

# ANALES DE ANTROPOLOGÍA

Volumen 48-I

Enero 2014



ISSN 0185-1225



**IIA**  
INSTITUTO DE  
INVESTIGACIONES  
ANTROPOLÓGICAS

Fecha de recepción: 20 de mayo de 2013.  
Fecha de aceptación: 15 de octubre de 2013.

## UN VERTIGINOSO VIAJE ETNOHISTÓRICO DENTRO DE LOS “IMAGINARIOS ALIMENTARIOS” EN EL SIMBOLISMO DEL CACAO EN MÉXICO

*Jiapsy Arias González*

Universidad Autónoma de la Ciudad de México, Academia de Estudios Sociales e Históricos  
Universidad Nacional Autónoma de México, Posgrado en Antropología

*Resumen:* Dentro de la antropología de la alimentación, la dimensión cultural es de vital importancia para entender diferentes ideologías en los significados de los alimentos, ya que éstos motivan preferencias o aversiones en cada persona o sociedad, creando manifestaciones culturales llamadas “imaginarios” que son fundamentales para entender la diversidad en las maneras de comer.

Cocinar y alimentarse, además de preparar y degustar los alimentos, introduce funciones especializadas, así como placeres y responsabilidades compartidas, crea vínculos sociales que van más allá del simple hecho de compartir una comida. También es primordial dentro de la individualidad del ser humano, ya que el alimento varía según el estado de ánimo; no es lo mismo cuando se come triste, enojado, feliz o frustrado; dentro de la religión, el acto de alimentarse desempeña un papel preponderante en los diversos momentos sacramentales de las sociedades, incluso algunos productos son sagrados o profanos por su simbolismo.

Explicaré el caso de nuestro ancestral cacao en México, ya que tuvo diversos usos dentro de la alimentación tanto para el cuerpo físico como para el estado anímico. Analizaré los posibles significados que se le han otorgado.

*Palabras clave:* imaginarios alimentarios; simbolismo; cacao en México; chocolate.

## AN ETHNOHISTORICAL JOURNEY INTO THE IMAGINARY OF CACAO CONSUMPTION IN MEXICO

*Abstract:* Within the anthropology of food, cultural dimension is vital to understand different ideologies in the meanings of food, as they create preferences or aversions in any person or society, cultural events called “imaginaries”, and these are the key elements to understand the diversity of eating ways.

Cooking and eating, as well as preparing and tasting food, introduce specialized functions and pleasures and shared responsibilities, create social bonds that go beyond the simple

act of sharing a meal. It is also important within the human individuality, as the food varies according to the mood: it is not the same eating when sad, angry, happy, or frustrated; in religion, the act of feeding plays a role in the various sacramental acts of societies, even some products are sacred or profane by its symbolism.

This will be explained by the case of our ancestral cocoa in Mexico, for it had several food uses within both the physical body and the mood. Then there I will discuss its possible meanings.

*Keywords:* food imaginaries; symbolism; cacao in Mexico; chocolate.

*Únicamente la imaginación me informa lo que puede ser,  
y eso es suficiente para levantar un poco la terrible prohibición.  
Suficiente para que me abandone a ella sin temor a equivocarme*  
André Breton

## INTRODUCCIÓN

*Theobroma cacao* es el nombre científico muy singular que describe muchos aspectos de la historia de un producto alimentario que se ha cimentado en diferentes culturas que lo conocen, tanto por sus propiedades de curación como por su degustación, pero sobre todo por los efectos que causa en el ser humano. Ha tenido infinidad de leyendas, prohibiciones, mitos, miedos, respetos, devociones, tabúes, cuentos, narraciones, poemas, canciones, oraciones, panegíricos, etcétera.

Así, me di a la tarea de presentar en este pequeño y vertiginoso artículo un análisis sobre el imaginario del cacao, especialmente dentro de la alimentación a través de la época prehispánica. Pero para ello es pertinente hablar primero sobre el concepto que se va a estudiar: el imaginario alimentario.

## EL PROBLEMA

Al tener diferentes charlas con algunos colegas antropólogos, historiadores, sociólogos, geógrafos, químicos, biólogos y demás estudiosos en sus materias, me preguntaban: “¿Qué estudiaste? ¿Cuál es tu especialización?”, yo les contestaba: “Etnohistoria” –sin comentarios–, entonces añadía: “Antropología de la alimentación”, y ellos me decían, después de una sonrisa algo malévola y medio burlona: “¡Ah, tú te dedicas a cocinar y a elaborar recetas!”

