



ISSN: 1390-5775
ISSN-e: 2661-6696

Más allá de una bebida tradicional: El cacao y su valor como medio de cambio en vísperas de la conquista y durante el siglo XVI en la Nueva España.

Beyond a traditional drink: cocoa and its value as a means of exchange on the eve of the conquest and during the 16th century.¹

Daniela Maya Soto

<https://orcid.org/0000-0001-6601-3152>

dany_maya@outlook.com²

Marcelino Castillo Nechar

<https://orcid.org/0000-0003-4894-8813>

mcastillon@uaemex.mx³

Enrique Guadarrama Tavira

<https://orcid.org/0000-0001-5647-9848>

egtavira@yahoo.com.mx⁴

Universidad Autónoma del Estado de México, México.

¹ Manuscrito recibido el 16 de mayo del 2023, y aceptado tras revisión editorial y de pares doble ciego el 16 de octubre del 2023. Kalpana Revista de Investigación. no. 25. Publicación Semestral (diciembre-2023) ISSN-e: 2661-6696 ISSN: 1390-5775.

² Investigadora en la Facultad de Turismo y Gastronomía de la Universidad Autónoma del Estado de México. Beneficiaria del programa Investigadoras e Investigadores 2023 del Consejo Mexiquense de Ciencia y Tecnología- EDOMÉX.

³ Profesor-Investigador de tiempo completo en la Facultad de Turismo y Gastronomía de la Universidad Autónoma del Estado de México.

⁴ Profesor-Investigador de tiempo completo en la Facultad de Turismo y Gastronomía de la Universidad Autónoma del Estado de México.

Resumen

En el contexto histórico de las civilizaciones prehispánicas y coloniales, el cacao se presenta como un elemento de gran versatilidad, desempeñando un papel no solo como fuente de alimento o bebida de élite, sino también como un medio de intercambio en las transacciones comerciales. El objetivo central de este estudio es examinar con detenimiento el cacao como moneda en las épocas prehispánica y colonial, con el propósito de comprender sus funciones, significados y cómo evolucionó a lo largo del tiempo. La metodología comprende una cuidadosa selección de fuentes primarias que documentan el uso del cacao como moneda. Posteriormente, se sitúa al cacao en su contexto histórico y económico para llevar a cabo un análisis comparativo entre ambos periodos. Esta comparación revela patrones de continuidad y cambio en su utilización como medio de intercambio, demostrando su capacidad de adaptación a lo largo del tiempo. Aunque las limitaciones de las fuentes primarias introducen desafíos, los hallazgos de este estudio resaltan la relevancia del cacao en las civilizaciones precolombinas, influyendo en aspectos culturales, religiosos, sociales y económicos. Las cualidades del cacao lo convirtieron en una moneda idónea, y su persistencia tras la conquista refleja su arraigo y adaptabilidad en entornos cambiantes, evidenciando estructuras sociales y valores culturales fundamentales.

Palabras clave: cacao, moneda, intercambio, Mesoamérica, Nueva España

Abstract

In the historical context of pre-Hispanic and colonial civilizations, cocoa is presented as an element of great versatility, playing a role not only as a source of elite food or drink, but also as a means of exchange in commercial transactions. The central objective of this study is to carefully examine cocoa as currency in pre-Hispanic and colonial times, with the purpose of understanding its functions, meanings and how it evolved over time. This methodology includes a careful selection of primary sources that document the use of cocoa as currency. Subsequently, cocoa is placed in its historical and economic context to conduct a comparative analysis between both periods. This comparison reveals patterns of continuity and change in its use as a medium of exchange, demonstrating its ability to adapt over time. Although the limitations of primary sources introduce challenges, the findings of this study highlight the relevance of cocoa in pre-Columbian civilizations, influencing cultural, religious, social, and economic aspects. The qualities of cocoa made it an ideal currency, and its persistence after the conquest reflects its roots and adaptability in changing environments, evidencing fundamental social structures and cultural values.

Keywords: cocoa, currency, exchange, Mesoamerica, New Spain

Introducción

Un bien material carece de valor de intercambio hasta que se le asigna un significado colectivo y surge una demanda. Su costo de adquisición se fija en función de la diversidad de sus usos, su abundancia o escasez (Bauer, 2002). Se pueden destacar dos tipos de bienes materiales: los primeros son los de uso habitual, aquellos que son vitales para satisfacer las necesidades básicas de alimentación, vestimenta y vivienda. El segundo grupo de bienes son los que dan posición social, económica y política, es decir, son los bienes que poseen rareza, funcionan como símbolo de prestigio y generan admiración entre aquellos que no cuentan con acceso a ellos (Braudel, 1984). Esta noción de bienes que transmiten estatus y prestigio se

relaciona con la importancia de la agricultura en la satisfacción de las necesidades humanas. El cultivo no sólo ha sido fundamental para el sustento básico, sino que también ha tenido un impacto transformador en la organización económica y social de las civilizaciones mesoamericanas. De hecho, el cultivo fue la base que permitió un progreso en el bienestar material y contribuyó al desarrollo de sociedades más avanzadas (McClung & Zurita, 1994, 210).

El crecimiento demográfico en Mesoamérica estuvo vinculado con el entorno, a los suministros de agua y la fertilidad de las tierras que estaban a su alrededor. El desarrollo de cultivos requería la colaboración de todos los miembros de estas comunidades, además de una efectiva organización de las labores y responsabilidades relacionadas con la agricultura y la alimentación (Pounds, 1992, 137). La alimentación va más allá de la mera nutrición, actúa como un espejo de las relaciones sociales. La selección de comestibles refleja la constante búsqueda de prestigio, como apunta Bourdieu (1979), en cada elección alimentaria, se teje una compleja red de simbolismos. Gracias a los vestigios arqueológicos, ha sido posible establecer que el maíz, la calabaza, el chile y el frijol constituyeron los pilares fundamentales de la dieta prehispánica (Montúfar, 2013, 43). En cambio, el cacao se convirtió en un emblema de poder y rango social. Más allá de su uso como alimento o bebida, el cacao jugó un papel esencial en la economía de los pueblos mesoamericanos, pues también se empleaba como moneda de cambio en tratos comerciales. Esto puede deberse a la rareza del cacaotero, ya que se trata de un árbol que presenta dificultades en su cultivo. No tolera temperaturas por debajo de los 16°C y precisa de un suministro continuo de agua durante todo el año (Rojas & Sanders, 1989, pp. 80-81).

Además, requiere la protección de árboles adicionales, conocidos como "árboles madre", los cuales tienen la función de resguardarlo de la exposición directa al sol y de garantizar la supervivencia de la mosquita polinizadora (Rojas & Sanders, 1989, pp. 80-81). Las provincias del sur de Mesoamérica se especializaron en su cultivo, porque contaban con las condiciones climáticas apropiadas para su cultivo. En este contexto, Malinowski (1986) y otros antropólogos enfatizan que, dado que algunos productos no se encuentran disponibles en todas las regiones, el trueque o intercambio se convierte en un elemento fundamental para satisfacer necesidades esenciales. En este escenario, los comerciantes del centro de Mesoamérica no solo se desplazaban a regiones cálidas para obtener cacao, sino que también empleaban el cacao como unidad monetaria.

Basándose en la amplia gama de aplicaciones que el cacao tuvo en el México prehispánico, resulta adecuado establecer como objetivo de la investigación la documentación y análisis de su función como medio de intercambio, así como su valor comparativo con otros artículos. Además, se examinan las razones posibles que explican por qué el cacao continuó siendo un bienpreciado dentro de la economía novohispana. Las transformaciones derivadas de

la conquista, particularmente en la región central de México, generaron efectos en diversas esferas de la vida diaria tanto para españoles como para indígenas. Este contexto propició la introducción y la integración de bienes y productos que eran ajenos a su propia cultura material, fomentando así el intercambio entre ambos (Bauer, 2002, 32-33).

