, 1917; Santamaría, 1942b; Gómez de Silva, 2001); se documenta también la expresión **ni por eso ni con chocolate**, para negarse a recibir algo o al rechazar algo, ni aunque eso se acompañara con chocolate (Salvá, 1846). Mientras que en República Dominicana, la expresión **coger cacao** permite señalar el hecho de que alguien haya sufrido un daño (ASALE 2010c).

Salvador Novo, acuña en 1925 la expresión **pan con atole**, para referirse a las personas inarmónicas, porque pensaba que el atole de chocolate no era buen acompañamiento para el pan (Reyes, 2019).

La RAE registra a su vez la palabra chocolate como sinónimo de la droga del **hachís**, extraída del cannabis (1983; 1989; 1992) y emplea la expresión **chocolate del loro** para referirse al acto de buscar en la economía personal, un ahorro minúsculo o 'gasto insignificante al adquirir algo (1956; 1970; 1983; 1984; 1989; 1992)

Otra frase recogida por la literatura, es **chocolate de carpeta** empleada como equivalente de la palabra vino, al referirse a la carpeta, paño, trozo de tela cortina o tapiz que se colocaba a la entrada de las tabernas para ocultar o evitar que se viera lo que ocurría al interior de las mismas (RAE, 1729; Terreros y Pando, 1786).

El ejército Boliviano usa la expresión **hacer el chocolate** o **chocolateada**, para designar al castigo físico extenuante que consiste en flexionar repetidamente las piernas mientras se mantiene el cuerpo recto (ASALE, 2010). Mientras que en Puerto Rico se recoge la expresión **coger de chocolate** para hacer referencia al hecho de abusar de alguien (ASALE, 2010c).

**Las cosas o las cuentas claras y el chocolate espeso** es una expresión que se emplea en los negocios, para referirse al comparativo de las cuentas mal hechas con un mal chocolate (Gómez de Silva, 2001), o para hablar de forma franca, honesta y entenderse de la mejor manera (Santamaría, 1942a), también. En Chile **hacer o saltar el chocolate** se refiere al juego de **brincar o saltar la cuerda** o **dar vueltas muy a prisa** (Santamaría, 1942b).

En el Salvador la frase **batir el chocolate** se emplea como sinónimo de “hacer el coito” (Romero Coto, 2003, como se cita en la RAE, 2022), mientras que en Cuba, **saber cómo se bate el chocolate**, se emplea para hacer referencia a “saber cómo es la cosa” (Sánchez-Boudy, 1978, como se cita en RAE, 2022).

Mientras que en Cuba un **negocio chocolate**, era en tiempos de la colonia un fraude un hurto en los intereses públicos, un negocio ilícito o sucio, también llamado mercado negro con el que se evitaban pagar impuestos al estado o se malversaban fondos (Santamaría, 1942b). Según se documenta, la palabra soconusco era sinónimo de chocolate, pues era de la región del Soconusco Mexicano, que provenían los granos de cacao que servían en la elaboración del chocolate; no obstante, la palabra soconusco era fonéticamente parecida a So-co-nu-co [soconuco], diminutivo de socono que en caló gitano de las comunidades marginadas andaluces, significa robo o hurto, por lo que hablar de chocolate y hurto era una misma cosa (Ortiz, 1929).

Lara (2000) y Gómez de Silva (2001), enuncian dos de las expresiones más populares en México relacionadas al chocolate, la primera de ella es **estar como agua para chocolate**, que permite referirse a una persona que está en un estado de mucho enojo, furia o airado aludiendo al agua caliente, que hierve. La segunda expresión es la de **dar a alguien una sopa o agua de su propio chocolate**, que coloquialmente se emplea para hacerle a alguien a modo de venganza, lo mismo que él hace o causa en otros, pagar en la misma forma.

En México, se emplea decir que **algo es de chocolate** para referirse por un lado a los vehículos o automóviles chocolates, que provenientes del extranjero, circulan ilegalmente por el país, sin contar con documentación oficial que compruebe su propiedad o estatus legal, y que de tenerlos, suelen ser falsos (Lara, 2019, como se menciona en la RAE, 2022). Por otro lado **es de chocolate**, es una acepción de “imitación o de mentiras, falso o fraudulento” (Lara, 2010, como se cita en la RAE, 2022). Por último **ser de chocolate** se usa en un juego de niños, para distinguir a los participantes pequeños, que no deben ser sometidos por el resto del grupo a las reglas del juego y sin que estos sean conscientes de tal medida (ASALE, 2010b).

## CAPÍTULO IV. MÉTODO.

### I. OBJETIVOS.

#### A. OBJETIVO GENERAL.

- Describir los usos atípicos que surgieron entre los siglos XVI y XVIII en torno a la cultura del consumo del chocolate por la población y la relación que estos pudieran guardar con el acervo conventual cerámico “*Chocola*” y las prohibiciones de su consumo en la vida conventual.

#### B. OBJETIVOS ESPECÍFICOS.

- Describir la relación que las “Tazas Chocola” tienen con la prohibición de la época en torno a la cultura del consumo del chocolate en la vida conventual entre los siglos XVI y XVIII.
- Identificar si los usos atípicos del chocolate surgidos entre los siglos XVI y XVIII, se continúan observando en la actualidad.
- Realizar la puesta en valor de la instancia material de las “Tazas Chocola”, a través de la revalorización de las instancias estéticas e históricas, contenidas en el propio acervo, asegurando la continuidad de su entrega a las sociedades del presente y del futuro.

### II. DISEÑO DEL MÉTODO.

Se manejará el **paradigma descriptivo interpretativo** como el tipo de perspectiva que permita guiar la presente investigación pues según Bautista (2011) este enfoque se basa en el énfasis que hace en la aplicación de las técnicas de descripción, clasificación y significación y del que su finalidad es la de conocer y comprender por qué la vida social se percibe y experimenta tal como ocurre; asimismo, Bautista afirma que este enfoque se basa en el ejercicio de la interpretación, como el acto por el que se otorga determinado sentido a cierta realidad en las que se involucra la acción de algún sujeto.

La **estrategia para la recolección de datos**, se basará en un doble acercamiento a las fuentes:

- A. En una primera instancia, se empleará como **instrumento**, la aplicación de un cuestionario por medio de una **entrevista**.
- Dicho instrumento se conforma por un **guion semi estructurado** de 14 preguntas abiertas, que de forma inicial se piloteó con estudiantes de historia y antropología y posteriormente fue puesto en validación por jueces con especialistas historiadores.
  - La **participante** principal será una experta en el cultivo e historia del cacao, a quién se otorgarán las garantías contenidas en los principios del protocolo ético, mismo que se le harán conocer a través del formato de consentimiento informado; para la selección de la participante, el único criterio de inclusión requerido es su extenso conocimiento práctico y teórico sobre la temática en torno al cacao y el chocolate.
  - La información recopilada mediante la grabación de audio y video se transcribirá, codificará y organizará en matrices por categorías.
- B. En un segundo momento, se realizará la **revisión y análisis de documentos no personales** correspondientes a los acervos bibliográfico históricos del fondo “Inquisición” del Archivo General de la Nación.

### **III. PRINCIPIOS ÉTICOS DE LA INVESTIGACIÓN.**

Por tratarse de un tema con múltiples aristas, el concepto del “Patrimonio Cultural ” debiera de abordarse desde la sensibilidad de diversas ópticas, del conocimiento, sin embargo la situación actual del panorama general en el que suele estudiarse dicho concepto, presenta muchas lagunas en su entendimiento del mismo modo que ocurre con la legislación mexicana sobre el Patrimonio Cultural, en la cual las leyes locales, estatales o federales no cubren en su totalidad el concepto y en el peor de los escenarios, existen intereses particulares de por medio que dificultan su total aplicación por las diversas instituciones, que a falta de una legislación universal que contemple todo el concepto del patrimonio, encuentran como única salida, el desarrollar proyectos de intervención echando mano de las cartas y tratados internacionales que versan sobre el amplio abanico del Patrimonio Cultural.

Por esta razón, al no existir una legislación que oriente las directrices éticas bajo las que se desarrollen las investigaciones de corte cualitativo - descriptivo, relacionadas con el Patrimonio Cultural, resulta necesario establecer las pautas que guíen los principios éticos del presente estudio, para lo cual se presenta el siguiente cuerpo de principios éticos, adaptando los preceptos incluidos en el Informe Belmont de 1979, en el que se estipulan las pautas y directrices que la investigación debe emplear en investigaciones experimentales biomédicas, en las que participan sujetos humanos como objeto de estudio y la forma en cómo estos individuos deben de ser protegidos (Department of Health, Education, and Welfare, 1979).

En términos generales, la naturaleza descriptiva de esta investigación no representa riesgo alguno para los individuos que de ella participan, pero es importante hacer un esfuerzo para brindar a los informantes de las investigaciones cualitativas de una serie de principios éticos que aplicados de forma oportuna, eviten múltiples interpretaciones por parte de los participantes de diversos contextos o situaciones de estudio (Department of Health, Education, and Welfare, 1979), razón por la que poder alinear los principios éticos de esta investigación con los del campo biomédico puede resultar útil para la aplicación de los mismos en investigaciones futuras por lo que es

recomendable, no sólo aplicarlos sino adaptarlos de forma positiva a las necesidades propias de las investigaciones.

Es importante destacar que el objeto de interés de la presente investigación, parte de un concepto intangible, nacido de la observación y el manejo profesional constante de un acervo material inanimado, conformado por los valores estéticos, históricos y materiales contenidos en las “Tazas Chocola” del ajuar cerámico del Museo de Guadalupe; así pues, al no existir por tanto una metodología que requiera experimentación o manipulación del propio acervo, los principios del informe Belmont podrían parecer innecesarios, pero al plantear la necesidad de informantes externos, así como del apoyo de algunas instituciones, para la recolección de la información, es que se deben plantear principios que permitan realizar la obtención de dicho conocimiento bajo un estricto enfoque ético de la investigación que no de pie a la desconfianza o la negación durante la participación.

Para efectos prácticos del presente estudio, se realiza la adaptación del cuarteto básico de principios éticos propuesta por el informe Belmont para la realización de una investigación:

#### **A. Respeto.**

La comunicación y relación directa se realizará manteniendo siempre el respeto a los individuos e instituciones que participen en la investigación, anteponiendo a todo interés, su autonomía y propia capacidad para decidir libremente por sí mismos, si aceptan a participar de forma voluntaria, libres de coerción, en la recabación de datos, sin que esto represente perjuicio alguno a tiempo futuro. De forma anticipada, se hará de su conocimiento un formato de consentimiento informado (que puede consultarse en el apartado de anexos), en el que se le asegure que cuenta con la libertad de abandonar o retirarse parcial o totalmente de la investigación en el momento que le resulte más conveniente. (Department of Health, Education, and Welfare, 1979).

##### **a. Formato de consentimiento informado.**

Como parte de este principios es indispensable contar con un formato de consentimiento informado, a través del cual se explique de forma clara y precisa a los participantes de la investigación todas las implicaciones que puedan resultar de su cooperación en la recabación de información para el estudio, además de explicar a profundidad antes, durante o posterior a la aceptación del consentimiento informado sobre aquellas especificaciones o puntos que no le queden del todo entendibles al informante y sólo una vez que el participante haya aceptado de forma voluntaria y libre de coerción su intervención se podrá continuar con la aplicación del instrumento de recabación de la información.

## **B. Beneficencia y no maleficencia.**

Se garantizará en todo momento el trato ético de los participantes del estudio, cuidando que la información proporcionada no resulte en un perjuicio moral, económico o profesional para los informantes, o las instituciones a las que estos representen; en caso de que exista algún riesgo, se deberán minimizar los daños, a través de la figura de anonimato, buscando en todo momento que el resultado de la investigación, proteja su opinión e ideas y que en caso contrario de ser deseado, se otorgue reconocimiento por la información proporcionada y la importancia que esta representa en la construcción del conocimiento. El estudio será benéfico, para el informante y el investigador, pero además deberá ser valioso y útil para la población académica interesada en el tema, el público en general y las instituciones relacionadas con el estudio, la salvaguarda y la difusión del patrimonio (Department of Health, Education, and Welfare, 1979).

## **C. Justicia.**

La investigación será capaz de admitir la participación de cualquier sujeto de estudio o informante, no por cercanía o fácil acceso a ellos, sino porque el individuo cuente con conocimientos empíricos, académicos, de experiencias personales o de la tradición oral y escrita relacionada al tema de investigación, sin que la participación de estos sea rechazada o descartada por motivos de

origen, raza, nivel socioeconómico, sexo, género, orientación sexual, religión, grupo etario, etc. Este principio asegura además, que los participantes serán tratados como iguales, sin que exista una figura de superioridad por las diferencias entre informante y entrevistador (Department of Health, Education, and Welfare, 1979).

#### **D. Integridad científica.**

Este principio garantiza que la investigación se realizará siguiendo una metodología orientada a responder las preguntas que llevaron a su ejecución, asegurando que en todo momento se evitaron conductas “no éticas” como la elaboración, fabricación o falsificación de información, además de evitar a toda costa las diversas modalidades de plagio, dando crédito a los autores consultados y empleados en la elaboración de la misma.

## **CAPÍTULO V. PROCEDIMIENTO.**

Como parte de las estrategias usadas para obtener datos, se propusieron dos ejes centrales con los que se recabó la información que forma parte del corpus de resultados obtenidos, con los cuales se justifica la naturaleza de la presente investigación.

Por un lado, como principal estrategia, se llevó a cabo la realización de una entrevista semiestructurada mediante la aplicación de un cuestionario a una investigadora involucrada en la producción, el estudio y la difusión del cacao y el chocolate, mientras que además se gestionó a modo paralelo, el acceso al acervo bibliográfico histórico, preservado por el Archivo General de la Nación (AGN), en el que se realizó la revisión y el análisis de algunos documentos no personales, pertenecientes al fondo “Inquisición”.

### **A. ENTREVISTA SEMIESTRUCTURADA.**

Para realizar la entrevista semi estructurada, fue necesario diseñar de forma previa, un instrumento que pudiera emplearse como guion durante la aplicación del cuestionario, para lo que se estructuró un borrador inicial del guion, conformado por un listado de veinticinco preguntas abiertas, las cuales pueden ser consultadas en el *anexo B*; dicho instrumento se piloteó con estudiantes de las licenciatura de historia y antropología con conocimientos básicos sobre el tema y tras una primera revisión, se pensó en condensar las preguntas a fin de no resultar repetitivas.

Se consideró, además, agrupar las preguntas en cinco temáticas que contemplaban algunos procesos históricos, a través de los cuales se podría llegar a entender los fenómenos relacionados con la prohibición del cacao y el chocolate; dichas temáticas fueron:

- El cacao y el mundo prehispánico.
- El cacao y el encuentro de los mundos.
- La transformación del cacao al chocolate.
- El chocolate y la Nueva España.
- El chocolate y el mundo contemporáneo.

El segundo borrador propuesto redujo el total de veinticinco preguntas a un número preliminar de veintiún preguntas, que pueden ser consultadas en el *anexo C*; dicho instrumento se piloteó con un grupo diferente de estudiantes de la licenciatura de historia y es a partir de las observaciones obtenidas durante el pilotaje que se realizó una reestructuración del guion con lo cual se configuró el guion definitivo presentado en el *anexo D* de este documento.

Finalmente, el listado de preguntas se redujo de un total veintiún a quince preguntas definitivas, que se reagruparon en 4 temáticas específicas, las cuales son:

- Introducción al contexto general.
- El mundo prehispánico.
- Proceso de conquista.
- La Nueva España.

El guion semiestructurado, fue presentado para su validación por jueces, ante dos especialistas investigadores del campo de la historia quienes consideraron al guion propuesto, como apto para su aplicación y del que sólo se realizaron recomendaciones sobre la construcción y corrección gramatical de los enunciados que conformaban algunas de las preguntas.

Una vez que se contó con el instrumento definitivo a ser aplicado durante la entrevista, se buscó la participación de diversos actores académicos y productores, involucrados en los procesos de obtención del cacao y su posterior transformación en chocolate, como lo fueron agricultores, agrónomos, historiadores, chefs, reposteros, artesanos chocolateros, entre otros.

Sin embargo, durante el proceso de búsqueda del participante que desempeñaría la función de informante, se observó que el entendimiento en torno al tópico principal de la investigación por parte de los posibles candidatos se limitaba principalmente a la parte práctica y autodidacta de los cultivos del cacao o de la manufactura del chocolate, o sólo a la parte teórica, pero con un desconocimiento parcial del amplio panorama que involucraba la entrevista.

La mayor dificultad fue el hecho de encontrar un participante, que pudiera hablar tanto de la parte teórica, como práctica y sólo fue durante una visita al Museo de Chocolate en la Ciudad de México, conocido por sus siglas en español como MUCHO, que, un empleado del museo nos habló de la presencia en redes sociales de una investigadora experta con un extenso conocimiento teórico sobre el cacao, el chocolate y los procesos históricos relacionados a esta temática a la que realizaba una activa difusión científica y social.

La participante, Doctora Laura Alicia Aguilar González, además de ser docente e investigadora de la Universidad de Guadalajara, es reconocida junto a su socia, como emprendedoras cacaoteras, gracias al proyecto de agroturismo Planeta Cacao, con una amplia trayectoria en la práctica de los cultivos y el proceso artesanal de transformación del chocolate, desde la semilla, como materia prima, hasta convertirlas en tablillas.

La Doctora Aguilar contaba con la opción de mantener su participación de forma confidencial y anónima, o de forma declarada en la cual se autorizaba a realizar una descripción en la que se haría una referencia expresa de su información personal.

Al visualizar algunos de sus videos en redes sociales, se pudo constatar la gran entrega y pasión con los que la investigadora hablaba y explicaba muchos de los conocimientos en torno al tema; fue durante una charla en vivo dentro de la plataforma TikTok, en la que enumeraba algunos datos curiosos del cacao mientras realizaba la labor del tostado, descascarillado y molienda del mismo, que se dio el primer contacto con la Doctora Aguilar, a quién a través de un mensaje de texto informal, se le mencionó a *grosso modo*, el propósito de la pesquisa que se estaba realizando y la participante se mostró interesada en dicha temática de investigación.

Se realizó además el intercambio de datos de contacto con los que se estableció un canal de comunicación vía correo electrónico, a través del que se extendió y formalizó la invitación a participar como informante; asimismo se determinó que debido a las amplias distancias entre los lugares de residencia del investigador y la informante, se planificaría un primer contacto mediante una videollamada en la plataforma virtual

Zoom para dialogar con mayor profundidad sobre lo que se esperaba de ambas partes durante la entrevista, además se propusieron posibles fechas para poder llevar a cabo el primer encuentro adaptando los tiempos personales a las necesidades y posibilidades de la participante.

El rapport que se dio durante la sesión inicial fue favorable y propicio, pues permitió las condiciones necesarias para establecer un espacio de empatía, confianza y seguridad entre ambas partes. Este primer momento de comunicación fluyó de forma orgánica y con mayor naturalidad, que aquella realizada vía correo electrónico, pues la participante tuvo la oportunidad de expresar a profundidad las inquietudes que le generaba la temática central del estudio.

Este primer contacto fue útil para explicar a profundidad, el objetivo principal de la investigación y el proceso personal a través del cual se había llegado a esta búsqueda de información, a partir de la historia relacionada con las tacitas chocolateras; se mencionaron también, los resultados que se esperaban obtener de la propia entrevista.

Así mismo se hizo del conocimiento de la participante, el formato del consentimiento informado, las especificaciones técnicas del mismo y las garantías y principios éticos a través de los que se protegería la información recabada y la propia integridad de la participante; una copia del formato de consentimiento informado se envió al finalizar el primer encuentro, para que la participante tuviera oportunidad de darle lectura, conocer su contenido, resolver dudas y devolver el formato debidamente llenado y firmado.

Además se planificaron fechas tentativas en las que se desarrollaría la segunda sesión durante la cual se llevaría a cabo la realización de la entrevista, misma que tendría una duración aproximada de cincuenta a sesenta minutos. Debido a cuestiones personales de la participante, las fechas agendadas se postergaron en dos ocasiones; finalmente la sesión se realizó el día veintinueve de marzo de dos mil veintitrés a través de la plataforma de videollamadas Zoom.

Al inicio de la segunda sesión se realizó un breve recordatorio a la participante sobre las especificaciones técnicas y éticas bajo las que se desarrolló la entrevista, así como

de la duración de la misma, la cual no sería mayor a un tiempo estimado de una hora, a lo que la entrevistada respondió que estaba en la oportunidad, en caso de ser necesario y siempre que la entrevista lo requiriera, de prolongar el tiempo de su participación.

Además se informó a la participante, que se recopilaría la información proporcionada durante la entrevista, en formato de audio y de video, mediante la grabación digital de la misma, pero que debido a una restricción por parte de la plataforma Zoom, no se podría grabar la videollamada en una sola toma, ya que la plataforma no permitía recuperar archivos de audio y video, con una duración de más de treinta minutos, por lo que se le pediría durante el transcurso de la llamada, realizar una pausa aproximadamente a la mitad del tiempo estimado para la entrevista, con la finalidad de continuar con la captura digital de la misma; favorablemente, la pausa coincidió con una llamada personal de la participante, lo que permitió guardar y respaldar la grabación efectuada y reiniciar los parámetros para continuar con el proceso.

Durante la entrevista propiamente dicha, se inició con la presentación de la Doctora Aguilar y para conocer el perfil de la participante se realizaron preguntas sobre su formación académica y experiencia profesional relacionada con la temática principal de la investigación; se obviaron preguntas sociodemográficas relacionadas a la nacionalidad, edad, sexo o género, debido a que no eran necesarias en el perfil buscado, el cual tenía como único criterio de inclusión la necesidad de un extenso conocimiento práctico y teórico sobre el tema del cacao y el chocolate.

Posteriormente, se realizó una breve introducción sobre el contexto general en torno al que girarían las preguntas que conformaban los grupos temáticos de la entrevista; se instó a la participante a sentirse libre de responder las preguntas tan extenso como ella lo deseara. Una vez iniciado con el cuerpo de la entrevista, la participante mostró una actitud entusiasta y apasionada por la temática de las preguntas, lo que derivó en una serie de respuestas detalladas, manteniendo como eje principal de su discurso la ambigüedad del conocimiento empírico y científico que poseía sobre el tópico principal.

El encuentro finalizó tras sesenta y siete minutos de duración con un agradecimiento por la generosidad de sus respuestas y por la entrega y disponibilidad mostrada durante todo el proceso previo a la entrevista y durante el desarrollo de la misma.

La totalidad de la información recabada durante la entrevista permitió obtener valiosa información sobre algunos aspectos teóricos y prácticos, relacionados con los procesos sobre los cultivos del cacao, la transformación de los granos en tablillas de chocolate y un amplio listado de conocimientos históricos y empíricos sobre el propio tema. Dicha información se transcribió en un documento de veintisiete páginas, con lo cual se organizaron los datos obtenidos, en categorías que permitieron analizar los resultados obtenidos durante esta interacción.

## **B. REVISIÓN Y ANÁLISIS DE DOCUMENTOS NO PERSONALES.**

La revisión documental se planteó inicialmente, para ser llevada a cabo en algunas instancias locales y estatales, que pudieran estar relacionadas directamente con el acervo cerámico “Chocola” o con el Colegio de Propaganda Fide de Nuestra Señora de Guadalupe, pero al visitar estos archivos en concreto, se encontró un cierto temor a permitir el acceso a sus registros documentales, pues existía la posibilidad de que la información obtenida, relacionada directamente con las tacitas chocolateras y la propia prohibición del consumo del chocolate en la vida conventual, jugara como un factor en detrimento de la misión y visión actual de las órdenes religiosas en general.

Así mismo se mencionó el hecho de que mucha de la información documental del propio Colegio de Propaganda Fide de Nuestra Señora de Guadalupe, había sido en algún momento, trasladada a otras sedes propias de la orden franciscana, por lo que descubrir el paradero exacto de los archivos requeridos, podría ser una tarea más exigente. Por otro lado, al visitar los archivos en los que se contaba con la garantía de acceso a los mismos, se descubrió que los acervos documentales resguardados, pertenecían a procesos históricos posteriores a la vida de ocupación del Colegio, sin relación directa con el objeto de estudio de esta investigación.

Durante el proceso de documentación bibliográfica para la construcción del marco teórico enfocado a la temática del chocolate, se identificó la existencia de un catálogo de documentos del AGN (Méndez et al., 1997); que enlista fichas bibliográficas en las que se describen las características físicas, propias de los documentos pertenecientes al fondo Inquisición, así como un breve resumen del contenido de estos.

Al realizar la lectura inicial y revisión de los documentos enumerados en el catálogo, se efectuó un trabajo de discernimiento y selección, de aquellos archivos que podrían resultar útiles y edificantes para la investigación. Al finalizar la exploración del catálogo, se encontró la presencia de al menos quince fichas, en las que se describía brevemente el contenido surgido de los procesos inquisitoriales llevados a cabo, ante las conductas utilitarias atípicas, diferentes al consumo alimenticio, para las que se empleaba el uso del cacao y el chocolate.

Las quince referencias del catálogo correspondían a entradas de procesos ocurridos entre 1614 a 1677, lo que históricamente podría permitir construir un contexto para conocer algunas prácticas relacionadas con el uso y consumo del cacao y el chocolate. Dichas referencias se enlistan a continuación.

<b>Ficha</b>	<b>Volumen</b>	<b>Expediente</b>	<b>Folios</b>	<b>Año</b>
1,479	Vol. 438 (2ª parte)	Exp.19	351r - 356v	1654
1,546	S/n de Volumen	S/n de Exp.	Lienzo textil (4)	1651
1,607	Vol. 612	Exp. 6	510r - 511r	1669
2,280	Vol. 208	Exp.1	Numeración a lápiz 164v - 166v	1654
2,372	Triple numeración Vol. 278	Exp.20	471r - 471v	1614
2,497	Doble numeración Vol. 303 (2ª parte)	Exp. s/n	385r - 386r Numeración a lápiz	1624
2,601	Caja 208, carpeta 1	Exp.1	23v - 26v Numeración a lápiz	1650
2,603.1	Vol. 435 (1ª parte)	Exp s/n	fs. 188r-204r	1650

<b>Ficha</b>	<b>Volumen</b>	<b>Expediente</b>	<b>Folios</b>	<b>Año</b>
2,608	Caja 208, carpeta 1	Exp.1	51r - 53r Numeración a lápiz	1651
2,613	Caja 208, carpeta 1	Exp.1	67v – 68v Numeración a lápiz	1652
2,651	Vol. 573(1ª parte)	Exp. s/n	147r – 148r	1656
2,697	Vol. 609 (2ª parte)	Exp.10	545r - 545v	1668
2,744	Vol. 566	Exp.14	554r - 554v	1676
2,763	Vol. 621	Exp.10	247r - 249v	1677
2,789	Vol. 518	Exp. s/n	530r - 532r	1675

Mientras se realizaba el desarrollo de la entrevista semiestructurada y con la presencia en mente de la información recopilada a partir del catálogo de textos Novohispanos del siglo XVII, se realizó de forma conjunta la gestión necesaria para realizar una estancia de investigación al interior del AGN, institución federal donde se resguardan los acervos bibliográficos históricos más importantes del país, con la finalidad de poder consultar las fuentes primarias de las quince referencias iniciales.

Tras cumplir con los requisitos necesarios y una vez realizado el trámite presencial del registro como investigador, se permitió, el acceso a las salas de consulta para la revisión y análisis del contenido de los archivos disponibles para su consulta física, del fondo bibliográfico llamado “Inquisición” del siglo XVII, así como de aquellos expedientes que ya se encontraban digitalizados o microfilmados.

La expectativa inicial era la exploración de las quince referencias documentales encontradas en el Catálogo de Textos Marginados Novohispanos compilado por Méndez (1997), pero probablemente se deba a que el texto se editó hace casi tres décadas, que los números de expediente o de los folios, así como la información de algunas referencias de los volúmenes indicadas en el catálogo, no eran del todo útiles, pues al cotejarlos con la Base de datos interna para la búsqueda de documentos

llamada ARCHIDOC, estos habían cambiado o se habían catalogado de forma diferente en el servidor de búsqueda.

