





Iconografía y uso del chocolate en el Museo Regional de Chiapas

Roberto López Bravo*



Figura 1 Fotografía Roberto López Bravo

En años recientes, la antropología de la comida se ha consolidado como una subdisciplina que incursiona en diversos campos antropológicos, buscando la interrelación entre economía, ideología y poder existente en un tema en apariencia tedioso como la producción y consumo de alimentos. En este tenor, la colección del Museo Regional de Chiapas permite acercarnos a diferentes momentos del uso del chocolate a lo largo de la historia local, a través de la interpretación de una serie de objetos prehispánicos y coloniales.

EL CHOCOLATE EN MESOAMÉRICA: PRIMOS EJEMPLOS DURANTE EL PRECLÁSICO TARDÍO

El chocolate (*Theobroma cacao*) destaca entre las aportaciones gastronómicas de América, entre las que debemos recordar también a la papa, el aguacate y el jitomate, que hoy forman parte de la vida diaria de una buena porción de la humanidad. Estudios lingüísticos han demostrado que su denominación original, *kakaw*, surgió entre los hablantes de una lengua mixe-zoqueana que habitaban en la Costa del Golfo alrededor del año 500 a.C., y posteriormente se difundió hacia el Centro de México y la Zona Maya. Es interesante que a esta época pertenecen también las vasijas mayas más antiguas en las que se ha logrado identificar restos de chocolate.

Sabemos que entre los mayas antiguos el chocolate era procesado para ser consumido como bebida, simplemente mezclado con agua y un poco de miel, o bien como *pozol*, con masa de maíz a temperatura ambiente, el cual actualmente permanece como elemento básico en la alimentación diaria de los zoques y mayas que habitan en Tabasco, Chiapas y la península de Yucatán.

Los estudios llevados a cabo en Colhá, Belice, permitieron identificar restos de chocolate en pequeñas ollas con asa vertedera, una forma de vasija fre-



Figura 2 **Fotografía** Javier Hinojosa

cuenta durante los periodos Preclásico Tardío (450-150 a.C.) y Protoclásico (150 a.C.-150 d.C.) en Mesoamérica. La colección del Museo Regional de Chiapas incluye un amplio número de vasijas completas e incompletas de esta forma, la mayoría de ellas excavadas en Chiapa de Corzo, una de las más importantes y conocidas capitales políticas de los antiguos zoques. La vasija que se presenta en la **Figura 1** destaca por los elementos decorativos utilizados para su elaboración, ya que sobre el engobe rojo pulido fueron aplicados motivos geométricos al negativo, mismos que posteriormente fueron ocultados por una capa de estuco pintada de rojo y azul. La decoración al negativo es un indicador aceptado del Grupo Cerámico Usulután, fabricado en El Salvador y la Costa de Guatemala, área probable de manufactura de la pieza, cuya apariencia –y probablemente su significado– debió ser sustancialmente modificado ya en Chiapa de Corzo, cuando el estuco fue aplicado. De esta manera, la pieza nos muestra tanto el intercam-

bio comercial entre los habitantes de ambas regiones, como la adecuación de rasgos locales a la cerámica importada.

Las ollas con asa vertedera de la colección del Museo Regional de Chiapas provienen generalmente de contextos funerarios, donde fueron depositadas como parte de las suntuosas ofrendas que acompañaban a los personajes de alto rango. Curiosamente, la vasija que aquí se menciona tiene una historia diferente, ya que formaba parte de las ofrendas del Montículo 5, una importante acumulación de piezas cerámicas tanto de servicio (vasos, platos, cajetes) como utilitarias (ollas y cajetes para preparación de alimentos). La gran cantidad de objetos sugiere que, más que remanentes de algún ritual, pudieron estar almacenados, siendo entonces la vajilla especial de las grandes fiestas de los gobernantes de Chiapa de Corzo a principios del periodo Clásico.

MONOS ARAÑA Y GRANOS DE CHOCOLATE DEL PERIODO CLÁSICO

Diversos arqueólogos y epigrafistas han dedicado su tiempo a la interpretación de las inscripciones glíficas incluidas en numerosas vasijas mayas –principalmente vasos y platos– del periodo Clásico. Es así que hoy sabemos que en algunas de ellas se incluyeron datos como el nombre y rango de su poseedor y su función específica: vasos para beber chocolate y platos para comer tamales.

Las referencias al cacao no se limitan a las inscripciones glíficas: los vasos también fueron pintados con representaciones de eventos y festividades en los que se bebía chocolate, identificable por la representación de vasos con espuma. Otros investigadores notaron la existencia de un número menor de ejemplos en los cuales el árbol y el fruto del cacao se representaron fielmente, ocasionalmente acompañados por ardillas y monos. Un ejemplo destacado es una tapa casi completa (de la que se desconoce la forma y el tamaño del contenedor que cubría) descubierta en Toniná, Chiapas, y publicada en el catálogo de la exposición *Courtly Art of*

the Ancient Maya, celebrada en la National Gallery de Washington D.C. y en el Legion of Honor-Fine Arts Museum de San Francisco, en los Estados Unidos. Notable por el grado de conservación de los colores originales, esta pieza recibe hoy a los visitantes en el Museo de Sitio de Toniná. La **Figura 2** muestra el detalle con que el artesano modeló las características físicas de la cabeza y rostro de un mono, que porta un tocado hoy incompleto, y un collar de cuerda del que penden frutos o mazorcas de cacao. En su rostro destacan sus cejas gruesas, pintadas de color azul, y su boca entreabierta de la que salen colmillos y lengua. Resaltan a los lados sus brazos, que terminan en manos de características humanas, que fueron pintadas del mismo tono amarillo que los frutos de cacao.