En este proceso, ciertos productos lograron una mayor aceptación que otros al fusionarse con la cultura material de la emergente sociedad novohispana. Según el antropólogo Igor de Garine (1987), este arraigo de los grupos sociales hacia ciertos alimentos proviene de una fuerte conexión emocional con las tradiciones alimentarias que se transmiten de generación en generación. Estas costumbres se valoran como una manifestación genuina de la cultura y la autenticidad de una comunidad, lo que fortalece el apego hacia esos alimentos específicos.

En este sentido, el cacao se destaca como un caso de éxito al perdurar desde tiempo inmemorables. Su relevancia no se reduce únicamente a su naturaleza como alimento, también en su habilidad para fortalecer las identidades sociales, un hecho respaldado por diversas fuentes históricas. En vísperas de la conquista y durante el siglo XVI, se elaboraron numerosos manuscritos acerca de la vida cotidiana de los pueblos mesoamericanos. Estos escritos surgieron con distintos propósitos, entre ellos documentar la abundancia de riquezas y recursos naturales en la región, ofrecer descripciones detalladas sobre el modo de vida de los indígenas y registrar los acontecimientos históricos de relevancia. Estas fuentes primarias incluyen códices de tradición indígena, crónicas coloniales, registros comerciales y testimonios de viajeros. A través de estos manuscritos, se puede rastrear el uso del cacao como moneda, su valor en el comercio, su significado cultural y su impacto en las economías y sociedades de la época.

Metodología

Dada la perspectiva histórica de este estudio, el propósito central es abordar de manera integral las funciones primordiales de descripción, categorización y explicación en relación con el papel y la evolución del cacao como moneda en los contextos prehispánico y colonial.

En primer lugar, se procedió a reunir un amplio número de fuentes primarias, tales como documentos coloniales, en su mayoría procedentes del siglo XVI. Complementariamente, se utilizan fuentes secundarias como investigaciones antropológicas e históricas previas.

Las fuentes primarias utilizadas en esta investigación provienen en su mayoría del centro de México, aunque también se examinaron algunas provenientes de diferentes otras áreas, como Oaxaca, Chiapas y Tlaxcala.

Otros manuscritos consultados fueron la *Matrícula de Tributos (1520-1530)* y el *Códice Mendocino (1545)*, ambos enfocados en cuestiones tributarias. Dado el parecido entre ambos

códices, se ha planteado la posibilidad de que la *Matrícula de Tributos* sirvió como base para la creación de la elaboración del *Códice Mendocino*. Por consiguiente, es difícil abordar el análisis de una fuente sin hacer referencia a la otra.

Los documentos de tipo administrativo que se utilizaron fueron el *Libro de las Tasaciones de pueblos de la Nueva España siglo XVI, las Actas de cabildo de Tlaxcala: 1547-1567, Relaciones geográficas del siglo XVI y la Suma de visitas de pueblos de la Nueva España, 1548-1550*. Asimismo, se consultaron manuscritos elaborados por religiosos como Fray Bernardino de Sahagún, Fray Toribio de Benavente “Motolinía”, Fray Juan de Torquemada, y de conquistadores como Bernal Díaz del Castillo y Hernán Cortés.

Para comprender mejor el uso del cacao como moneda, es esencial contextualizar su presencia en la vida cotidiana de las civilizaciones mesoamericanas, incluyendo su empleo como medio de intercambio, principalmente en la región central de México. Una vez contextualizado, se llevó a cabo una comparación de las prácticas de uso del cacao como moneda en las épocas prehispánica y colonial, resaltando las similitudes y diferencias en su función y significado. Asimismo, se detectan algunos cambios y continuidades en su uso a lo largo del tiempo. Es importante considerar las limitaciones inherentes a las fuentes disponibles. Algunas fuentes podrían estar incompletas, haber sido alteradas con el tiempo o no proporcionar una imagen completa de la realidad histórica. La falta de documentación específica sobre el cacao como moneda en ciertos periodos o regiones también puede representar una limitación.

Asimismo, es crucial tener en cuenta que, examinar fuentes primarias no se reduce simplemente a la revisión del contenido textual. Es igualmente esencial considerar el contexto histórico, social, económico y cultural en el que estos documentos surgieron. El contexto proporciona claves esenciales para desentrañar la información contenida en las fuentes, lo que enriquece la interpretación de eventos, ideas y prácticas históricas. Este enfoque integral permite comprender aún mejor las complejidades del objeto de estudio.

Por otra parte, se incorporaron obras de reconocidos autores como Attolini, Coe, McNeil y Vela, quienes son destacados en los campos de la antropología e historia. Sus trabajos aportan una perspectiva concreta y especializada sobre el cacao, enriqueciendo de manera significativa la comprensión de fuentes primarias, por lo que son un valioso respaldo para esta investigación.

Desarrollo de la investigación

El cacao en las sociedades prehispánicas

A pesar del progreso en las técnicas de identificación química de residuos en vasijas antiguas, la escasez de restos botánicos ha dificultado conocer con precisión los orígenes de la domesticación del cacao. Es probable que esta escasez de pruebas se deba a su proceso de preparación que consistía en molerlo y la diluirlo en agua (Vela, 2012). Por consiguiente, sólo es posible contemplar algunas hipótesis acerca de sus orígenes, no obstante, aún se requiere llevar a cabo investigaciones adicionales y descubrimientos arqueológicos adicionales para validar estas teorías (Ogata, 2011).

Los vestigios químicos más antiguos fueron descubiertos en la zona arqueológica Paso de la Amada, situada en el actual estado de Chiapas, datando aproximadamente entre los años 1900 y 1500 a.C. Mientras que, en la región de San Lorenzo, ubicada en Veracruz, se identificaron residuos de cacao en veintisiete vasijas que se remontan al período comprendido entre los años 1800 y 1000 a.C. Siguiendo esta secuencia temporal, también se encontraron rastros de su empleo en el enclave olmeca denominado El Manatí, localizado igualmente en el estado de Veracruz, correspondientes a los años 1650 y 1550 a.C. (Coe y Coe, 1999). Además de los registros arqueobotánicos, existe numerosas evidencias iconográficas asociadas con el cacao que se encuentra presente en incensarios, cerámica, esculturas, códices y fachadas de varias edificaciones, principalmente pertenecientes a los periodos Clásico y Posclásico (McNeil, 2009, p. 13).

El comercio del cacao en vísperas de la conquista

En Mesoamérica no se utilizaba una moneda acuñada como en otras partes del mundo, pero existían bienes que cumplían con la función de medio de intercambio, como las mantas de algodón y los granos de cacao. Los nahuas se referían a estos bienes como *tlacocohualoni*, que se podría traducir como lo que sirve para comprar algo. Las mantas de algodón, o "cuachtli" en náhuatl, eran un bien de alta calidad y valor, mientras que los granos de cacao eran considerados un bien de élite y eran empleados principalmente por la nobleza indígena (Lockhart, 1999). Las civilizaciones mesoamericanas empleaban diversos métodos para adquirir bienes, abarcando desde el trueque hasta sistemas comerciales más elaborados. El proceso de intercambio se desenvolvía en tres escalas: local, interregional y a larga distancia. En la dimensión local, el trueque de elementos esenciales entre individuos de una misma comunidad constituía la modalidad de intercambio más básico y equitativo (Attolini, 2013).