<b>Ficha</b>	<b>Volumen</b>	<b>Expediente</b>	<b>Folios *</b>	<b>Año</b>
<del>2,604</del>	<b>Vol. Caja 1,602</b> <del>Caja 208</del> (Se trata de un solo libro guardado en una caja)	<b>Libro 1</b> <del>Exp. 4</del>	<b>fs. 23v - 26v</b>	1650
<del>2,608</del>			<b>fs. 51r - 53r</b>	1651
<del>2,613</del>			<b>fs. 67v – 68v</b>	1652
<del>2,280</del>			<b>fs. 164v - 166v</b>	1654
<del>2,372</del>	<b>Vol. 278</b> <del>Triple numeración</del>	<b>Exp.20</b>	<b>fs. 471r - 471v</b>	1614
<del>2,497</del>	<b>Vol. 303 (2ª parte)</b> <del>Doble numeración</del>	<b>Exp. 75</b> <del>Exp. s/n</del>	<b>fs. 511</b> <del>fs. 385r – 386r</del> numeración a lápiz	1624
<del>2,603.1</del>	<b>Vol. 435 (2ª parte)</b> <del>Vol. 435 (1ª parte)</del>	<b>Exp. 315</b> <del>Exp s/n</del>	<b>fs. 196v</b> <del>fs. 188r-204r</del>	1650
<del>1,479</del>	<b>Vol. 438 (2ª parte)</b>	<b>Exp.19</b>	<b>fs. 351r - 356v</b>	1654
<del>1,546</del>	<b>Vol. 461</b> <del>S/n de Volumen</del>	<b>Exp.1</b> <del>Exp. s/n</del>	<b>Lienzo textil</b> <b>fs. 280-283</b> <del>fs. 275v – 278r</del>	1651
<del>2,789</del>	<b>Vol. 518</b>	<b>Exp. 37</b> <del>Exp. s/n</del>	<b>fs. 450r - 558r</b> <del>fs. 530r – 532r</del>	1685 <del>1675</del>
<del>2,744</del>	<b>Vol. 566</b>	<b>Exp.14</b>	<b>fs. 19r – 19 v</b> <del>fs. 554r – 554v</del>	1676
<del>2,654</del>	<b>Vol. 573 (1ª parte)</b>	<b>Exp. s/n</b>	<b>fs. 147r – 148r</b>	1656
<del>2,697</del>	<b>Vol. 609 (1ª parte)</b> <del>Vol. 609 (2ª parte)</del>	<b>Exp.10</b>	<b>fs. 545r - 545v</b>	1668
<del>1,607</del>	<b>Vol. 612</b>	<b>Exp. 6</b>	<b>fs. 510r - 511r</b>	1669
<del>2,763</del>	<b>Vol. 621</b>	<b>Exp.10</b>	<b>fs. 137r</b>	1672

Ficha	Volumen	Expediente	Folios *	Año
			fs. 247r—249v	1677

Aunque las correcciones a las referencias encontradas en el Catálogo de Textos Marginados Novohispanos fueron mínimas, el cotejar las mismas en el ARCHIDOC, permitió acceder de una forma más eficiente a los expedientes, pues como sucedió por ejemplo, en el desconocimiento de usuario primerizo de los acervos del archivo, y sin cotejar la información previamente, se solicitó para su consulta del listado inicial la referencia indicada como la **caja 208**, la que durante su petición de consulta, se advirtió que en realidad se trataba del **volumen 208**, en el cual tras ser consultado no se observó contenido alguno relacionado con el cacao/chocolate que resultara relevante para la investigación, pues las referencias de los expedientes que eran mencionados en el catálogo como parte de una caja, habían sido desestimadas hace algunos años y en la actualidad la caja 208, correspondía a la **caja 1,602**.

Una vez familiarizado con el buscador del servidor interno, se encontró que el fondo denominado “Inquisición” del siglo XVII se compone por un total aproximado de **42,521±** expedientes, catalogados en dos grupos de archivos:

- El primer grupo comprende 38,371 expedientes individuales distribuidos en 1,554 volúmenes.
  - Del volumen número 1 al 1,550 se encuentran microfilmados para su respectiva consulta, en la Sala de Microfilme, para lo que el archivo proporciona el rollo de microfilme completo.
  - Del volumen número 1,551 al 1,554 conciernen a 152 expedientes de 38,371±, que para su consulta, deben ser solicitados como expedientes individuales para su lectura al interior de la Sala de Consulta A.
- El segundo grupo comprende 4,150± expedientes individuales distribuidos en 49 volúmenes que van del volumen 1,555 al 1,603, resguardados como libros en caja, que para su consulta física debe solicitarse como libro completo en la Sala de Consulta A.

Tras llegar a un mejor entendimiento de la forma en cómo se configuran los acervos bibliográficos del Archivo y saber discernir entre un volumen, conformado por diversos expedientes que podrían estar o no agrupados en una misma unidad, y un conjunto de expedientes, encuadrados y contenidos como libro en una caja, se marcó la pauta a seguir, para cotejar y corregir las quince referencias del listado preliminar obtenido en Méndez (1997), con la información existente en la base de datos ARCHIDOC, lo que permitió conocer de forma más acertada, la información sobre los volúmenes y expedientes que se pretendían solicitar para su consulta:

- los primeros once volúmenes serían solicitados en la Sala de microfilme, por encontrarse entre los volúmenes 1 al 1,550.
- los cuatro expedientes de la caja 1602, serían consultado como volumen completo en la Sala de Consulta A.

<b>Referencias a consultar en la Sala de Microfilme.</b>			
<b>Volumen</b>	<b>Expediente</b>	<b>Folios *</b>	<b>Año</b>
Vol. 278	Exp.20	fs. 471r - 471v	1614
Vol. 303 (2ª parte)	Exp. 75	fs. 511	1624
Vol. 435 (2ª parte)	Exp. 315	fs. 196v	1650
Vol. 438 (2ª parte)	Exp.19	fs. 351r - 356v	1654
Vol. 461	Exp.1	Lienzo textil fs. 280-283	1651
Vol. 518	Exp. 37	fs. 450r - 558r	1685
Vol. 566	Exp.14	fs. 19r – 19 v	1676
Vol. 573 (1ª parte)	Exp. s/n	fs. 147r – 148r	1656
Vol. 609 (1ª parte)	Exp.10	fs. 545r - 545v	1668
Vol. 612	Exp. 6	fs. 510r - 511r	1669
Vol. 621	Exp.10	fs. 137r	1672

Volumen	Expediente	Folios *	Año
<b>Referencias a consultar en la Sala de Consulta A.</b>			
Caja 1602 (Se trata de un solo libro guardado en una caja)	Libro 1	fs. 23v - 26v	1650
		fs. 51r - 53r	1651
		fs. 67v – 68v	1652
		fs. 164v - 166v	1654

Innegable resulta, que el hecho de poder dar lectura a la totalidad de los cerca de 42,521± expedientes del fondo “Inquisición” es imposible de realizarse, casi tanto como unir los fragmentos de las tazas chocolateras, resultando en un proyecto inviable a corto plazo porque en primer instancia, se requiere de un proceso paleográfico a conciencia, realizado por mano especializada, con un alto entendimiento de las múltiples voces del pasado registradas en las grafías antiguas de los documentos estudiados, por lo que no es una sorpresa encontrar en las salas de consulta a investigadores que dedican horas examinando y tratando de comprender el contenido de los manuscritos de un solo expediente, entre los cuales se pueden observar diferencias muy notables pues aún entre documentos correspondientes al mismo año, mes y día, se pueden encontrar características muy particulares y opuestas entre sí.

Se reconoce además la labor de conservación que el AGN ha mostrado por los acervos bibliográficos que resguarda, al implementar acciones como la titánica labor de microfilmear 1,500 de los volúmenes del fondo inquisición, por ejemplo. Pero no cabe duda que los mecanismos que han permitido su preservación como la captura de los documentos, se han visto superados con creces por los avances tecnológicos de las últimas décadas, pues actualmente existen técnicas de digitalización, como la fotografía o el escaneo, con las que se obtiene un registro digital de los archivos, con una mejor visualización tanto de su contenido como de los detalles mínimos que permiten un mejor estudio de la información contenida en ellos.

Si bien ya se ha implementado la digitalización de archivos por parte de la institución, esta es una realidad que no es tangible para la gran mayoría de los documentos de este acervo, pues el número de expedientes digitalizados en los últimos años, es limitado y se remite a documentos aleatorios que de forma específica han solicitado algunos investigadores para sus propios intereses, además de que es necesario mencionar que dicho proceso de digitalización tiene un costo monetario, que podría resultar insostenible para algunas investigaciones que requieran de un gran volumen de archivos para su estudio.

En el caso de los documentos, como aquellos que corresponden a los volúmenes 1 al 1,550 del fondo “Inquisición”, no se tiene acceso físico para su consulta, pues estos fueron microfilmados durante la década de los ochenta; en su momento esta técnica fue un gran avance en pro de la preservación de archivos antiguos y frágiles, pero en la actualidad resulta un tanto obsoleta, pues algunos de los microfilmes se realizaron con una mala técnica de captura, dando como resultado imágenes borrosas, ilegibles, con ajustes deficientes de brillo y contraste y capturadas en negativo, es decir, textos blancos sobre fondos negros, que resultan cansados para su lectura la cual debe realizarse en total oscuridad a través de una pantalla luminosa de proyección, en donde no es posible tomar notas sobre los hallazgos o características del documento y en la que la única forma para recuperar información relevante, es la captura fotográfica digital de un plano inclinado de la pantalla.

Pero sin lugar a duda el principal problema durante la consulta de los archivos, son las estrictas pero muy necesarias medidas de seguridad y control, que la institución tiene como parte de su reglamento en las salas de consulta, en las que si bien se puede acceder con facilidad a los archivos, se debe realizar un tardado proceso inicial de petición, ante los módulos de atención, donde se hace el llenado de una boleta de solicitud con la que se generará una segunda boleta de control de préstamo. Una vez solicitado se realiza la búsqueda del archivo en el depósito y se traslada a la sala de consulta, lo cual suele llevar entre treinta a cincuenta minutos de espera para poder recibir los documentos, por lo que únicamente se puede realizar el pedido de tres archivos por solicitud, es decir:

- Del volumen número 1 al 1,550 la solicitud se realiza en la Sala de Microfilme; por cada boleta de consulta se pueden requerir 3 rollos completos; cada rollo corresponde a un volumen y sólo para aquellos que se encuentran divididos en dos partes, se entrega para su revisión el rollo 1 y 2 del volumen.
- Del volumen 1,551 al 1,554, que comprenden 152 expedientes individuales, se pueden solicitar 9 expedientes por boleta, pero el proceso de traslado del depósito a la sala de consulta se realiza de tres en tres expedientes y solo se puede acceder al resto de documentos solicitados, una vez se agote la consulta de los primeros tres archivos.
- Del volumen 1555 al 1603 resguardados como libros en caja, sólo se puede solicitar una caja a la vez.

Si la revisión de los archivos permitidos por boleta, se realiza de forma rápida y existe la posibilidad durante el tiempo de consulta en sala, de realizar una segunda y hasta una tercera solicitud de folios, se debe llevar a cabo el mismo proceso de petición ante el módulo de atención, donde se requiere nuevamente de un tiempo similar de espera; además si durante el tiempo de consulta no se terminó de dar lectura a los archivos solicitados y aunque estos ya hayan sido trasladados de la bóveda de conservación a la sala de consulta, no podrán volver a ser consultados durante los tres días posteriores, pues al finalizar el día de consulta, deben ser puestos en aislamiento para su reingresado al depósito y así iniciar nuevamente con el proceso de solicitud.

Al finalizar el horario de servicio en las salas de consulta, establecido por el AGN entre las 9:15 a las 15:30 horas del día, se dedicó tiempo para revisar el servidor ARCHIDOC y realizar la búsqueda de más referencias relacionadas con las temáticas del cacao y del chocolate. Para fortuna de la investigación se encontró un archivo digital en formato PDF, en el que se enlistaba el contenido de las casi 43 mil referencias del fondo “Inquisición”, en el que al dar una lectura rápida se fueron localizando entradas referentes a la temática principal y de forma adicional algunas entradas relacionadas con actos de rebeldía entre miembros de las órdenes religiosas, particularmente de la orden franciscana.

El ejercicio realizado en la sala de búsqueda de referencias, radicó en verificar que la información contenida en el ARCHIDOC, correspondiera con la información del archivo digital del fondo “inquisición” contrastándola a mayor profundidad con las referencias iniciales encontradas previo a la exploración, para lo cual se creó una matriz de lectura de referencias, en la que se destacó la información central encontrada en la base de datos; dicha matriz incluyó los siguientes criterios.

<b>Vol.</b>	<b>Exp.</b>	<b>Año</b>	<b>Folios</b>	<b>Descripción de contenido</b>
<u>XX</u>	<u>XX</u>	<u>XX</u>	<u>fs. XX</u>	<b>Relación de contenido:</b> <b>Descripción del texto:</b> <b>Características:</b> <b>Textos anexos:</b> <b>Información extra contenida en Archidoc y en el archivo digital:</b> <b>Referencia de ubicación:</b> <u>Vol. x, Exp. x, fs. x.</u> <b>Fuente de consulta:</b>

La nueva búsqueda realizada en el ARCHIDOC arrojó un nuevo listado de entradas relevantes para la investigación con lo que el listado inicial de 15 referencias incrementó a un nuevo listado de 68 referencias, entre las que se incluyen cinco reseñas, que se encontraron en el sitio web del Catálogo de textos marginados novohispanos del Colegio de México (COLMEX).

<b>Volumen</b>	<b>Expediente</b>	<b>Folios *</b>	<b>Año</b>
1. Vol. 34 (***)	Exp. 7	fs. 85r	1567
2. Vol. 145 (***)	Exp. 4	fs. 43r-45r	1593
3. Vol. 235 (***)	Exp. s/n	fs. 87r - 88r	1580
4. Vol. 243 (***)	Exp. s/n	fs. 331r	1597
<b>5. Vol. 278 (*)</b>	Exp. 20	fs. 471r - 471v	1614

<b>Volumen</b>	<b>Expediente</b>	<b>Folios *</b>	<b>Año</b>
<b>6. Vol. 303 (2a parte) (*)</b>	Exp. 75	fs. 511	1624
7. Vol. 339	Exp. 17	fs. s/n	1621
8. Vol. 339	Exp. 84	fs. 59	1621
9. Vol. 339	Exp. 89	fs. 8	1621
10. Vol. 356	Exp. 33	fs. 209	1626
11. Vol. 356	Exp. 46	fs. 78	1626
12. Vol. 356	Exp. 78	fs. 115	1626
13. Vol. 363	Exp. 30	fs. 15	1629
14. Vol. 368	Exp. 141	fs. 572	1604
15. Vol. 369	Exp. 17	fs. 25	1630
16. Vol. 435	Exp. 104	fs. 139	1650
17. Vol. 435 (2ª parte)	Exp. 124	fs. 217 - 227	1650
18. Vol. 435 (2ª parte)	Exp. 131	fs. 222	1650
19. Vol. 435 (2ª parte)	Exp. 219	fs. 415	1650
20. Vol. 435 (2ª parte)	Exp. 245	fs. 440	1650
<b>21. Vol. 435 (2ª parte) (*)</b>	Exp. 315	fs. 196	1650
<b>22. Vol. 438 (1ª parte) (*)</b>	Exp. 19	fs. 351r - 356v	1654
23. Vol. 455	Exp. 34	fs. 1- 4	1612
<b>24. Vol. 461 (*)</b>	Exp. 1	fs. 280-283	1651
25. Vol. 466	Exp.	fs. 215- 328	1607
26. Vol. 467	Exp. 42	fs. 203 - 207	1607
27. Vol. 467	Exp. 43	fs. 203 - 207	1607

<b>Volumen</b>	<b>Expediente</b>	<b>Folios *</b>	<b>Año</b>
28. Vol. 474	Exp. 32	fs. 466 - 467	1610
29. Vol. 484	Exp. 10	fs. 170	1617
30. Vol. 486	Exp. 23	fs. 109 - 110	1620
31. Vol. 486	Exp. 24	fs. 111 - 118	1620
32. Vol. 486	Exp. 26	fs. 127	1621
33. Vol. 510	Exp. 17	fs. 1	1625
<b>34. Vol. 518 (*)</b>	Exp. 37	fs. 450r - 558r	1675
35. Vol. 520	Exp. 168	fs. 1	1690
<b>36. Vol. 566 (*)</b>	Exp. 14	fs. 19r – 19 v	1676
<b>37. Vol. 573 (1ª Parte) (*)</b>	Exp. s/n	fs. 147r – 148r	1656
<b>38. Vol. 609 (1ª parte) (*)</b>	Exp. 10	fs. 545r - 545v	1668
<b>39. Vol. 612 (*)</b>	Exp. 6	fs. 510r - 511r	1669
<b>40. Vol. 621 (*)</b>	Exp. 10	fs. 137r	1672
41. Vol. 735	Exp. 6	fs. 35 -43	1706
42. Vol. 781	Exp. 37	fs. 421 -442	1720
43. Vol. 826	Exp. 42	fs.413-431	1729
44. Vol. 830	Exp. 14	fs.173 - 181	1730
45. Vol. 911	Exp. 20	fs. 389-430	1723
46. Vol. 977	Exp. 13	fs. 168 -169, 139	1752
47. Vol. 952	Exp. 15	fs. 183 -184	1758
48. Vol. 1028 (***)	Exp. 9	fs. 282r – 283r	1767
49. Vol. 1169	Exp. s/n	fs. 241-252	1717

<b>Volumen</b>	<b>Expediente</b>	<b>Folios *</b>	<b>Año</b>
50. Vol. 1175	Exp. 42	fs.451 - 455	1735
51. Vol. 1203	Exp. 16	fs. 122-125	1780
52. Vol. 1556	Exp. 20	3 fs.	1664
53. Vol. 1556	Exp. 21	4 fs.	1664
54. Vol. 1558	Exp. 23	s/n.	1713
55. Vol. 1558	Exp. 63	s/n.	1715
56. Vol. 1568 A (**)	Exp. 19	2 fs.	1627
57. Vol. 1568 A (**)	Exp. 165	1 fs.	1629
58. Vol. 1568 B (**)	Exp. 320	2 fs.	1650
59. Vol. 1568 B	Exp. 339	2 fs.	1652
60. Vol. 1573 (**)	Exp. 49	4 fs.	1616
61. Vol. Caja 1602	Exp. 1	28 de noviembre	1650
<b>62. Vol. Caja 1602 (*)</b>	Exp. 1	fs. 23v - 26v	1650
63. Vol. Caja 1602	Exp. 1	9 de marzo	1651
<b>64. Vol. Caja 1602 (*)</b>	Exp. 1	fs. 51r - 53r	1651
<b>65. Vol. Caja 1602 (*)</b>	Exp. 1	fs. 67v – 68v	1652
<b>66. Vol. Caja 1602 (*)</b>	Exp. 1	fs. 164v - 166v	1654
67. Vol. Caja 1602	Exp. 1	7 de abril	1655
68. Vol. Caja 1602	Exp. 1	12 de abril	1655

(\*) Tomado del Catálogo de Textos Marginados Novohispanos (Méndez 1997).

(\*\*) Documento digitalizado para su consulta en ARCHIDOC.

(\*\*\*) Tomado del Sitio Web “Catálogo de Textos Marginados Novohispanos”  
(COLMEX, s.f.)

Al finalizar la consulta de los archivos, el número total de documentos consultados fue mínimo, pues como ya se ha expuesto, es debido a los horarios de consulta en las salas del AGN, además de los extensos tiempos de espera tras la solicitud de un expediente, que existe un número máximo de archivos que pueden ser solicitados por cada boleta de consulta diaria, lo que aunado a la dificultades técnicas de lectura paleográfica de los propios archivos, así como de las incongruencias encontradas en algunas referencias, condicionó la cantidad de archivos revisados.

Los rollos consultados en la sala de Microfilm fueron elegidos a partir del listado de archivos mencionados en el Catálogo de Textos Marginados Novohispanos (Méndez 1997), pues además de ser textos interesantes por su naturaleza, resultaron en documentos muy relevantes para la investigación, y de los que, por cuestiones de tiempo, sólo se incluyeron en la lista de consulta catorce de las quince referencias iniciales, además de tres nuevas referencias encontradas al cotejar la información en ARCHIDOC. Se sabía por la revisión previa de la base de datos y del catálogo, que algunos volúmenes, contenían dos o más expedientes con información referente a la temática de investigación, como en el caso de los volúmenes 208, 356, y 435, en los que se esperaba encontrar un mínimo de tres expedientes por cada volumen, por lo que se planeó solicitarlos en días diferentes para que el conjunto de referencias no fuera tan grande y pudieran ser consultadas todas el mismo día que se requerían, por lo que se hizo un esquema para poder consultar la mayor cantidad posible en un periodo de cinco días. Los archivos consultados en sala de Microfilme se enlistan a continuación.

<b>Volumen</b>	<b>Expediente</b>	<b>Folios *</b>	<b>Fecha de consulta</b>
<b>1. Vol. 435</b>	Exp. 104	fs. 139	<b>24 de octubre 2022</b>
	Exp. 124	fs. 217 - 227	
	Exp. 131	fs. 222	
	Exp. 219	fs. 415	
	Exp. 245	fs. 440	

Volumen	Expediente	Folios *	Fecha de consulta
	Exp. 315	fs. 196	
2. Vol. 566	Exp. 14	fs. 19r – 19 v	
3. Vol. 609	SE IDENTIFICA FOLIO		
4. Vol. 356	Exp. 33	fs. 209	25 de octubre 2022
	Exp. 46	fs.78	
	Exp. 78	fs.115	
5. Vol. 363	Exp. 30	fs.15	
6. Vol. 368	Exp. 141	fs. 572	
7. Vol. 278	Exp. 20	fs. 471r - 471v	26 de octubre 2022
8. Vol. 438	Exp. 19	fs. 351r - 356v	
9. Vol. 461	Exp. 1	fs. 280-283	
10. Vol. 208	NO INCLUYE NADA/ ERROR		27 de octubre 2022
11. Vol. 303	Exp. 75	fs. 511	
12. Vol. 612	Exp. 6	fs. 510r - 511r	
13. Vol. 518	Exp. 37	fs. 450r - 558r	28 de octubre 2022
14. Vol. 566	Exp. 14	fs. 19r – 19 v	
15. Vol. 609	Exp. 10	fs. 545r - 545v	
16. Vol. 621	Exp. 10	fs. 137r	

Para la consulta de los volúmenes 303, 435, 438, 609, se facilitaron para su consulta los rollos 1 y 2, pues se encontraban microfilmados en dos partes. De estos cuatro volúmenes, los tres primeros se consultaron a su totalidad el mismo día que se solicitaron, mientras que para el volumen 609, el tiempo permitió la revisión del primer rollo, dejando inconclusa la revisión del segundo rollo, en el que sólo se identificó el

folio del expediente buscado y se dejó en espera de ser consultado posteriormente, a tres días de su consulta inicial.

A pesar de que la captura en Microfilme de algunos archivos presentaba problemas a partir de la deficiente captura de los archivos, estos no eran ilegibles en su totalidad, por lo que aun y siendo borrosos se podían consultar, pero se encontraron dos archivos en específico, contenidos en los volúmenes 303 y 461 que no se podían revisar a mayor profundidad a través del Microfilme.

Para el caso del volumen 461, correspondía a un expediente, que contenía entre otras cosas un documento que se describe en el ARCHIDOC, como un “manuscrito elaborado con un popote y chocolate sobre lienzos de ruan de una camiseta vieja” (AGN, 1624) el cual, en las imágenes microfilmadas, se observan como parte de unos lienzos, muy deteriorados y con dobleces. Al realizar la solicitud para saber si existía la posibilidad de consultarlo físicamente, se informó que, en el sistema interno de consulta, existía sobre el documento una alerta como “Archivo sumamente frágil” por lo que había sido retirado definitivamente para su consulta física debido a que el grado de deterioro era muy elevado.

En el caso del expediente 75 del volumen 303, el archivo contenía una descripción que causaba un notable interés, al tratarse de un evento relacionado a la temática del chocolate ocurrida en la Ciudad de Zacatecas en 1624, y en el que se podía apreciar una caligrafía cursiva difícil de entender, la cual recibe el nombre de escritura procesal encadenada o en cadenilla que por su naturaleza suele ser muy apretada y llena de adornos en sus grafías, lo que dificulta la comprensión de su contenido.

Además, al revisar las imágenes microfilmadas de este volumen, se observó que estas, mostraban un alto grado de deterioro, pues existía una importante migración de la tinta, con la que se habían escrito los textos de los documentos, es decir, la escritura al reverso o anverso de los documentos había traspasado las hojas, por lo cual era muy notable a la observación la presencia de dos líneas de texto superpuestas, lo que dificultaba en sobremanera su lectura. Para poder solicitar el documento de forma

física, fue necesario justificar el acceso al mismo con las fotografías en las que se evidenciara el estado de ilegibilidad del archivo.

Con respecto a volúmenes o expedientes consultados en la sala de consulta A, se trató de revisar un número similar de archivos en el tiempo designado a la consulta de los mismos, el cual se compaginó con el trabajo de exploración y lectura de las entradas obtenidas en el ARCHIDOC, dentro de la sala de búsqueda de referencias. Al realizar la boleta inicial de solicitud de consulta, se informó que al menos cuatro de los archivos requeridos, se encontraban digitalizados y disponibles para su consulta en la base de datos, por lo que se regresó a la sala de búsqueda de referencias para realizar su posible lectura.

El resto de documentos examinados en la Sala de Consulta A, correspondían específicamente a volúmenes con numeración mayor a 1550, pero es debido a algunas inconsistencias encontradas en la consulta de un volumen microfilmado, la institución accedió al préstamo para la consulta física del volumen 303. En el caso del Volumen 1602 localizado en una caja, se procedió a realizar su consulta 3 veces con la debida restricción de solicitud con al menos tres días de diferencia, pues fue el volumen en el que se localizó un mayor número de expedientes con información útil,. Los archivos analizados en Sala de Consulta A y los cuatro archivos digitalizados que se revisaron en la Sala de Búsqueda y Referenciación del AGN se enlistan a continuación.

<b>Volumen</b>	<b>Expediente</b>	<b>Folios *</b>	<b>Año</b>	<b>Fecha de consulta</b>
<b>1. Vol. Caja 1602</b>	Exp. 1	28 de noviembre 1650		<b>18 de octubre 2022</b>
<b>2. Vol. Caja 1602</b>	Exp. 1	fs. 23v - 26v	1650	
<b>3. Vol. Caja 1602</b>	Exp. 1	9 de marzo de 1651		
<b>4. Vol. Caja 1602</b>	Exp. 1	fs. 51r - 53r	1651	
<b>5. Vol. 1568 A</b>	Exp. 19	2 fs.	1627	<b>19 de octubre 2022</b>
<b>6. Vol. 1568 A</b>	Exp. 165	1 fs.	1629	

Volumen	Expediente	Folios *	Año	Fecha de consulta
7. Vol. 1568 B	Exp. 320	2 fs.	1650	(Consultados digitalmente)
8. Vol. 1573	Exp. 49	4 fs.	1616	
9. Vol. 1556	Exp. 20	3 fs.	1664	20 de octubre 2022
10. Vol. 1556	Exp. 21	4 fs.	1664	
11. Vol. Caja 1602	Exp. 1	fs. 67v – 68v	1652	21 de octubre 2022
12. Vol. Caja 1602	Exp. 1	fs. 164v - 166v	1654	
13. Vol. 1558	Exp. 23	s/n.	1713	26 de octubre 2022
14. Vol. 1558	Exp. 63	s/n.	1715	
15. Vol. Caja 1602	Exp. 1	7 de abril de 1655		27 de octubre 2022
16. Vol. Caja 1602	Exp. 1	12 de abril de 1655		
17. Vol. 303	Exp. 75	fs. 511	1624	28 de octubre 2022

La estancia en el Archivo General de la Nación, se desarrolló durante la segunda quincena de octubre de 2022, en la que se pudo mostrar un acercamiento respetuoso por la historia, siguiendo los reglamentos y directrices marcadas por la institución como investigador, lo que permitió que a través de la consulta de los acervos documentales físicos, digitales, y microfilmados resguardados al interior de la institución, se llevara a cabo el hallazgo de información relevante para entender a mayor profundidad los principales aspectos históricos relacionados con los usos dados al cacao y al chocolate y que han permitido reforzar en sobremanera la presente investigación.

## **CAPÍTULO VI. RESULTADOS Y HALLAZGOS.**

El siguiente capítulo presenta los hallazgos obtenidos a través de la metodología propuesta para recabar mediante las fuentes, información que aporte en el entendimiento de los usos atípicos surgidos entre los siglos XVI y XVIII, relacionados a la cultura de consumo del cacao-chocolate, y que pudieran haber propiciado su prohibición en determinados contextos como el de la vida conventual; estos resultados, también pretenden aportar conocimientos sobre la forma en cómo estos usos insólitos lograron transmitirse a la vida cotidiana en el contexto de la actualidad, como parte de los simbolismos sociales que se comparten culturalmente.