Al principio me provocaba un cierto enfado, pero después me daba gusto porque eso significaba varias cosas: que disfrutábamos de poca demanda y eso representaba más oportunidad laboral para nosotros y que teníamos la gran responsabilidad de armar metodologías, técnicas y por supuesto discurrir en México

algo que han entendido siempre como “cocinar y hacer recetas”. Pero después se acrecentó el problema cuando se puso de moda “el hacer recetas y cocinarlas”, al designarse una parte de nuestra alimentación Patrimonio de la Humanidad. Entonces, la mayoría de la población comenzó a “estudiar” sobre alimentación, cocinando y describiendo recetas. ¡Menudo embrollo al que nos enfrentábamos!

Las herencias culinarias son algo más que un conjunto de recetas curiosas, elaboraciones entretenidas o elementos exóticos. A través de dichas recetas, las personas muestran actitudes hacia la comida que han sido aprendidas dentro de sus redes sociales, ya sea en la familia, en un grupo étnico, en la clase social o en la comunidad local. De hecho, la alimentación es el primer aprendizaje social del hombre.

El ser humano no come todo lo que está a su alcance, ni su estómago es capaz de asimilar todo aquello que se encuentra disponible, o como nos muestra Marvin Harris (1994: 11-12), muchas sustancias que los seres humanos no consumen son perfectamente comestibles, desde un punto de vista biológico, lo que se demuestra a través del hecho de que algunas sociedades coman lo que otras rechazan; el género humano es, a la vez que omnívoro, selectivo; está obligado a alimentarse, pero entre la gran variedad de posibilidades que se le presentan, acostumbra elegir y jerarquizar. En el momento de introducir el alimento a la boca, la persona pone en marcha procesos naturales fisiológicos; del mismo modo también emanan otros términos: los culturales. Así, paralelamente vinculados, constituyen las condicionantes del comportamiento alimentario humano. De la misma forma, Mary Douglas (1973: 145) mencionó que la elección del alimento está ligada a la satisfacción de las necesidades del cuerpo, pero también es expresión indiscutible del orden cultural y social, por ser ésta humana.

Las prácticas alimentarias de orden cultural son un reflejo de los elementos impuestos por la sociedad para designar algo como un alimento, mismas que implican una serie de signos y símbolos que dan significado a un producto o una elaboración, un determinado entendimiento para esa cultura, así que en cada tiempo y en cada sociedad, existirá infinidad de procesos de significación aleatoria, que se deben estudiar para entender a fondo el alimento inmerso en su tiempo y cultura.

Para estudiar el “imaginario”, retomé a Cornelius Castoriadis (1989); él ha creado una conceptualización y análisis de las instituciones, a través de lo que llama “imaginario social”, para referirse a un estilo de concebir el mundo, propio de una sociedad en particular y de un momento histórico. Identifica el imaginario como un “magma de significaciones imaginarias sociales”, que regula los discursos, las prácticas, los deseos y los sentires de un conjunto identitario de sujetos. La interpretación que crea para sí una sociedad constituye su identidad; la interpretación

interna de ese mundo creado por la sociedad genera una cadena de significaciones que constituyen “el magma” de las pautas de su específica organización social. Por lo tanto, el imaginario social es la configuración de significaciones históricas que permiten que los sujetos pertenecientes a una sociedad distingan su propio mundo del de los otros, otorgándole una capacidad de alteridad que los identifica y les permite diferenciarse de otros grupos sociales o de otras épocas (*ibidem*: 179-181).

Es decir, una sociedad es una manera de vivir el mundo y de crear su propio tiempo, pero a la vez es una manera de destruir su mundo. Todo lo imaginario de una sociedad está relacionado con su componente simbólico. Explica Castoriadis (2001) que todo lo que se nos presenta, en el mundo social histórico, está indisolublemente tejido con lo simbólico; sin embargo, se reconoce que la existencia no es posible fuera de la red simbólica de esa sociedad que la construyó.

Por lo tanto, los significados atribuidos a los alimentos son convenciones y formas “instituidas” acordadas respecto al uso; son socialmente funcionales, unen a aquellos que los respetan y señalan a los que no lo hacen. Los alimentos permitidos atraen una identidad, los excluidos ayudan aún más a definirla.

Una vez explicado el laborioso e intrínseco concepto, lo pondré en práctica explicándolo a través de nuestro apreciado cacao, mejor conocido por su elaboración principal como chocolate.