En cambio, los intercambios interregionales se realizaban entre comunidades heterogéneas y frecuentemente se realizaban durante festividades de índole religioso, como las fiestas de los dioses. El nivel de intercambio a larga distancia implicaba la movilización de

bienes y productos a grandes distancias, por lo general a través de las redes de comercio mesoamericanas que conectaban distintas regiones. En este nivel se utilizaban medios de transporte como las canoas y las caravanas de carga, y se intercambiaban bienes de lujo como plumas de quetzal, jade, oro y textiles de alta calidad (Attolini, 2013).

Debido a la imposibilidad de conquistar algunas provincias, las potencias indígenas se vieron obligadas a recurrir al comercio para obtener ciertos bienes suntuosos como el cacao. Para facilitar estas transacciones, se acordaban lugares de comercio neutral que fueran de fácil acceso, como las costas o ríos. Esto permitía una mayor fluidez en las transacciones comerciales y facilitaba el intercambio entre diferentes grupos y regiones (Attolini, 2013).

Los mercaderes que se dedicaban al comercio de bienes especializados como el cacao, debían ser expertos en conocer las rutas y caminos para poder transportar los productos de manera segura y eficiente. Además, también necesitaban hablar varias lenguas para poder comunicarse con los comerciantes de otras regiones. Entre los mayas, estos mercaderes especializados eran conocidos como *ah ppolom* y entre los mexicas se les llamaba *pochtecas* (Attolini, 2013).

Los *pochtecas* eran expertos en las rutas y senderos que requerían recorrer, adicionalmente, hablaban varias lenguas y eran considerados individuos cultos, pues poseían amplio conocimiento acerca de las condiciones geográficas, económicas, políticas y sociales de las áreas que atravesaban. Sabían cuales eran los productos más solicitados, su valor y a dónde debían dirigirse para adquirirlos. Con el transcurso del tiempo, estos comerciantes se convirtieron en asesores de los líderes en asuntos de potenciales expansiones comerciales y políticas (Hassig, 2013).

Durante el periodo Posclásico, los *pochtecas* desempeñaron un papel fundamental en el establecimiento de vínculos entre el imperio mexica y las comunidades tributarias. Aparte de emprender extensos viajes para comerciar con productos lujosos, con el paso del tiempo, los *pochtecas* asumieron el rol de espías, encargados de informar minuciosamente sobre las riquezas de otros pueblos, rutas comerciales y puntos estratégicos vulnerables. Esto contribuyó significativamente a la expansión del imperio (Hassig, 2013, p. 41).

Cuando el gobernante de Tenochtitlán, Ahuízotl, deseaba enviar a los comerciantes a una provincia para explorarla, les proporcionaba mil seiscientas mantas con la finalidad de que las utilizaran para adquirir productos de lujo. Estas mantas se distribuían en ochocientas para los individuos de Tlatelolco y otras ochocientas para los tenochcas. (Sahagún, 1989 L. IX, C. II, p. 543).

Los *pochtecas* asumían la responsabilidad de organizar y guiar las caravanas de cargadores que llegaban a las costas del Golfo de México y el Océano Pacífico. Durante la ida, transportaban ciertas hierbas medicinales y productos manufacturados por artesanos del centro de Mesoamérica, los cuales vendían a las poblaciones del sureste (Soustelle, 1984, p.71). Al regresar, traían consigo artículos de alto valor como jade verde, caracoles marinos, pieles de jaguar, cacao y conchas de tortuga, estas últimas destinadas a la elaboración de las paletas utilizadas para batir el cacao (Soustelle, 1984, p.71). La zona de la Chontalpa se transformó en el principal abastecedor de cacao en el centro de Mesoamérica, destacando particularmente los *putunes* que hablaban chontal y estaban establecidos en la provincia de Acalan, ubicada en actual estado de Tabasco (Attolini, 2013, pp. 49-50). En el Posclásico Tardío, los mayas chontales ejercían dominio sobre una red comercial costera que abarcaba desde la Chontalpa, atravesando la Península de Yucatán y alcanzaba hasta el Golfo de Honduras. (Coe y Coe, 1999, pp.73-74). Asimismo, controlaban otros centros de comercio localizados cerca de la costa del Golfo de México, los más importantes fueron *Xicalango*, *Potochtan*, *Tixchel* e *Itzamkanac* (Vargas & Ochoa, 1982, p.92).

Las tierras chontales se destacaron por la calidad de sus cultivos de cacao y su vasta producción. De esta manera, la Chontalpa junto con otras zonas mayas aledañas, hicieron del cacao su principal producto de exportación (Attolini, 2009, p. 66). Lo anterior es confirmado por el mismo Hernán Cortés quien, en sus escritos, subraya que la Chontalpa se especializó en bienes de lujo, entre los cuales resaltaban el cacao, las prendas de algodón y la miel. Además, refiere que a esta región llegaban numerosos mercaderes de distintos lugares para conseguir principalmente cacao. (Cortés, 1963, pp. 263-264).

Otra región rica en cacao era el Soconusco, una provincia situada en el sureste del actual estado de Chiapas. Esta área fue reconocida principalmente por la calidad de su producción cacaotera. Por esta razón no sólo captó la atención de Ahuízotl en su momento, sino que también ganó notoriedad entre los españoles en la Nueva España con rapidez. Tras la conquista española, se generaron nuevos modelos de intercambio y se incorporaron bienes nuevos, evidenciando ocasionalmente una resistencia y en otros casos una aceptación por parte de los indígenas (Bauer, 2002:77).

Los españoles no sólo trajeron consigo un idioma, costumbres y religión diferentes, sino que también introdujeron plantas y animales que transformaron la dieta indígena. Por otra parte, los españoles lograron un equilibrio en su alimentación al incorporar una amplia variedad de plantas autóctonas, muchas de las cuales luego se exportaron al Viejo Mundo (Long, 2003, p. 9).

La introducción de nuevos cultivos trajo consigo modificaciones en las técnicas agrícolas y la adopción de herramientas de hierro, como azadas, azadones, hoces y palas.

Durante un tiempo, los indígenas cultivaron el trigo de manera similar al maíz, usando la coa para preparar la tierra y colocando las semillas en orificios individuales. Con el tiempo, incorporaron prácticas españolas como el uso del arado para preparar el suelo. Asimismo, se introdujeron molinos accionados por agua o tracción, los cuales en cierto modo reemplazaron el empleo de metates para moler el trigo (Romero, 1990, pp. 156-163).

Los mercados no experimentaron transformaciones sustanciales y continuaron siendo de gran relevancia en la cotidianidad de la población. A través de ellos, aún era posible acceder a alimentos esenciales, así como artículos domésticos como leña y ocote para encender el fuego, vestimentas y animales. Aunque los objetos suntuosos como joyería y prendas ornamentales ya no eran tan comunes como previo a la conquista, seguía siendo viable hallar la materia prima necesaria para confeccionarlos (Lockhart, 1999, pp. 265-269).

Tanto la Iglesia como el Estado desempeñaron un papel fundamental en la configuración de los patrones de consumo tanto entre los indígenas como entre los españoles. Por un lado, se encargaron de prohibir el consumo de ciertos productos, como el alcohol, mientras que, por otro lado, promovieron la incorporación de elementos propios de la alimentación, vestimenta y estructura urbana europea (Bauer, 2002). Indudablemente, los clérigos cumplieron un rol crucial al actuar como intermediarios en la incorporación de una nueva cultura religiosa y material española, persuadiendo a los indígenas a incorporar nuevos elementos en su rutina diaria. Los conquistados adoptaron productos europeos y, a su vez, los conquistadores también incorporaron bienes autóctonos, iniciando una intrincada fusión de la cultura material (Bauer, 2002, pp. 86-88).

