

hemos visto pasar el *agua gorda* de una de las fuentes de Chapultepec: hace muchos años que dejó de correr, y no sabemos qué se hizo.

México tiene además otro acueducto: el que trae el *agua gorda* de los manantiales de Chapultepec, limpia en todo tiempo. Comienza en aquel lugar, recorre la calzada de Belen y termina en la fuente del Salto del Agua. Consta de 904 arcos menos elevados que los de S. Cosme. No hemos hallado noticia de la época de su construcción: solo consta que en tiempo de Betancurt [1690] ya existía, y por una inscripción puesta cerca de la fuente, sabemos que la obra de la arquería y caja se acabó el 20 de Marzo de 1779.

El que desee más noticias de los acueductos de México las hallará en la interesantísima *Memoria para la Carta Hidrográfica del Valle de México*, escrita por el Sr. D. Manuel Orozco y Berra.



EL CACAO  
EN LA HISTORIA DE MÉXICO.

I.

**F**ué el cacao, de que tanto consumo se hace hoy en ambos mundos, desconocido en el antiguo, hasta el descubrimiento del nuevo. Cójese principalmente en las regiones de la América Central, y aún se encuentra silvestre en ciertos lugares. El de nuestro país se cosecha en los Estados de Tabasco y Chiapas, siendo reputado el de Soconusco por el mejor de cuantos se conocen. En tiempo de la conquista sobresalía por su riqueza en cacao la provincia de Izalcos en la costa de Guatemala, donde, según dice el Lic. Diego García del Palacio, ocupaban dos leguas cuadradas los plantíos de ese árbol, y produ-



cían cincuenta mil cargas de fruto que valían quinientos mil pesos de oro de minas [1]. En el día ha decaído allí mucho la producción.

El árbol de cacao se siembra en tierras muy fértiles, y como suele gastarse con el calor excesivo, plantan previamente al lado otro árbol más alto, conocido por su especie, con el nombre de *atlinan*, y por el oficio con que el *cacahuanantli*, ó «madre del cacao», porque tales árboles sirven para preservarle del ardor del sol con su follaje, y al efecto cortan las ramas bajas de manera que no estorben al cacao, y dejan las altas para que den la sombra requerida. Como esos árboles pierden las hojas en invierno, dejan penetrar entonces los rayos del sol, y cubriéndose de follaje en verano, los interceptan. En Nicaragua sembraban con este objeto un árbol llamado *yaguaguit*, muy estimado por su madera oscura, récia é incorruptible. El fruto del cacao aparece en el tronco, casi desde el suelo, y en las ramas. Es una especie de mazorca ó cápsula verde rojiza, en figura de melón, señalados los gajos, y contiene de veinte á treinta granos envueltos en una sustancia blanca y dulce que también se come. Hácense dos

[1] El valor *intrínseco* de un peso de oro de minas era de 82, 64 cs.

cosechas: una por Junio, que es la principal, y otra por Diciembre. Sacados los granos puestos algún tiempo á fermentar y secados luego al sol, pasan al comercio.

## II.

Los mexicanos llamaban al cacao *cacahuatl* [1], y según Hernández, conocían cuatro especies que enumera por orden de tamaño, á saber: el *quauhcacahuatl*, el *mecacacahuatl*, el *xochicacahuatl* y el *tlalcacahuatl*, ó «cacao humilde,» el más pequeño de todos. Tenían además otro árbol llamado *quahpatlachtli*, de género semejante, que á veces sembraban en las huertas de cacao. Daba un fruto parecido, aunque de inferior calidad, que los indios solían mezclar con el cacao verdadero, y también se comía confitado. Todos los cacaos tenían las mismas propiedades y usos; pero para la bebida empleaban de preferencia el *tlalcacahuatl*. Los otros servían de moneda que corría generalmente en la tierra, no sólo en