#### EL PLANTEAMIENTO Y LA DISERTACIÓN

Escritos van y escritos vienen sobre tan cotizado producto, existe un sinnúmero de ellos: los hay de corte bioquímico, nutricional, histórico, médico, antropológico, geográfico, por supuesto gastronómico, económico, incluso matemáticos y astronómicos. Hasta los títulos para designar los escritos son elocuentes: por ejemplo, dentro de la historia, hay un libro llamado: *Historia del chocolate en México* (González de la Vara 1992). Poco después aparece en 1996 uno llamado –en la versión original en inglés–: *La “verdadera” historia del chocolate* (Coe y Coe 1999), y lo más curioso es que, en su mayoría, los artículos relacionados con el cacao hacen referencia al segundo libro. Aún así, ninguno de ellos ha conseguido saber el origen exacto del cacao, que afortunadamente, por ser un producto tan versátil, ha permitido ser el objeto de infinidad de estudios.

Para analizar uno de los objetivos de la etnohistoria, que es la reconstrucción de procesos histórico-culturales, es necesario profundizar en el contexto de los alimentos que ingerían, los que no se consumían, en dónde los degustaban, en qué lugares los adquirirían y el porqué de estas decisiones; es decir, la manera en que estas sociedades conciben el alimento, analógicamente se tiene que pasar

por una aceptación cultural como: reglas, moralidad, sentimientos y sensaciones, ya que si no, no se acepta como tal; es inevitable incluir los elementos objetivos, entendidos como los víveres, enseres, técnicas, etcétera, y los subjetivos, comprendidos como los humanos, que mediante sus costumbres, creencias, tradiciones y hábitos, transforman y dan significado cultural al alimento. Estos factores se encuentran dentro de un proceso intrínsecamente ligado al sistema de alimentación. Así pues, rápidamente pondremos la atención en el imaginario del cacao en la época prehispánica (Arias 2007: 63-64).

No podemos iniciar este documento con el origen del cacao y mucho menos profundizar en su domesticación, ya que no es el objetivo, y si entramos en detalle no nos alcanzaría el espacio de esta publicación; para ello, hago la invitación a leer los dos libros anteriormente citados. No obstante, retomaremos la importancia de este producto y por supuesto su uso y elaboración. No hay más que analizar las diferentes crónicas del siglo XVI y algunos códices, como el *Mendocino*, la *Matrícula de tributos*, el *Dresde*, el *Troano*, el *Madrid*, el *Féjervary*, el *Nutall*, el *Badiano*, el *Florentino*, entre otros, sin olvidar algunos ornamentos, enseres, estelas, esculturas, pinturas o pictografías y detalles en diversas estructuras arqueológicas.

Pero sí es importante resaltar que los primeros usos de los que se tiene registro se encuentran en el sur de América, en la cuenca de los ríos Orinoco y Amazonas, hasta las regiones de Costa Rica. Se considera que las primeras elaboraciones que los humanos le dieron fueron mediante la fermentación de la fruta. Los habitantes de la Amazonia usaron las partes carnosas de la mazorca del cacao como alimento para preparar una bebida fermentada y la corteza para una infusión medicinal. Pero la domesticación como tal de *Theobroma cacao*, según los Coe (*op. cit.*: 34-37), se halla en Mesoamérica, considerando su elaboración y uso, tanto alimentario como de salud y, sobre todo, de esparcimiento y relajación, especialmente difundido por los mayas.

Cabe mencionar que hay indicios de una especie cultivada en Mesoamérica conocida científicamente como *Theobroma bicolor* que por su parecido se confunde con *Theobroma cacao*; López (s/d)<sup>1</sup> menciona que es una especie silvestre nativa de Mesoamérica. En Guatemala, se encuentra en San Marcos, Alta Verapaz y Mazatenango, su fruto es comestible, la pulpa puede ser consumida en crudo

<sup>1</sup> La autora hace una pequeña pero importante referencia sobre las investigaciones del *pataxte* en una página de internet (ver referencias), incluso señala que: “El 90 % de los debates arqueológicos e iconográficos sobre el Cacao, dejan de mencionar el *Pataxte*, lo cual conduce a la conclusión de que la mayoría de los autores no son conscientes de que el árbol de *Pataxte* es totalmente diferente al árbol de Cacao (los frutos son muy similares pero los árboles son muy diferentes entre ellos)”, además de que “se ha observado que algunas de las efigies de cacao (efigies cerámicas de los frutos), del Clásico Tardío, pueden ser *Pataxte* y no Cacao”.

y la semilla se tuesta y se muele para elaborar bebidas calientes o frías parecidas al cacao. Los frutos son leñosos, elipsoides u ovados y acostillados, de color verde amarillento; al madurar se torna de un color oscuro, inclusive se nombra en el *Popol Vuh* como *pataxte*, y también en algunos lugares de Tabasco y Chiapas lo consumen en la actualidad como dulce y como bebida.