Ante este nuevo panorama, el cacao resultó ser en uno de los más importantes productos comerciales para la Corona española, al punto de enfocarse en mejorar las infraestructuras de comunicación. Se esforzaron en hacer los caminos más transitables para facilitar el comercio de este producto (Ortiz Díaz, 2009, p. 243). En un acto más notable, el virrey de Mendoza ordenó la mejora de las condiciones de los caminos que llevaban hacia Oaxaca, específicamente debido al comercio del cacao (Zavala, 1984, p. 170).

En medio del proceso de hibridación o criollización que caracterizó la época, y con la creciente aceptación del cacao por parte de los españoles, su consumo se difundió rápidamente. Para finales del siglo XVI, las bebidas derivadas del cacao que consumían los habitantes de la Nueva España comenzaron a ganar renombre en Europa, especialmente el chocolate. Debido a su sabor atractivo, fue acogido favorablemente por los europeos y llegó a convertirse en la bebida más popular en la Corte. La primera evidencia conocida de la introducción del cacao a Europa data de 1544, cuando los frailes dominicos presentaron al príncipe Felipe un grupo de nobles mayas que les trajeron regalos, incluyendo el cacao. Este encuentro podría haber sido uno de los primeros contactos entre el cacao y Europa. No obstante, no fue sino hasta 1585 que

se registró la llegada oficial del primer cargamento de cacao a Sevilla (Coe & Coe, 1999, pp. 169-170).

Hacia la mitad del siglo, el Soconusco estaba enviando considerables volúmenes de cacao hacia Oaxaca y Puebla (Coe & Coe, 1999, p. 235). La Suma de Visitas (García, 2013) refleja que se trasladaba mano de obra indígena de otras zonas para trabajar en las plantaciones de cacao en la Chontalpa y el Soconusco. Por lo general, se enviaban entre diez y veinte indígenas por aldea, y en ocasiones se menciona que los nativos fallecían debido al agotamiento por el trabajo excesivo. Sin embargo, se registró un declive en la producción de cacao en el Soconusco, mayormente debido a la explotación excesiva de los cacaoteros, la disminución de la población indígena debido a extenuantes jornadas laborales, los fenómenos naturales que ocasionaron daños en las plantaciones y las vías de comunicación, así como la falta de interés por parte de las autoridades en reparar y mantener transitables los caminos (Ortiz, 2009, p. 249). En 1591, el Virrey don Luis de Velasco, el segundo, recibió información acerca de la extrema carga laboral que soportaban los indígenas en algunas provincias a manos de los clérigos. La situación era tan grave que algunos indígenas estaban muriendo de hambre, ya que carecían de tiempo y energía para atender sus propias siembras de maíz y cultivos de cacao.

Dada la precaria situación de los indígenas, el virrey se esforzó por abordar la situación y emitió la orden de que los indígenas se ocuparan de sus propias tierras, con el objetivo de poner fin a los servicios demandados por los clérigos y prevenir la escasez de maíz y cacao en la región (Zavala, 1987, pp.214-215).

A finales del siglo XVI, la demanda de chocolate no sólo incluía a la Nueva España, también a España y otras regiones europeas como Italia, Bélgica e Inglaterra. Sin embargo, con el desplome de la población indígena, la mano de obra fue insuficiente para trabajar las plantaciones, y como el cacao se había convertido en un bien casi de primera necesidad, los españoles no se podían dar el lujo de no tenerlo, así que se dieron a la tarea de conseguirlo en otros lugares (Coe & Coe, 1999, p. 236). A medida que la demanda tanto interna como externa aumentaba, la producción de la Nueva España disminuía drásticamente. Es posible que la disminución de la población indígena en las regiones tropicales durante el siglo XVI haya sido uno de los factores que contribuyeron a esta reducción en la producción de cacao en la Nueva España (Hernández, 2008).

A comienzos del siglo XVII, el cultivo exitoso de cacao ya se había establecido en otras áreas de Sudamérica, como Caracas, Maracaibo y Guayaquil, que emergieron como los principales productores de cacao. Curiosamente, la producción de estas regiones llegó a superar la del Soconusco y la Chontalpa, que eran consideradas las zonas productoras por excelencia en la Nueva España (Hernández, 2008, p. 45). Las exportaciones desde Guatemala y el Soconusco

hacia Nueva España experimentaron una dramática disminución, lo que resultó en un rápido aumento de su precio en el mercado, particularmente en el centro. En poco tiempo, la producción de cacao en regiones como Caracas, Maracaibo y Guayaquil superó a la de la Nueva España (Ortiz, 2009, p. 249). Tiempo después, la mayor parte del cacao que llegaba a la Ciudad de México provenía de Guatemala.⁵

Un fenómeno similar ocurrió en la Chontalpa, ya que se estima que la población superaba los treinta mil habitantes cuando llegaron los españoles, pero este número se redujo a tres mil aproximadamente a finales del siglo XVI. La disminución de la población en esta región se atribuyó principalmente a enfermedades como el sarampión y la viruela (Vargas & Ochoa, 1982, p.76). Esta región dependía en gran medida del comercio marítimo y fluvial, lo que explicaba por qué las poblaciones se establecían principalmente en las cercanías de ríos y lagunas, que servían como medios naturales de comunicación. En algunos casos, los españoles mantuvieron la estructura prehispánica, mientras que en otros la modificaron, como sucedió con la reubicación de los habitantes de Xicalango, quienes fueron trasladados a Jonuta (Vargas & Ochoa, 1982, p. 76).

Conforme la imagen de la encomienda comenzó a desvanecerse, los españoles buscaron otras formas de obtener cacao. La adquisición de tierras para el cultivo a través de métodos como la compra, las mercedes reales o incluso el despojo, se convirtió en la solución más viable para ellos. A pesar de que la disminución de la población facilitó en cierta medida el despojo de tierras, también surgió el problema de la mano de obra. En este contexto, los españoles recurrieron al repartimiento de indígenas y a la introducción de mano de obra esclava de origen africano (Hernández, 2008).

En ciertas regiones, la escasez de mano de obra se vio agravada por la competencia con otra actividad en alza: la minería. A pesar de los esfuerzos desesperados que se emprendieron, la producción de cacao resultó insuficiente para abastecer la demanda en ascenso. Esta situación también condujo a un notable aumento en su precio (Hernández, 2008). Según relata Torquemada, cada carga de cacao equivalía a veinticuatro mil almendras o granos de cacao, mientras que cada xiquipil equivalía a ocho mil granos. En los inicios de la Conquista, el valor de una carga de cacao oscilaba entre 10 y 12 pesos en la Ciudad de México, mientras que en las provincias productoras de cacao su precio se situaba entre cuatro y cinco pesos (Torquemada, 1983 IV, p. 428). Con el transcurso del tiempo, este valor aumentó significativamente llegando a alcanzar los cincuenta o sesenta pesos debido a la escasez de cacao. Esta escasez se debió a la disminución de la población en las regiones cacaoteras y al gran volumen de cacao que se enviaba a España como obsequio (Torquemada, 1983 IV, p. 428).

⁵ AGN, / Instituciones Coloniales/ Gobierno Virreinal/ Reales Cédulas Originales y Duplicados (100) / Reales Cédulas Duplicadas/ Volumen D35

Motolinía también proporciona una estimación del valor del cacao que se asemeja a los datos ofrecidos por Torquemada. Según sus registros, cada carga de cacao equivalía a unos cinco o seis pesos, y este valor aumentaba a medida que se desplazaba hacia el centro. Los precios del cacao variaban en función de su disponibilidad, siendo más elevados en caso de escasez y más bajos si era abundante (Benavente, 1988, p. 248).