La metodología que se empleó para recabar la información, consistió en un doble acercamiento a las fuentes, en donde por un lado se obtuvieron resultados a partir de una entrevista semiestructurada en la que participó una investigadora experta en el proceso de cultivo y la historia del cacao y el chocolate, a la que se realizaron una serie de quince preguntas propuestas en el guion del instrumento que puede consultarse en el anexo E; por otro lado se llevó a cabo la revisión de documentos históricos del Archivo General de la Nación, pertenecientes al fondo “Inquisición” en los cuales se encontró una serie de textos sin relación aparente entre ellos, en los que el común denominador eran los usos atípicos que se le otorgaban al cacao-chocolate.

La información obtenida a través de ese doble acercamiento, es relevante para campos de estudio como las humanidades y las ciencias sociales, en todo momento que los hallazgos realizados permiten entender de cierta manera la cultura del consumo del cacao-chocolate y el pensamiento de un grupo de individuos en un determinado contexto histórico; por su parte la entrevista permitió visualizar un panorama más amplio sobre el complejo papel que el cacao y el chocolate jugaban dentro del imaginario social prehispánico, como un bien ritualista, y de cómo este alimento-bebida se introdujo a la vida cotidiana de la Nueva España, donde su uso, se extendió más allá de la comensalidad y se vio corrompido por diversas prácticas atípicas, que finalmente fueron perseguidas por el Santo Oficio, lo que se termina por observar en los documentos históricos Inquisitoriales del Archivo General de la Nación.

## **Estructura de los resultados obtenidos:**

### **i. Mediante la entrevista semiestructurada.**

Para el caso de la entrevista semiestructurada, la información obtenida en los diversos momentos de la misma, se integró en seis categorías que ordenan los datos obtenidos, a través de una secuencia lógica de un hilo conductor temporal. El título de dichas categorías se conforma por el número romano de la categoría en “negritas”, seguido de un enunciado en el que se da la idea principal del contenido de dicha categoría.

El cuerpo de cada categoría se conforma a su vez por una discusión inicial, a partir de la que se detona la pregunta clave, a la que sucede la respuesta de la participante, la Dra. Laura Alicia Aguilar González, quién de forma expresa declaró a través del formato de consentimiento informado, la intención de que su participación se realizara de forma declarada, permitiendo el hecho de poder hacer referencia a su persona como informante; las menciones que se realicen sobre los datos proporcionada por la investigadora, en lo subsecuente se indicarán ya sea bajo el título académico y primer apellido de la entrevistada [Dra. Aguilar], como investigadora, o como participante, la cual a su vez recibió el debido tratamiento de los principios éticos de la investigación.

Además de las profundas respuestas emitidas por parte de la participante, el corpus de cada categoría, integrará además la discusión o recapitulación de algunos puntos específicos observados durante el análisis; así mismo se tratará de conciliar la información proporcionada por la investigadora con algunos elementos teóricos.

### **ii. A partir de los documentos históricos del Archivo General de la Nación.**

Por su parte el corpus de los resultados obtenidos durante la revisión documental de los archivos del fondo Inquisición del AGN, será presentado a través de dos categorías complementarias a las seis categorías presentadas de forma inicial como resultado de la entrevista semiestructurada. El par de categorías adicionales, se indicarán también con un número romano en “negritas”, seguido del título de la categoría.

La séptima categoría a su vez se conformará por siete subcategorías, enlistadas con letras minúsculas que van desde la letra “a”, hasta la letra “g”. En esta subcategoría, se describirán los usos atípicos asociados al cacao-chocolate por los que un gran número de hombres como de mujeres, fueron perseguidos y culpados, justa e injustamente, por una serie de delitos que quedaron plasmados en el contenido de los archivos del fondo inquisición resguardados en el AGN. La octava categoría incluye tres subcategorías enlistadas en letras minúsculas que van de la letra “a”, a la “c”, en los que se realiza una breve descripción de casos de rebeldía y mal comportamiento por parte de algunos religiosos.

Cada subcategoría se titula por una frase que engloba la idea primaria contenida en los archivos evaluados, además el corpus de cada subcategoría incluye una discusión general sobre los hallazgos obtenidos en relación a la práctica atípica asociada al consumo del cacao-chocolate, con los que se buscará validar o rectificar los objetivos de la investigación; además para mayor información, se presentan para su consulta en el Anexo F las tablas de categorización en las que se describe con más profundidad la información principal de cada uno de los archivos del fondo inquisición que fueron consultados en el Archivo General de la Nación.

## **A. Resultados de la entrevista semiestructurada.**

### **Categoría I: Cacao y chocolate: Definición de los conceptos.**

El chocolate es un producto que a lo largo de los siglos, ha ganado una fuerte presencia en la mente de las personas, sin embargo suele darse el erróneo hábito de usar las palabras cacao y chocolate como sinónimos; al preguntar a la Dra. Aguilar González, cuál era la diferencia o similitud entre ambos conceptos, comentó que:

¡No!, ¡No son lo mismo!, pero se correlacionan porque el cacao es la materia prima sin la cual no existiría el chocolate, entonces el chocolate es más bien un concepto cultural gastronómico que surge después de identificar ese preciado alimento que es el cacao, así que aunque no son lo mismo, eh, van juntos, y la diferencia radica en que uno forma parte del sector primario — viene de la tierra y se cultiva — y el segundo es del sector secundario — porque se transforma en un producto...

Cómo es el proceso a través del cual la semilla del cacao se transforma de un sencillo grano, hasta la tableta de chocolate; la respuesta inició con la definición del cacao:

...el cacao es, un árbol de hojas muy grandes y alargadas a las que coloquialmente se les llama lengua de toro y que contrario a su follaje, cuenta con unas florecitas pequeñas de apenas un centímetro, que crecen en pequeños coditos sobre el tronco, de las que surge el fruto llamado drupa o mazorca del cacao. Este arbolito crece en, en un ecosistema tropical, veinte grados (20°) latitud norte y veinte grados (20°) latitud sur, del ecuador del planeta tierra y, y precisamente, ese ecosistema es el que le permite tener un, un ciclo de vida que va... desde que surge el botón y pasan cuatro fases lunares o un, un mes, para que ese botón abra y se transforme en una flor, y tiene entre veinticuatro y cuarenta y ocho horas, para ser polinizadas —por un insecto polinizador como los jejenes—; y si la flor no lo es [*polinizada*], se cae en automático o se deshidrata y así pueden salir hasta mil flores en un arbolito de cacao, pero solamente entre cuarenta y cincuenta flores, van a ser polinizadas y tener un, un fruto desde la polinización, hasta la adultez, que es, es mínimo lo que se produce en un árbol de cacao, a comparación de lo que produce de flores...

...una vez que ese cacao... sí es polinado, y, y empieza a crecer, como no hay garantía de que llegue a la adultez, lo más probable es que sea abortado de manera natural... el árbol produce más chilillos —así le llaman, porque cuando es muy pequeñito, aparenta un chilito— que los frutos que llegan a la adultez... pasan prácticamente desde el botón... hasta el cacao adulto siete meses... es importante mencionar que cada mazorca o drupa de cacao, nos

dará entre cuarenta y cincuenta semillas cubiertas por una pulpa blanca y dulce, unidas por lo que se llama cordón umbilical...

Esta enriquecedora descripción, integra el conocimiento descrito en las definiciones que existen sobre el cacao y res de suma importancia, porque la experiencia como cacao cultora de la investigadora, permite conocer los tiempos necesarios en cada proceso, algo que las diversas fuentes no indican. La entrevistada, continuó con la descripción del proceso secundario, donde se transforma la propia materia prima:

...después de esos siete meses, entonces el proceso para transformarlo [el cacao] hasta la tablilla, es de otras tres semanas aproximadamente, porque hay que extraer la semilla fresca del cacao... y al tenerlas se procede a procesarlas de acuerdo a dos formas: o la lavas, y extraes la pulpa para hacer otros productos —mermeladas, aguas frescas, etcétera—, o lo fermentas para que la pulpa pues se, se deshidrate de manera natural con el apoyo de... los insectos, de la fermentación, y entonces, ya una vez fermentado después de siete días, pasa al proceso del secado al sol, que son tres, cuatro días también, dependiendo de la, de la estación y de, de la humedad, porque no puedes ponerlas al sol en el verano... porque está muy húmedo en la mañana, entonces hay que esperar a las horas pico para secar, así que el secado puede llevarte tres días, pero también puede llevarte una semana.

Y una vez que ya está seco listo para el tueste, la molienda y la refinación, pues también pueden pasar entre veinticuatro o setenta y dos horas, dependiendo de, de la granulosidad que queremos de un chocolate; si es un chocolate artesanal para bebida, inmediatamente que lo tuestas lo mueles, ya puedes usarlo para hacer un chocolate en taza, un chocolate de mesa, un chocolate artesanal granuloso y si no, tienes que esperar a otro proceso de una refinación, una máquina especial que... hace la misma función del metate, piedras volcánicas o piedras que asemejan el movimiento, eh, que, que antes se hacía con el metate, bueno con la piedra... el chocolate va entre las dos piedras y se refina después de muchas horas.

Entonces como puedes ver, hay un proceso muy largo entre la producción o entre el cultivo y la cosecha para después producir un chocolate; es, es una labor que tiene que ver precisamente con, con el afán de, de querer mucho el trabajo de la tierra, ¿no?, o sea la tierra te enseña a ser paciente, a cuidarla, a enfrentar la adversidad si hay plagas, y finalmente un día cosechar. Y la cosecha empieza, pero el proceso no termina aún, apenas empieza ese proceso para transformarlo en chocolate y llevarlo a la mesa y a los paladares del mundo.

La frase con la que la Dra. Aguilar, cierra esta narrativa sobre el largo proceso que parte desde la pequeña semilla, hasta alcanzar el objetivo de la elaboración del chocolate, permite observar no sólo el conocimiento con el que cuenta la Dra. sobre el tema, sino

que además deja entrever el genuino aprecio que la investigadora siente por el extenso proceso narrado.

Se pregunta además a la participante cómo ha evolucionado el proceso desde el cultivo y la cosecha del cacao y de los cambios que las actividades artesanales propias de la transformación de los granos de cacao hasta convertirlos en una barra de chocolate, han experimentado en nuestros días, ella responde que:

...la tradición chocolatera de la tacita de chocolate de mesa no ha cambiado, eso es maravilloso porque tú sigues yendo a Oaxaca, a Guerrero, a emmm a Tabasco, a Chiapas... en Veracruz también, y la tradición chocolatera sigue existiendo como te la narré, es decir, el cultivo, y o lo lavas o lo fermentas y lo muelas, lo tuestas y preparas tu chocolate, eso es precioso, es un conocimiento de generación en generación, claro, las máquinas o los utensilios, pueden ser más modernos, pero los metates volcánicos ancestrales que tienen más de 1000 años de antigüedad. siguen ahí vivos... se pasan de generación en generación.

Entender la labor chocolatera como un proceso patrimonial es importante en el sentido que es un legado vivo que se transmiten a través de las diversas generaciones, como un conocimiento intangible, que sólo existe si se continúa realizando su propia práctica.

...en cambio, el chocolate, una vez que se transformó en la barra... una creación gastronómica europea — y nadie se sienta mal por esto— ahí sí hubo una transformación importante y eso tiene apenas 200 años... el chocolate tradicional, desde que se preparó con agua, flores y miel, no ha sufrido este cambio, porque conserva el cien por ciento su, su semilla... el proceso ya una vez que se transforma en una barra, sí ha cambiado, porque yo puedo hacer una barra de chocolate... tradicional, con la molienda, pero cuando en Europa se les complica el proceso de la molienda... empiezan a crear prensas hidráulicas, máquinas especiales para separar la manteca del sólido del cacao, y eso es muy desafortunado porque al retirar la manteca se está retirando una gran proporción de nutrientes al cacao y se queda sólo la cocoa natural o bueno lo correcto, es decir, la torta de cacao, o el polvo de cacao...

...hay mucha confusión semántica porque en realidad la palabra cocoa es en inglés, lo mismo que cacao... significan lo mismo, pero en español no, al menos en México no, porque la cocoa se identifica como ese elemento con azúcares y aditivos que sirve para la repostería pero que tiene una concentración de entre el 25 al 32 por ciento de cacao desgrasado, y que le da el sabor a chocolate, pero no tiene los nutrientes que tiene la semilla completa.

Entonces... desde la tradición sigue igual, pero desde el proceso industrial cambió mucho y ni se diga ahora con otros sucedáneos... donde unas sustancias químicas sustituyen a las

originales, ya no es chocolate; hay chocolates con... perdón, golosinas con sabor a chocolate, ni siquiera son chocolate, tienen grasas añadidas que no tienen nada que ver con la manteca de cacao, entonces son grasas ehheh que hacen daño a la salud, y una gran cantidad de endulzantes, entonces en eso sí ha cambiado, pero si quisiera hacer la precisión, de que en la, en la tradición, está viva, intacta, en la industrialización sí ha cambiado mucho.

## **Categoría II: Mundo prehispánico.**

Los investigadores que han trabajado la historia social y arqueológica del cacao, como los Coe o Harwich, señalan a la cultura Olmeca como la sociedad que domesticó y trabajó originalmente los granos del fruto del cacao; se le preguntó a la investigadora, su postura sobre esta afirmación, su respuesta fue:

Mira sí fue la cultura Olmeca quien domesticó el cacao, pero recuerda que era una cultura hegemónica, se le considera la cultura madre, entonces aquí sucede lo siguiente, en los orígenes silvestres del cacao, hace más de 5000 años de esto, porque hay documentos que hablan, de, de la domesticación del cacao, desde hace más de 5000 años en los sures del continente americano, sí está comprobado que viene de los valles amazónicos y la única, digamos, prueba que se tiene de residuos —no del cacao completo, sino de la teobromina, que es la sustancia principal del cacao— están en unas vasijas que encontraron en... Ecuador y el Perú, cierto, pero no nos dice la historia, si había una tradición chocolatera, o sea, si había más elementos que nos, narraran la historia del cacao, en esos sures.

Lo que sí está probado es que los olmecas lo domesticaron en Mesoamérica y siendo una cultura madre es comprensible que el cacao viajará de los nortes a los sures y de los sures a los nortes y entonces hubiera una presencia, digamos ehheh dominante, ¿no?, culturalmente hablando y también socialmente hablando, de tal modo que sí, siguen siendo los olmecas a los que se les atribuye haber creado este gran regalo al paladar humano que es la bebida del chocolate, no tenemos más referencias en el sur.

Dentro del contexto de la vida cotidiana prehispánica, se preguntó a la Dra. Aguilar cuál era el significado del cacao, la Dra. indica que:

Bueno, el cacao siempre ha tenido y mantiene ese, ehheh ese carácter ritualista, dije que lo mantiene porque si hacemos un paralelismo vamos a encontrar que en tiempos prehispánicos, desde los olmecas, después a ehheh con los Mocayas, —cultura desarrollada en, en el territorio de Chiapas y Guatemala, que también fue una etnia pariente o familiar de los, de los Olmecas—... luego con los Mayas y después así con el resto de las etnias y de los pueblos originarios mesoamericanos... las ceremonias ritualistas influyeron en todas las

culturas, y el cacao siempre tuvo un carácter ritualista porque era una bebida de carácter, hasta la fecha; también, ah tiene un sabor espirituoso, como dicen, las bebidas espirituosas, son de carácter, son fuertes, entonces independientemente de su sabor, se ofrecía en función de lo que... se le apreciaba, entonces se ofrecía en épocas especiales como el inicio de la primavera o en el momento en que se pedían lluvias, o se, se reunían para para solucionar... o para plantear los problemas de una comunidad... pero siempre con mucho respeto.

Entonces... estamos hablando, pues de que el chocolate o el cacao convertido en una bebida... fue ritualista y hoy en día... muchos pueblos originarios de México conservan la tradición del chocolate en momentos especiales... ya en el mundo más banal, también en el día de San Valentín, regalamos o recibimos chocolate... eso sigue siendo algo ceremonial, porque finalmente es el ritual que tiene que ver con los sentimientos, con expresar el afecto.

Así que si, nuestros antepasados Mayas o Mocayas, u Olmecas ofrendaban el cacao en un momento especial y lo tomaba en momentos únicos, pues seguimos haciendo lo mismo, aunque con otras formas y con otras, a veces un poco de banalidades, porque pues ya ni siquiera es chocolate, ¿verdad? son barras de sucedáneos, pero bueno, ahí está como que ese carácter ritualista... también en el mundo prehispánico, el cacao simbolizaba dentro de un ecosistema rodeado de más plantas, flores, árboles maderables, árboles frutales, simbolizaba el elemento central de veneración, pero siempre acompañado de otras plantas.

Es muy valiosa la interpolación que la Dra. realiza sobre el significado ritualista que la bebida de cacao tenía para los pueblos prehispánicos y la forma en como gracias a los imaginarios colectivos de estos pueblos, el valor ritual del chocolate logró integrarse de forma inconsciente a las tradiciones actuales. Se pregunta entonces sobre el cómo los pueblos prehispánicos realizaban el consumo del cacao la Dra. señala que:

Siempre como bebida y, y no, no solamente con cacao, ah y con agua por supuesto, porque no había leche, no teníamos vacas, tampoco había azúcar, pero se endulzaba con la miel melipona, con, con chile, con flores, ehhh con plantas especiales. Se podía agregar lo que llamamos pimienta gorda, que no es una pimienta, es otro árbol totalmente distinto a la pimienta que llegó de Asia, pero se le conoce así y es una pimienta dulce, o no dulce, sino que tiene una función de muchos sabores, pero no enchila, perfuma más bien, tiene un aroma precioso, o con, con miel o con flores como la magnolia y la vainilla por supuesto, una flor, una orquídea preciosa y también muy respetada, muy venerada, entonces lo tomaban siempre en situaciones especiales y lo ofrendaban también. Así era como lo consumían.

Con respecto al nombramiento que el cacao recibió a la llegada de los españoles como *Teobroma Cacao*, nombre que se podía interpretar como el *Alimento de los Dioses*, se

preguntó a la Dra. Aguilar cuáles eran esas deidades a las que se vinculaba el cacao con un nombre de tanta importancia, la participante refirió que:

Sí, en los mayas, está la Ixcacau y Ek-Chuah, en las representaciones míticas del cacao y no precisamente porque fueran sólo del cacao, sino porque el cacao estaba también representado o muy, eh, digamos venerado en el tema de las guerras, o sea, por ejemplo, Ek-Chuah, se decía, ah es que él representa las guerras, sí, pero a él le ofrendaban cacao, precisamente porque el cacao, ofrece vitalidad y mucha energía para salir a la guerra, tenían que tomar algo con carácter, por lo tanto, también era un regalo a los, a las representaciones míticas de la guerra, lo que llaman el dios de la guerra...

Esta idea en la que se enmarca a la función del cacao con el propósito de formar parte de las ofrendas realizadas a los dioses de la guerra, resulta importante porque además deja entrever su función como parte de la dieta de los guerreros; la doctora añade que:

...en este caso con mucho respeto, prefiero utilizar la palabra representación mítica, porque el concepto de dios llegó con el monoteísmo de la evangelización española, entonces para, para nuestros antepasados de Mesoamérica no había un solo dios, sino muchas representaciones míticas, y así como ofrendaban a la deidad solar o la representación mítica del sol, también a la luna, también a, al amor, también a la guerra, ¿sí?, a todo lo que representaba importancia para ellos.

Entonces había una ofrenda del, del corazón, incluso el cacao está relacionado con el corazón, porque cuando el cacao es una semilla en germinación tiene una forma muy parecida a un corazón y lo que es más precioso, es el color de la bebida cuando se le agregan especias como el axiote de un rojo intenso, igual que emmm como el amaranto que es una plantita de color rojo, también las hojas del árbol del cacao en algún momento y el fruto el cacao tienen un color rojo muy bello... así como el amaranto, aunque fue muy discriminado precisamente por su color y porque el color rojo simboliza la sangre y lo ofrecían precisamente con un ritual muy similar al de la comunión, por lo cual para los evangelizadores simbolizó un sacrilegio, pero bueno, el cacao siempre estuvo presente así de esa manera mítica especial, sagrada, tan así que no todo el mundo lo podía consumir...

...Y quiero agregar algo más, yo hablé de Ek-Chuah y de la Ixcacau en el mundo maya, pero mucho después en la cosmovisión mexicana hay otra, otra representación mítica que es Xochipilli al que se le considera el príncipe de las flores, el cacao, el amor, la fertilidad y las artes; Xochipilli hasta el momento, de acuerdo a la hipótesis, eh, ha sido el, el primer santo o el primer, la primera representación mítica prehispánica que se trasladó en el sistema de creencias, a un, a un santo, que es el santo niño de atocha [en la región de Zacatecas] o el

divino niño, o niños [en Nayarit], porque a Xochipilli en la cultura prehispánica y estoy hablando del posclásico tardío —casi casi el tiempo del encuentro—, Xochipilli era un niño, al que se le ofrecían flores de cinco pétalos, entre ellos el, el tabaco y el cacao, por supuesto, y se le consideraba el hijo del dios solar o de la representación solar, o sea una deidad solar... aunque Xochipilli en la cultura mexicana se representa como un hombre, mientras que en la cultura o en la tradición Azteca de Mesoamérica occidental —... aparece Xochipilli como un niño, no como un adulto...

Se puede observar, qué para los evangelizadores el cacao comienza a ser un tema controvertido, por tratarse de un elemento simbólico fuertemente asociado a la sangre, a la guerra, además de ser ofrendado por un pueblo en demasía sanguinario como lo era el pueblo Mexica, a los ídolos de piedra que veneraban y a los que solían celebrar con abundancia de obsequios, entre ellos el preciado fruto.

...y hay una cosmovisión que me parece muy valiosa y de la cual se habla, muy poco, sobre el señor del cacao, que es una veneración ehhh a cristo, a al hijo de dios en la catedral de... la ciudad de México, la catedral metropolitana; ahí está la representación de cristo, con un paralelismo también con la representación mítica de Xochipilli, sentado y rodeado de flores, y resulta que si tú vas a... la catedral, vas a encontrar al señor del cacao, porque cuando se empezó a construir... los evangelizadores pedían cooperación para terminar la iglesia... la gente, la mayoría eran indígenas, a ellos les pedían lo más valioso, que llevarán dinero, pero no tenían dinero porque, ni siquiera había todavía una moneda real, así que llevaban cacao...

Al igual que en su momento ocurrió en Zacatecas con la construcción del convento franciscano de Guadalupe, hay un paralelismo con las limosnas y los tributos mediante los que se construyó gran parte de las edificaciones religiosas de la Nueva España.

...pero por qué esa representación de cristo está sentada, ¿la sentaron los padres? porque no es el típico cristo en la cruz, si no que está sentado y sí, ésta, está flagelado, está bajado de la cruz, pero está sentado y a sus pies hay cacao... ¿quién lo bajó?, ¿qué pasó para que... estuviera ahí sentado?, si los sacerdotes para hacer una representación de... ese, niño o hijo de dios al que le llevaban cacao, o si lo, lo representaron, así los mismos indígenas. Y tiene mucho que ver... con esa advocación del niño Xochipilli, el hijo de dios...

El caso es que siguen llevando cacao —seguimos, porque yo también he llevado cacao a la ciudad de México— y hay... una oración dedicada al señor del cacao... Y dice, “te pedimos que nos ayudes a reconstruir nuestra vida mediante la gracia de los sacramentos y la oración, recordando que mediante tu advocación de señor del cacao ayudaste a construir esta catedral, te pedimos que nos ayudes a no carecer de trabajo y salud para que podamos

construir un lugar digno en donde vivir, donde nunca falten la fe, la esperanza y el amor, para así conseguir también al final de nuestras vidas, el gozo de vivir en la casa eterna de dios. Amén.” esta es la oración del señor del cacao.

La investigadora hace reiterada mención sobre las representaciones míticas y a la vez sobre el hecho de cómo fue posible que el panteón prehispánico penetrara a las tradiciones de nuestra actualidad, mediante los sincretismo culturales que tras el encuentro de los mundos se produjeron gracias al fenómeno de la codigofagia de la que habla Echeverría (2010). Como parte de esa conciliación religiosa entre el viejo y el nuevo mundo, se señala al Señor del Cacao, pero además se trae a discusión a dos imágenes veneradas por la tradición católica en regiones de Nayarit y Zacatecas, las cuales se representan con atributos iconográficos similares a los elementos propios de las representaciones míticas prehispánicas a las que se ofrendaba el cacao, como las flores, la edad, o la postura sedente.

...las culturas de esta región [Nayarit y Zacatecas] estaban vinculadas con las culturas que pasaban por zacatecas hasta lo que hoy es el cañón del chaco, en el sur de los Estados Unidos... el común denominador era el cacao, y el intercambio que hacían, no sólo como intercambio económico, sino también por una conexión religiosa espiritual...

Además de ofrendarse a las representaciones míticas, o de ofrecerse a los guerreros que partían a la batalla qué otros usos atípicos se asociaban al consumo o uso del cacao, la Dra. agrega que:

Bueno [el cacao] siempre fue considerado ritualista y no estaba permitido a todos... los Mayas sí lo custodiaron el cacao... no coincidieron en la hegemonía con la cultura Mexica... en el poder no coincidieron, en florecer las culturas no coincidieron, sin embargo, eh... en esta región, siempre tuvo carácter sagrado, tan así que so pena de muerte no podías tomar el cacao porque podías morir.

Entonces no, no podemos hablar de, de usos atípicos porque había dos grandes usos, la economía, que era el intercambio como moneda y el uso ritualista o sea era tan valioso, es como si ofrendáremos oro -que para los españoles era lo más valioso-... en un momento muy especial como la alianza del matrimonio, no, por ejemplo, o como un gran regalo, pues igual el cacao, por lo tanto no era atípico usarlo ni como moneda ni como bebida ritualista...

Previo a la llegada de los españoles... la bebida se consideraba una bebida preciosa, muy pocas referencias hacen al nombre, no original, pero uno de los nombres más utilizados para

identificar la bebida, es una conjunción entre el maya y el náhuatl, es “*atlaquetzalli*” o sea agua preciosa, así se le identificaba porque se preparaba en agua con un toque de especias, flores y miel y así se sigue consumiendo en muchos lugares de la región maya y también de la región centro del país... entonces la palabra *atlaquetzalli* tiene ahí una connotación etimológica, pues que pudiera ser un poco confusa, pero es muy entendible, que se considerara un agua preciosa porque llevaba flores, porque era especial.

### **Categoría III: Proceso de Conquista.**

El hilo narrativo por el que la Dra. Aguilar ha conducido las respuestas a las preguntas formuladas, ha permitido un entendimiento mayor sobre la importancia que el cacao tenía dentro del mundo prehispánico y por ende, la metamorfosis que estos valores asociados al cacao sufrieron tras el encuentro de los mundos, donde si bien el carácter ritualista del cacao continuó formando parte de la vida cotidiana de los nativos del nuevo mundo, este fue adquiriendo otros tintes para no ser mal visto a los ojos de los conquistadores. Entonces, qué sucede con el cacao en esta época, la Dra. comenta:

Hay, hay una referencia muy poderosa sobre el primer encuentro que se dio cuando creyendo que Cortés podría ser Huitzilopochtli, se le recibe con viandas de alimentos, entre los que figura el cacao como una bebida importante, una bebida de anfitrión, una bebida valiosísima. Para empezar, el cacao es protagónico en este momento histórico, independientemente de la concepción, ehmm digamos emmm religiosa... más que nada tenía que ver con el sistema de creencias de nuestro emperador Mexica, ¿no?, bueno, ese encuentro lo marca de una manera muy importante el cacao... para empezar, culturalmente hablando, el cacao simbolizó la entrada del encuentro de esos dos mundos y siguió manteniendo su vigencia y además sigue vivo porque la tradición nunca logró ser ehmm extinguida, la tradición siempre ha sido custodiada por los pueblos originarios. pero siguió manteniendo cierta hegemonía en, en la nueva España...

Esta respuesta nos remite al par de grabados que aparece primero como portada en el texto de Colmenero de Ledesma (1644) y en el texto del Cardenal Brancattius (1644) y de las cuales se puede encontrar una descripción detallada en el tercer capítulo de la presente investigación, donde se puede observar a un grupo de indígenas tratando de liberar el carruaje del dios Neptuno, a la vez que le ofrendan cacao como referencia al encuentro de los mundos. Ambas imágenes posicionan al Cacao-Chocolate como parte de este puente entre las dos culturas, la Dra. Aguilar añade además que:

...una vez que termina este proceso tan terrible de primero ser, una conquista bélica, después una conquista religiosa y finalmente una conquista cultural —de la cual todos nosotros descendemos— ehhs una vez pasado ese ese momento tan difícil, el cacao siguió siendo protagónico en el intercambio... porque todavía hasta el siglo XVI se siguió utilizando como moneda de intercambio, mientras se posicionaba la moneda real...