La colección del Museo Regional de Chiapas resguarda los fragmentos de tres vasijas que comparten los motivos decorativos con la pieza antes mencionada. Estas piezas fueron entregadas como donación y de ellas no tenemos más datos específicos sobre el sitio arqueológico del que proceden, aunque es posible que hayan sido re-



Figura 4 Fotografía Roberto López Bravo



Figura 3 Fotografía Roberto López Bravo

colectadas en una cueva. Gracias a los datos recabados al momento de su entrega, es posible afirmar que proceden del valle de Ocosingo, lo que coincide con su semejanza con la pieza de Toniná, la capital política de esa zona durante el periodo Clásico.

La primera pieza es un cajete recto-divergente de grandes dimensiones, del cual se preservó la decoración modelada que adornaba el exterior, el cual no conserva restos de pintura, como podemos notar en la **Figura 3**. El mono presenta las mismas características generales: cejas abundantes, boca entreabierta y tocado. Porta un collar del que penden cinco mazorcas de cacao, y es posible notar que sus brazos fueron modelados con poco volumen. Las piernas no se notan, pero sus pies emergen de la vasija. Al igual que la pieza de Toniná, el artesano decidió no representar el pelo de las extremidades, dándole a la pieza un ligero toque humano.

Las otras dos piezas se observan en las **Figuras 4 y 5**. En ambos casos los monos difieren de los antes mencionados en la falta de cejas y especialmente en la detallada representación del pelo corporal, lograda mediante el recubrimiento de sus brazos, piernas y cola con elementos de barro aplanados a manera de escamas. Si bien los dos personajes portan collares, únicamente en el primero se asemeja a los previamente observados, mientras que el collar del segundo es distinto, con un tratamiento de cuerdas entrelazadas en vez de cuentas circulares. Finalmente, las mazorcas de cacao no cuelgan de sus collares, sino que parecen crecer de la cola de ambos, al grado tal que el segundo personaje porta en su mano izquierda una mazorca que cuelga de una liana que se conecta a su cola.

Investigadores previos han identificado al primate como un mono araña (*Ateles geoffroyi*), pero también podría tratarse de un mono aullador o saraguato (*Alouatta pigra*), especies en peligro de extinción que se caracterizan por su dieta frugívora que favorece la diseminación natural de las semillas, como aún puede observarse hoy en plantaciones de cacao abandonadas, en las que estas especies encuentran refugio. En cualquier caso, es posible interpretar que el mono asumía una actitud de protección a la vasija, en la cual debieran resguardarse mazorcas o semillas de cacao utilizadas para elaborar las antes mencionadas bebidas. Considero que esta



Figura 6 Fotografía Roberto López Bravo

interpretación se sustenta en el comportamiento habitual de estos animales, quienes acostumbran defender sus áreas de alimentación cuando algún otro grupo familiar intenta aprovecharlas.

UN COCO CHOCOLATERO DEL PERIODO COLONIAL

El uso del cacao sufrió una profunda transformación durante el periodo colonial, principalmente asociada al uso del azúcar como endulzante de la bebida, que así pudo ser aceptada por la nueva clase dirigente. En esta época también el complemento de masa de maíz en la bebida fue sustituido por leche de vaca, acercándose más al chocolate al que estamos actualmente habituados.

Este cambio propició también un nuevo tipo de objeto suntuario: el coco chocolatero. Si bien en Europa los cocos eran tallados y utilizados como elementos decorativos desde siglos anteriores, fue durante los siglos XVII al XIX que estos objetos se volvieron de uso común para servir pequeñas cantidades de bebidas, entre ellas chocolate. Estos curiosos objetos –curiosos por la delicadeza de su manufactura y su larga conservación– se fabricaron en diferentes lugares de Europa (Alemania, España y Francia) y América, proceso que se llevaba a cabo en dos fases: primero el coco era tallado y decorado con aplicaciones de metales, concha y piedras semi-preciosas, y posteriormente era engarzado en plata, formándose un pedestal en el que ocasionalmente se escribía el nombre del poseedor, el año y lugar de manufactura. La pieza que se muestra en la **Figura 6** forma parte de la colección del Museo, y si bien no cuenta con detalles en los que se mencione su dueño o lugar de

producción, que asumimos cercano a Chiapas, nos recuerda que el chocolate tuvo la suerte de ser aceptado como la bebida de lujo y prestigio colonial, continuando así como gesto de hospitalidad a los invitados y también como uno de los placeres privados que se disfrutaban en el seno familiar ❖

* Museo Regional de Chiapas, INAH

Bibliografía

- La grandeza del México Virreinal. Tesoros del Museo Franz Mayer.* (2002). Houston: The Museum of Fine Arts, Houston / Museo Franz Mayer.
- Lowe, Gareth W. (1962). *Mound 5 and Minor Excavations, Chiapa de Corzo, Chiapas, México.* Provo: NWAFF / Brigham Young University.
- McNeil, Cameron L. (Ed.). (2006). *Chocolate in Mesoamerica. A Cultural History of Cacao.* Gainesville: University Press of Florida.
- Miller, Mary Ellen, & Martin, Simon (Eds.). (2004). *Courtly Art of the Ancient Maya.* London: Thames and Hudson.
- Mintz, Sydney W. (2008). *Sabor a comida, sabor a libertad. Incursiones en la comida, la cultura y el pasado.* México: CIESAS / CONACULTA.
- Powis, Terry G, Valdez Jr, Fred, Hester, Thomas R, Hurst, W. Jeffrey, & Tarka, Stanley M. (2002). Spouted Vessels and Cacao Use among the Pre-classic Maya. *Latin American Antiquity*, 13(1), 85-106.



Figura 5 Fotografía Roberto López Bravo