Como se puede apreciar en la Tabla 1, el valor del cacao experimentó una relativa estabilidad desde 1539 hasta 1552, fluctuando en un rango cercano a los 5 y 8 pesos de oro por carga⁶. No obstante, en un lapso de apenas diez años, entre 1552 y 1562, su precio experimentó un drástico aumento, alcanzando los veinte pesos de oro. A partir de ese punto y hasta 1579, se mantuvo en una relativa constancia, aumentando solamente en ocho pesos durante los siguientes casi veinte años.

Tabla 1. Precios del cacao entre 1539-1625

AÑO	Precio por carga	Lugar
1539	8 pesos de oro, 2 tomines	Puerto de Veracruz
1540	5 a 6 pesos de oro o 9.5 de plata	Soconusco y Tabasco
1549	6 pesos	Xicalango
1552	7.5 pesos	Xicalango
1562	20 pesos de oro	Tabasco
1570	21 pesos de oro	Soconusco
1579	28 pesos de oro	Tabasco
1606	50 pesos de oro	Tabasco
1621	14 peso de oro	Guatemala
1625	25 pesos de oro	Ciudad de México

Fuente: Ruz, 2000, p. 100

No obstante, en el año 1606, el cacao alcanzó su valor más alto, llegando a costar cincuenta pesos de oro en Tabasco, pero quince años más tarde, su precio descendió a 14 pesos de oro en Guatemala. Para el año 1625, su valor se duplicó y alcanzó los 25 pesos de oro por carga (Ruz, 2000, p.100).

Durante la mayor parte del siglo XVI y hasta la caída de su producción, el cacao fue la principal fuente de ganancias de Tabasco. Además, al formar parte de los bienes tributados a los encomenderos, quienes lo comercializaban obteniendo considerables ventajas económicas (Vargas & Ochoa, 1982, p. 73). Hacia el año 1624, el intercambio comercial entre Guayaquil y la Nueva España aumentó, ya que el costo por carga de cacao era inferior. A pesar de que algunos estudiosos argumentan que la producción de cacao en la Nueva España decayó debido a la introducción de cacaoteros en Sudamérica, parece que en realidad ocurrió lo contrario. La

⁶ Una carga de cacao equivalía a veinticuatro mil granos de cacao (Torquemada, 1983).

disminución en la producción y la creciente demanda fueron los principales factores que motivaron la búsqueda de nuevas tierras para el cultivo (Hernández, 2008, p. 54).

A pesar de la calidad inferior del cacao proveniente de Guayaquil en comparación con el de Tabasco o Chiapas, las plantaciones de Guayaquil eran más extensas y su precio era más económico. Incluso llegó a ser conocido como el "cacao de los pobres" debido a su bajo costo, lo que permitía que el chocolate estuviera al alcance de todos. Por otro lado, aunque el cacao de Venezuela demostró tener una calidad similar a la del Soconusco y ser más barato, las clases sociales más altas preferían comprar en el Soconusco y la Chontalpa por su calidad, sin importar que los costos fueran elevados. (Coe & Coe, 1999, pp. 242-243). En lo que respecta a su distribución, una parte de la producción de cacao tanto de la Nueva España como de Sudamérica se dirigía hacia la Ciudad de México y otras poblaciones, mientras que otra cantidad se enviaba a Europa, y sólo una pequeña parte se destinaba a ser utilizada como moneda (Hernández, 2008, p. 50).

En el comercio interno, aquellos interesados en vender cacao tenían que obtener la autorización de las autoridades, quienes establecían las condiciones y modalidades de venta. Se estableció que por cada "tomín" de cacao, debían entregar ciento ochenta granos de cacao como impuesto. Si no cumplían con esta obligación, enfrentaban multas que ascendían a un peso en tomines, siendo esta multa distribuida entre el cabildo y quien había reportado la infracción (Actas del cabildo de Tlaxcala, 1984). En 1536, se emitió una prohibición de la reventa del cacao, con la finalidad de prevenir engaños y robos. Además, se determinó que el cacao únicamente podía venderse por granos y no por peso (Zavala, 1984, pp. 99-100). Sahagún menciona que en los mercados había dos tipos de comerciantes de cacao que se destacaban por sus prácticas. Se les conocía como "el buen tratante" y "el mal tratante". El primero se caracterizaba por vender almendras de cacao redondas y macizas, seleccionando cuidadosamente las que estaban llenas y evitando aquellas que estaban vacías o dañadas. Además, estos comerciantes organizaban las almendras de cacao según su lugar de origen (Sahagún, 1989 L. X, C. XVIII, p. 611).

En contraste, el "mal tratante" se dedicaba a vender almendras de cacao falsificadas, utilizando diversas técnicas para dar la apariencia de que eran robustas y sólidas. En algunas ocasiones, rellenaban las cáscaras de las almendras con masa o cera oscura, e incluso llegaban a emplear fragmentos de huesos de aguacate. Otra estrategia engañosa consistía en mezclar almendras frescas con otras más pequeñas o en mal estado. Estas prácticas fraudulentas buscaban engañar a los compradores y obtener beneficios deshonestos (Sahagún, 1989 L. X, C. XVIII, p. 611).

El valor del cacao en relación con otros productos

El cacao, posiblemente, encontró su uso más extendido como medio de intercambio entre los indígenas, según resalta Motolinía. Aunque se valoraba como bebida, su papel como moneda era aún más prominente (Benavente, 1988, pp. 248-249), ya que los granos de cacao tenían la función de adquirir productos en los mercados (Cortés, 1963, p. 65). Dentro de las fuentes documentales que ilustran esta función, se destaca Fernando Colón, hijo de Cristóbal Colón, quien relató cómo su padre ordenó la captura de una canoa comercial de origen maya mientras se encontraba en Guaja, cerca de Honduras (Colón, 2011, p. 220). La canoa transportaba una variedad de productos, como prendas de algodón, espadas de madera y algunas herramientas de cobre. Además, menciona que llevaban consigo algunas almendras que eran utilizadas como moneda y altamente valoradas por los indígenas, haciendo referencia al cacao (Colón, 2011, p. 220).

En sus Cartas de Relación, Cortés hace referencia al cacao de la siguiente manera: "Es una fruta similar a las almendras, que ellos venden molida y le dan tanto valor que la utilizan como moneda en toda la región, con ella adquieren todos los bienes esenciales en los mercados y otros lugares" (Cortés, 1963, p. 65). El cronista Francisco Cervantes de Salazar describe el cacao como un "árbol muy fresco y frondoso", delicado y altamente valorado, propio de climas cálidos. Menciona que este árbol requería la protección de árboles más grandes para resguardarlo del sol. Su fruto se asemejaba a una mazorca y contenía almendras que eran utilizadas como moneda entre los indígenas y también para elaborar una bebida que podía sustituir fácilmente al vino. (Cervantes de Salazar, 2008, p. 31).

Dentro de un fragmento de la obra *Historia Natural de Nueva España* del médico Francisco Hernández, se presenta una detallada descripción del árbol de cacao, también conocido como *cacahoacuahuatl*. Según Hernández, este árbol tenía un tamaño de mediano a moderado, y sus frutos se asemejaban mucho a los melones en términos de forma, siendo de color rojo y ligeramente estriados. En el interior de estos frutos se encontraban unas semillas que eran utilizadas como moneda y también eran empleadas para crear bebidas. (Hernández, 1959 II, pp. 303-305).