Encontramos los imaginarios inmersos hasta en la designación del nombre, por ejemplo: mencionan Mariaca y Hernández (1992: 7-9) que la voz maya *cacau*, *kaḱau* o *kaḱaw* es una palabra en préstamo de la familia mixezoqueana que posiblemente hayan usado los olmecas hacia 1000 aC; el radical *cau* se halla en las formas *choc*, *chauc* y *chac*, que identifican al rayo, relacionado con el fuego, la fuerza y el color rojo. Y si observamos algunas propiedades y colores de la planta, así es como se manifiesta en varias fuentes primarias y en los llamados vasos mayas.

Posteriormente, González de la Vara (*op.cit.*: 9) refiere una leyenda que narra que:

Quetzalcóatl, dios del aire y de los vientos, dio como obsequio a los toltecas un árbol de cacao (*cacau cuahuatl*), que había robado a otros dioses y que de sus semillas se elaboraba una bebida que sólo sus criaturas amadas eran dignas de beber, también fue él quien enseñó a las mujeres a tostar las semillas del cacao, a molerlas y a añadir a la masa, agua y flores para perfumarlo. Los gobernantes de diversas culturas como la de los tlaxcaltecas, los mexicas, los mayas, entre otros, lo consumían en gran cantidad, a éstos últimos se le atribuye su nombre que, deriva de “*kaḱau*” que significa jugo amargo, posteriormente a esta palabra los nahuas le agregaron el sufijo “*atl*”, que quiere decir agua, lo que dio como resultado “*cacahuatl*”; el vocablo chocolate se usó después de la llegada de los españoles, y tiene un origen híbrido: “*choḱaw* o *chockal*” en maya, que significa caliente y “*haá*”, que es líquido o bebida; la otra versión, y por cierto, la que hasta ahora ha sido la más convincente, viene del náhuatl “*xocolatl*”, compuesto de “*xococ*”, agrio o ácido y de “*atl*”, agua.

De acuerdo con la mitología maya, Kukulcán les dio el cacao a los mayas después de la creación de la humanidad, hecha de maíz (*ixim*) por la diosa Xmucané. Los mayas celebraban un festival anual en abril para honrar al dios del cacao, EkChuah, que incluía ofrendas de cacao, plumas e incienso (Coe y Coe 1999: 54-55, Furst 1977: 88).

También, me encontré con otra versión muy curiosa referida por el fraile inglés Thomas Gage, que llegó a tierras novohispanas en el siglo XVII (1994: 260) y que, por cierto, era un goloso del chocolate; en ella nos apunta:

la palabra “chocolate”, es india, compuesta de *ate* o de *atl*, que en lengua mexicana quiere decir “agua”, y del ruido que hace el agua en la vasija donde se echa el chocolate que al hervir parece que repite *choco*, *choco*, *choco*, cuando se bate con el molinillo, hasta que sube la espuma a borbotones.

Los mexicas acostumbraban moler los granos en seco con maíz, obteniendo un polvo llamado *cacahuapinolli*. Sin embargo, el uso gastronómico más importante del cacao era la preparación de una bebida fría refrescante, estimulante, algo amarga que se obtenía moliendo los granos y disolviéndolos en agua, a la que los cronistas españoles describen como “una espuma muy sabrosa”.

El proceso básico para la preparación era muy simple; según fray Bernardino de Sahagún (*op. cit.*: 253):

muélenlo primero de este modo: que la primera vez muele o machuca las almendras; la segunda vez un poco más molidas; y la tercera vez y muy postrera muy molidas, mézclense con granos de maíz muy cocidos y lavados, y así cocidos y mezclados les echaban agua en un vaso; y si les echan poca, hacen lindo cacao; y si mucha, no hace espuma, ya que para hacerlo bien se hace y guarda lo siguiente: conviene a saber, que se cuele, después...se levanta para que chorree y con esto se levanta la espuma, y se echa aparte, y a la veces espécese demasiado y mézclense con agua después de molido, y el que lo sabe hacer bien hecho y lindo, y tal, que sólo los señores le beben, blanco, espumoso, bermejo, colorado y puro, sin mucha masa (figura 1).