Se refrenda que el cacao tenía además de un valor ceremonioso o ritualista, un alto valor en el intercambio comercial y económico como moneda y que tras la llegada de los españoles, este valor se mantuvo por un largo periodo, inclusive la investigadora saca a colación un dato curioso del que poco se habla y que tiene que ver con un gentilicio propio de los que son naturales de la región de Guadalajara, capital de Jalisco:

...en el occidente mexicano, a los oriundos de Guadalajara se les dice tapatíos... el origen de la palabra tapatío... tiene que ver con el cacao... pues tapatío viene del náhuatl trueque o intercambio ehhs por bienes ¿no?, entonces ehhs los españoles observaban que en los tianguis de los nativos... de la región occidente, básicamente en lo que se consideró la Nueva Galicia o se fundó la real ciudad de Guadalajara, ehhs, intercambiaban con un costalito que estaba lleno de, de monedas, pero esas monedas eran cacao, o eran costalitos de sal —que la sal también ha sido preciosa y muy importante en el intercambio comercial y cultural de los pueblos mesoamericanos— entonces ese costalito tenía cacao.

No se puede entender el concepto del tapatío sin el cacao, lo cual significa que ese cacao se daba también en esta región del occidente mexicano, o sea, desde todo Centroamérica hasta todo el Pacífico, tuvo una, una gran importancia en la producción del cacao, aunque en esta región fue perdiendo usos.

Las traducciones encontrados en diccionarios del náhuatl como el de Cortés y Zedeño (1765), otorgan a la grafía *tlapatiotl*, paleografiada como *tapatio/tapali*, la traducción de *trueque o trueco*, algunos adultos mayores oriundos de la región afirman a través de comunicación directa, que el gentilicio tapatío se daba a las personas adineradas, pues los *tlapatiotl* eran los morralitos en los que “*la gente de nantes [sic] guardaban monedas y oro*”, aunque no les resulta extraño que esas monedas hubieran sido en algún momento granos de cacao; la Dra. Aguilar retoma la conversación y reafirma que:

...pues [el cacao] se siguió usando tanto como moneda, no durante mucho tiempo, o sea más de un siglo no, pero se sigue usando y siguió manteniendo el carácter ritualista, el carácter especial, de festejo... Ahora, el cacao se transformó, dejó de ser esa bebida de chocolate con agua, estoy hablando de la Nueva España y de ese, esa nueva cultura

mestiza, criolla y mestiza, ehhh en un chocolate con otros ingredientes, es decir, con leche y con azúcar, ehhh un chocolate ehhh, más al estilo europeo porque les agradaba más el sabor, sin embargo, pues se sigue tomando el chocolate con agua...

El consumo de la bebida de cacao sufre entonces una importante modificación para agradar más a españoles, criollos y mestizos, quienes encontraban que la bebida tradicional que los nativos consumían les parecía desagradable; la Dra. Aguilar añade sobre las variaciones que existían en la manera de beberlo que:

...bueno, los criollos y los mestizos lo empezaron a tomar con leche y azúcar; los pueblos originarios nunca lo dejaron de tomar con agua y con miel y flores y con chile, o sea, si había diferencias, obviamente, pero nada más, en cuanto a ingredientes, finalmente, la sustancia más importante o lo sustancial era moler el cacao y prepararlo para hacer la bebida del chocolate, eso sí se ha conservado.

#### **Categoría IV:** Chocolate: perspectivas de su significado.

Uno de los conceptos, que mayor confusión histórica podría generar, es el origen de la palabra chocolate, pues mientras el cacao corresponde a la materia prima que se obtiene del fruto del árbol del cacao, el chocolate es el producto de la transformación secundaria de esos frutos, no obstante de forma general al hablar sobre el chocolate o el cacao, ambos términos se emplean como sinónimos. Durante el mundo prehispánico, ya se hablaba de bebidas como la *Atlaquetzalli* o agua preciosa, y aunque la palabra proviene de una lengua indígena, esta no derivó en un nahuatlismo de uso popular, por lo que no queda del todo claro de dónde o cómo surge la palabra chocolate, o a quién se atribuye la introducción de dicho concepto tan empleado en la Nueva España y que logró sobrevivir hasta nuestros días. Se entiende que son múltiples las posturas sobre el nacimiento del término, así que se preguntó a la Dra. cuál era a su consideración la postura más acertada sobre el origen de dicha palabra:

Ay no, bueno nadie, todavía no se termina de descifrar este enigma, puesto que la palabra chocolate si empieza a tener un uso después de la conquista como tal, yo hace rato mencioné la palabra *atlaquetzalli* —agua preciosa— que sigue teniendo vigencia, o sea, se sigue considerando un agua preciosa, pero el, el nahuatlismo o esa, esa, ese transitar de la palabra del náhuatl al castellano tiene una, una mixtura, o sea una fusión entre varias palabras que tienen significados, maya o náhuatl; por ejemplo, cacao, si viene del maya zoque y, y se le

conocía agua de cacao como *cacahuatl*, pero dices cómo *cacahuatl*, si la *atl* significa agua en náhuatl, no en maya, pero como en Maya era *kakawa*, o sea sin la “te” y la “ele”, sin esas consonantes juntas... entonces, si tú escuchas *kakawa* o *cacahuatl*, es lo mismo, que es lo que nos sucede a todos cuando aprendemos una nueva palabra, incluso cuando somos niños y empezamos a hablar... así que lo que escuchamos es lo que repetimos...

...de acuerdo a las narrativas de los evangelizadores, ellos se sorprendieron por la gran cantidad de bebidas de cacao que había en los mercados, se referían a la forma en que se presentaba esa bebida, fuera con, con semillas de guanacaste, fuera con, con vainilla, con flores, fría o caliente —en realidad, era más fría que caliente, lo de caliente lo empezaron a interpretar más los españoles—... sabes, eh... de ahí viene esa frase también de que “eso sí calienta” y “estoy —cómo dice— como agua para chocolate”, porque calienta del coraje; ...les gustaba más el, la bebida caliente, pero también la había fría, tan así que las aguas preciosas se preparan frías... no frías, templadas pues...

...bueno volviendo a la palabra chocolate sigue habiendo una discusión sobre si la palabra era *xokoatl*, que significa agua amarga en náhuatl o si era *xokolate*, pero bueno no como tal, sino que así lo escuchaban los españoles porque se le mezclaba otras semillas, por ejemplo, la semilla del pochote —qué es la ceiba—, entonces sí al cacao le agregabas ceiba, podía ser un pochotetl, un agua de pochote, y entonces si tú escuchas y dices *pochotl* y *xocotl* puede ser algo similar, entonces la gente va transformando lo que dice conforme lo que entiende y lo que el teléfono descompuesto ¿no?, va planteando, es que así se llama la bebida ¿no?, ah, pues así le digo o le cambia una letra una consonante, así que el misterio no lo vamos a poder desentrañar fácilmente, porque hay varias hipótesis, o varias teorías encontradas sobre el uso o el transitar al nahuatlismo de la palabra *xokoatl*.

Lo que sí es un hecho es que la palabra chocolate se mantiene casi de manera intacta en todos los idiomas del mundo, sea ruso, sea italiano, sea alemán, sea inglés, sea francés, en todos los idiomas se, tiene un común denominador, no, el, el concepto... la palabra chocolate ya tiene, está en, en el imaginario del mundo, como algo agradable, un alimento que solamente con pensar en él sonreímos, entonces es un elemento alimenticio, que que tiene una identidad absoluta, o sea reconocida... y bueno, ese sí es un concepto que surge después de la colonia o sea durante la colonia, no antes...

Como indica la investigadora, conciliar las diversas posturas que existen en torno al origen de la palabra chocolate es, cuando no imposible, sí difícil, debido a las diversas perspectivas que en la mayoría de los casos se justifican con “supuestos”, sin embargo se coincide en el hecho de que el término, logró instalarse ya sea fonética o gramaticalmente en al menos un centenar de idiomas diversos.

En el Anexo E del presente documento, se puede consultar un listado que agrupa las traducciones o transliteraciones más comunes de la palabra chocolate compartidas por 136 idiomas, que aunque gramaticalmente no concuerdan entre sí, fonéticamente comparten similitudes, ejemplo de ello es la traducción *chokkalettu* del Malayo, o la transliteración fonética *chôk-kô-lèt* del Tailandés.

**Categoría V:** La colonia: el virreinato de la Nueva España.

La Dra. Aguilar ha mencionado durante la entrevista, algunos usos relacionados al cacao, como su uso de moneda de cambio, sobre su carácter ceremonioso y de celebración que se logró difundir hasta el periodo conocido propiamente como la Nueva España, que inició tras la caída de la antigua ciudad de México Tenochtitlan en 1521 y culminó exactamente tres siglos después, en 1821 cuando finalizó el movimiento independentista de México de 1810; así pues es necesario diferenciar entre el periodo de encuentro de los mundos y el periodo de conquista que da como resultado el periodo colonial novohispano como tres momentos diferentes.

Y aunque estos periodos no son lo mismo, los tres momentos históricos se vincularon estrechamente a un proceso de cambio sociocultural en el que el pensamiento y el estilo de vida de la nueva población, que resultó de los tres procesos, continuó llevando a cabo el consumo del cacao o mejor dicho de la bebida y la tableta elaborados a partir del cacao. Entonces resulta interesante saber si el consumo ceremonioso, ritualista, propio de las élites prehispánicas se modificó durante la colonia; la Dra. propone que:

S hay un elemento importante que hay que destacar con, con el tema de la colonia y con el tema de la cocina conventual: en los conventos se crean las principales emmm creaciones gastronómicas de la nueva culinaria mestiza y entre ellos, el chocolate es protagonista porque es parte importante de los moles —no todos los moles—...y de ofrecer la bebida en momentos especiales como en las primeras comuniones, también como las bodas, como las celebraciones del día del roscón de reyes, los bautizos... sigue conservando ese carácter ceremonial, sin embargo, también siguió conservando ese carácter... elitista, donde sólo lo podían tomar ciertas clases sociales que tenían acceso al cacao, porque el cacao, pues solo se produce en zonas ehhe tropicales, por lo tanto, para que llegue de las costas a las planicies a otros lugares, pues implica un alto costo en todos los sentidos, ¿y quiénes lo podían acceder o pagar?, pues las clases medias y altas, pero sobre todo la nobleza, la nueva

nobleza, ¿no?, Igual que en el pasado... la nobleza prehispánica, pero con otros motivos, totalmente eh, religiosos, sí, ceremoniales... pero de convivencia de comensalidad...

Esta tradición sigue viva, incluso en España... ir a tomar un chocolate es como una representación de un momento especial, aunque en este transitar de del chocolate y del café hay una, eh, digamos, una representación ideológica, un componente ideológico muy importante, en el que al café se le identifica como una bebida de insurrectos o de rebeldía, mientras que el chocolate lo es de conservadores por el carácter elitista... hablo de la Nueva España y de la colonia, no tanto de los pueblos originarios, de acuerdo hablo de ese mestizaje culinario, donde el café... logra arrebasar al chocolate y le quita ese carácter protagónico, porque... el café es una bebida más común que se toma todos los días y el chocolate no, sólo en ocasiones especiales.

Resalta el hecho de que el chocolate pasó de ser un lujo de la nobleza prehispánica a un producto consumido principalmente por la élite de la nobleza novohispana y aunque era de difícil acceso para el resto de la población, este no se prohibía o limitaba a un sector social en específico como ocurría en el mundo prehispánico. No obstante algunos religiosos de la época comenzaron a ver en el cacao y el chocolate, muchos de los vicios morales y religiosos, que iban en contra de la fe, entonces ¿existía alguna prohibición en torno al consumo del chocolate o del cacao? La participante comparte:

Sí, sobre todo en el siglo XVI en, digamos, en sociedades muy conservadoras, donde la religión era el, el sustento principal de la vida cotidiana eh y el chocolate en tiempos de cuaresma, pues podría representar un alimento, lo voy a entrecomillar porque la discusión precisamente fue semántica, la discusión fue si era un alimento o una bebida... el llevar la las jarras de chocolate a la iglesia para emparejarse con el ayuno, para muchos sacerdotes no significó un ayuno porque veían que la gente, pues tenía mucha energía y que el chocolate, pues traía a la gente tan energizada que no parecía que estuvieran ofreciendo un sacrificio, al contrario, liberaste endorfinas y te sientes muy bien, entonces el sacrificio les parecía que no existía... hubo un debate que duró muchísimos años, de hecho, traspasó a finales del siglo XVI, o sea, hasta principios del siglo XVII se determinó si era o no era un alimento y si era o no permitido, pero en ese inter de varias décadas de discusión hubo muchos sucesos que están documentados... por ejemplo un sacerdote que amaneció muerto porque amenazó a su comunidad, eh a su parroquia, de que los iban a excomulgar a los que llevarán chocolate, entonces imagínate el escándalo y pues, se dice que de ahí viene la frase de que "le dieron una sopa de su propio chocolate"... tuvo tanto revuelo que llegó hasta el Vaticano y se tuvo que decidir desde ese entorno... desde esa autoridad, si era o no un alimento y resulta que dijeron que no, que no era un alimento que rompía el ayuno,

que era una bebida, ¿curioso no?, porque finalmente hoy en día, pues las bebidas para mí son alimentos, sí, no todas, pero hay bebidas especialmente para proveer el alimento suficiente.

La discusión que giró en torno a la disyuntiva sobre si el chocolate era un alimento o una bebida, duró por años y necesitó de la intervención de varios pontífices, para lograr definir la naturaleza propia del chocolate; por otro Coe y Coe (2018) documentan la anécdota sobre el sacerdote que prohibió consumir chocolate durante la misa y que la Dra. Aguilar trae a colación: esta anécdota se describe a profundidad en el capítulo tercero de la presente investigación en el apartado ***Sopita de su propio chocolate***.

La Dra. Aguilar deja entrever que durante el virreinato, el chocolate recibió otros usos o prácticas atípicas que se popularizaron rápidamente entre la sociedad. Además de su exitosa entrada a la gastronomía como parte de esa experimentación, de la que se nutrió la cocina española y mexicana, qué otros usos atípicos surgieron además de su empleo como medio para suministrar venenos, la doctora menciona que:

...sigue hasta cierto punto ese prejuicio de que precisamente porque el chocolate eh bueno, el cacao... de por sí ya es un gran nutriente para el proceso de neurotransmisor, aporta tanto magnesio, es un buen mineral y muchos componentes y antioxidantes para el organismo, que obviamente genera... una gran energía y mucha salud para las personas, un equilibrio saludable... si ya de por si hace eso el cacao, ahora imagina transformado en chocolate añadiendo azúcar, entonces era doble la pila o como dicen... la gasolina ¿no?, eso le dio una connotación de uso afrodisíaco o de usos que estaban relacionados con la sexualidad y tomando en cuenta desde ese punto de vista que la sexualidad era eh vista como un tabú, como algo prohibido... de dimensionarse, de hablarse de, de todo lo que entrañaba, ¿no?... el hablar de esos temas tabú, pues, pues el chocolate fue estigmatizado, de una forma pues, digamos, negativa...

...en realidad tiene que ver con el constructo ideológico de las sociedades, no es lo mismo lo que piensa una sociedad conservadora que usa el chocolate en un contexto de comensalidad, de, de convivencia, a otro que... en la costa por ejemplo, donde la gente es más desinhibida y que toma el cacao como tomar agua ¿no? y entonces eh son constructos distintos en los que el cacao no se les sataniza; por ejemplo, en una comunidad rural o una comunidad indígena, pero en una comunidad conservadora si se puede prestar a una mala interpretación de que tiene que ver con los placeres mundanos, entonces eso es un constructo... es una parte de la ideología, entonces ese uso que se le dio, o esa connotación afrodisíaca... le hizo mucho daño, porque hasta el momento... hay gente que

sigue pensando eso, en realidad todos los alimentos que proveen de minerales y de y de buenos nutrientes, pues obviamente que van a ser afrodisíacos. ¿Por qué? Porque necesitas energía para el acto sexual, pero ¿qué pasa si eso se utiliza como un estigma?, entonces ya está generando un conflicto al momento de abordar el tema de un alimento en este caso, pues el chocolate... es tan afrodisíaco, como cualquier buen alimento que te provea energía, ¿no? pero no propiamente un afrodisíaco...

Lo anterior tiene mucho sentido, al recordar el hecho de que el chocolate era usado para vitalizar o darle energía a los guerreros que partían al combate, pues el cacao era buen proveedor de la fuerza y los bríos suficientes para mantenerse luchando sin tener que ingerir muchos alimentos. Ya en la anécdota del sacerdote que prohibió el chocolate durante la misa, se entiende que para soportar los extensos sermones del párroco los criados llevaban durante el servicio religioso a las mujeres que ayunaban chocolate con lo que se pone a este superalimento como un energizante, por lo que no es de extrañar que se vinculara al chocolate con los placeres carnales, al considerarlo como un afrodisíaco estimulante del deseo sexual; la doctora añade:

... esta palabra... tiene mucho que ver también con eh... la idea errónea de que lo afro o afroantillano o lo provenientes de África simbolizaba también fuerza, energía y que estaba muy relacionado con el tema de la sexualidad, que también es algo que implica un prejuicio, entonces, desde ahí ya empezamos a identificar el por qué, hay una tergiversación de los valores culturales del cacao con el tema afrodisíaco... que tiene que ver equívocamente, con la esclavitud que implicaban las plantaciones de cacao desde tiempos de la colonia...

Importante resulta analizar cómo se relacionó erróneamente las palabras afrodisíaco y afroantillano, por el mero hecho de compartir una raíz homófona, y como esa confusión produjo un rechazo hacia el chocolate como alimento o bebida, que lo llevó a ser mal visto por sectores religiosos y conservadores de la sociedad novohispana, pues asociaban la energía de los esclavos provenientes de África con el vigor sexual.

Para disipar esta confusión, basta con acercarse a la raíz etimológica de la palabras; según la RAE (s.f.) el término afrodisíaco, proviene del latín *aphrodisiācus*, derivado a su vez del griego *ἀφροδισιακός*, transliterado al español como *aphrodisiakós* y que significa erótico o venéreo y tiene una relación directa con Afrodita, la diosa del amor y el erotismo; mientras que palabras como afroantillano, afrodescendiente, o

afroamericano, tienen como raíz el vocablo *afro-*, que proviene del latín *afēr*, lo que puede interpretarse como originario o proveniente de África (Merriam-Webster, s.f.).

Y aunque los conceptos no se relacionan directamente, ni por el valor vigorizante que la bebida del cacao o el chocolate brindaban durante su consumo, ni por la relación directa con las características físicas de los esclavos provenientes de África, la esclavitud durante la colonia si es un tema relacionado con el proceso primario del cultivo y cosecha del cacao; la Dra. Aguilar menciona que:

... tanto el cacao como el azúcar se explotaba ehhh en los monocultivos o los ecosistemas cacaoteros con, con esclavos, y es algo de lo que se habla muy poco... tenemos en la historia de la humanidad más de 200 años de esclavitud en torno al cacao... como digo, la esclavitud tiene muchos siglos y en México no es la excepción porque las colonias de esclavos llegaron a Guerrero y al sureste mexicano por ejemplo...

#### **Categoría VI:** Miscelánea sobre las amenazas de la tradición chocolatera.

El proceso de obtención de los granos de cacao, para su posterior transformación en barras de chocolate ha cambiado muy poco desde sus orígenes, no obstante es cierto que la industrialización y las nuevas tecnologías introducidas por los españoles para perfeccionar el proceso, provocaron una serie de amenazas a la tradición chocolatera y a su entrega a las generaciones del presente y del futuro; se preguntó a la Dra. Aguilar cuales consideraba desde su experiencia que podían ser estos riesgos, ella mencionó:

Al monocultivo... es un riesgo porque donde hay cacao en un ecosistema saludable hay plantas, flores, árboles maderables, frutales, todo tipo de plantas, pues hay agua, hay humedales... pero dónde está el monocultivo estamos haciendo una monopolización y un desgaste de la tierra, que no se merece, o sea, ni por tener buen cacao o buen chocolate, se merece el esfuerzo o la pena o la esclavitud, entonces nos enfrentamos a esto...

...además, algo que amenaza la tradición chocolatera... un ejemplo, Tabasco es un estado de tradición chocolatera, el primer estado que produce cacao, el estado que más cacao produce en nuestro país, eh hay muchos cacaotales que durante años o décadas estuvieron abandonados, eh por las plagas, por procesos naturales que sucedieron como devastaciones, pero una vez que se empiezan a retomar —apenas hace dieciséis, dieciocho años que los descendientes de los hijos de los hacendados — las haciendas cacaoteras... empezaban a retomar la tradición de plantar nuevamente el cacao y a posicionarlo... se

encontraron con que mucha gente ya no quería plantar el cacao por dos cosas, porque surgieron otras formas de economía como el petróleo... o la migración —que es una constante en nuestro país—, pero también porque saben que su cacao no va a ser bien pagado, no va a ser bien vendido, pues, es injusto...

...lo que pasa en el mercado todos los días con el chocolate; para empezar el precio del cacao se fija en Wall Street, ¡vale!, como uno de los 10 principales alimentos que consume el mundo —y no el cacao como tal, sino transformado en chocolate... pero necesitas la materia prima—, bueno, un 1 kg de cacao en un cacaotal, común, sencillo, de tradición, en tabasco... 1 kg de cacao cuesta... —hablo de costo, no de precio—, entre esos siete meses que tardó en producirlo y en tenerlo listo, ya sea para venderlo crudo para... el tueste y la molienda... y el proceso de su producción ya sea individual, o por una gran empresa —a quien sea que haga el chocolate—, cuesta alrededor de 60 pesos, 80 pesos... ¿cuánto cuesta 1 kg de chocolate comercial?... ni siquiera estoy hablando de un chocolate con alta proporción de cacao y saludable con poca azúcar, ¡no!, estoy hablando de un chocolate comercial ¿cuánto cuesta el kilo? 1000 pesos, una distancia abismal entre el que produce el cacao y el que vende el chocolate, ¡imagínate!...

Una de las amenazas que más afectan a la tradición chocolatera, reside en la injusticia económica que afecta principalmente al sector primario del cacao, como materia prima para la elaboración del chocolate, pues la desigualdad que el sector secundario genera sobre los cacaocultores o los propios cultivos del cacao, generan una incertidumbre que lleva al abandono de la tradición del cacao.

Otra amenaza a la tradición chocolatera, los que tienen empresas o grandes consorcios estadounidenses o internacionales... tienen o rentan grandes terrenos, grandes hectáreas o porciones de tierra, para, para rentarla, plantar cacao, trabajar o pagarle al jornalero —en este caso el cacaocultor— y usar su cacao para su chocolate, lo cual desde el punto de vista mercadotécnico podría ser muy válido, sí, pero que puede afectar la tradición chocolatera... porque eso está... expandiendo la franja para el cacao, pero con otros modelos, otras formas de producción masivas, chocolate comercial, etcétera, que desplazan a los cacaocultores de tradición que además ya no van a querer o ya no quieren producir, porque pues yo para que produzco en mi solar, si allá puedo trabajar y me pagan por, por el jornal y tengo todo lo que tiene un colaborador, un empleado de una empresa y me quito el problema, mientras que acá en mi tierra, yo no sé, en cuánto me lo van a pagar, este, o si llega la plaga y ya no puedo.

Y eso pasó hace también 500 años... cuando llegaron los españoles, se apropiaron de las tierras y les impusieron a los indígenas a trabajar sus propias tierras bajo condiciones de esclavitud y los endeudaron tanto que entonces ellos empezaron a irse y dejar los cacaotales

solos y se fueron desplazando las comunidades hacia las montañas, otros lados donde ya no pudieran estar endeudados, entonces... la historia se sigue repitiendo... ahí están los problemas que... pueden afectar mucho la tradición chocolatera en nuestro país...

...por eso es muy importante que el cacaocultor, transforme su propio cacao en chocolate y tenga las herramientas para entrar al mercado y no... no creemos esa idea de que un cacao es mejor que otro... eso es absurdo, tú crees que los mayas iban a pensar, no, este es un mejor chocolate, claro que se separan semillas que tienen menos cacao y se utiliza como abono, para infusiones, para otras cosas, cierto, pero eso no te da el derecho a denostar un cacao de cierta región o de cierta finca, esto también lo, lo escribieron los españoles en la narrativa de los evangelizadores, ellos narran que había, cacao de buena calidad y cacao de no buena calidad, cacao que llegaba de guayaquil al que tildaban de mala calidad y cacao que llegaba de Soconusco o de Venezuela, que era de mejor calidad...

Muñiz (2016), reconoce que el cacao que llegaba al Colegio de Propaganda Fide de Nuestra Señora de Guadalupe, provenía principalmente de Caracas y Maracaibo en Venezuela y de Guatemala, donde se localizaba parte del Soconusco. De acuerdo a lo mencionado por la Dra., el cacao que arribaba al convento era considerado por los franciscanos de la época de buena calidad, lo cual era una idea subjetiva. La Dra. añade:

...las reglas del mercado no precisamente la ponen los, los que manufacturan el chocolate, sino los chefs, los chocolatier... expertos en hacer chocolate y entonces empiezan a decir este... este cacao es bueno, este no, y entonces volvemos al clasismo, al clasismo en la semilla; yo no creo en eso porque yo creo que cualquier cacao que se produce con, con toda la dedicación, el esfuerzo y sacrificio después de tanto tiempo, ok, a lo mejor no va a servir para una barra como la quiere el chocolatier, pero sirve para un precioso chocolate de mesa, nutritivo, sí, porque eso es lo que cuenta y que además preserva la tradición gastronómica, ancestral viva, ¿no?, porque eso es parte de nuestra cultura... te puedo decir para reconocer un buen chocolate... al revisar el listado de ingredientes, el contenido de cacao corresponde entre el sesenta o el setenta por ciento [60-70%] del contenido total.

De una forma muy romántica y de acuerdo a los mitos sobre el cacao, se puede decir que las drupas de las que se extraen los granos de cacao, fueron un regalo que los dioses dieron a las culturas prehispánicas y a su vez estos pueblos regalaron al mundo como parte del patrimonio cultural de la humanidad, pero ¿cómo se ha beneficiado la tradición chocolatera como parte de este intercambio? La Dra. Aguilar indica que:

...el chocolate tiene dos rostros... la bebida del chocolate de la tradición mexicana y la barra de chocolate, que es una creación gastronómica europea —nadie se sienta mal por eso, que es verdad— ellos crearon la prensa para la manteca... la leche en polvo para añadirla al chocolate, llevaron el azúcar [al chocolate]... crearon el proceso industrial para transformar esa barra de chocolate, —entonces a cada quien lo que le corresponde—, Mesoamérica le dio el cacao al mundo transformado en una bebida y ellos lo hicieron una barra hace apenas 200 años, entonces... qué ha aportado el mundo al cacao, pues hizo de él un alimento que ha conquistado el paladar de la humanidad con sus consecuencias, también que, no, no todas son positivas, mientras que nutricionalmente, culturalmente es algo bueno, eh en la economía puede implicar esclavitud y problemas sociales terribles que no hemos resuelto y, sobre todo eh, problemas de injusticias ¿no?, el no abonarle al comercio justo, el aprovecharse... de ese gusto que tiene el mundo por el chocolate para, para mal pagar a los... cacaocultores es injusto socialmente hablando.

A pesar de todos los beneficios, el tema de la injusticia social y económica, se presenta a lo largo de la historia del cacao, en los cultivos sin los cuales no sería posible tener chocolate al alcance de todo el mundo; queda claro que el cacao era un alimento reservado para ciertas clases y que su producción además de requerir de un ciclo extenso, requería de muchas características tanto del suelo como del proceso de cosecha y transformación de los frutos, que a su vez demandaban, y continúan demandando, demasiados recursos materiales y humanos; se rescata también la idea de que en la actualidad el chocolate es un alimento popular al que todos podemos acceder fácilmente sin dimensionar todo el trabajo que se encuentra detrás de su producción, no así en el mundo prehispánico o a la época de conquista donde este se reservaba sólo para algunos personajes importantes. Finaliza la entrevista.

## **B. Resultados de revisión de documentos del fondo inquisición del AGN.**

Diversas son las entradas que se encontraron durante la revisión de la base de datos interna del Archivo General de la Nación llamada ARCHIDOC, en las cuales se acusa a diversos individuos principalmente de sexo femenino, que en diversos contextos de poder o de clase social, fueron acusados, procesados y juzgados por diversos delitos contra la fe y la moral, como la hechicería, la brujería, la adivinación y otros cargos; a continuación se presentan aquellos hallazgos relacionados con el cacao y el chocolate.