En el mismo sentido, Cervantes de Salazar (2008, pp. 440-441) narra la notable relevancia del cacao al mencionar que Moctezuma reservaba un almacén exclusivo para este producto. En dicho almacén se acumulaban más de cuarenta mil cargas de cacao almacenadas en vasijas confeccionadas de mimbre. Vale la pena destacar que estas vasijas eran de un tamaño tan considerable que requerían el esfuerzo conjunto de seis hombres para poder levantar una de ellas.

Además, se menciona que los hombres que acompañaban a Cortés, al percatarse de la alta estima que tenía el cacao entre los indígenas, llevaron a cabo el robo de seis vasijas (Torquemada, 1983 II, p. 179), las cuales contenían seiscientas cargas de veinticuatro mil almendras cada una (Cervantes de Salazar, 2008, pp. 440-441). Ambos relatos coinciden en la participación de al menos cincuenta individuos en este acto, siendo identificados Pedro de Alvarado y Alonso de Ojeda como los principales responsables de esta acción delictiva.

Existían tres variedades principales de cacao que eran utilizadas como moneda: el *cuauhcacahoatl*, el *mecacacahoatl* y el *xochicacahoatl* (Hernández, 1959 II, pp. 303-305). Gracias a los registros de Sahagún, se tiene conocimiento de los valores en granos de cacao asignados a diferentes tipos de mantas: las mantillas o *totokwualtecuachili* equivalían a cien granos de cacao cada una, las *tecuachtli* valían ochenta cacaos y las *cuachtli* tenían un valor de sesenta cacaos (Sahagún, 1989 L. IX, C. X, pp. 564-565).

Estas mantas se obtenían a través del sistema de tributo. Sahagún también documenta que treinta mantas en granos de cacao equivalían a mil ochocientos granos, mientras que cuarenta mantas se tasaban en dos mil cuatrocientos granos de cacao (Sahagún, 1989 L. IX, C. X, pp. 564-565). Después de la conquista, la mayoría de las transacciones comerciales se llevaban a cabo mediante el trueque o el uso de monedas indígenas, mientras que sólo alrededor del 10% de las transacciones utilizaban la moneda oficial. Además, los salarios se pagaban mayormente en granos de cacao o en mantas, ya que los españoles preferían remunerar a los indígenas y trabajadores con cacao (Semo, 1985, p. 165). Por ejemplo, el pago a los indígenas encargados de transportar el tributo de una región a otra consistía en doscientos granos de cacao (González, 1952: 71).

En el contexto económico, al igual que en otras áreas, la estructura del sistema continuó siendo proporcionada en gran medida por la base indígena. Simultáneamente, los productos y las prácticas españolas se introdujeron rápidamente en todas las actividades, no tanto desplazando a las existentes, sino más bien infiltrándose, entrelazándose y ocupando nichos que ya formaban parte del esquema cultural indígena (Lockhart, 1999, p. 290). En los primeros años posteriores a la conquista, se experimentó una dualidad económica. Por un lado, los indígenas continuaron empleando almendras de cacao, mantas y otros objetos como formas de intercambio comercial, sin embargo, al mismo tiempo, los españoles introdujeron monedas metálicas con la intención de gradualmente eliminar las "monedas indígenas" y establecer un único medio de cambio (Miranda, 1993, pp. 364-365).

Debido a la carencia de una moneda y a la urgencia de contar con una, el cabildo de la ciudad de México emprendió la búsqueda de una solución. En 1526, se tomó la decisión de autorizar que el oro de tepuzque, mejor conocido como cobre, fuera llevado a la casa de fundición. Aquellos que aportaron su propio cobre recibieron a cambio monedas de uno, dos y

cuatro tomines o pesos. El propósito detrás de esta medida era incentivar la adopción de una moneda común para facilitar el intercambio de bienes (Zavala, 1984, p. 177).

Sin embargo, estas monedas fueron rechazadas por los indígenas, quienes se negaron a utilizarlas en sus transacciones, a pesar de las amenazas y demandas del gobierno español. Según estimaciones de Torquemada (1983 II, p. 370), se arrojaron más de doscientos mil pesos en monedas de cobre a la laguna de México. Además de las monedas, otro medio de intercambio utilizado entre los españoles e indígenas eran las barras y el polvo de oro.

Por lo que, a pesar de introducir monedas oficiales, las "monedas indígenas" no desaparecieron por completo. Su persistencia en el uso se debía a la naturaleza de los usuarios y las transacciones. Aunque no se pueden ofrecer datos estadísticos precisos debido a la limitación de las fuentes coloniales, se sabe que las transacciones que involucraban estas monedas eran realizadas mayormente entre indígenas o entre españoles e indígenas (Rojas, 1988, p. 13).

Por lo que el valor de los productos utilizados para el trueque, como mantas de algodón, cera, frijoles, ají y cacao, fue establecido en relación con la moneda metálica (Zavala, 1985, p. 365). El valor de las mantas y el cacao se estableció en función de lo que podía obtenerse con ellos. Documentos como las actas del cabildo o registros tributarios proporcionaban las equivalencias entre las monedas indígenas y otros bienes, así como con la moneda española (Rojas, 1988, p.14). En las *Actas del Cabildo de Tlaxcala del siglo XVI*, se proporcionan estimaciones de los precios de productos vendidos en el mercado, expresados en cacao para cantidades pequeñas y en tomines para cantidades mayores. A continuación, se muestra la tabla 2 que contiene algunas equivalencias:

Tabla 2. Precios de productos en granos de cacao

Producto	Valor en granos de cacao
Una guajolota	100 cacaos o 120 cacaos aplastados
Un guajolote	200 cacaos
Una gallina de castilla	40 cacaos
Un guajolote de castilla	20 cacaos
Un gallo pequeño	15 cacaos
Una liebre o conejo silvestre	100 cacaos
Un conejo pequeño	50 cacaos
Un huevo de totole	3 cacaos
Un aguacate	1-3 cacaos
Un jitomate	1 cacao
Tuna	1 cacao

Dos chiles verdes	1 cacao
Un zapote grande o dos pequeños	1 cacao
Una codorniz	20 cacaos
Una pierna de venado	50 cacaos
Fuente: Actas del Cabildo de Tlaxcala 1547- 1567 (1984, pp. 277-278)	

Aunque estos precios no permanecieron estáticos a lo largo del siglo XVI, proporcionan una visión general del valor del cacao en comparación con otros productos. Las fluctuaciones en los precios estaban principalmente influenciadas por la disponibilidad o escasez tanto de productos como de cacao. Por ejemplo, el precio de un aguacate podía variar desde uno hasta tres cacaos, el valor de un chile verde oscilaba entre dos chiles por un grano de cacao y cinco chiles por un grano de cacao. Las tunas tenían un precio de un grano de cacao, pero cuando la cosecha era abundante, se podían comprar dos tunas por el mismo precio (Actas del cabildo de Tlaxcala, 1984, pp. 277-278).

La persistencia de las monedas indígenas en la economía novohispana estaba estrechamente vinculada a los grupos que las empleaban. Los indígenas siguieron utilizando mantas y cacao en sus transacciones tanto entre ellos como con los españoles. Esta continuidad se debió a que la mayoría de la población en la Nueva España durante el siglo XVI era de origen indígena, y también a que los españoles no menospreciaron las monedas indígenas, ya que en gran medida cumplían funciones similares a las suyas (Lockhart, 1999, p. 255). Durante los primeros años de la conquista, tanto los conquistadores como los religiosos y otros funcionarios exigían mano de obra indígena, razón por la que utilizaron métodos como la esclavitud y el sistema de encomienda para forzar a los indígenas a trabajar para ellos y, además, les pagaran tributo. Sin embargo, a mediados del siglo XVI, la Corona española eliminó los servicios personales obligatorios en el sistema de encomienda y liberó a los esclavos, promoviendo en su lugar el concepto de "alquiler voluntario" a cambio de una compensación económica (Zavala, 1984, pp. 22-23). Hacia mediados del siglo XVI, la remuneración de los *maceualli* por una jornada laboral era de aproximadamente medio tomín en cacaos (Actas del Cabildo de Tlaxcala, 1984). Cabe señalar que el valor de un tomín equivalía a un octavo de peso (Lockhart, 1999, p. 256).