A partir de esta receta se agregaban otros ingredientes o se variaba algún paso de su elaboración para obtener diferentes resultados; también se bebía solo, sin maíz, o se le añadían hierbas, frutos y flores. Para endulzarlo se acostumbraba la miel y se aromatizaba con vainilla, en ocasiones se utilizaba el achiote para



Figura 1. Códice Florentino, libro décimo, f. 70, capítulo 26, siglo XVI.  
*Haciendo buen cacao* (digitalización del dominio público).



Figura 2. *Fragmento de Códice Tudela, siglo XVI. Mujer mexicana formando espuma de cacao* (digitalización del dominio público).

teñirlo y llegaba a consumirse con chile; el chocolate caliente o tibio se conocía como cacao cocido, era poco común y se le consideraba un gran manjar (figura 2).

Bernal Díaz del Castillo (2005: 167) describe las costumbres de consumo del alimento del sobrino de Ahuitzotl e hijo de Axayacatl: Moteuczoma Xocoyotzin:<sup>2</sup>

Traían en unas como a manera de copas de oro fino con cierta bebida hecha del mismo cacao; decían que era para tener acceso con mujeres y entonces no mirábamos en ello; mas lo que yo vi que traían sobre cincuenta jarros grandes hechos de buen cacao, con su espuma, y de aquello bebía, y las mujeres le servían al beber con gran acato.

Según González de la Vara (*op. cit.*: 8-9), entre los siglos II y III dC los mayas habían descubierto el cacao a través del comercio que realizaban con las regiones sureñas de Centroamérica. La huella arqueológica más antigua que nos habla del

<sup>2</sup> La triple Alianza, formada en 1440, fue muy importante para la propagación del cacao en el Altiplano, ya que una vez que derrotaron a Chalco, inició una etapa de expansionismo por medio de las conquistas militares, por las cuales ganaban extensión territorial y dominio político en el centro y el sur de México hasta el oeste del istmo de Tehuantepec, llegando por el Soconusco, hasta la provincia de Chiappan en los límites de la actual República de Guatemala, tierras totalmente cacaoteras hasta nuestros días (Carrasco 1996: 64).

cacao ya como una bebida es un recipiente hallado en la tumba 19 de Río Azul, ciudad maya ubicada en la frontera de Belice con México y Guatemala, fechada en el siglo V dC. En su interior se encontraron restos de una bebida preparada con cacao y en su exterior dos símbolos fonéticos que representaban la palabra *kaꜱaw* (figuras 3-5).

Volviendo a Sahagún (*op. cit.*: 423), menciona que entre los mexicas tenochcas, sólo los nobles y los que se habían distinguido en la guerra tenían derecho a consumir bebidas de cacao sin permiso alguno; la mayor parte de la población sólo podía tomarlo en ciertas ceremonias y “si sin licencia lo bebían, costábales hasta la vida”, por eso se llegó a conocer entre los mexicas como: *yollotlieztli*, “precio de sangre y corazón”.

En 1753 Carl Von Linné le asignó al cacao el nombre científico que se usa hasta la actualidad, curiosamente a partir del imaginario de las culturas Mesoamericanas, llamándole *Theobroma cacao*: *theos*, dios; *brōma*, alimento, “el alimento de los dioses” (Coe y Coe *op. cit.*: 24) (figura 6).

El cacao se utilizaba también para contrarrestar enfermedades, estimular el apetito, aumentar la resistencia física o el vigor sexual y para reducir la fatiga, como lo mencionan algunas fojas del *Códice Badiano* (Cárcer y Disdier 2008).

En la zona maya se le usó para la curación de llagas y heridas a través de la aplicación de enemas o como psicotrópico. Los itzaes introdujeron su uso como moneda (Coe y Coe 1999: 54-55, Furst 1977: 88).

Diversos investigadores, como Barrera Rubio y Taube (1987), Smet (1985), Furst y Coe (1977), han estudiado el uso de los enemas en las culturas mayas. Afirman que los mayas desde finales del Preclásico preparaban el chocolate, conteniendo algo de mucílago fermentado de la misma almendra, al cual le agregaban algunas clases de hongos de tierras altas, los cuales se exponían al sol y se martajaban; algunas especies poseen una sustancia alcaloide denominada psilocibina, y sus efectos son similares a los que produce el LSD; especies de este tipo son el *Psilocibe cubensis* y el *Psilocibe semilanceata*, nombradas por los mayas como “carne de los dioses”.