### **Categoría VII: Usos Atípicos del Cacao- Chocolate.**

#### **Categoría a.- La Menstruación y el Chocolate.**

Durante la época prehispánica había una estrecha relación en el imaginario social entre el cacao y la sangre, por el color rojo intenso que la bebida de cacao adquiría cuando se le añadía ingredientes como el achiote; también por la evidencia pictórica hallada en algunas vasijas, códices o relieves escultóricos y a través de los que se narran algunos pasajes de los mitos y rituales prehispánicos, en los que se llevaba a cabo procesos o como la sangría con la que esparcían la sangre sobre mazorcas de cacao; además el cacao se asoció con el corazón por la forma tan similar que la semilla adquiría con el órgano durante su proceso de germinación.

No obstante, ya durante la conquista esta relación entre el cacao y la sangre, se configuró en torno al chocolate adquiriendo otros tintes morales más perversos, cuando algunos individuos fueron más allá y comenzaron a usar la sangre menstrual con otra finalidad; ejemplo de ello es el extenso listado de mujeres que para aliviar su conciencia se denunciaron a sí mismas, o acusaban a alguien más, por haber dado a beber su sangre menstrual a otra persona, sin embargo los textos no especifican la clase de bebida de la que se trataba, por lo que los documentos del Archivo General de la Nación que se referían al chocolate como el medio para dar a beber el menstuo, se fue reduciendo a un mínimo de nueve referencias (AGN, 1621a; AGN, 1621b; AGN, 1626a, AGN, 1626b; AGN, 1629a; AGN, 1650a; AGN, 1650i; AGN, 1655a; AGN, 1655); para mayor información sobre los archivos referentes a esta categoría, consulte el anexo F.

Aunque esta práctica en la que se daba a beber a otras personas elementos ajenos como la sangre del periodo menstrual de las mujeres, principalmente en bebidas oscuras como el chocolate pareciera no ser tan común, se puede observar que su uso se popularizó entre las diversas clases sociales de la época, donde el auto consumo también formaba parte de dicha práctica aún y cuando para la época la biblia ya hablaba sobre la impureza de la mujer menstruante. Plinio ya había puesto un velo negativo sobre la sangre menstrual, al considerarla un veneno tóxico, pues no había:

...nada más prodigioso que el flujo menstrual de las mujeres. La proximidad de una mujer en este estado hace agriar el mosto; a su contacto, los cereales se convierten en estériles, los injertos mueren, las plantas de los jardines se secan, los frutos de los árboles donde ella está sentada caen; el resplandor de los espejos se enturbian nada más que por su mirada; el filo del acero se debilita, el brillo del marfil desaparece, los enjambres de abejas mueren; incluso el bronce y el hierro se oxidan inmediatamente y el bronce toma un olor espantoso; en fin, la rabia le entra a los perros que prueban de dicho líquido y su mordedura inocular un veneno sin remedio. Hay más: el asfalto, esa sustancia tenaz y viscosa que, a una época precisa del año sobrenada un lago de Judea, que se llama Asphaltites, no se deja dividir por nada, pues se adhiere a todo lo que toca, excepto por un hilo infectado por este veneno. Se dice incluso que las hormigas, esos animalejos minúsculos, le son sensibles: ellas echan los granos que transportan y no los vuelven a recoger (Plinio, s.f., como se cita en Canet, 1996, párr. 6).

#### **Categoría b.-** Chocolatillo con agüita de calzón y partes pudendas.

Durante la revisión de las entradas de los archivos, llamó la atención un hábito inusual, que guarda cierta relación con la práctica ritual de la actualidad llamada té de calzón, asociada principalmente a mujeres practicantes de brujería, quienes tras un remojo hierven o aconsejan hervir, la ropa interior usada, para preparar con el agua resultante los alimentos o bebidas que posteriormente serán ofrecidos e ingeridos por la pareja sentimental, con la finalidad de provocar en quien lo consuma, una fuerte atracción por el o la practicante del ritual. y aunque esta práctica o creencia popular no tiene una base científica, es muy usado en la actualidad para ganar el favor del ser amado.

Sin embargo el agua o té de calzón no es la práctica principal que se narra en dos de los archivos inquisitoriales, pues en las declaraciones emitidas, se describe el uso atípico del chocolate para preparar una bebida a base del agua que se habría de obtener tras lavar los genitales con dicho líquido. Y aunque las prácticas difieren en la forma de realizarse, en esencia guardan una similitud muy marcada, pues tanto el ritual del té de calzón, como la preparación de la bebida del chocolate con el agua de las partes vergonzosas, veneras, púbicas, pudorosas de una persona (AGN, 1650b) guardaba la única finalidad de ganar el amor o el deseo del individuo al que se hechizaba tras el consumo de los brebajes: té o chocolate.

Se deja entender que la práctica que llega a nuestros días de remojar el calzón y con el agua turbia obtenida preparar un tecito, puede remontarse a esta práctica prohibida de la sociedad novohispana, en la cual también participaban los hombres inclusive como consejeros, pues uno de los documentos contiene la confesión de un religioso que aconsejó a una mujer para realizar el rito y obtener así el amor (AGN, 1715).

Es escandaloso ya para la época, que una mujer recurriera a realizar dicha práctica de hechicería amorosa, pero era aún más inmoral que un religioso aconsejara a una mujer y además le permitiera llevar a cabo tal práctica, y aunque los documentos tienen una diferencia de 65 años uno del otro, podrían significar 65 años en los que probablemente este uso atípico continuó replicándose y evolucionando a una práctica más sencilla, que pudo colarse hasta nuestros días como aquel rito moderno del tecito de calzón; véase el anexo F para más información.

### **Categoría c.- Chocolate para amarrarte.**

No obstante la bebida de chocolate hecha con el agua usada para lavarse los genitales y la práctica de mezclar la sangre menstrual con la bebida de chocolate para ser bien queridas, no eran los únicos rituales de amarre asociados directamente al consumo del chocolate ya fuera como bebida o como tablilla, que la gente de la época novohispana practicaba; son diez las referencias en las que se evidencian las descripciones de los extraños ritos que se seguían para lograr el amor o la unión dentro de una relación amorosa.

Para la época, realizar amarres de amor era una práctica popular tan perversa y repulsiva, en la que se empleaban diversos elementos naturales así como especies animales, mezclados con la bebida del chocolate; estos amarres consistían en dar en la bebida algunas sustancias para causar la impotencia sexual del cónyuge y a su vez provocar el amor de un amante (AGN, 1567), dar a beber a los varones la baba que brotaba de la piel de un sapo (AGN, 1650e), o el hocico molido de un perro para causarle un amor desesperado (AGN,1580), así como el uso de sanguijuelas (AGN,1650c), o de sesos secos de burro disueltos en la bebida (AGN, 1614).

Además como parte de estas prácticas perversas se documentan también los casos de mujeres que con la finalidad de obtener fortuna y el amor de un hombre, ofrecían peyote y almizcle mezclado con el chocolate (AGN, 1713), o usaban huesos de difuntos pulverizados y disueltos en la comida o en la bebida (AGN,1668). La evidencia indica además otro tipo de amarres en los que se servían hierbas y otras sustancias en el chocolate para conseguir matrimonio (AGN, 1652a; AGN,1676) o para que el ser amado no les abandonara (AGN, 1650d); para más información consulte el anexo F.

**Categoría d.- Chocolate en polvo, o polvos en el chocolate.**

Se debe hablar además de otra clase de ritos, en los que se agregaban diversas clases de polvos al chocolate, no obstante y debido a la dificultad presentada en el acceso a la totalidad de los expedientes del fondo “inquisición”, no fue posible verificar toda la información y por tanto se desconoce si el motivo para agregar esos polvos era con una finalidad de propiciar el amor. Inclusive en la base de datos del AGN hay diversas entradas en las que se enuncia el hecho de dar a beber polvos para diversos propósitos, pero sin especificarse la clase de bebida en que se servían dichos polvos.

Las entradas sorprenden al igual que aquellas donde se empleó en el chocolate el hocico de un perro, los sesos de un asno o las sanguijuelas para atrapar al ser amado, sin embargo en estas denuncias en las que se habla de haber suministrado diversas clases de polvos disueltos en el chocolate, no se especifica en la mayoría de ellos, la finalidad de suministrar dichos polvos o la clase de qué tipo de polvos se trataba (AGN, 1626c, AGN, 1651b, AGN, 1652b). A su vez estos polvos eran servidos en la bebida

por consejo de un religioso (AGN, 1690) y sólo en algunos casos se indica la naturaleza de los polvos descritos como polvos de la molienda de cabezas de zopilote (AGN, 1624), o simplemente como polvos verdes que eran bebidos como parte de un rito de adivinación para descubrir un tesoro (AGN, 1651a); para mayor información véase el anexo F.

#### **Categoría e.-** La bruja y el caldero de chocolate.

Las prácticas rituales que incluían a la bebida de chocolate como parte de un acto de brujería para conseguir o propiciar alguna situación, como los amarres y hechizos con sangre o elementos de la naturaleza ajenos a la propia bebida de cacao como los polvos, se propagaron a otra clase de rituales, donde las hierbas, muchas de ellas de origen desconocido, eran provistas en la bebida de chocolate y usadas en los dobleces de la ropa como parte de un acto de brujería (AGN, 1616), como sucedía con el uso de las hierbas doradilla y quiomate que además de ser bebidas, debían ser escondidas en el pliegue de las enaguas para recobrar al amor del amante (AGN, 1654a).

Otras denuncias en las que se incluye a las hierbas como protagonistas de un acto de hechicería, enlistan además el hecho de dar a beber en el chocolate, hierbas como la jicamilla, ocasionando malestar estomacal (AGN, 1717), el uso de peyote macho y hembra, molidos, para amansar el carácter de quien lo bebía (AGN, 1650f) y a su vez aumentando el poder del hechizo, si se guardaba la cáscara del peyote en el seno (AGN, 1616); finalmente se encuentra evidencia de una mujer que usando un veneno a base de solimán crudo, un producto cosmético tóxico elaborado a base de azogue, con el que se lograba que la piel se volviera pálida (Aponte Marín, 2011), trató de dar muerte a su marido (AGN, 1652b); para más información consulte el anexo F.

#### **Categoría f.-** Miscelánea de usos atípicos del chocolate.

Otras denuncias o testificaciones ante los tribunales del Santo Oficio, que aunque no tenían que ver propiamente con un conjuro, un hechizo o un acto ritual de amarre con la finalidad de propiciar el amor, guardaban una estrecha relación con el uso del chocolate, no obstante la clasificación del uso atípico del chocolate, respondía a diversos motivos por lo que se integró una miscelánea de estas prácticas.

La primer testificación, corresponde a una mujer, la cual además de dar su menstruó a beber en el chocolate, realizó un acto macabro que durante la lectura del documento permitió pensar en dicha mujer, sentada a la mesa a punto de tomar su chocolate, meneando el fondo del pocillo o la jícara en el que bebería su brebaje, empleando a modo de cucharilla algo tan inusual como el dedo de un ahorcado (1621b).

Las entradas que suceden al dedo del ahorcado son igual de sorprendentes, se encuentra entonces evidencia sobre un hombre que declara que tras beber una taza de chocolate le salieron unos “bultos [...] en la barriga y se sentía ligado” (AGN, 1597, como se cita en COLMEX & Méndez, s.f.); en este archivo se menciona además que el diablo revelaba cosas a través de la bebida de *poyomate*, probablemente disuelto en chocolate. Sahagún y Cárdenas (s.f., como se cita en Wasson, 1963) describen al poyomate como una planta que junto a otras, se clasificaba ya en la época colonial como un potente alucinógeno por sus propiedades divinas o satánicas, usado desde la época prehispánica por diversas culturas como parte de sus prácticas rituales.

Llama la atención el caso de un hombre apodado el Engañamundos, que gustaba de seducir mujeres, mentir, extorsionar y entregarse a los placeres corporales como beber chocolate y comer (AGN, 1654b). Del mismo modo que el caso del Engañamundos, se sienta la evidencia sobre un hombre al que se acusa de embustero por decir que podía curar los achaques de un hombre con mazorcas de cacao (AGN, 1675).

La evidencia señala además el juicio contra un alemán al que se acusa de herejía y del que se sospechaba era luterano por haber negado su fe católica en tierra, y que para poder salvar su vida, se embarcó en una nave de herejes. La relación de este caso con el chocolate, aparece cuando al interrogar al hombre, este escribe de propia mano la defensa de su convicción religiosa ante las acusaciones imputadas; así, valiéndose de una vieja camiseta de tela de ruan y usando en su desesperación lo que estaba a su alcance, se valió de un popote de pajilla y la bebida de chocolate con la que lo alimentaban en prisión, y sobre los lienzos de la camisa, escribió con una caligrafía muy fina y apretada, su declaración de fe (AGN, 1651c).

Otro de los casos incluye el de una mujer que colocó en la mortaja de un difunto, un

pañuelo con granos de maíz y cacao además de medio real, para mitigar sus agobios (AGN, 1656), el de una mujer que supuestamente hechizó a un religioso que se liberó del encanto con una jícara de chocolate y unos benditos polvos verdes (AGN, 1672); así como una denuncia contra los habitantes de una comunidad quienes en unos oratorios a la Santa Cruz, celebraron con bailes, música, comedia y por supuesto la profusión de chocolate (AGN, 1669), o la denuncia contra una mujer que realizaba ciertos maleficios empleando fetiches y tabletas de chocolate (AGN, 1767).

En las referencias que se integraron como parte de esta categoría, se puede observar que ya no sólo eran los usos atípicos asociados al chocolate lo que se juzgaba como una práctica de hechicería o como una actividad demoniaca, sino que además se juzgaba las personas asociadas al oficio de la chocolatería. Las testificaciones señalan entonces a los propietarios de una chocolatería, en donde se regalaba como pilón a las mujeres, imágenes de María Santísima y custodias del Santísimo Sacramento, con la finalidad de atraer a los jovencitos (AGN, 1758), otra denuncia contra la dueña de una chocolatería, fue realizada por ella negarse a rezar y haber tirado un rosario afirmando que no tendría buena amistad con su denunciante (AGN, 1780); para mayor información se puede consultar el anexo F.

#### **Categoría g.- El ayuno y el chocolate.**

Cuando se habla de ayuno dentro del ámbito religioso, en el que los individuos se abstienen de ingerir alimentos y bebidas en un determinado periodo de tiempo ya sea por cumplir una norma impuesta por la propia religión, o por hacer un sacrificio para redimir alguna culpa, difícilmente la institución que se encargaría de perseguir los delitos cometidos en contra de los edictos de la fe, podría tener control de que la feligresía cumpliera a rajatabla esta norma, razón por la que los hallazgos encontrados en los documentos inquisitoriales hablan poco sobre los actos cometidos por los creyentes quienes incurrían en el grave delito de haber bebido chocolate antes de comulgar (AGN, 1604; AGN, 1630), o de un cirujano que se atrevió a decir que se podía beber agua antes de comulgar (AGN, 1730), y aunque esta última entrada no se relaciona con el consumo del chocolate, si permite ver que los individuos buscaban la aprobación de alguna autoridad moral, para romper los estrictos ayunos; para mayor

información véase el anexo F.

### **Categoría VIII.- Rebeldía Franciscana y de otros santos, no tan santos.**

#### **Categoría a.- Por romper el ayuno.**

En comparación a las denuncias de los creyentes que no respetaban el ayuno, y que eran muy pocas, la evidencia encontrada sobre el comportamiento de los religiosos que rompían el ayuno es abundante, pues el Santo Oficio jugaba un papel de control total en la mayoría de los aspectos de la vida cotidiana de los religiosos en las cuales el hecho de no respetar el ayuno, era motivo para ser acusado de un crimen, y que en una de las testificaciones queda de manifiesto que inclusive los propios misioneros evangelizadores predicaban que el ayuno era obligatorio y tenía una total observancia, sólo para los españoles, para quienes sí era obligatorio, dejando fuera de este precepto al resto de personas como mestizos, coyotes, indios y mulatos (AGN, 1729).

Principalmente las denuncias giraban en torno al hecho de que los religiosos habían bebido chocolate y desayunado profusamente sin guardar el ayuno para poder decir misa (AGN, 1664a; AGN 1664b; AGN, 1706; AGN, 1723) algunos de ellos repitiendo la misma falta por hasta más de siete ocasiones (AGN, 1720), e incluso retirándose del altar al río después de decir el evangelio y después de pasada media hora regresar como si nada, a continuar con la misa (AGN, 1650h). También se persiguieron a religiosos, que celebraron dos misas sin haber respetado el ayuno (AGN, 1752), o que tras decir misa, desayunaron y posterior a eso celebraron otra misa (AGN, 1735); en el anexo F se puede encontrar información complementaria sobre dichas denuncias.

#### **Categoría b.- Franciscanos rebeldes.**

El listado de las testificaciones y declaraciones encontradas en los archivos del fondo inquisición en los que se pone de manifiesto la condición criminal de los religiosos de todas las órdenes religiosas sin excepción, es extensa e interminable; sin embargo estos crímenes, que van desde actos tan sencillos como beber una inocente taza de chocolate en ayunas, hasta prácticas más trasgresoras como el abuso sexual desde una posición de poder, permite ver a los religiosos desde otra perspectiva, pues es

necesario recordar y tener presente que estos personajes, comúnmente idealizados por su apego a la divinidad, a la fe y a una conducta moral intachable, también son hombres propensos a flaquear, con los mismos vicios y virtudes que cometen aquellos que no viven en santidad y por tanto capaces de cometer crímenes o pecados de la carne, desobedeciendo a las estrictas reglas morales de la propia religión.

Esta categoría enumera sólo aquellos actos cometidos por miembros de la orden franciscana, pues se trata de evidenciar que aún dentro de esta orden, a la que pertenecían las tazas chocolateras y por la que surge la presente investigación, existía desobediencia y por tanto en caso de existir una prohibición sobre el consumo de chocolate, sería innegable que ni aún esta orden practicaba la obediencia total.

Las testificaciones incluyen las declaraciones de algunos religiosos acusados por apostasía, que dijeron palabras contra la fe y la existencia de los santos (AGN, 1620) así mismo, de un religioso que a causa de una jícara de chocolate que una mujer le dio renegó de Dios y de Santa María (AGN, 1593, como se cita en COLMEX & Méndez, s.f.), por fingirse ministro del Santo Oficio (AGN, 1607b), por ministrar cargo de justicia a nombre de la propia inquisición (AGN, 1607c), por mostrar irreverencia ante el Santo Oficio (AGN, 1612) o por sembrar entre las mujeres la herejía de que pecar sacerdote con mujer no era pecado (AGN, 1610). Para mayor información consulte el anexo F.

Estos archivos incluyen además los juicios contra un religioso franciscano que contrajo matrimonio (AGN, 1607a), contra un fraile que afirmó que estar casado era muchísimo mejor que ser religioso (AGN, 1621d) o contra un fraile que le dijo proposiciones malsonantes a otro religioso (AGN, 1625); del mismo modo se testifica contra un fraile que probablemente sólo presumía de su talento y confesó ser capaz de saber quién venía a una legua de distancia sólo por su olfato e incluso determinar si era cojo o tuerto (AGN, 1617) lo que sin lugar a dudas fue visto con malos ojos por quienes lo escucharon y denunciaron. También se denuncia a un fraile que cometiendo varios abusos se negaba a dar a los indios el sacramento de la confesión para absolver sus pecados si estos no le daban a cambio cierta cantidad de granos de cacao, además de dos huevos que les cobraba de multa si se confesaban con otro religioso (AGN, 1621c) por último el caso de un fraile que realizó eucaristía dando agua en lugar de vino (AGN,

1630). Para obtener información complementaria, considere el anexo F.

### **Categoría c .- La solicitud franciscana.**

Para cerrar este capítulo de resultados, se presenta un tema que de forma personal llamó sobremanera la atención al realizar la revisión documental, porque además de ser un concepto relativamente desconocido del que, aunque ya se sabía su significado, se desconocía el nombre que la iglesia le otorgaba: la solicitud.

Y aunque este no es concepto nuevo, es un término jurídico en desuso que según explicó una investigadora durante una breve conversación que este término se empleó originalmente para denominar un

“Delito que involucraba a los confesores y a todo funcionario religioso que tuviera que examinar a los individuos implicados en una confesión o cuando existía una jerarquía de poder sobre otra persona, casi siempre mujeres esclavas o indígenas... el delito de solicitud se cometía la mayor de las veces al interior del confesonario [sic] y por tanto el abuso se daba en la vulnerabilidad que el pecador vivía a la hora de exponer sus pecados con el confesor” (Usuaría de la Sala A del AGN, comunicación personal, 18 de Octubre de 2022).

Por su parte Fernández López et al., definen a la solicitud como un:

Delito inquisitorial... que consiste en que, durante el acto de la confesión o con motivo de ella, el confesor solicite, pida o procure al o a la confesante para actos torpes o deshonestos, los cuales van desde conversaciones, halagos y tocamientos hasta requerimientos para tener relaciones sexuales o para actuar de intermediario para conseguir la atención o los favores sexuales de otra persona (2015, p. 236).

El listado de las entradas referentes a este delito era extenso sin embargo se identificó en la base de datos ARCHIDOC al menos 141 entradas para la palabra *solicitud* y al menos 1680 entradas referentes a *los solicitantes*, sin especificar la orden religiosa a la que pertenecían los implicados en cada expediente, sin embargo y debido al volumen de archivos tan amplio, resultó imposible determinar durante la consulta de los documentos sobre qué clase de religiosos se trataba. Se rescatan tres casos por

solicitud en los que con certeza se logra identificar a tres religiosos miembros de la orden franciscana, los que eran considerados como hombres de fe, que secretamente se entregaban a los vicios y placeres de la carne.

Uno de los actos de solicitud es referente a un franciscano que cometió el delito contra una india, criada de una española, que acudió a confesarse y el fraile le pidió que pecara con él (AGN, 1621e). Finalmente se identifican dos archivos referentes a la solicitud en las que el chocolate se vuelve protagonista pues una de ellas habla sobre un fraile que ofreciendo una bebida de chocolate a una mulata, la hace pasar al confesionario donde comete la solicitud, lo que a su vez es descubierto por otra mujer, que despechada, abrió la puerta del confesionario y encontró a la mulata de rodillas ante el religioso; y aunque no se habla de forma explícita sobre el uso del chocolate, se sobreentiende la finalidad sexual del mismo (AGN, 1627).

Pareciera que la práctica de usar chocolate como gancho para atraer mujeres al confesionario y realizar el acto de solicitud era efectivo pues en la tercer testificación, una mujer acusa a dos frailes por dicho delito; al primero de ellos le acusa por invitarla al confesionario, darle a beber chocolate y después proceder a besarle, tentarle los senos y los genitales, aunque sin culminar el acto sexual. Dicha situación se repitió en reiteradas ocasiones. Al segundo religioso, sólo le acusa de cometer el mismo delito, pero no especifica el uso de chocolate como mecanismo de solicitud (AGN, 1629b) para mayor información véase el anexo F.

Estas últimas entradas, confirman otro uso atípico del chocolate ligado a la sensualidad y sexualidad, no sólo de personas ordinarias de las diversas regiones de la Nueva España, sino que se deja entrever el mal comportamiento los religiosos de la época, uno de los grupos sociales, sobre el que recaía de forma indirecta parte del poder. Así se da cierre a los hallazgos observados durante la revisión documental de los Archivos del fondo Inquisición del Archivo General de la Nación.

## CONCLUSIONES

A partir de la teoría presentada que remite a aspectos sobre el patrimonio cultural, el acervo conventual cerámico del Colegio Franciscano de Propaganda Fide de Nuestra Señora de Guadalupe, la historia sobre el cacao, su proceso de obtención y transformación para su consumo como chocolate, se coteja el hilo conductor de la teoría con la información obtenida mediante la entrevista semiestructurada realizada a la Dra. Laura Alicia Aguilar González, así como de la revisión de documentos del fondo Inquisición del AGN, con la finalidad de presentar una conclusión que de cierre a la presente investigación.

Recapitulando, el Patrimonio Cultural es un concepto vivo que integra a todo aquel conocimiento, legado al presente por los grupos sociales y culturales del pasado, y que se conforma por un extenso listado de bienes y objetos materiales e inmateriales como evidencia y testimonio del transitar del hombre por el tiempo; al evolucionar este concepto a la par que lo hace la Historia, es necesario preservar estos bienes para asegurar su permanencia y entrega a las sociedades del futuro, pues son potenciales contenedores de valiosa información transmitida desde los contextos del pasado a la actualidad; sin embargo no todos los bienes del pasado son tratados con la misma dignidad e interés, pues el valor que las instituciones e individuos les otorgan, se determina subjetivamente por su relevancia cultural, artística o histórica.

La presente investigación, surgió a partir de la información contenida en un acervo material cerámico llamado “**Las Tazas Chcolateras o Chcol<sup>a</sup>**”, conformado por una serie de objetos cerámicos de tipo utilitario que permiten justificar y legitimar parte de los acontecimientos de la vida cotidiana de la orden religiosa que habitó el territorio Zacatecano, donde se instaló el antiguo Colegio Franciscano de Guadalupe y quienes a primera hora de la madrugada, empleaban las tazas, para ingerir bebidas calientes, elaboradas principalmente a base de chocolate.

Sin embargo, a pesar de que las tazas Chcol<sup>a</sup> son bienes patrimoniales protegidos por una institución museística, su importancia como objeto utilitario e histórico pasa inadvertida ante otros bienes artísticos preservados por el museo, causando su

desconocimiento por parte de los visitantes, por lo que contar con trabajos de investigación como el presente, permite realizar la puesta en valor de las tazas Chocol<sup>a</sup> como protagonistas, de un contexto histórico que permite recordar, el desacuerdo ocurrido entre Estado e Iglesia tras la promulgación de una serie de leyes con la que fueron exclaustros los religiosos de todas las denominaciones, obligando a los frailes franciscanos, a abandonar la edificación donde ocurría gran parte de su vida sin la posibilidad de llevar consigo o extraer del interior del Colegio, cualquier bien por mínimo que fuera, dejando tras su partida el triste abandono de todas sus pertenencias, incluidas las tacitas chocolateras.

Durante un proceso de intervención del acervo material, se llegó a diversas reflexiones e incógnitas que llevaron a asociar a las tazas Chocol<sup>a</sup>, con el supuesto de la existencia en la época novohispana, de una prohibición impuesta a los religiosos, que los forzaba a **no consumir chocolate** como parte de su dieta; a partir de la teoría consultada, se concluye de forma irrefutable que en efecto existía una regla que limitaba el consumo del chocolate, pues las opiniones surgidas en torno al negro brebaje coincidían en que este alimento, al que los españoles había sucumbido con facilidad en su presentación líquida, reunía muchos de los vicios morales que corrompían al hombre, amenazando los principios y sacrificios practicados por los religiosos, como el ayuno.

Si bien el chocolate se instaló en el gusto de la sociedad española primero como un bien medicinal y después como un alimento/bebida de disfrute, su consumo dividió las opiniones entre aquellos que consideraban a la bebida como un super alimento de propiedades vigorizantes, que nutrían y causaba saciedad y por tanto quebrantaba el sacrificio del ayuno (Quintanar, 2022), y entre los que no veían mal alguno en consumir chocolate durante el ayuno, pues este no se rompía siempre que a la bebida no se agregaran ingredientes como huevo, leche o harina.

La discusión sobre si el ayuno se rompía o no al consumir chocolate, duró por más de dos siglos e involucró la intervención de al menos ocho Pontífices, que de forma general indicaron que la bebida no era una amenaza para el ayuno; pero detractores de esta postura como el cronista Antonio de León Pinelo, insistían en que dadas las virtudes medicinales de la bebida, sí quebrantaba el ayuno, y aconsejó a pesar de la opinión de

Papas como Gregorio III, que se renunciara a la bebida hasta que llegara un comunicado papal oficial que dictara lo contrario (Coe & Coe, 2018; Harwich, 2018).

Finalmente a mediados del siglo XVII, el cardenal Brancaccio finiquitó la discusión al afirmar por analogía con la regla de Santo Tomas de Aquino, ***Liquidum non frangit jejunum*** [*líquido no rompe el ayuno*], pues al igual que la cerveza o el vino, la bebida de chocolate no rompía el ayuno: ***Chocolate non fragit jejunum*** (Harwich 2018). La determinación expresada por Brancaccio, ocurrió años antes de la fundación del colegio franciscano y se debe considerar que para la época, difundir dichos informes podía tardar una eternidad al tener que viajar de un continente a otro, así mientras que algunas órdenes religiosas integraron la regla de no consumir chocolate, otros como los jesuitas, la rechazaron por cuestiones netamente económicas, pues el chocolate era su fuente de ingresos y por tanto se podían dar el lujo de consumirlo.

Las órdenes religiosas al ser grupos sociales de individuos que viven en comunidad, mantienen debido a su apego a la fe y la espiritualidad, una vida enfocada en alcanzar la santidad, por tanto se esperaría que los religiosos, sean hombres y mujeres de bien, intachables e incapaces de cometer pecado o crimen alguno, no obstante estos individuos mantienen su naturaleza humana con la misma capacidad de pervertirse y corromperse que el resto de la población, y por tanto son capaces de quebrantar los votos de obediencia, castidad y pobreza, por decir algunos, así como de no cumplir a rajatabla las normas morales y éticas que encauzaban su vida.