Contrariamente a las expectativas, la respuesta de los indígenas no fue la esperada. No se mostraron atraídos por las oportunidades de trabajo ofrecidas por los españoles. Además, la falta de una moneda común complicó las transacciones entre indígenas y españoles. Por lo que, el cacao continuó siendo empleado como pago en estas interacciones (Zavala, 1984, pp. 22-23). La oferta de empleo se amplió gracias a la introducción de nuevos cultivos por parte de los españoles, en particular el cultivo de azúcar. Durante el período entre 1541 y 1542, en la villa de Cuernavaca, se les pagó a doce carpinteros y otros artesanos indígenas con cuarenta y ocho

mil granos de cacao por su labor en la edificación de un ingenio de azúcar (Zavala, 1984, p. 89).

Asimismo, el cacao que se enviaba para pagar a los indígenas que laboraban en las minas, en algunas ocasiones llegaba quebrado o en malas condiciones. Además, los pagos no siempre eran entregados directamente a los trabajadores indígenas, sino que los caciques y líderes los recibían en su nombre. Esta situación dificultaba saber con certeza si los pagos llegaban íntegros a manos de los indígenas (Zavala, 1984, pp. 225-226).

Los españoles optaron por pagar seguir utilizando almendras de cacao en lugar de monedas metálicas para pagar a los indígenas, en primer lugar, porque los indígenas mostraban una mayor disposición a aceptar el cacao como forma de pago en comparación con las monedas. En segundo lugar, esta elección permitía a los españoles obtener ganancias, ya que adquirirían cacao de calidad inferior y a menor precio, lo que resultaba en una ganancia. Esta práctica era común y representaba una forma de aprovecharse de los indígenas (Zavala, 1985, pp. 456, 458-459). Debido a su familiaridad con el sistema de trueque, se convirtieron en blanco fácil para los españoles, pues frecuentemente eran engañados debido a su incapacidad para discernir entre pequeñas y grandes cantidades, por eso raras ocasiones se les pagaba con monedas reales o con cacao de buena calidad (Zavala, 1985, pp. 456, 458-459).

En un principio, la población indígena superaba en número a la población española, lo cual sugiere que tal vez por ese motivo se aferraban a sus propias monedas. Sin embargo, esta elección podría no haber sido simplemente una preferencia, sino más bien una consecuencia de sus limitados ingresos. Es plausible que sus ganancias fueran tan modestas que ni siquiera les permitieran acumular una moneda de peso. En este contexto, el cacao emergía como una alternativa conveniente para llevar a cabo transacciones sin mayores contratiempos (Rojas, 1988, p. 16). Hasta el año 1578, ciertos caciques disfrutaron del privilegio de recaudar una cuota en los días de mercado de los vendedores de alimentos y artesanías, logrando acumular alrededor de seiscientos cacaos semanalmente. De esta cantidad, doscientos cacaos se entregaban al alguacil del cacique, mientras que los restantes cuatrocientos eran destinados a los oficiales de justicia (Zavala, 1985, p. 557).

En esa línea, el virrey don Lorenzo Suárez de Mendoza, conocido como el conde de Coruña, tomó medidas para regular el servicio personal que los caciques y líderes indígenas demandaban. Esta regulación implicaba un pago de 25 cacaos por día a cada indígena, además de proporcionarles sustento alimenticio (Zavala, 1987, p. 21). En 1580, el virrey Enríquez, se emitió una orden que cambió la forma de pago a los indígenas. A partir de entonces, se dispuso que los pagos ya no se efectuaran en mantas, cacao u otros objetos, principalmente debido a los fraudes que se habían registrado en este tipo de transacciones. En su lugar, se estableció que cualquier pago debía realizarse exclusivamente en moneda española, con un valor fijado en

veinte pesos. Además, se advirtió de sanciones para quienes incumplieran esta normativa. Esta medida tenía como objetivo principal incrementar la circulación de la moneda metálica, especialmente en las provincias distantes que eran productoras de cacao (Zavala, 1987).

En 1591, el virrey Luis de Velasco emitió un decreto que estableció una relación de equivalencia entre la moneda de plata y el cacao. De acuerdo con este decreto, un real de plata equivalía a ciento cincuenta almendras de cacao, mientras que medio real se estimaba en setenta y cinco cacaos (Zavala, 1987, 396). Además, el virrey Luis de Velasco determinó que el jornal de los indígenas se fijara en un real por día, y aconsejó enérgicamente a los alcaldes, regidores y procuradores que se abstuvieran de realizar pagos utilizando cacao como forma de compensación. No obstante, en ciertas regiones como Colima, el virrey permitió que los pagos continuaran efectuándose a razón de ciento cincuenta cacaos por día, ya que algunos españoles argumentaban que esta práctica era una costumbre generalizada y común en el trato con los indígenas (Zavala, 1987, pp. 400-401).

Conclusiones

A lo largo de estas páginas se ha buscado destacar el papel del cacao como moneda y su significativa relevancia en el ámbito comercial, particularmente entre las civilizaciones mesoamericanas durante el posclásico, así como en la sociedad novohispana durante el siglo XVI. Estos aspectos han sido abordados gracias a la exploración de fuentes primarias etnohistóricas, que han permitido rescatar información y datos esenciales sobre la equivalencia del cacao en comparación con otros bienes, especialmente en la región central de México.

A pesar de la ausencia de pruebas concretas que brinden información acerca de los orígenes del cacao o sobre cuando comenzó a emplearse como moneda en actividades comerciales durante la época prehispánica, los documentos señalan que su función como unidad de cambio era más predominante que su rol como bebida. Es importante destacar que las fuentes primarias disponibles para estudiar este tema tienen sus propias limitaciones y desafíos. La influencia de los registros coloniales y códices, que a menudo fueron escritos desde una perspectiva europea, introduce la posibilidad de malentendidos y sesgos culturales en la interpretación de las prácticas indígenas relacionadas con el cacao como moneda.

Sin embargo, a pesar de estas limitaciones, es indiscutible que el cacao tuvo un papel trascendental dentro de las economías mesoamericanas y también tuvo impacto en otros ámbitos como el cultural, social y religioso de estas sociedades. Las cualidades y atributos físicos del cacao lo convirtieron en un producto óptimo para desempeñar el papel de moneda, ya que además de su alto valor en la región mesoamericana, resultaba sencillo de contar, transportar y almacenar. El hecho de que continuara siendo empleado como medio de intercambio incluso después de la llegada de los conquistadores españoles sugiere que estos

últimos no encontraron dificultades para aceptarlo y mucho menos para emplearlo durante sus interacciones con las poblaciones indígenas. La continuidad del cacao como moneda posiblemente se debió a la familiaridad y, por lo tanto, mayor aceptación por parte de los indígenas en comparación con la moneda metálica.