A eso se aúna que el cacao que contiene, según Viviant (s/d), además de 22 % de las grasas que provienen de la manteca de cacao, hidratos de carbono y proteínas y, en menor proporción, minerales como magnesio, fósforo, potasio, teobromina —el principal alcaloide del grano de cacao—, cafeína, compuestos antioxidantes, como los polifenoles y agua. Su valor calórico elevado se debe fundamentalmente a la alta proporción de grasas y azúcares (520 Kcal/100 gr, en promedio).

Justin Kerr señala que, al introducirse el líquido en forma de lavativa, el contenido alcohólico no tiene que pasar a través del estómago o del hígado, así



Figura 3. *Vasija de Río Azul, Guatemala, fechada en el siglo V dC, hallada en la tumba 19* (fotografía: Justin Kerr, en archivo fotográfico digital “A precolumbian portfolio”).

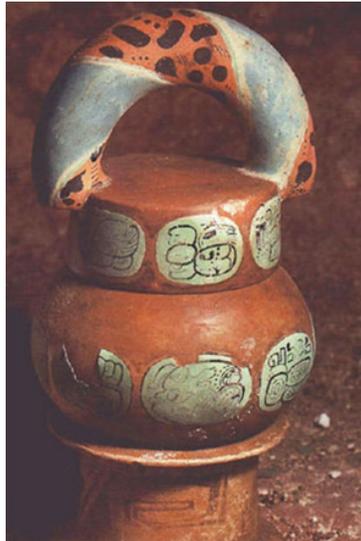


Figura 4. *Otro detalle del recipiente chocolatero anterior; cerámica estucada y pintada de Río Azul, con su pedestal. Según Coe (op. cit.: 65), esta vasija contuvo la bebida de chocolate, y su glifo aparece en la tapa enroscable* (fotografía: Justin Kerr, en archivo fotográfico digital “A precolumbian portfolio”).

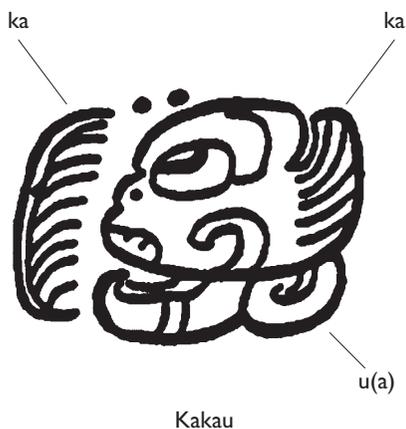


Figura 5. Glifo maya sobre cerámica del periodo Clásico, para la designación de *kaḱau* (fotografía: Justin Kerr, en archivo fotográfico digital “A precolumbian portfolio”).

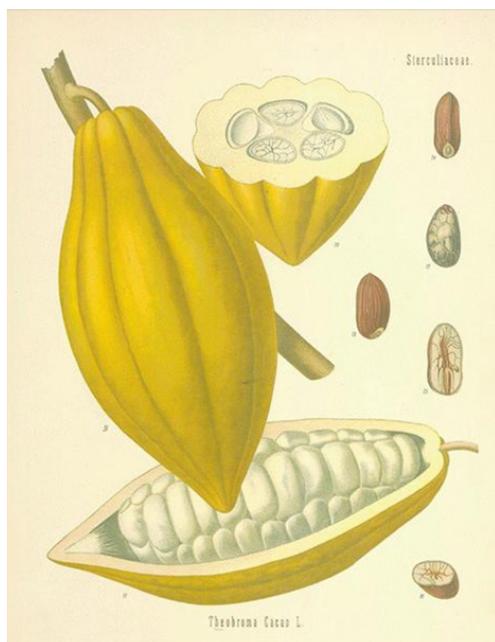


Figura 6. *Theobroma cacao*. Dibujo de Franz Eugen Köhler, de su obra *Koehlers Medizinal-Pflanzen in naturgetreuen Abbildungen kurz und Texte erläuternd* (Gera, Alemania 1887, libro 2, f. 459) (digitalización del dominio público).

que en su mayoría el alcohol llega directamente al torrente sanguíneo, provocando el efecto de euforia de una manera más rápida que si fuera en forma bebible. Los chamanes o sacerdotes mayas, por ejemplo, de esa manera podían estar en contacto con seres sobrenaturales, humanos, o animales, como lo muestra el mismo Kerr en su fantástica colección de fotografías, en el vaso K8763 (figura 7). Otro ejemplo se encuentra en una pieza de cerámica perteneciente a Escuintla, Chiapas, en donde por vía rectal con un calabazo se aplica un alucinógeno (figura 8).