Al revisar la historia de la comunidad franciscana que habitaba el territorio Zacatecano, es notable de esta comunidad por ejemplo, el hecho de no cumplir del todo con el voto de la obediencia, muestra de ello se presenta en el segundo capítulo, donde se refiere al desacato de los religiosos ante los mandatos de la Corona, quienes desobedeciendo la serie de cédulas reales que prohibían la fundación de nuevos colegios en la Nueva España y mientras que los gestores de su convento habían viajado ante el Rey a solicitar los permisos, iniciaron la construcción del inmueble por cuenta propia, sin contar con la autorización de la Corona (Alcocer, 1957; de Espinosa, 1964).

Así es probable que a pesar de existir la prohibición que limitaba el consumo del

chocolate en la vida religiosa, previa a la instauración del colegio franciscano, era muy factible que los religiosos hubieran determinado desobedecer la orden que les prohibía su consumo entregándose al placer de la bebida caliente y espumosa, al igual que desobedecieron durante la edificación del colegio, ya sea porque eran conocedores de la resolución de Brancaccio, o porque habían desobedecido la prohibición de León Pinelo y entonces podría ser esta la razón por la que hoy se cuenta con la evidencia material de dicha desobediencia a través de las tazas Chocol<sup>a</sup>.

La historia del colegio franciscano deja entrever además, el poder adquisitivo con que los franciscanos contaban gracias a las limosnas realizadas por los feligreses, los que les permitía pese al voto de pobreza, mantener un buen nivel de vida, lo que se hace evidente en la grandeza arquitectónica de la edificación y en el impresionante acervo pictórico y escultórico, así como en los bienes muebles que se preservan en la actualidad por el Museo de Guadalupe. Esta abundancia de recursos les permitía a los religiosos consumir a discreción el chocolate que según Muñiz (2016), era traído de las regiones Venezolanas de Maracaibo y Caracas así como del Soconusco Guatemalteco de donde provenía chocolate que diversos autores consideraban de una mejor calidad.

Y aunque el dilema en torno al chocolate y el ayuno, fue pieza clave en el surgimiento de la prohibición que limitaba el consumo de chocolate, el entendimiento sobre el proceso histórico del cacao además de los valores y simbolismos asociados al fruto durante la época prehispánica, donde la mazorca de cacao se asociaba íntimamente con las representaciones divinas de culturas como la Maya o la Azteca y que tras la conquista, le otorgó al fruto el mote de *Theobroma Cacao* [el alimento de los dioses], permite poner sobre la mesa de discusión un nuevo punto de vista, que sin lugar a duda scandalizó a los evangelizadores que tanto rechazaba a esas deidades paganas.

Además del quebranto del ayuno y su simbolismo pagano, otro factor que propició la prohibición, pudo deberse a la mala percepción del chocolate, debido a las propiedades afrodisiacas y erógenas, atribuidas erróneamente por las descripciones realizadas por los cronistas sobre la bebida, la cual atentaba contra el voto de la castidad, no porque el negro brebaje hasta cierto punto considerado como medicinal, fueran perjudicial o dañino para la salud, sino porque como la Dra. Aguilar comentó durante la entrevista,

el chocolate era un superalimento que dotaba de energía y vigor durante el acto sexual.

Dentro de la visión mágico-religiosa de la época novohispana, el cacao y el chocolate fueron asociados con una serie de prácticas y usos negativos o atípicos que desafiaban las reglas morales y éticas que regían la vida no sólo de los religiosos, sino de la población en común, lo cual quedó asentado en los documentos históricos del fondo Inquisición del AGN. El listado de declaraciones que permitieron conocer a mayor profundidad los usos atípicos que se dieron al chocolate y al cacao durante la época novohispana, se convirtió en el mayor aporte de la presente investigación.

En dicho listado destacan confesiones en las que se expresan prácticas llevadas a cabo por consejo principalmente de mujeres de origen indígena o africano a las que mayormente se acusaba como brujas o hechiceras, por realizar rituales de amor, para la ejecución de amarres o para amansar el carácter lo que incluso era una práctica recomendada por los propios religiosos, los que daban licencia para su realización y que consistían en preparar chocolate, con el agua resultante de lavar los genitales femeninos o mezclado con sustancias como la sangre menstrual.

Además como parte de dichos rituales, en los que los hombres jugaban un papel activo, al ser la bebida de chocolate, un brebaje espeso, perfumado y dulce, se convertía en el medio idóneo para suministrar cualquier clase de sustancia, entre los que se señalan, polvos elaborados a partir de la molienda de huesos de difunto, de sanguijuelas, de hocico de perro, de sesos de burro o de zopilote, así como la mezcla de baba secretada por la piel de un sapo y de otras tantas hierbas como el quiomate, la doradilla, el peyote, la jicamilla, o el solimán, además del uso de polvillos desconocidos empleados como parte de brujerías y remedios naturistas, o como veneno, para dar fin a la vida de otro ser y acompañado casi siempre a estas suertes de conjuros como el “Te miro, te ato”.

También se encontraron archivos en los que se hace referencia a individuos a los que se relacionaba el desenfreno y perversión de su conducta moral, a los placeres de la vida alegre y del chocolate; mención aparte, los casos de la mujer que usando el dedo de un difunto, agitaba a modo de cucharilla su bebida de chocolate, del Alemán protestante que escribió su defensa de fe, usando una pajilla y chocolate espeso a

modo de tinta, del hombre que usando granos de cacao buscaba aplacar los agobios de un difunto en la otra vida, así como de la presencia de chocolate y profusión de baile en celebraciones religiosas populares como el día de la Santa Cruz.

Diversas son las acusaciones contra religiosos, que celebraban misa habiendo bebido chocolate espumoso y migado, lo cual contravenía en gran medida el voto del ayuno; así mismo son constantes actos de rebeldía o de negación de los votos religiosos a causa del chocolate. Destacan aquellos actos cometidos por franciscanos que de no recibir cacao a cambio negaban los sacramentos, de aquellos que decían blasfemias o palabras contra la fe o el Santo Oficio, por contraer nupcias y sin duda alguna, fue notable la serie de documentos relacionados con el delito de solicitación, en el que dentro de una relación de poder entre religioso y feligrés, se solicitaba a mujeres, en su gran mayoría, a acceder a favores sexuales a cambio de chocolate.

Cierto es que el ayuno fue en gran medida el motivo principal por el que se consideró al chocolate como algo negativo por los religiosos, pero una conocida la existencia de dichas prácticas a través de los documentos Inquisitoriales, el panorama sobre el por qué se prohibía el chocolate queda más claro, pues el ayuno pudo ser sólo el pretexto para frenar aquellas prácticas prohibidas que tanto perturbaban a los propios religiosos, ya fuera porque era el objeto en el cual la religión veía reunidos todos aquellos pecados o vicios de la carne capaces de corromper los valores y virtudes del hombre.

La presencia de las tazas Chocol<sup>a</sup> como un bien utilitario de la vida conventual, se antepone a la prohibición y refuerza la idea de una desobediencia activa por omisión de una norma, sería interesante poder conocer cómo se difundió en la Nueva España, tanto la prohibición, como las diversas recomendaciones emitidas por autoridades papales que desestimaban dicha limitante y afirmaban que el chocolate era sólo una bebida más, pues es evidente que diversas órdenes no integraron dicha regla en su dieta, mientras que otras continuaron viendo en el chocolate un medio para cometer pecado, como ocurrió con las monjas del Carmelo las cuales obedecieron dicha prohibición hasta muy entrado el siglo XIX, porque además de ser un alimento de lujo, se consideraba que despertaba los deseos carnales.

Es importante para concluir, retomar algunas ideas desarrolladas por la Dra. Aguilar durante la entrevista, pues en conjunto constituyen por sí mismas, una muy detallada monografía sobre el cacao y su posterior transformación en la materia prima que servirá para elaborar el chocolate, en la que se plantea una definición más concreta y actual de los conceptos cacao y chocolate, que aquellas tomadas de los textos enciclopédicos que desde su planteamiento en el siglo XVI han variado muy poco al reciclar y reproducir los mismos datos erróneos, ya que en general ninguna de las definiciones consultadas, había integrado el riguroso conocimiento artesanal, que implica los procesos de obtención y transformación de los granos de cacao en chocolate y en los que intervienen diversas nociones y saberes sobre los tiempos, las condiciones del suelo y el cuidado de los cultivos, lo que si integra la labor realizada por la Dra. Aguilar.

El cacao es fundamental además para entender las diversas rutas de comercio entre los pueblos prehispánicos, donde las semillas tenían un alto valor en el intercambio de bienes como moneda, mismo que se mantuvo en práctica hasta años posteriores al periodo de la conquista a mano de los españoles, quienes al conocer la práctica de compra-venta a través de los insignificantes granos, crearon inclusive un gentilicio para nombrar a los habitantes del estado de Jalisco: los tapatíos.

Dicho por la Dra. Aguilar, el uso del cacao como moneda y su relación con la sangre y el corazón, no eran prácticas atípicas en el mundo prehispánico, pues los pueblos otorgaban tanto un gran valor económico, como simbólico y ritual al fruto del cacao, era algo común y asociaban al cacao con el corazón y la sangre debido a su color y morfología desde la germinación de la semilla hasta convertirse en un fruto, o por la apariencia que la bebida adquiriría al ser preparada con ingredientes como el axiote.

El cacao tenía una participación activa en muchos sacrificios y tributos a los dioses ya fuera como futo o como bebida, y en muchos de ellos, la sangre jugaba un papel importante durante las sangrías con las que bañaban a los granos de cacao o al mezclar durante algunos ritos la bebida del cacao con la sangre para agradar a sus dioses y revitalizar el espíritu práctica que más tarde se repetiría como parte de los usos atípicos evitando que esta práctica desapareciera del todo en la época novohispana, donde se volvió en un tema tabú, profano y sacrílego.

La Dra. Aguilar resalta que entre los pueblos prehispánicos, el chocolate adquirió un importante valor ritual al considerarlo un alimento sagrado que sólo podían consumir las élites de guerreros y gobernantes, y que durante la conquista se adaptó e integró a las celebraciones religiosas como los bautizos, la primera comunión o la rosca de reyes. A su vez estos sincretismos permitieron que el valor ritual del chocolate perdurara hasta nuestros días, como un alimento/bebida de comensalidad que reúne a los individuos para comerlo y beberlo sin importar el origen, clase social o religión, como parte de la representación ideológica global que evoca los sentimientos de felicidad y aprecio en momentos importantes como el día del amor y la amistad, los cumpleaños o los aniversarios.

Se rescata además la explicación que la Dra. Aguilar, realiza sobre el origen de la palabra chocolate y de expresiones o frases asociadas al negro brebaje, tales como “dar una sopa de su propio chocolate” o “estar como agua para chocolate”; rechaza a su vez su valor como afrodisíaco y lo presenta propiamente como un super alimento plagado de nutrientes y sustancias benéficas para la salud; asimismo realiza una crítica a la injusticia social y económica que el chocolate genera desde tiempos remotos.

Para concluir es necesario mencionar la importancia de preservar y salvaguardar los bienes pretéritos legados al presente, porque sólo a través de ellos es posible explicar y dotar de sentido al pasado, primando por la verdad antes de atender a supuestos hipotéticos; además de ayudar a entender desde la postura conciliadora del presente, las diversas acciones, conductas y relaciones de poder, que han servido para construir la identidad y la cultura de los individuos que forman parte de una sociedad.

Así, los objetos menores considerados por algunos como insignificantes, que forman parte del enorme listado de bienes patrimoniales, debieran ser un tópico importante, que no tendría por qué pasar inadvertido, como un mero objeto que llene las vitrinas como parte del guion museográfico de las instituciones, pues los bienes materiales no sólo cuentan con una instancia material y estética para ser observada, sino que además son contenedores de otros valores inmateriales de tipo histórico, simbólico y anecdótico, que al ser atendidos, estudiados y complementados con la información documental ayudan a construir por ejemplo, la historia a partir de los fragmentos de

una insignificante taza de cerámica desentrañando así la riqueza material, estética e histórica que pueden llegar a contener objetos de la vida ordinaria como lo son las Tazas Chicol<sup>a</sup> y la forma en como estas terminaron por conducir al conocimiento de los usos atípicos del chocolate y de una prohibición conventual novohispana.

## REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.

- Acevedo López, J. A. (2019). «*Que me quieras/ y me ames/ y me vengas a buscar*»: *el conjuro amoroso durante el primer siglo del Santo Oficio novohispano, 1571-1671. Una poética de la subversión*. [Tesis de maestría, El Colegio de San Luis, A.C.]. Repositorio Institucional COLSAN.  
<https://colsan.repositorioinstitucional.mx/jspui/bitstream/1013/700/1/Conjuro%20amoroso.pdf>
- de Acosta, J. (2008). *Historia natural y moral de las Indias* (F. del Pino-Díaz, Ed. Crítico). Consejo Superior De Investigaciones Científicas. (Obra original publicada en 1589).  
<http://www.fondazioneintorcetta.info/pdf/biblioteca-virtuale/documento1182/HistoriaNatural.pdf>
- Alarabiya News. (2015, 25 de febrero). ISIS militants burn rare Iraqi manuscripts [Milítantes del Estado Islámico queman manuscritos raros iraquíes].  
<https://english.alarabiya.net/News/middle-east/2015/02/25/ISIS-militants-burn-rare-Iraqi-manuscripts>
- Alcocer, Fr. J. A. (1957). Párrafo primero: Fundación de hospicio y después Colegio de Nuestra Señora de Guadalupe de Zacatecas, los motivos que la excitaron, la construcción de su fábrica en lo espiritual y temporal hasta el tiempo presente. *Bosquejo de la Historia del Colegio de Nuestra Señora de Guadalupe y sus Misiones*. Porrúa. (Obra original publicada en 1788).
- Aleman y Bolufer, J. (1917). Diccionario de la lengua española. (R. Sopena, Ed.) (NTLLE, *Lema: chocolate, Diccionario: 1917 Alemany y Bolufer*). [versión 1.1, en línea, Reproducido a partir del ejemplar de la Biblioteca de la RAE]. [RAE. NTLLE](http://www.rae.es/rae/NTLLE).
- Amaro Peñaflares, R (2009). La educación popular en Zacatecas, segunda mitad del siglo XIX. [Ponencia]. Memoria electrónica del X Congreso Nacional de Investigación Educativa. Consejo Mexicano de Investigación Educativa.  
<https://www.comie.org.mx/congreso/memoriaelectronica/v10/contenido/contenido0109T.htm>
- Aponte Marín, A. (2011, 21 de junio). Cuaderno sobre las vidas, costumbres y mentalidades de los españoles de ayer: Cosmética Barroca. *Retablo de la vida antigua*.  
<https://retablodelavidantigua.blogspot.com/2011/06/cosmetica-barroca.html>

- Asociación de Academias de la Lengua Española [ASALE]. (2010a). Chocolate. *En Diccionario de Americanismos*, [versión en línea]. [chocolate | Diccionario de americanismos | ASALE](#)
- Asociación de Academias de la Lengua Española [ASALE]. (2010b). Ser. *En Diccionario de Americanismos*, [versión en línea]. <https://www.asale.org/damer/ser>
- Asociación de Academias de la Lengua Española [ASALE]. (2010c). Coger. *En Diccionario de Americanismos*, [versión en línea]. [coger, cogerse | Diccionario de americanismos | ASALE](#)
- Bastús y Carrera, V. J. (1862). *La sabiduría de las naciones ó Los evangelios abreviados: Probable origen, etimología y razón histórica de muchos proverbios, refranes y modismos usados en España*. Librería de Salvador Manero.  
[https://play.google.com/books/reader?id=Pcw-AAAAYAAJ&pg=GBS.PA28&hl=es\\_419](https://play.google.com/books/reader?id=Pcw-AAAAYAAJ&pg=GBS.PA28&hl=es_419)
- Bautista, N. (2011). *Proceso de la investigación cualitativa: Epistemología, metodología y aplicaciones*. Manual Moderno.
- Blasco, J. (2017a, 14 de Mayo). El “urbicidio” de Varsovia y la reconstrucción de la ciudad: entre la mimesis histórica y la “modernidad” soviética. *Urban Networks*. <http://urban-networks.blogspot.com/2017/05/el-urbicidio-de-varsovia-y-la.html>
- Blasco, J. (2017b, 22 de Mayo). El “urbicidio” de Varsovia y la reconstrucción de la ciudad: entre la mimesis histórica y la “modernidad” soviética (y 2). *Urban Networks*. [http://urban-networks.blogspot.com/2017/05/el-urbicidio-de-varsovia-y-la\\_22.html](http://urban-networks.blogspot.com/2017/05/el-urbicidio-de-varsovia-y-la_22.html)
- Bobin, F. (2015). Disputes damage hopes of rebuilding Afghanistan’s Bamiyan Buddhas [Las disputas dañan las esperanzas de reconstruir los Budas de Bamiyán en Afganistán]. *The guardian*. <https://www.theguardian.com/world/2015/jan/10/rebuild-bamiyan-buddhas-taliban-afghanistan>
- Brancattius, F. M. (1664) *De chocolatis potv diatribe* [Tratado sobre la bebida del Chocolate]. <https://babel.hathitrust.org/cgi/pt?id=uc1.31822031022437&seq=65>
- Castaneda López, C. M. (2018). Objetos ordinarios: su estado actual en museos de arte. Diseño exposiciones práctica curatorial y abordaje. *Revista De Museología “Kóot”*, (9), 9–24. <https://doi.org/10.5377/koot.v0i9.5902>
- Chapapría, J. (2005). La Carta de Atenas (1931): El primer logro cooperación internacional en la Conservación del Patrimonio, <https://riunet.upv.es/bitstream/handle/10251/28161/02.pdf?sequence>

- Camus, A. (2021). (E. Benitez, Trad.) *El mito de Sísifo*. (1ª ed.) Literatura Random House.
- Canet Vallés, J. L. (1996) La mujer venenosa en la época medieval. *LEMIR: Revista de Literatura Española Medieval y del Renacimiento*, 1.  
<https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=275748>
- Coe, S. & Coe, M. (2018). *La verdadera historia del Chocolate*, (1ª ed.) Fondo de Cultura Económica.
- Colmenero de Ledesma, A. (1631) *Curioso tratado de la naturaleza y calidad del chocolate*. (F. Martínez, Ed.). <https://play.google.com/books/reader?id=2GZUAAAAcAAJ&pg=GBS.PA1-IA1&hl=es> 419
- Colmenero de Ledesma, A. (1644) *Chocolata inda: opusculum de qualitate & naturâ chocolatae* [Chocolate Indio: ensayo sobre la calidad y naturaleza del chocolate]. (M. A. Severino & J. G. Volckamer Eds. & Trad.). Wolfgang Endter (Obra original publicada en 1631).  
<https://play.google.com/books/reader?id=klI9AAAAcAAJ&pg=GBS.PP28&hl=es> 419
- Cortés y Zedeño, G. T. de A. (1765). Arte, vocabulario, y confessionario en el idioma mexicano, como se usa en el Obispado de Guadalajara. Imprenta del Colegio Real de San Ignacio de la Puebla de los Ángeles.  
<https://archive.org/details/artevocabularioy00cort/page/n3/mode/2up?q=xoko>
- Coughenour, C. & Vincent, M. (2015). Project Mosul: A Digital Future for Lost Heritage [Proyecto Mosul: Un futuro digital para el patrimonio perdido]. *Current World Archaeology Magazine*, 72, 10-11.  
[https://www.academia.edu/14611375/Project\\_Mosul\\_A\\_Digital\\_Future\\_for\\_Lost\\_Heritage](https://www.academia.edu/14611375/Project_Mosul_A_Digital_Future_for_Lost_Heritage)
- Delgado, C. (2002) El grandioso altar de Pérgamo: emblemática obra del mundo Helenístico. *Cuadernos de Filología Clásica: Estudios griegos e indoeuropeos*, 12. 329-344.  
<https://webs.ucm.es/centros/cont/descargas/documento4784.pdf>
- Department of Health, Education, and Welfare. (1979). The Belmont Report [El Informe Belmont] [https://www.hhs.gov/ohrp/sites/default/files/the-belmont-report-508c\\_FINAL.pdf](https://www.hhs.gov/ohrp/sites/default/files/the-belmont-report-508c_FINAL.pdf)
- Díaz del Castillo, B. (2011). (G. Serés, Ed.). *Historia Verdadera de la Conquista de la Nueva España*. Aparato de Variantes. (Obra original publicada en 1568), [Documento consultado en la Biblioteca Digital de la RAE.]

[https://www.rae.es/sites/default/files/aparato\\_de\\_variantes\\_historia\\_verdadera\\_de\\_la\\_conquista\\_de\\_la\\_nueva\\_espana.pdf](https://www.rae.es/sites/default/files/aparato_de_variantes_historia_verdadera_de_la_conquista_de_la_nueva_espana.pdf)

Díaz, I., Valdés, J. & Sigüenza, J. (2009). Una mirada crítica sobre la modernidad Entrevista con Bolívar Echeverría. *Norteamérica*, 4(1), 207-222.

<https://www.revistanorteamerica.unam.mx/index.php/nam/article/view/37/37>

Díaz, M. (2010). *Criterios y conceptos sobre el patrimonio cultural en el siglo XXI*, Año 1(1), 3.

<https://www.ubp.edu.ar/wp-content/uploads/2013/12/112010ME-Criterios-y-Conceptos-sobre-el-Patrimonio-Cultural-en-el-Siglo-XXI.pdf>

Difusión INAH, (s.f.). Catálogo de reproducciones. Taza chocolatera mediana.

<https://difusion.inah.gob.mx/divulgacion/taller-de-elaboracion-de-reproducciones/catalogo-de-reproducciones/4589-3151-taza-chocolatera-mediana.html>

Echeverría, B. (2010). Definición de la modernidad. *Modernidad y Blanquitud*. 13-33. Ediciones Era.

Espinoza, A. (2015). El Estado Islámico difunde un vídeo donde destruye estatuas milenarias.

*El país*. [https://elpais.com/internacional/2015/02/26/actualidad/1424955673\\_750395.html](https://elpais.com/internacional/2015/02/26/actualidad/1424955673_750395.html)

de Espinosa, Fr. I. F. (1964). Crónica de los Colegios de Propaganda Fide de la Nueva España Vol. II. Academy of American Franciscan History.

Fernandez, S. (2021). El arte Tequitqui como puente intercultural. *Decirés* 9. 9-17.

<http://www.revistadecires.cepe.unam.mx/articulos/art9-1.pdf>

Fernández López, J. I., González, J.R., Maquivar, M. del C., Ramos Soriano J. A., & Villafuerte García, L. (2015). Solicitación. *En Vocabulario Eclesiástico Novohispano*. Instituto Nacional de Antropología e Historia.

Fiegl, A. (2008, 1ro. de Marzo). A Brief History of Chocolate. [Una Breve Historia del Chocolate]. Smithsonian Magazine. <https://www.smithsonianmag.com/arts-culture/a-brief-history-of-chocolate-21860917/?no-A>

Foundation for Latin American Anthropological Research. (s.f.). Rollout photograph of polychrome Maya vase which pictures scene from the sacred Maya myth of the Popol Vuh. [Fotografía de despliegue de una vasija maya policroma que muestra una escena del sagrado mito maya del Popol Vuh]. [https://www.maya-archaeology.org/Rollout\\_Maya\\_vase\\_book/Mayapolychromevase\\_rollout.php](https://www.maya-archaeology.org/Rollout_Maya_vase_book/Mayapolychromevase_rollout.php)

- García Argüelles, E. L. (2018). Las imágenes del chocolate y el juego en *Sabor a chocolate* de José Carlos Carmona y “Circe” de Julio Cortázar. *Revista De Filología Y Lingüística De La Universidad De Costa Rica*, 44(2), 53–66. <https://doi.org/10.15517/rfl.v44i2.34669>
- García-Moll, R. (2010). Arqueología y antropología física. *Arqueología Mexicana: El culto a los ancestros en Mesoamérica*, 18(106), 78-82. [nov.-dic].
- García Cuetos, M. P. (2011). *El patrimonio cultural. Conceptos básicos*. Pressas Universitarias de Zaragoza. <https://www.oaxaca.gob.mx/inpac/wp-content/uploads/sites/17/2019/08/Referencia-bibliogr%C3%A1fica-sobre-conceptos-b%C3%A1sicos-de-Conservaci%C3%B3n-del-Patrimonio.pdf>
- García Sánchez, Y. (2011). *Memoria del nuevo mundo: imágenes para grabar de la expedición botánica de Sessé y Mociño (1787-1803)*. [Tesis de Doctorado, Universidad Complutense de Madrid]. Biblioteca digital: Real Jardín Botánico. <https://bibdigital.rjb.csic.es/idurl/1/1526148>
- Gaspar, J. & Roig, J. (Eds.) (1853) Cacao. *En Diccionario enciclopédico de la lengua española con todas las voces, frases, frases y locuciones utilizadas en España y las Américas españolas en el lenguaje común antiguo y moderno; las de ciencias, artes y oficios; las notables de historia, biografía, mitología y geografía universal, y todas las particularidades de las provincias españolas y americanas*. (NTLLE, versión en línea, lema: chocolate, diccionario: 1853 Gaspar y Roig (A-Ff)). [RAE. NTLLE](https://rae.es/NTLLE).
- Gómez de Silva, G. (2001). Diccionario breve de Mexicanismos. Academia Mexicana. Fondo de Cultura Económica.
- Harwich, N. (2018). *Historia del Chocolate*. Pensódromo [21], Biblioteca de Cultura Histórica.
- Herrera, F. (2009). México y el Instituto Internacional de Cooperación Intelectual 1926-1939. *Tzintzun*, (49), 169-200. <http://www.scielo.org.mx/pdf/tzintzun/n49/n49a7.pdf>
- Hernández Triviño, A. (2013). Chocolate: Historia de un nahuatlismo. *Estudios de cultura náhuatl*, (46), 37-87. <https://nahuatl.historicas.unam.mx/index.php/ecn/article/view/77724/68770>
- Homero. (s.f.). Canto I: Peste-Cólera. *La Ilíada*. Montaner y Simón editores. <https://www.elelandria.com/libro/descargar/la-iliada/homero/83/108>
- ICCROM. (2015). An urgent and firm response to the destruction of heritage in Syria and Iraq [Una urgente y firme respuesta a la destrucción del patrimonio en Siria e Irak]. *ICCROM International Centre for the Study of the Preservation and Restoration of*

- Cultural Property*. <https://www.iccrom.org/news/urgent-and-firm-response-destruction-heritage-syria-and-iraq>
- ICOMOS. (2015). ICOMOS Statement on the recent destruction of cultural heritage in Iraq [Declaración de ICOMOS sobre la reciente destrucción del patrimonio cultural]. *ICOMOS International Council on Monuments and Sites*. <https://www.icomos.org/en/home/178-english-categories/news/3469-icomos-statement-on-the-recent-destruction-of-cultural-heritage-in-iraq>
- INAH, (2022). Red de museos del INAH. *INAH*. <https://www.inah.gob.mx/red-de-museos#:~:text=La%20red%20de%20museos%20del.%C2%A1Te%20invitamos%20a%20conocerlos>
- Jaber, H. [@HalaJaber]. (2015, 26 de febrero) .4/ Apparently archaeologists say most if not all statues in #Mosul museum R replicas made of plaster & not originals [Tweet]. Twitter. <https://twitter.com/HalaJaber/status/571022755493228546>
- Jerez Ramírez, S. D. (2024, 25 de Julio). Theobroma cacao pods on stone sculpture from Copán. [Vainas de Theobroma cacao en una escultura de piedra de Copán]. FLAAR Mesoamérica. [Theobroma cacao pods on stone sculpture from Copán \(maya-archaeology.org\)](https://www.archaeology.org)
- Lanaud, C., Vignes, H., Utge, J., Valett, G., Rhoné, B., Garcia Caputi, M., Angarita Nieto, N., Fouet, O., Gaikwad, N., Zarrillo, S., Powis, T., Cyphers, A., Valdez, F., Olivera Nunez, S., Speller, C., Blake, M., Valdez, F., Raymond, S., Rowe, S., ... Argout, X. (2024). A revisited history of cacao domestication in pre-Columbian times revealed by archaeogenomic approaches. [Una historia revisada de la domesticación del cacao en tiempos precolombinos revelada por enfoques arqueogenómicos]. *Scientific Reports* 14(2972). <https://doi.org/10.1038/s41598-024-53010-6>
- Lara, L.F. (2000) Chocolate. *En Diccionario del Español Usual en México*. [Edición digital basada en la edición de México, El Colegio de México, Centro de Estudios Lingüísticos y Literarios, 1996] <https://www.cervantesvirtual.com/obra/diccionario-del-espanol-usual-en-mexico--0/>
- Ley Federal Sobre Monumentos y Zonas Arqueológicas, Artísticas e Históricas. (1972) [https://www.inah.gob.mx/Transparencia/Archivos/155\\_ley\\_fed\\_mntos\\_zon\\_arq.pdf](https://www.inah.gob.mx/Transparencia/Archivos/155_ley_fed_mntos_zon_arq.pdf)
- Matos Moctezuma, E. (2014). Arqueología del México Antiguo, Tomo I. El Colegio Nacional.
- Mediateca INAH (s.f.). *Museo Regional de Guadalupe*. Recorrido por el Museo. [https://mediateca.inah.gob.mx/islandora\\_74/islandora/object/museo%3A1263](https://mediateca.inah.gob.mx/islandora_74/islandora/object/museo%3A1263)