Por otro lado, los españoles encontraron ventajas en utilizar esta forma de pago, ya que podían adquirir cacao de calidad inferior a un precio más bajo, lo que les permitía obtener ganancias adicionales. Otra posible causa que contribuyó a su persistencia fue el escaso monto con el que se remuneraba a los indígenas, ya que no recibían ni siquiera el equivalente a un peso como compensación por su mano de obra. Por lo que, recibir granos de cacao como pago les resultaba útil para adquirir productos de bajo costo.

A lo largo de este escrito se estableció el papel del cacao como moneda y su importancia en el comercio, especialmente entre los pueblos mesoamericanos del posclásico y en la sociedad novohispana hasta el siglo XVI. Esto abre la posibilidad de futuras investigaciones que profundicen en el tema y exploren otros aspectos del cacao en estas sociedades, como su uso religioso y ritual, su producción y distribución, así como su impacto social y cultural.

Referencias Bibliográficas

- Actas del cabildo de Tlaxcala. (1984). *Actas del cabildo de Tlaxcala: 1547-1567* (E. C. Solís, Ed.). Archivo General de la Nación-Centro de Investigación y Estudios Superiores en Antropología Social.
- Attolini Lecón, A. (2013). Los placeres del paladar. Los caminos de las mercaderías entre los mayas prehispánicos. *Arqueología Mexicana*, 122, 48-53.
- Attolini Lecón, A. (2009). Intercambio y caminos en el mundo maya prehispánico. En Long J. y Attolini Lecón, A. (Ed), *Caminos y mercados de México* (51-77). México: Instituto Nacional de Antropología e Historia.
- Bauer, A. J. (2002). *Somos lo que compramos. Historia de la cultura material en América Latina*, Traducción de Cortés Gutiérrez, E. México: Taurus.
- Benavente (Motolinía), T. (1988). *Historia de los indios de la Nueva España*. Madrid, Alianza Editorial.
- Bourdieu P. (1979). *La distinción. Critique sociale du Jugement*. Paris: Minuit.
- Braudel, F. (1984). *Civilización material, economía y capitalismo. Siglos XV-XVIII. 1: Las estructuras de lo cotidiano*. Madrid: Alianza Editorial.
- Códice Mendocino (1545). *Códice Mendocino*. México: Instituto Nacional de Antropología e Historia: <https://codicemendoza.inah.gob.mx/inicio.php?lang=spanish>
- Cervantes de Salazar, F. (2008). *Crónica de la Nueva España*. Barcelona: Linkgua ediciones S.L.
- Coe, S. & Coe M. (1999). *La verdadera historia del chocolate*. México, Fondo de Cultura Económica.
- Colón, F. (2011). *Historia del Almirante don Cristóbal Colón*. Barcelona. Linkgua digital.
- Cortés, H. (1963). *Cartas y documentos*. México: Editorial Porrúa.
- García Castro, R. (2013). *Suma de visitas de pueblos de la Nueva España, 1548-1550*. México: Universidad Autónoma del Estado de México.

- Garine, I. (1987). Alimentación, cultura y sociedad. *El Correo de la UNESCO: Alimentación y cultura: el hombre y lo que come*, XL, (05) 4-7:
https://unesdoc.unesco.org/ark:/48223/pf0000073178_spa
- González de Cossío, A. (1952). *El libro de las tasaciones de pueblos de la Nueva España siglo XVI*. México: Archivo General de la Nación.
- Hassig, R. (2013). El comercio a larga distancia en Mesoamérica y los pochtecas. *Arqueología mexicana*, 122, 36-41.
- Hernández, F. (1959). *Obras completas*. México: Universidad Nacional Autónoma de México.
- Hernández Jaimes, J. (2008). El fruto prohibido. El cacao de Guayaquil y el mercado novohispano siglos XVI y XVII, *Estudios de Historia novohispana*, 39 (039), 43-79.
- Lockhart, J. (1999). *Los nahuas después de la conquista: historia social y cultural de los indios del México central del siglo XVI al XVIII*. México: Fondo de Cultura Económica.
- Long, J. (2003). *Conquista y comida: consecuencias del encuentro de dos mundos*. México: Universidad Nacional Autónoma de México.
- Malinowski, B. (1986). *Los Argonautas del Pacífico Occidental*. Barcelona: Planeta-De Agostini.
- Matrícula de Tributos (1520-1530). *Matrícula de Tributos*. México: Instituto Nacional de Antropología e Historia:
<https://mediateca.inah.gob.mx/repositorio/islandora/object/codice%3A1274#page/1/mode/2up>
- McClung Heumann, E. S. & Zurita Noguera, J. (1994). Las primeras sociedades sedentarias, en Manzanilla, L. y Luján L. (Ed). *Historia Antigua de México, vol. 1 El México antiguo, sus áreas culturales, los orígenes y el horizonte Preclásico* (209- 246). México: Instituto Nacional de Antropología e Historia-Universidad Nacional Autónoma de México- Editorial Porrúa.
- McNeil, C. L. (2009). *Chocolate in Mesoamerica: a cultural history of cacao*. Gainesville: University Press of Florida.
- Miranda Godínez, F. (1993). Controversia por la dieta novohispana, en Fernández, R. D. (Ed). *Herencia española en la cultura material de las regiones de México*. México: El Colegio de Michoacán.
- Ogata, N. (2011) Domesticación y origen del cacao en América. *Artes de México* (103), 54-59.
- Ortiz Díaz, E. (2009). El camino real del Soconusco: eje de articulación comercial entre la provincia de Oaxaca y la audiencia de Guatemala en el siglo XVI. En Long J. y Attolini Lecón, A. (Ed), *Caminos y mercados de México* (241-260). México: Instituto Nacional de Antropología e Historia.
- Pounds, N. J. G. (1992). *La vida cotidiana: historia de la cultura material*. España: Crítica.
- Rojas Rabiela, T. & Sanders, W. T. (1989). *Historia de la agricultura época prehispánica-siglo XVI*. México: Instituto Nacional de Antropología e Historia.
- Rojas, J. L. (1988). El estudio de la moneda indígena en el siglo XVI novohispano, *Revista Relaciones*, IX (42), 5-19.
- Romero Frizzi, M. A. (1990). *Economía y vida de los españoles en la Mixteca Alta, 1519-1720*. México: Instituto Nacional de Antropología e Historia
- Ruz, M. H. (2000), *El magnífico señor Alonso López, alcalde de Santa María de la Victoria y aperreador de indios (Tabasco, 1541)*. México: Universidad Nacional Autónoma de México.
- Sahagún, B. (1989), *Historia General de las cosas de Nueva España*, 2 tomos. México: Consejo Nacional para la Cultura y las Artes.
- Semo, E. (1973). *Historia del capitalismo en México: los orígenes: 1521-1763*. México: Era.

- Soustelle, J. (1984). *La Vida cotidiana de los aztecas en las vísperas de la conquista*. México: Fondo de Cultura Económica.
- Torquemada, J. (1983). *Monarquía indiana*, 7 tomos. México: Universidad Nacional Autónoma de México.
- Vargas, E. & Ochoa, L. (1982). Navegantes, viajeros y mercaderes: notas para el estudio de la historia de las rutas fluviales y terrestres entre la costa de Tabasco-Campeche y tierra adentro, *Estudios de Cultura Maya*, (XIV), 59- 118.
- Vela, E. (2012). El cacao y el chocolate. *Arqueología Mexicana*, edición especial (45), 12-87.
- Zavala, S. A. (1984). *El servicio personal de los indios en la Nueva España, 1521-1550*. México: El Colegio de México.
- Zavala, S. A. (1985). *El servicio personal de los indios 1550-1575*. México: El Colegio de México.
- Zavala, S. A. (1987). *El servicio personal de los indios 1576-1599*. México: El Colegio de México.