Menciona Barrientos (2005: 174) que dentro de la iconografía olmeca se ha evidenciado también el uso de estas sustancias, sin embargo no se sabe si las usaban con cacao.

Aún podemos encontrar reminiscencias culturales de las bebidas prehispánicas del cacao y por supuesto la mayoría se encuentra en los estados de Tabasco, Chiapas, Yucatán, Campeche, Oaxaca, Puebla y Veracruz, que son los mayores productores de la planta, especialmente Tabasco. Entre ellas, se encuentran: el “pozol”, el “tejate”, el “taxcalate”, el “cacao”, el “pinole”, la “cacada”, el “polvillo”, el “popo”, la “tanchuca” y el “chorote” (figuras 9 y 10).

#### CONCLUSIONES

El hombre va hilando respuestas en el devenir de su existencia, va construyendo y deconstruyendo un imaginario en la búsqueda de un mundo ajustado a sus proyectos ideológico culturales. Y eso se encuentra en la forma de vivir del ser humano, así como en sus formas de concebir su alimento.



Figura 7. *Preparando enema, detalle fotográfico del vaso maya* (fotografía de Justin Kerr, en archivo fotográfico digital “A precolumbian portfolio”).



Figura 8. *Aplicando enema. Cerámica maya de Escuintla, Chiapas* (fotografía de Justin Kerr, en archivo fotográfico digital “A precolumbian portfolio”).



Figura 9. *Vendedoras de “cacao frío” en la entrada al atrio de la iglesia de Tonanzintla, Puebla.* Se cree que es de buena suerte ofrecerlo al cliente, especialmente si es un niño o una mujer (fotografía de Jiapsy Arias, 6 de febrero de 2010).



Figura 10. Bebida de “pozol”, acompañada con “orejas de mico”. Comalcalco, Tabasco  
(fotografía de Jiapsy Arias, 8 de noviembre de 2011).

La alimentación forma parte importante de un modo de vida, desde lo material u orgánico hasta la dimensión espiritual y religiosa.

Los alimentos responden a una jerarquía de valores y significados ideológicos y materiales que ejemplifican la expresión de poder ostentado por una minoría de linajes familiares sobre una mayoría social, esto se puede observar muy fácilmente en el hecho de que sólo determinadas personas de posición social alta podían degustar el cacao o aplicarlo en forma de enema. El régimen alimentario puede estudiarse como un factor que cohesiona y refuerza una identidad sociocultural.

El paso de lo imaginario a lo simbólico es el verdadero ejercicio de opinión, de análisis, no importa quién lo haga, siempre será individual, objetivado en el consenso colectivo.

Lo simbólico articula nuevas posibilidades de representación y resignificación que recrean al sujeto y lo que él piensa en un proceso dinámico de atribución de significados y de significaciones compartidas, lo dota de posibilidades de existencia, de mediación; en otras palabras, lo hace razonable, y qué mejor que analizarlo bajo la mirada delatadora, entre algunos ejemplos, del imaginario del cacao en la época prehispánica.

## REFERENCIAS

ARIAS, JIAPSY

- 2002 [fonograma] *Dulcería mexicana, arte e historia*, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, Instituto Nacional de Antropología e Historia (Testimonio musical de México, 31), México.
- 2007 *Los místicos sabores del convento: las monjas Clarisas Urbanistas y sus hábitos alimentarios en Querétaro, siglos XVII y XVIII*, Gobierno del Estado de Querétaro, Querétaro.

BARRERA RUBIO, ALFREDO Y KARL A. TAUBE

- 1987 Los relieves de San Diego: nuevas perspectivas, *Boletín de la Escuela de Ciencias Antropológicas de la Universidad de Yucatán*, 83: 3-18.

BARRIENTOS, TOMÁS

- 2005 [en línea] "Ideología y religión en Mesoamérica", *Mesoamérica*, Universidad Mesoamericana, Guatemala: 161-179, <<http://www.umes.edu.gt/libros/MESOAMERICA.pdf>> [consulta: 21 de abril de 2013].

BRETON, ANDRÉ

- 1947 *Second manifeste du surréalisme*, Saggittaire, París.

CÁRCER Y DISDIER, MARIANO DE

- 1995 *Apuntes para la historia de la transculturación Indoespañola*, Universidad Nacional Autónoma de México, México.
- 2008 [DVD-ROM] *Códice de la Cruz Badiano*, Instituto Nacional de Antropología e Historia (Códices de México, 7), México.