- Méndez, M. A. (Comp.), Camarena, R., Delmar, F. & Morales, A. M. (1997). Catálogo de textos marginados novohispanos: Inquisición, siglo XVII, Archivo General de la Nación, El Colegio de México & Fondo Nacional Para la Cultura y las Artes.  
<https://www.cervantesvirtual.com/obra/catalogo-de-textos-marginados-novohispanos-inquisicion-siglo-xvii-archivo-general-de-la-nacion-mexico-924301/>
- Merriam-Webster. (s.f.). Afro. *En Merriam-Webster.com dictionary*. Recuperado el 18 de Abril de 2023, de <https://www.merriam-webster.com/dictionary/Afro>
- Ministerio de Agricultura y Riego. (2016). *Estudio del cacao en el Perú y en el Mundo: un análisis de la producción y el comercio*.  
<https://repositorio.midagri.gob.pe/handle/20.500.13036/71>
- Ministerio de Justicia, Negocios Eclesiásticos e Instrucción Pública. (1859). Ley de nacionalización de los bienes del clero. Veracruz, 1859.  
<https://www.segobver.gob.mx/juridico/historiajur.php>
- Monesma, E. (2021, 12 de Julio). Chocolate artesano del siglo XIX. Receta y elaboración tradicional a la piedra. [Video Documental]. YouTube.  
<https://www.youtube.com/watch?v=mnDuCVm4KQY>
- Montero, J.L. (2017) Las murallas de Babilonia: Nueva interpretación de una maravilla del mundo antiguo. *Revista universitaria de historia militar*, 6(12). 20-49.  
<https://ruhm.es/index.php/RUHM/article/view/342/277>
- Museo de Guadalupe. (s.f.). *Plan de manejo museo de Guadalupe Zacatecas*.  
<https://documentacionmuseologica.files.wordpress.com/2014/07/mgz-plan-museo-guadalupe-02.pdf>
- Muñiz, R. M. (2016) *Diáspora franciscana: El Colegio de Propaganda Fide de Guadalupe de Zacatecas, 1821-1893* [Tesis de Maestría en Historia de México, Universidad de Guadalajara]. Repositorio Institucional de la Universidad de Guadalajara.  
<https://riudg.udg.mx/bitstream/20.500.12104/81082/1/MCUCSH10025FT.pdf>
- Ortiz, F. (1923). Chocolate. *En Un catauro de cubanismos: apuntes lexicográficos*.  
<https://archive.org/details/uncataurodecuban00orti/page/28/mode/2up>
- Ospina, G. (2019). Religión e identidad. La amenaza del Estado Islámico en Irak y Siria. *Desafíos*, 31(1), 237-271.  
<http://dx.doi.org/10.12804/revistas.urosario.edu.co/desafios/a.6206>

- Popol Vuh. (F. Ximénez, Trad). (2021). Ministerio de Cultura y Deportes de Guatemala. (Obra Original publicada en 1621). <https://mcd.gob.gt/wp-content/uploads/2022/05/1-Popol-Vuh-Traduccio%E2%95%A0un-de-Francisco-Xime%E2%95%A0unez-Lecturas-Bicentenarias.pdf>
- Quintanar, V. (2022). Liquidum non frangit jejunum: la polémica religiosa en torno al chocolate y su reflejo en el arte de la Edad Moderna. En: Actas del III Congreso Internacional sobre Patrimonio Alimentario y Museos. 25-26 noviembre, 2021, Valencia, España. pp. 171-183. <https://doi.org/10.4995/EGEM2021.2021.13337>
- Ramírez, G. (2015, 8 de Marzo). Destrucción del patrimonio cultural de Mesopotamia por el Estado Islámico: un plan de reconquista. *Red Mexicana de Arqueología*. <https://remarq.ning.com/profiles/blogs/destruccion-del-patrimonio-cultural-de-mesopotamia-por-el-estado->
- Real Academia Española [RAE]. (s.f.). Afrodisiaco. *En Diccionario de la Lengua Española*, 23.<sup>a</sup> ed., [versión 23.7, en línea]. Recuperado el 18 de abril de 2023, de <https://dle.rae.es/afrodis%C3%ADaco?m=form>
- Real Academia Española [RAE]. (1729). Chocolate. *En Diccionario de la Lengua Castellana (NTLLE, Lema: chocolate, Grupos: Academia, Diccionario: 1729 Academia Autoridades (C))*. [versión 1.1, en línea, Reproducido a partir del ejemplar de la Biblioteca de la RAE]. [RAE. NTLLE.](#)
- Real Academia Española [RAE]. (1936). Cacao. *En Diccionario Histórico de la Lengua Española (DHLE, Tomo II, B- Cevilla)*. [versión 1.1, en línea, Reproducido a partir del ejemplar de la Biblioteca de la Real Academia Española]. <https://apps2.rae.es/DH1936.html>
- Real Academia Española [RAE]. (1956). Chocolate. *En Diccionario de la Lengua Española (NTLLE, Lema: chocolate, Grupos: Academia, Diccionario: 1956 Academia Usual)*. [versión 1.1, en línea, Reproducido a partir del ejemplar de la Biblioteca de la RAE]. [RAE. NTLLE.](#)
- Real Academia Española [RAE]. (1970). Chocolate. *En Diccionario de la Lengua Española (NTLLE, Lema: chocolate, Grupos: Academia, Diccionario: 1970 Academia Usual)*. [versión 1.1, en línea, Reproducido a partir del ejemplar de la Biblioteca de la RAE]. [RAE. NTLLE.](#)
- Real Academia Española [RAE]. (1983). Chocolate. *En Diccionario Ilustrado de la Lengua Española (NTLLE, Lema: chocolate, Grupos: Academia, Diccionario: 1983 Academia*

- Manual Tomo II (Capacho-Divo)*. [versión 1.1, en línea, Reproducido a partir del ejemplar de la Biblioteca de la RAE]. [RAE. NTLLE](#).
- Real Academia Española [RAE]. (1984). Chocolate. *En Diccionario Ilustrado de la Lengua Española (NTLLE, Lema: chocolate, Grupos: Academia, Diccionario: 1984 Academia Usual)*. [versión 1.1, en línea, Reproducido a partir del ejemplar de la Biblioteca de la RAE]. [RAE. NTLLE](#).
- Real Academia Española [RAE]. (1989). Chocolate. *En Diccionario Manual e Ilustrado de la Lengua Española (NTLLE, Lema: chocolate, Grupos: Academia, Diccionario: 1989 Academia Manual)*. [versión 1.1, en línea, Reproducido a partir del ejemplar de la Biblioteca de la RAE]. [RAE. NTLLE](#).
- Real Academia Española [RAE]. (1992). Chocolate. *En Diccionario de la Lengua Española (NTLLE, Lema: chocolate, Grupos: Academia, Diccionario: 1992 Academia Usual)*. [versión 1.1, en línea, Reproducido a partir del ejemplar de la Biblioteca de la RAE]. [RAE. NTLLE](#).
- Real Academia Española [RAE]. (2001). Chocolate. *En Diccionario de la lengua española*, [versión en línea]. [chocolate | Diccionario de la lengua española \(2001\) | RAE - ASALE](#)
- Real Academia Española [RAE]. (2022). Chocolate [Automóvil \*\*, Batir el \*\*, Es de \*\*, Saber cómo se bate el \*\*]. *En Diccionario Histórico de la Lengua Española (DHLE)*. [versión del 31/12/2022, en línea]. <https://www.rae.es/dhle/chocolate>
- Reyes, N. (2019, 12 de Enero). Los usos prohibidos del chocolate. *Mochilazo en el tiempo. El universal* [versión en línea]. <https://www.eluniversal.com.mx/mochilazo-en-el-tiempo/los-usos-prohibidos-del-chocolate/>
- Robson, E. [@Eleanor\_Robson]. (2015, 26 de Febrero) @lindseyhilsum @HalaJaber more originals than we first thought, v sadly: iron bars used to reassemble ancient fragments :( [Tweet]. Twitter. [https://twitter.com/Eleanor\\_Robson/status/571025683385884672](https://twitter.com/Eleanor_Robson/status/571025683385884672)
- Romero, M. (2015, 8 de agosto). El Museo del Louvre durante la II guerra mundial. *El estudio del pintor*. <https://www.elsestudiodelpintor.com/2015/08/el-museo-del-louvre-durante-la-ii-guerra-mundial/>
- Ruiz López, M. P. (2023). Bodegón con cofre de ébano de Antonio Pereda: una exposición de la cultura material del chocolate en la España moderna. *Imafronte*, 30, 88-101. <https://revistas.um.es/imafronte/article/view/527641/343041>

- Salvá, B. (1846). Chocolate. *En Nuevo Diccionario de la Lengua Castellana* (NTLLE, Lema: chocolate, Diccionario: 1846 Salvá). [versión 1.1, en línea, Reproducido a partir del ejemplar de la Biblioteca de la RAE]. [RAE. NTLLE.](#)
- Sánchez, R. (2013). Conferencia La Junta de Protección y Conservación de Monumentos y Zonas Típicas del Estado de Zacatecas: Modelo local en evolución. *Revista MEC-EDUPAZ*, 1(3). 133-138 Universidad Nacional Autónoma de México. <http://mec-edupaz.unam.mx/index.php/mecedupaz/issue/view/2929>
- Sandford, A. & Taylor, S. (2015). More Iraq sites at risk from ISIL 'cultural cleansing' – UNESCO. *Euronews*. <https://www.euronews.com/2015/03/09/more-iraq-sites-at-risk-from-isil-cultural-cleansing---unesco>
- Santamaría, F. J. (1942a). Cosa. *En Diccionario General de Americanismos. Tomo I*. Recuperado el 7 de Enero de 2023. <https://archive.org/details/in.ernet.dli.2015.168423/page/n7/mode/1up>
- Santamaría, F. J. (1942b). Chocolate. *En Diccionario General de Americanismos. Tomo I*. Recuperado el 7 de Enero de 2023. <https://archive.org/details/in.ernet.dli.2015.168423/page/n7/mode/1up>
- Secretaría de Relaciones Exteriores. (s.f.) ¿Qué es la UNESCO? <https://mision.sre.gob.mx/unesco/index.php/que-es-la-unesco>
- Sultan, N. (2005). Greece: Elgin marbles [Grecia: Los Mármoles de Elgin]. En P. Allen Miller & C. Platter (Eds.), *History in Dispute*, 20(1). 97-105. ST. James Press an imprint of the Gale Group. <https://ps.1lib.mx/book/829476/80c25e>
- Terreros y Pando, E. (1789). Chocolate. *En Diccionario Castellano con las voces de ciencias y artes y sus correspondientes en las tres lenguas: francesa, latina e italiana* (NTLLE, Lema: chocolate, Grupos: Academia, Diccionario: 1729 Academia Autoridades (C)). [versión 1.1, en línea, Reproducido a partir del ejemplar de la Biblioteca de la RAE]. [RAE. NTLLE.](#)
- Tiscareño, Fr. A. de los D. (1905a) El Colegio de Guadalupe desde su origen hasta nuestros días Vol. III. México: La prensa católica, 1905.
- Tiscareño, Fr. A. de los D. (1905b) El Colegio de Guadalupe desde su origen hasta nuestros días Vol. III. México: La prensa católica, 1905.
- Toriente, de la, C. (1941, 16 de diciembre). *Cooperación Intelectual [Conferencia]*, Lyceum y Lawn Tennis Club, La Habana, Cuba. Ed. La Verónica.

<https://obtienearchivo.bcn.cl/obtieneimagen?id=documentos/10221.1/63289/1/212310.pdf>

Tugores, F. & Planas, R. (2006). *Introducción al patrimonio cultural*. Ediciones Trea.

UNESCO, ICCROM & Servicio Nacional del Patrimonio Cultural de Chile. (2020). Patrimonio amenazado: evacuación de emergencia para colecciones patrimoniales.

<https://unesdoc.unesco.org/ark:/48223/pf0000373521>

UNESCO. (2009). International Institute of Intellectual Co-Operation [Instituto Internacional de Cooperación Intelectual]. *UNESCO Archives AtoM Catalogue*.

<https://atom.archives.unesco.org/international-institute-of-intellectual-co-operation>

Wasson, R. G. (1963). Notes on the present status of ololiuhqui and the other hallucinogens of Mexico. [Notas sobre el estado actual de ololiuhqui y los otros alucinógenos de México]. *Botanical Museum Leaflets*, 20(6) Harvard University.

<https://www.biodiversitylibrary.org/partpdf/168541>

Zero, E., del Toro, M. & Isaza, E. (1985). Cacao. *En Diccionario Enciclopédico de la Lengua Castellana* (DELC, Tomo I, A-G). Garnier Hermanos, París. Recuperado el 2 de Enero de 2023 <https://bdh-rd.bne.es/viewer.vm?id=0000137653>

## REFERENCIAS DEL ARCHIVO GENERAL DE LA NACIÓN

- AGN. (1567). Fondo Inquisición. vol. 34, exp. 7, f. 85.
- AGN. (1580). Fondo Inquisición. vol. 235, exp. S/N, f. 87-88.
- AGN. (1604). Fondo Inquisición. vol. 368, exp. 141, f. 572.
- AGN. (1607a). Fondo Inquisición. vol. 466, exp. 14, f. 215.
- AGN. (1607b). Fondo Inquisición. vol. 467, exp. 42, f. 203-207.
- AGN. (1607c). Fondo Inquisición. vol. 467, exp. 43, f. 203-207.
- AGN. (1610). Fondo Inquisición. vol. 474, exp. 32, f. 466-467.
- AGN. (1612). Fondo Inquisición. vol. 455, exp. 34, f. 45383.
- AGN. (1614). Fondo Inquisición. vol. 278, exp. 20, f. 471.
- AGN. (1616). Fondo Inquisición. vol. 1573 digital, exp. 49, f. 4fs.
- AGN. (1617). Fondo Inquisición. vol. 484, exp. 10, f. 170.
- AGN. (1620). Fondo Inquisición. vol. 486, exp. 23, f. 109-110.
- AGN. (1621a). Fondo Inquisición. vol. 339, exp. 84, f. 59.
- AGN. (1621b). Fondo Inquisición. vol. 339, exp. 89, f. 8.
- AGN. (1621c). Fondo Inquisición. vol. 339, exp. 17, f. s/n.
- AGN. (1621d). Fondo Inquisición. vol. 486, exp. 24, f. 111-118.
- AGN. (1621e). Fondo Inquisición. vol. 486, exp. 26, f. 127.
- AGN. (1624). Fondo Inquisición. vol. 303, exp. 84, f. 387-392
- AGN. (1625). Fondo Inquisición. vol. 510, exp. 17, f. 1.
- AGN. (1626a). Fondo Inquisición. vol. 356, exp. 46, f.78.
- AGN. (1626b). Fondo Inquisición. vol. 356, exp. 78, f.115.
- AGN. (1626c). Fondo Inquisición. vol. 356, exp. 33, f. 209.
- AGN. (1627). Fondo Inquisición. vol. 1568, exp. 19, f. .
- AGN. (1629a). Fondo Inquisición. vol. 363, exp. 30, f.15.
- AGN. (1629b). Fondo Inquisición. vol. 1568, exp. 165, f.
- AGN. (1630). Fondo Inquisición. vol. 369, exp. 17, f. 25.
- AGN. (1650a). fondo inquisición. vol. 435 2ª parte, exp. 219, f.415.
- AGN. (1650b). Fondo Inquisición. vol. 435, exp. 245, f. 440.
- AGN. (1650c). Fondo Inquisición. vol. 435, exp. 124, f. 217-227.
- AGN. (1650d). Fondo Inquisición. vol. 1568 digital, exp. 320, f. 2fs.
- AGN. (1650e). Fondo Inquisición. vol. 435 2a parte, exp. 131, f. 222.
- AGN. (1650f). Fondo Inquisición. vol. 1602, exp. 1, f.
- AGN. (1650g). Fondo Inquisición. vol. 1602, exp. 1, f. 23-26.
- AGN. (1650h). Fondo Inquisición. vol. 435, exp. 104, f. 139.
- AGN. (1650i). Fondo Inquisición. vol. 435, exp. 178, f. 196.
- AGN. (1651a). Fondo Inquisición. vol. 1602, exp. 1, f. 51-53.

AGN. (1651b). Fondo Inquisición. vol. 1602, exp. 1, f.

AGN. (1651c). Fondo Inquisición. vol. 461, exp. s/n, f. 280-283.

AGN. (1652a). Fondo Inquisición. vol. 1568 B, exp. 339, f. 2 fs.

AGN. (1652b). Fondo Inquisición. vol. 1602, exp. 1, f. 67-68.

AGN. (1654a). Fondo Inquisición. vol. 1602, exp. 1, f. 164-166.

AGN. (1654b). Fondo Inquisición. vol. 438, exp. 19, f. 351-356.

AGN.(1655a) vol. 1602, exp. 1, 7 de abril

AGN.(1655b) vol. 1602, exp. 1, 12 de abril

AGN. (1656). Fondo Inquisición. vol. 573, exp. s/n, f. 147-148.

AGN. (1664a). Fondo Inquisición. vol. 1556, exp. 20, f. 3 fs.

AGN. (1664b). Fondo Inquisición. vol. 1556, exp. 21, f. s/n.

AGN. (1668). Fondo Inquisición. vol. 609, exp. 10, f. 545.

AGN. (1669). Fondo Inquisición. vol. 612, exp. 6, f. 510-511.

AGN. (1672). Fondo Inquisición. vol. 621, exp. 10, f. 137.

AGN. (1675). Fondo Inquisición. vol. 518, exp. 37, f. 40-558.

AGN. (1676). Fondo Inquisición. vol. 566, exp. 14, f. 19.

AGN. (1690a). Fondo Inquisición. vol. 520, exp. 168, f. 1.

AGN. (1706). Fondo Inquisición. vol. 735, exp. 6, f. 35.

AGN. (1713). Fondo Inquisición. vol. 1558, exp. 23, f. s/n.

AGN. (1715). Fondo Inquisición. vol. 1558, exp. 63, f. s/n.

AGN. (1717). Fondo Inquisición. vol. 1169, exp. s/n, f. 241-252.

AGN. (1720). Fondo Inquisición. vol. 781, exp. 37, f. 421-442.

AGN. (1723). Fondo Inquisición. vol. 911, exp. 20, f. 389-430.

AGN. (1729). Fondo Inquisición. vol. 826, exp. 42, f. 413-431.

AGN. (1730). Fondo Inquisición. vol. 830, exp. 14, f. 173-181.

AGN. (1735). Fondo Inquisición. vol. 1175, exp. 42, f. 451-455.

AGN. (1752). Fondo Inquisición. vol. 977, exp. 13, f. 139.

AGN. (1758). Fondo Inquisición. vol. 952, exp. 15, f. 183-184.

AGN. (1780). Fondo Inquisición. vol. 1203, exp. 16, f. 122-125.

COLMEX & M. A. (Coord.) (1593). Fondo Inquisición. Ficha 1689 vol. 145, exp. 4, f. 43r-45r.  
COLMEX, Archivo General de la Nación, Fondo Nacional Para la Cultura y las Artes.  
<https://ctmn.colmex.mx/UI/Public/BusquedaSimple.aspx>

COLMEX & Méndez. (Coord.) (1597). Fondo Inquisición. Ficha, 2159, vol. 243, exp. s/n, f. 331.  
COLMEX, Archivo General de la Nación, Fondo Nacional Para la Cultura y las Artes.  
<https://ctmn.colmex.mx/UI/Public/BusquedaSimple.aspx>

COLMEX & Méndez. (Coord.) (1767). AGN. Fondo Inquisición. Ficha, 2367, vol. 1028, exp. 9, f. 282-283. COLMEX, Archivo General de la Nación, Fondo Nacional Para la Cultura y las Artes. <https://ctmn.colmex.mx/UI/Public/BusquedaSimple.aspx>

## **ANEXOS.**

### **ANEXO A.- Consentimiento Informado.**

#### ***Consentimiento informado para los participantes de la investigación:***

#### **“Los usos marginados del chocolate, una prohibición novohispana y el patrimonio cultural Chicol<sup>a</sup>”**

##### **I. ESPECIFICACIONES.**

Se presenta a los participantes de esta investigación, este consentimiento informado, con el cual se comunicarán los alcances, los parámetros, los derechos y el papel que el participante desempeñará durante la entrevista, así como las condiciones bajo las que está se llevará a cabo.

El objetivo del presente estudio, conducido por el **C. Juan Carlos Cuevas Méndez**, estudiante de Universidad Autónoma de Zacatecas, quién en lo subsecuente se denominará como “*el entrevistador*”, permitirá ahondar en el tema de investigación a través de los conocimientos, experiencias y posturas del participante, en relación a la temática de los usos atípicos que surgieron entre los siglos XVI Y XVIII en torno a la cultura del consumo del Chocolate.

##### **a. Sobre la naturaleza del estudio.**

El presente estudio forma parte de una investigación académica sin fines de lucro; la participación de los informantes es libre y voluntaria y la información recabada de tipo personal, así como las respuestas proporcionadas serán tratadas de forma confidencial y anónima y no se usarán para ningún otro propósito fuera de los establecidos en este consentimiento informado.

##### **b. Sobre el horario y la modalidad.**

En caso de consentir su participación en la ejecución del mismo, se pedirá llevar a cabo una entrevista con una fecha y horario acorde a las posibilidades y agenda del participante; de igual forma se decidirá en común acuerdo la sede o plataforma (en caso de la modalidad a distancia) que más convenga al entrevistado.

**c. Sobre el tiempo de duración.**

La entrevista tomará un tiempo promedio aproximado de entre 50 a 60 minutos, y en caso de ser necesario y a consideración del entrevistado, este podrá extenderse.

**d. Sobre el manejo de la información.**

La entrevista será registrada en audio y video, para la posterior transcripción y codificación con un número de identificación, o pseudónimo además del análisis de las respuestas proporcionadas. Dichos archivos audiovisuales, serán resguardados en el equipo de cómputo personal por un plazo de cuatro años para su verificación (en caso de ser requerida) y posterior a ese tiempo se eliminarán de todo medio de respaldo.

**e. Sobre la revocación.**

El entrevistado podrá anular o retirar su participación de forma parcial o total si así lo desea o decide cambiar de opinión, en cualquier momento de la entrevista, inclusive, una vez se haya finalizado la misma, sin que esto le represente perjuicio alguno hacia su persona. Además, podrá negarse a responder alguna de las preguntas del guion, si esta le incomoda o resulta ajena a su conocimiento.

**f. Otras especificaciones.**

El entrevistado informará oportunamente su petición de recibir los créditos pertinentes sobre la información proporcionada durante la entrevista.

Una copia del presente formulario se entregará de forma física y en caso de la entrevista suceda bajo la modalidad a distancia, se le hará llegar de forma digital mediante su servicio de mensajería electrónica y deberá ser llenado, firmado y entregado antes de realizar la entrevista. (según corresponda) en persona o a la siguiente cuenta de correo electrónico: **cuevas.m.j,c@outlook.com**

Tras su recepción el formato se archivará y la información contenida en él, sólo se dará a conocer a las autoridades pertinentes si la Unidad Académica lo solicita.

En caso de existir alguna pregunta o duda no resuelta o especificada en este consentimiento, se podrá resolver, antes, durante o posterior a la entrevista, y se realizará una nota sobre los tópicos que hayan surgido.

## II. Formulario de consentimiento informado.

Conociendo las especificaciones presentes de este formulario de consentimiento,  
yo (*nombre completo*)

---

consiento participar de forma libre y voluntaria en esta investigación académica sin fines de lucro, conducida por el investigador **Juan Carlos Cuevas Méndez**. Se me ha hecho conocedor(a) sobre el objetivo del presente estudio que implica ahondar a través de mi experiencia, postura y conocimientos en relación a la temática de los usos atípicos surgidos en torno a la cultura del Chocolate y su patrimonio para ayudar en el enriquecimiento del mismo.

Entiendo que una vez acordada la fecha y el horario, el día \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de **202\_\_**, se agendará una entrevista **presencial( ) / a distancia( )** a celebrarse en **el espacio( ) / la plataforma( )** \_\_\_\_\_. Se me informó también que la duración de la entrevista, corresponderá a un periodo de entre **50 a 60 minutos** y a criterio personal, decidiré (de ser necesario) si es posible extender el tiempo de la entrevista, la cual podré detener, en el momento que considere oportuno. Entiendo que mi participación será documentada en formato audiovisual (video y audio) y que esta, será reproducida y observada sólo por el investigador para su posterior análisis y transcripción; así mismo las grabaciones se almacenarán por un periodo de cuatro años, para su revisión por las autoridades evaluadoras en caso de ser requerido. Me ha sido mencionado, que toda información recabada en el estudio, NO será usada para ningún otro propósito fuera de los establecidos en este consentimiento informado y que además se tratará de forma **confidencial ( ) / anónima ( )** (marque una opción a continuación):

- ☐ **Confidencial y anónima** sin que se realice ninguna reseña sobre mi información de tipo personal, y que esta sea codificada o tratada bajo un pseudónimo.
- ☐ **Declarada**, realizando una descripción en la que se haga una referencia expresa de mi información personal.

Entiendo también que puedo anular o retirar mi participación en cualquier punto de la entrevista, inclusive una vez finalizada; si decido cambiar de opinión, puedo

revocar mi consentimiento por simple decisión cuando así lo decida, sin que esta determinación pueda conducirme a perjuicio alguno.

En caso de que existan dudas, preguntas o sugerencias sobre mi participación en este estudio, antes, durante o después de la entrevista, puedo contactar al investigador Juan Carlos Cuevas Méndez al teléfono **+52 492.159.78.98** o al correo **cuevas.m.j.c@outlook.com**

Finalmente comprendo que una copia del presente formulario me será **entregada físicamente/ enviado digitalmente** a mi correo electrónico (según sea el caso), y deberá ser llenado, firmado y entregado según corresponda. Podré solicitar una vez concluida la investigación un informe sobre los hallazgos obtenidos durante este estudio al teléfono y correo anteriormente mencionado.

PUESTO O CARGO	NOMBRE DEL PARTICIPANTE	FIRMA
CORREO ELECTRÓNICO		FECHA

**Juan Carlos Cuevas Méndez**

NOMBRE DEL INVESTIGADOR	FIRMA	FECHA
-------------------------	-------	-------

**SE AGRADECE SU PARTICIPACIÓN EN LA ELABORACIÓN DE ESTE ESTUDIO**

*Formato de creación propia basado en el documento “ejemplos de los PCI” de la Pontificia Universidad Católica del Perú. <https://investigacion.pucp.edu.pe/wp-content/uploads/2019/04/ejemplos-de-los-pci-desarrollados-todos-los-casos.pdf>*

## **ANEXO B.- Primer borrador de guion semi estructurado para entrevista.**

### ***“Los usos marginados del chocolate, una prohibición novohispana y el patrimonio cultural Chicol<sup>a</sup>”***

1. ¿Cómo se produce el cacao?
2. ¿Qué significa el cacao para el mundo prehispánico?
3. ¿Quién lo podía consumir?
4. ¿Cómo lo consumían?
5. ¿Conoce alguna receta prehispánica para la preparación del cacao?
6. ¿Por qué el cacao es llamado el "alimento de los dioses"?
7. ¿Quién le otorga el nombre teobroma?
8. ¿Existía alguna deidad prehispánica vinculada al cacao? ¿cuál?
9. ¿Cuál es la diferencia entre el cacao y el chocolate del viejo mundo?
10. ¿El chocolate es una invención prehispánica?
11. ¿Que más me puede decir sobre el cacao previo a la llegada de los españoles?
12. ¿Qué significó el cacao durante el encuentro de los mundos?
13. ¿los españoles consumían el cacao?
14. ¿Quién lo consumía?
15. ¿Cómo lo consumían?
16. ¿cómo llega el cacao a Europa?
17. ¿Cómo se da la transformación del cacao al chocolate?
18. ¿Cuál es el origen de la palabra chocolate?
19. ¿Qué más puede decir sobre el cacao/chocolate a la llegada de los españoles?
20. ¿Se prohibió el consumo del chocolate en algún momento o contexto de la Nueva España?
21. ¿Qué usos atípicos a parte del consumo se le daban al cacao/chocolate?
22. ¿Quiénes podían consumir el chocolate en la Nueva España?
23. ¿La Santa inquisición persiguió asuntos relacionados con el chocolate?
24. ¿A qué riesgos se enfrente el patrimonio cultural de la tradición chocolatera?
25. ¿Que más me puede decir sobre el cacao/chocolate durante la colonia?

## **ANEXO C.- Segundo borrador de guion semi estructurado para entrevista.**

### ***“SEGUNDO BORRADOR”***

#### **A. EL CACAO Y EL MUNDO PREHISPÁNICO.**

1. ¿Qué significa el cacao para el mundo prehispánico?
2. ¿Quién y cómo lo consumían?
3. ¿Conoce alguna receta prehispánica para la preparación del cacao?
4. ¿Existía alguna deidad prehispánica vinculada al cacao? ¿cuál?

#### **B. EL CACAO Y EL ENCUENTRO DE LOS MUNDOS.**

5. ¿Por qué el cacao es llamado el "alimento de los dioses" (teobroma)?
6. ¿Qué significó el cacao durante el encuentro de los mundos?
7. ¿Que más me puede decir sobre el cacao previo a la llegada de los españoles?
8. ¿Qué sucede con el cacao a la llegada de los españoles?

#### **C. LA TRANSFORMACIÓN DEL CACAO AL CHOCOLATE.**

9. ¿Cómo se produce el cacao?
10. ¿Cuál es la diferencia entre el cacao y el chocolate?
11. ¿Cómo se da la transformación del cacao al chocolate?
12. ¿Quién inventó el chocolate, las culturas prehispánicas o los españoles?
13. ¿Cuál es el origen de la palabra chocolate?

#### **D. EL CHOCOLATE Y LA NUEVA ESPAÑA.**

14. ¿los españoles consumían el cacao?
15. ¿Quiénes podían consumir el chocolate en la Nueva España?
16. ¿Se prohibió el consumo del chocolate en algún momento/ contexto de la N.E.?
17. ¿Qué usos atípicos a parte del consumo se le daban al cacao/chocolate?
18. ¿La Santa inquisición persiguió asuntos relacionados con el chocolate?
19. ¿Que más me puede decir sobre el cacao/chocolate durante la colonia?

#### **E. EL CHOCOLATE Y EL MUNDO CONTEMPORÁNEO.**

20. ¿Cómo llega el cacao a Europa?
21. ¿A qué riesgos se enfrenta el patrimonio cultural de la tradición chocolatera?

## **ANEXO D.- Guion semi estructurado final para entrevista.**

### ***“Los usos marginados del chocolate, una prohibición novohispana y el patrimonio cultural Chocola”***

#### **PRESENTACIÓN:**

**Participante:** *Laura Alicia Aguilar González*, profesora e investigadora de la Universidad de Guadalajara.

***Por favor trate de responder lo más amplio posible las preguntas.***

#### **A. INTRODUCCIÓN (Contexto general).**

1. ¿Cuál es la diferencia entre el cacao y el chocolate? ¿Son lo mismo?
2. ¿Cuál es el proceso que nos lleva de la semilla del cacao al chocolate?
3. ¿Ha cambiado el método de transformación del cacao a chocolate desde sus orígenes?

#### **DESARROLLO.**

##### **B. MUNDO PREHISPÁNICO.**

4. ¿Qué significaba el cacao en la vida cotidiana prehispánica?
  - i. ¿Quién lo consumía?
  - ii. ¿Cómo lo consumían?
5. ¿Por qué se nombra al cacao como "alimento de los dioses"? (theobroma)
  - i. ¿Existía alguna deidad prehispánica vinculada al cacao? ¿cuál?
6. ¿Qué usos atípicos se le daban al cacao a parte del consumo?
7. ¿Que más me puede decir sobre el cacao/chocolate previo a la llegada de los españoles?

##### **C. PROCESO DE CONQUISTA.**

8. ¿qué significó el cacao durante el encuentro de los mundos?
9. ¿consumían los españoles el cacao igual que los nativos del nuevo mundo?
10. ¿Cuál es el origen de la palabra chocolate?
11. ¿Que más me puede decir sobre el cacao/chocolate con la llegada de los españoles?

##### **D. LA NUEVA ESPAÑA.**

12. ¿Se prohibió el consumo del chocolate en algún momento o contexto?
13. ¿Qué usos atípicos se le daban al chocolate?
14. ¿Que más me puede decir sobre el cacao/chocolate durante la colonia?
15. ¿A qué riesgos se enfrenta el patrimonio cultural de la tradición chocolatera?

#### **CIERRE**

## ANEXO E.- Traducciones/Transliteraciones de la palabra chocolate.

Listado de las traducciones más comunes compartidas por diversos países.  
Organizadas fonéticamente. (Google Translate, s.f.).

Traducción	Idioma/ Idiomas
cakalēṭa	Oriya y Nepalí
cākēṭ	Kannada
cākklēṭ	Tamil
cākleṭ	Urdu, Hindi, y Telugu
cākleṭa	Panyabí/Punjabi
cāklīṭa	Sindi
cākōlēṭ	Canarés
cakōlēṭa	Bengalí
chaakalet	Dogri
choklet	Krio
chekolēti	Amárico
chko'laa	Camboyano, Jemer y Khmer
chocalet	Sanscrito
Chocolade/ Chokolade	Holandés y Neerlandés / Danés
chocolat	Francés, Lingala
chokolat	Criollo Haitiano
chocolate	Español, Gallego, Inglés y Portugués
chocolatum	Latín
chokkalettu	Malayalam
chokkolet	Tigriña
chôk-kô-lèt	Tailandés
chokolet	Asamés
choklad	Sueco

Traducción	Idioma/ Idiomas
chôklât	Kurdo y Sorani
choklet	Divehi y Gujarati
chokoleeti	Luganda y Oromo
chokoleti	Chichewa, Suajili e Igbo
chokollit	Coreano
chokoreji	Shona
chokorēto	Japonés
chukulati	Aimara
chukurit	Quechua
čikkulata	Maltés
çikolata	Turco
ciocolată	Rumano
cioccolata/ cioccolato	Corso e Italiano
cōkalāṭ	Cingalés
cōkalēṭa	Marathi
cokelat	Indonesio
coklat	Javanés, Malayo y Sundanés
čokoláda	Bosnio, Croata, Esloveno, Serbio, Checo y Eslovaco
ĉokolado	Esperanto y Macedonio
çokolat	Kurdo Kurmanji
cokoleti	Fidji
cokollate	Albanés
csokoládé	Húngaro

Traducción	Idioma/ Idiomas
czekolada	Polaco
hkyawkalat	Birmanó
itshokoletshi	Xhosa
jokola	Malgache
jokole	Tibetano
jyugulik	Cantonés
khaubliab	Hmong
kiáu-khek-lí	Taiwanés
kōkōleka	Hawaiano
kyokolate	Twi
qiǎokèlì	Chino trad. y simplificado
šakalad	Bielorruso
schokol	Luxemburgués
schokolade	Alemán
seacláid	Irlandés
seòclaid	Gaélico escocés
shokolad	Uzbeko, Yidis y Armenio
shokora	Kinyarwanda
shukuluwa	Hausa
shukureen	Somalí
shwkulata	Árabe
siocled	Galés
sjokolade	Afrikáans y Noruego
školât	Pashto
sô-cô-la	Vietnamita

Traducción	Idioma/ Idiomas
sôk-kô-lèt	Laosiano
sokola	Bambara
șòkòlà	Yoruba
šokolaad	Estonio
šokolad	Búlgaro, Hebreo, Ruso Kazajo, Kirguís, Tayiko y Ucraniano
şokolad	Azerbaiyano, Azerí y Turco
šokoladas	Lituano
šokolāde	Letón
šokoladi	Georgiano
šokolât	Dari y Persa
sokoláta	Griego
sōkoleti	Samoaño y Tongan
súkklat	Feroés
súkkulaði	Islandés
suklaa	Finlandés
tīkōrete	Maorí
tšhokoletse	Sepedi y Sesotho
tsjoklade	Frisón
tsokolate	Cebuano, Filipino, Ilocano y Tagalo
tsokoleti	Ewé
txokolate	Euskera
ushokoledi	Zulú
xocolata	Catalán

## ANEXO F.- Categorización de los archivos del fondo inquisición del AGN.

### Categoría VII: Usos atípicos del cacao- chocolate.

#### Categoría a.- La Menstruación en el chocolate.

Vol.	Exp.	Fs.	Año	Lugar	Personajes	Menstruación en el Chocolate
339	84	59	1621	Guadalajara	Acusada: María López.	Hechicería “por dar de beber en el chocolate la sangre de su periodo a sus amigos” (AGN, 1621a).
339 <sup>1</sup>	89	8	1621	Guadalajara	Esposa del regidor de la ciudad de apellido Castillo. Acusa a: Ysabel esclava de doña Leonor Calderón.	“echar su menstruación en el chocolate para darla a beber” (ARCHIDOC, 1621b. No comprobado).
356	46	78	1626	Tepeaca, Puebla	Acusada: Agustina de Vergara.	“por usar de unos polvos y echar menstroo en el chocolate de su marido” (AGN, 1626a)
356	78	115	1626	Tepeaca, Puebla	Acusada: María Bravo.	“por haber dado el menstroo en chocolate a su marido” (AGN, 1626b).
363	30	15	1629	Zacatecas	Acusada: Magdalena Méndez.	“daba a beber menstroo en el Chocolate” (AGN, 1629a)
435	219	415	1650	Oxtotipac, Otumba	Acusada: Isabel Pérez de Zamora, mestiza.	“dio a un hombre en el chocolate su sangre menstrual para que la quisiera bien” (AGN, 1650a).
435 <sup>2</sup>	178	196	1650	México	Acusada: Isabel de los Ángeles.	Por usar junto al chocolate su sangre menstrual, y un conjuro para atraer a los hombres. (AGN, 1650i).

<sup>1</sup> La base de datos ARCHIDOC, menciona que el archivo incluye información sobre “la menstruación y el chocolate”; durante la paleografía del documento no se encuentra evidencia escrita sobre dicha afirmación. Debido a las modificaciones del archivo, no se descarta que dicha información pueda existir en otro de los folios donde se refieren a *Ysabel esclava de Leonor Carrasco*, lo cual no pudo ser verificado dada la magnitud del acervo.

<sup>2</sup> El conjuro para atraer a los hombres, era el llamado hechizo del “*Te miro y te ato*”, variaciones de dicho conjuro encontradas en otros archivos de la inquisición pueden ser consultadas en el anexo G.

1602	1		1655	México	<p>1er caso: María Española (se auto acusa) y acusa a: Doña Ynés su madre, y a Dominga una mulata.</p> <p>2do caso: Josepha Española acusa a la misma mulata Dominga.</p>	<p>7 de abril: La mulata contó que “al dar sangre de la menstruación a los hombres era para que la quisieran [sic] bien, esta [María Española] se lo dio a un hombre y también ella lo bebió” (AGN, 1655a).</p> <p>12 de abril: A Josepha le aconseja la mulata “usar en el chocolate, sangre del menstuo para amansar el carácter de la madre, le dijo también una oración para calmar el carácter cuando la madre estuviese enojada” (AGN, 1655b).</p>
------	---	--	------	--------	---	--

**Categoría b.- Chocolatillo con agüita de calzon y partes pudendas.**

Vol.	Exp.	Fs.	Año	Lugar	Personajes	Chocolatillo de partes pudendas
435	245	440	1650	Zacatecas	<i>Andrea de Espinoza</i> contra <i>Francisca de Leyva mujer española.</i>	Por hechicería pues daba a beber a los hombres chocolate, preparado con el agua que usaba “para lavar sus partes vergonzosas para que la quisieran” (AGN, 1650b).
1558	63	s/n	1715		Acusado: Fray Josep de Abreu (se auto acusa) y acusa a María Solís.	licencia a una mujer de nombre María Solís, para que lavara sus partes venéreas para con el agua obtenida “hacer chocolate para darle a un sujeto” (AGN, 1715).

**Categoría c.- Chocolate para amarrarte.**

Vol.	Exp.	Fs.	Año	Lugar	Personajes	Chocolate para amarrarte
34	7	85	1567	Antequera del Valle de Oaxaca	Acusada de Mancebia: Juana Rodríguez.	Por dar en el chocolate a su marido Diego de Castañeda una sustancia para que “no se le alçasen [sic] los genitales [impotencia sexual]” y otra sustancia en el chocolate a Cristóval de Vargas para que la quisiera. (AGN, 1567).
235	S/N	87-88	1580	Valladolid de Yucatán	Se acusa a Catalina de Ricalde.	Por dar en el chocolate hocico de perro molido a un hombre llamado Montenegro para que la amara desesperadamente (AGN, 1580).

278	20	471	1614	Querétaro	Antonio de Camacho acusa a Diego Méndez.	Por dar al esposo de María de Olmedo, sesos sacados de la cabeza de un burro, que secó y molió para hacerse amar (AGN, 1614).
435 <sup>3</sup>	124	217-227	1650	Guanajuato	Se acusa a Marcela Velázquez.	Por poner sanguijuelas en el chocolate de los hombres para que la quisieran (AGN,1650c),
435 <sup>4</sup>	131	222	1650	Guanajuato	Matiana Ortiz (mestiza) acusa a Micaela (negra) y a Lucía (mulata).	Por dar de beber a hombres la baba de un sapo que tenía colgado atrás de la puerta de su casa en el chocolate (AGN, 1650e).
566	14	19	1676	Mérida de Yucatán	Doña María García acusa a Ana Ventura.	Vs mujer acusada de contraer nupcias con un hombre al que encantó con una jícara de chocolate y lo sometió a su voluntad (AGN,1676).
609	10	545	1668	Puebla de los Ángeles	Se acusa a Juana María.	Por mezclar en la comida o en el chocolate, huesos de difunto molidos, para obtener fortuna y hombres. (AGN,1668).
1558	23	s/n	1713	México	Autodenuncia de Antonia de Salas.	Por hacer hechizos, para tener dinero y el amor de los hombres, valiéndose de peyote, almizcle y chocolate (AGN, 1713).
1568	320	2 fs	1650		Se acusa a Teresa Suárez y María de los Reyes (mulata).	La mulata aconseja a una mujer dar a su marido unas hiervas mezcladas con el chocolate para que la quisiera y nunca la dejara (AGN, 1650d).
1568	339	2 fs	1652	Villa hermosa Tabasco	Se acusa a Francisca de Ynterial (mulata).	Por dar a beber algo en el chocolate a un hombre llamado Gerónimo para conseguir matrimonio (AGN, 1652a).

**Categoría d.- Chocolate en polvo, o polvos en el chocolate.**

Vol.	Exp.	Fs.	Año	Lugar	Personajes	Polvos en el chocolate
303	75	511	1624	Zacatecas	Isabel Pérez de Ledesma acusa a su madre, Ma. de Ledesma.	Por dar en el chocolate a Agustín de los Arteagas su padre, polvos de cabeza de zopilote (AGN,1624).

<sup>3</sup> Se encuentra en la segunda parte del volumen.

<sup>4</sup> Se encuentra en la segunda parte del volumen.

356	33	209	1626	Tepeaca, Puebla	Ana Glez. acusa a Ma. de Rivas, mujer negra <sup>5</sup> .	“dar de beber chocolate con polvos a Diego Martín, barbero” (AGN, 1626c), para hacer brujería.
520	168	1	1690	México	Fray mercedario Manuel Coloma.	Fr. que aconseja dar polvos a beber a alguien en el chocolate (AGN, 1690).
1602	1		1651	México	Esteban Carrillo acusa a Marcos Lució.	Lucio le pidió a Carrillo que le diera unos polvos en el chocolate a Josepha Flores, para tener buena amistad con ella. (AGN, 1651b).
1602	1	51-53	1651	México	Juana de Villanueva acusa Diego (indio).	Por usar una vela y un brasero de carbón y beber de un jarro chocolate con polvos verdes para descubrir un tesoro (AGN, 1651a).

**Categoría e.- La bruja y el caldero de chocolate.**

Vol.	Exp.	Fs.	Año	Lugar	Personajes	Chocolate y brujería
1169	s/n	241-252	1717	Querétaro	Se acusa a María de Serrano.	Por presuntamente haber dado a beber la hierba <i>jicamilla</i> en el chocolate, que le causó malestar estomacal a su marido Juan de Barrial, (AGN, 1717).
1573	49	4 fs.	1616	Sn Cristóbal Tlacotalpan, Ver.	Juan Gómez acusa a Isabel de Milán, Cathalina de Ávila y María de Torres.	Por usar hierbas y dárselas a sus esposos en el chocolate y ropa (AGN, 1616).
1602	1	23-26	1650	México	Josepha de Benavides, acusa a Isabel y Anica, hnas. sin apellido.	Por sugerirle revolver en el chocolate, peyote macho y hembra molidos y darlos de beber a su madre Constanza López de Gaona, para amansar su carácter y apaciguar la condición que la afectaba (AGN, 1650f).
1602	1	49	1650	México	Juana de Benavides acusa a Josepha de Benavides (su hermana).	por decirle que las bolitas del peyote, que usaban para limpiarse los dientes, mezcladas con la bebida de chocolate eran buenas para aplacar la fuerte condición que su madre Constanza padecía y así ya no las maltratase (AGN, 1650g).

<sup>5</sup> La negra acusada, era conocida popularmente como La Negra Cota y era esclava de Francisco Martín Caballero.

1602	1	67-68	1652	México	Antonia de Cepeda (se auto acusa). Acusa a Doña Leonor y a su criada Juana (india).	Confiesa usar solimán crudo para tratar de matar a su marido. Denuncia a dos mujeres por querer darle unos polvos negros en el chocolate para apaciguar su carácter (AGN, 1652b).
1602	1	164-166	1654	México	María de San Telises se auto acusa).	Por el uso de las hierbas doradilla y quiomate para beberlas en chocolate además de ponerlas en el pliegue de las enaguas para recobrar el amor del amante (AGN, 1654a).

**Categoría f.- Miscelánea de usos atípicos del chocolate.**

Vol.	Exp.	Fs.	Año	Lugar	Personajes	Miscelánea de usos atípicos
243	s/n	331	1597	Cuicatlán	Antonio López del Real.	El hombre afirma haber bebido una taza de chocolate, tras lo que le salieron unos “bultos [...] en la barriga y se sentía ligado” (AGN, 1597, como se cita en COLMEX & Méndez, s.f.).
339	89	8	1621	Guadalajara	Se Acusa a: Ysabel esclava de doña Leonor Calderón.	“una negra llamada Ysabel... tenía un dedo de persona difunta, osea [sic], ahorcado y que con él, meneava [sic] el chocolate” (AGN, 1621b).
438	19	351-356	1654		Se acusa a Pedro García conocido como el Engañamundos.	Hombre que gustaba de extorsionar seducir mujeres, mentir, y entregarse a los placeres corporales como beber chocolate y comer (AGN, 1654b).
461	s/n	280-283	1654	México	Se acusa a Mathias Ángel <sup>6</sup> un mercader viandante de origen alemán.	Defensa de fe en la que se responde a interrogatorio del Sto. Oficio, escrito con chocolate y un popote de paja, sobre 4 lienzos de ruan de una camiseta vieja. (AGN 1651c).
518	37	40-558	1675	Soconusco	Pedro Agustín acusa a Thomás Ramírez (mestizo).	Por embustero, y celebrar una reunión para curar a un hombre de un achaque con mazorcas de cacao (AGN, 1675).

<sup>6</sup> Mathias Ángel también conocido como Mathias Enquer /Encher ó Enrique Alemán. El volumen casi en su totalidad se refiere al propio caso de este personaje y como parte del propio volumen se encuentran 4 lienzos mal numerados e intercalados escritos con chocolate a modo de tinta. debido a su estado de conservación no se puede acceder físicamente al expediente.

573	s/n	147-148	1656	Pueblo de Xalatlaco	Se acusa a María de la Cruz.	Por poner en la mortaja de un difunto, un pañuelo con granos de maíz, cacao y medio real, para mitigar sus agobios (AGN, 1656).
612	6	510-511	1669	Puebla	Juan Rodríguez de Aiala/Ayala acusa a varias personas.	Sobre oratorios celebrados en el patio de dos casas con comedia, bailes, música, y profusión de chocolate (AGN, 1669).
621	10	137	1677	Mérida	Doña Juana de Bobadilla acusa a Gertrudis del Rey.	Mujer que encantó y sometió a un eclesiástico, mismo que se liberó con chocolate y polvos verdes (AGN, 1672).
952	15	183-184	1758	México	Manuel José Bello y Garfias denuncia.	Que para atraer al amor, daban en algunos negocios como chocolaterías imágenes religiosas (AGN, 1758).
1028	9	282-283	1767	México	Catharina de Olvera acusa a María la Roja <sup>7</sup> .	Por maléfica, y por cometer con fetiches y tablillas de chocolate ciertos maleficios (AGN, 1767).
1203	16	122-125	1780	México	María Josefa de Ita, acusa a María Gertrudis de la Zerda.	Dueña de una chocolatería que tiró el rosario y dijo que no había de rezar y tener mala amistad con la denunciante (AGN, 1780).

#### **Categoría g.- El ayuno y el chocolate.**

<b>Vol.</b>	<b>Exp.</b>	<b>Fs.</b>	<b>Año</b>	<b>Lugar</b>	<b>Personajes</b>	<b>El ayuno y el chocolate</b>
368	141	572	1604	Puebla	Se acusa a Fco. Sánchez Enríquez.	Por tomar chocolate antes de comulgar (AGN, 1604).
369	17	25	1630	Zacatecas	Se acusa a Marcos Vázquez.	Por tomar chocolate antes de comulgar (AGN, 1630).
830	14	173-181	1730	México	Se acusa a José de Mascareñas (Cirujano).	Curandero dice que se puede beber agua antes de comulgar (AGN, 1730).

#### **Categoría VIII .- Rebeldía Franciscana y de otros santos, no tan santos.**

##### **Categoría a.- Por romper el ayuno.**

<sup>7</sup> María la Roja también conocida como La Brinca.

Vol.	Exp.	Fs.	Año	Lugar	Personajes	Por romper el ayuno
435	104	139	1650	Pánuco	Se acusa a Fr. Francisco Ortiz.	Franciscano que bebió chocolate antes de decir misa (AGN, 1650h).
735	6	35	1706	México	Se acusa a Fr. Juan de San José.	Orden de los predicadores, quien celebró misa sin haber ayunado (AGN, 1706).
781	37	421-442	1720	Michoacán	Se acusa a Fr. José de Lara.	Franciscano que celebró misa sin haber ayunado hasta en siete ocasiones (AGN, 1720).
826	42	413-431	1729	Querétaro	Se acusa a Antonio Cortés y a Juan de Dios Pruneda.	Misioneros de la Cía. de Jesús que predicán que el ayuno sólo era para los españoles, excluyendo a mestizos coyotes indios y mulatos (AGN, 1729).
911	20	389	1723	México	Se acusa a Fr. Blas de Peralta.	Orden de los predicadores, Por celebrar 2 misas sin haber ayunado (AGN,1723).
977	13	139	1752	Guatemala	Se acusa a Fr Manuel Escobar.	Mercedario que celebró dos misas sin haber ayunado (AGN, 1752).
1175	42	451-455	1735	México	Se acusa a Don Bernardino Terán.	Por decir misa, desayunar y luego dar otra misa (AGN, 1735).
1556	20 y 21	3 fs s/n	1664	Guatemala	Declaran varios testigos vs fr. Sebastián Montero <sup>8</sup> .	por su mala costumbre a no respetar el ayuno, desayunar glotonamente chocolate con migas de pan y después salir a decir misa (AGN,1664a, 1664b).

#### **Categoría b.- Franciscanos rebeldes.**

Vol.	Exp.	Fs.	Año	Lugar	Acusados	Franciscanos rebeldes
145	4	43r-45r	1593	Teposculula	Fr. Diego Basurto Uribe, por apostasía.	Confesó decir blasfemias y renegar de Sta, María y de Dios, debido a que una mujer le dió una jícara de chocolate (AGN, 1593, como se cita en COLMEX & Méndez, s.f.).

<sup>8</sup> Se encontraron varias referencias en las que de forma explícita y repetida se nombra a Fray Sebastián Montero, también mencionado como de los Monteros. La primer denuncia la realizan Francisco Bartolomé y Julio de Araujo (AGN, 1664a) y la segunda testificación la realiza Francisco Bartolomé (AGN,1664b).

466	14	215	1607	Cholula Puebla	Fr. Francisco Enríquez de Rivera.	Por casarse siendo padre (AGN, 1607a).
455	34	1-4	1612	Nicaragua	Fr. Juan Agredano.	Por irreverencia al Stto Oficio (AGN, 1612).
339	17	s/n	1621	Guatemala	Fr. Bernabé Cárcamo.	Fraile que no confesaba a los indios si no le daban cacao (AGN, 1621c).
369	17	25	1630	Zacatecas	Fr. Diego de Herrera.	Por celebrar la eucaristía empleando agua en lugar de vino (AGN, 1630).
467	42/ 43	203- 207	1607	Nicoya C.R./ Nicaragua	Fr. Baltazar de la Magdalena y Fr. Agustín de Zaballos.	por fingirse ministro del Santo Oficio (AGN, 1607b), y ministrar cargo de justicia en nombre del Sto. Oficio (AGN, 1607c).
474	32	466- 467	1610		Fr Lorenzo Cortés.	Por decir que pecar sacerdote con mujer no es pecado (AGN, 1610).
484	10	170	1617	Guatemala	Fr. Pedro de Bonilla.	Dijo que por el puro olfato podía saber quién venía a una legua de distancia y si era cojo o tuerto (AGN, 1617).
486	23	109- 110	1620	Mérida	Fr. Alonso Valencia.	Por palabras vs la fe y afirmar que no existen los santos (AGN, 1620).
486	24	111- 118	1621	Mérida	Fr. Pedro González de Molina.	por decir que era mejor estar casado que ser religioso (AGN, 1621d).
510	17	1	1625	Zapotlán	Fr. Francisco de Barrio.	Quien dijo a otro fraile proposiciones malsonantes (AGN 1625).

**Categoría c .- La solicitud franciscana.**

Vol.	Exp.	Fs.	Año	Lugar	Personajes	La solicitud franciscana
486	26	127	1621	Santiago Suguripu	fr Francisco de Carmona.	Por solicitar a una india que pecara con él (AGN, 1621e).
1568	19		1627	Guatemala	Una mulata acusa a fr. Luis de Moralespor solicitar a otra mulata.	Leonor de Celada acusa al fraile por solicitar a cambio de chocolate a otra mulata (Ysabel), Leonor despechada abrió el confesionario y los descubrió a ambos en el acto (AGN, 1627).
1568	165		1629		María de Ujeda acusa a Fr, Blas y a otro religioso.	Por solicitud, por dar chocolate a una mujer, llevarla al confesionario y tocarle los senos y otras partes (AGN, 1629).

## ANEXO G.- Variaciones del conjuro te miro y te ato.

Citadas en el trabajo de tesis de *Acevedo López (2019)*.

Variación	Contenido del conjuro	
<b>1ra. Variación:</b> (AGN, 1604, como se cita en Acevedo, 2019 p. 499).	Con dos te miro y con tres te ato, Padre, Hijo y Espíritu [sic], Santo, un solo Dios verdadero	que vengas a mí tan ledo y quedo como Christo [sic], fue al matadero.
<b>2da. Variación:</b> (AGN, 1627, como se cita en Acevedo, 2019, p.393).	Con dos te miro, con siete te prendo, el corasón [sic], te parto, la sangre te bebo,	la pas [sic], que tubo la Señora de los Ángeles con su hijo presioso [sic],, la tengas tú conmigo.
<b>3ra. Variación:</b> (AGN, 1652, como se cita en Acevedo, 2019, p.74).	Con dos te miro, con dos te ato, la sangre te bebo y el corazón te ato.	
<b>4ta. Variación:</b> (AGN, 1593, como se cita en Acevedo, 2019 pp. 500-501).	Con çinco de açoto, con dos te ligo y te ato; tu sangre te bevo [sic], tu coraçón [sic] parto.	Conjúrote [sic], con Dios y con esta cruz, que me quieras y me ames, como el alva a la luz.
<b>5ta. Variación:</b> (AGN, 1668, como se cita en Acevedo, 2019 p. 384).	Mateo Andrés, yo te ato, yo te encanto, con la virgen María y el espíritu santo.	