CARRASCO, PEDRO

- 1996 *Estructura político-territorial del Imperio tenochca. La Triple Alianza de Tenochtitlán, Tezcoco y Tlacopan*, Fondo de Cultura Económica, El Colegio de México, México.

CASTORIADIS, CORNELIUS

- 1989 *La institución imaginaria de la Sociedad: el imaginario social y la institucionalización*, 2 vols., Tusquets, Barcelona.
- 2001 *Figuras de lo pensable*, Fondo de Cultura Económica, Buenos Aires.

COE, SOPHIE Y MICHAEL D. COE

- 1999 *La verdadera historia del chocolate*, Fondo de Cultura Económica, México.

DURÁN, DIEGO, FRAY

- 2002 *Historia de las Indias de Nueva España e Islas de Tierra Firme*, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes (Cien de México, 2), México.

CROSBY, ALFRED W.

- 1991 *El intercambio transoceánico: consecuencias biológicas y culturales a partir de 1492*, Universidad Nacional Autónoma de México, México.

DÍAZ DEL CASTILLO, BERNAL

- 2005 *Historia verdadera de la conquista de la Nueva España*, Porrúa (Sepan cuantos...), México.

DOUGLAS, MARY

- 1973 *Pureza y Peligro*, Siglo Veintiuno, Madrid.

FURST, PETER T. Y MICHAEL D. COE

- 1977 Ritual Enemas, *Natural History*, 86 (3): 88-91.

GAGE, THOMAS

- 1994 *Nuevo reconocimiento de las Indias Occidentales*, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes (Mirada viajera), México.

GONZÁLEZ DE LA VARA, MARTÍN

- 1992 *Historia del chocolate en México*, Maas, México.

HARRIS, MARVIN

- 1994 *Bueno para comer*, Alianza (Biblioteca temática Alianza), Madrid.

LEÓN PINELO, ANTONIO DE

- 1994 *Question moral: si el chocolate quebranta el ayuno eclesiástico*, facsímil de la primera edición en 1636 de Madrid, Centro de Estudios de Historia de México, México.

LÓPEZ, ANAITÉ

- s.d. [en línea] “Etapas de desarrollo de *Theobroma bicolor* Bonpl.”, Maya-Archaeology, <[http://www.maya-archaeology.org/Mayas\\_etnobotanica\\_plantas\\_flores\\_frutos\\_semilla\\_Popol\\_Vuh/Fruto\\_Mayas\\_Theobroma\\_bicolor\\_pataxte\\_cacao\\_mesoamerica\\_Guatemala\\_Mexico\\_Belize\\_Honduras.php](http://www.maya-archaeology.org/Mayas_etnobotanica_plantas_flores_frutos_semilla_Popol_Vuh/Fruto_Mayas_Theobroma_bicolor_pataxte_cacao_mesoamerica_Guatemala_Mexico_Belize_Honduras.php)> [consulta: 30 de abril de 2013].

MARIACA MÉNDEZ, RAMÓN Y EFRAIM HERNÁNDEZ XOLOCOTZI

1992 Origen y domesticación del cacao (*Theobroma cacao L.*), *Tierra y Agua. La antropología en Tabasco*, 3: 7-19.

KERR, JUSTIN

s.d. [en línea] “Maya vase”, Maya Vase Database, <[http://research.mayavase.com/kermaya\\_hires.php?vase=8763](http://research.mayavase.com/kermaya_hires.php?vase=8763)> [consulta: 21 de abril de 2013].

POPOL VUH

1964 *Popol Vuh. Las antiguas historias del Quiché*, trad. de Adrián Recinos, 7ª ed., Fondo de Cultura Económica, México.

SAHAGÚN, BERNARDINO DE

1999 *Historia general de las cosas de Nueva España*, Porrúa (Sepan cuantos..., 300), México

SMET, PETER A. G. M. DE

1985 *Ritual Enemas and Snuffs in the Americas*, Centrum voor Studie en Documentatie van Latijns Amerika (Latin American Studies, 33), Ámsterdam.

VIVIANI, VIVIANA

s.d. [en línea] “Chocolate, sus mitos y verdades”, Nutrinform.com, <<http://www.nutrinform.com.ar/biblioteca/monografias/gen04-01.pdf>> [consulta: 12 de marzo de 2013].

Fotografías de las figuras 3, 4, 5, 7 y 8

<http://research.mayavase.com/kerrportfolio.html>