(1) No hay que equivocarse al cacao con el *cacahuate* (el *maní* de las islas), cosa fácil por la semejanza de los nombres y más porque al *cacahuate* llamaban *tlalcacahuatl*, cuyo nombre daban también á una de las especies del cacao.



el Imperio Mexicano, sino también en los países vecinos. De lo mismo servía el fruto del *quauhpatlachtli*, y se daba de limosna á los pobres: llamábase «cacao *patlachtli*.» Conforme al sistema numeral de los mexicanos, la base para contar los cacaos era el número 20: así, 400 cacaos [20 × 20] formaban un *zontli* (1): veinte zontles, ó sean 8000, un *xiquipilli*, y tres *xiquipilli* una carga, la cual, por consiguiente, tenía 24000 granos.

Como esta cuenta era difícil y daría lugar á abusos, se prohibió en Cabildo de 28 de Enero de 1527 «vender cacao por cuenta, salvo por medida sellada con el sello de la ciudad, é colmada;» aunque años después prevaleció otra opinión y en 24 de Octubre de 1536 se mandó vender contado «é no de otra manera.» Los indios falsificaban esa moneda, llenando las cáscaras vacías con greda, y en 1537 enviaba D. Antonio de Mendoza al rey, muestras de esa falsificación.

No es posible asignar valor á esa moneda de cacao, porque los autores discrepan mucho en su estimación, y realmente no le tenía fijo, en razón á que el precio de la carga variaba mucho según la abundancia ó

(1) *Zontli* quiere decir en mexicano «cuatrocientos, y hasta hoy es costumbre vender en México la leña por *zontles* de cuatrocientas rajas,

escasez de la cosecha, y conforme á la distancia del lugar en que se cogía. Dicha moneda no sólo servía para comprar las cosas menudas, sino áun para las de precio, como los esclavos; y en cantidades pequeñas se ha usado casi hasta nuestros tiempos. Aunque corruptible é incómoda, tenía á lo ménos la ventaja de poder servir de alimento. Por eso Pedro Mártir de Anglería exclama: — «¡Dichosa moneda, que proporciona al hombre una bebida agradable y provechosa, y á sus poseedores preserva de la peste infernal de la avaricia, porque no pueden enterrarla ni guardarla mucho tiempo!»

El doble uso del cacao hacía que fuese considerado entre los mexicanos como una de las principales riquezas. En los tiempos antiguos sólo los señores y principales le consumían en bebida, porque, como observa Oviedo, «la gente común no usa ni puede usar con su gula ó paladar tal brebaje, porque no es más que empobrecer adrede é tragarse la moneda é echalla en donde se pierde.» Los pueblos que cogían cacao pagaban tributo de él, y los reyes gastaban cantidades enormes. Cuenta Torquemada que en el palacio del célebre rey de Texcuco, Netzahualcoyotl, se gastaban anualmente.... 2.744,000 fanegas de cacao: lo cual no es creíble, por más que diga haber visto los libros



del gasto autorizados por un nieto de aquel rey. El mismo Torquemada y el cronista Herrera refieren que los indios auxiliares de Cortés robaron una troje de cacao perteneciente á Moctezuma, donde había más de cuarenta mil cargas; estaba guardada en cestos de mimbres, tan grandes que seis hombres no podían abarcarlos. El robo fué de seiscientas cargas, y no se vaciaron más que seis vasijas, lo cual quiere decir que en cada una cabían cien cargas.

### III.

El *chocolate*, tal como ahora le usamos, no era conocido de los indios (1): lo que ellos tomaban venía á ser lo que hoy llamamos «cacao frío» ó «espuma de cacao,» y que aun se vende en los *tianguis* ó mercados de los pueblos. Mezclaban con el cacao varias yer-

[1] El famoso Tomás Gage fué, á lo que entiendo, el inventor de la singular etimología del nombre *Chocolate*, que dice es compuesto de la palabra mexicana *atl*, agua, y de una onomatopeya del ruido que hace el líquido cuando se bate con el molinillo, y parece que repite *choco, choco*. (*Viajes*, tom. I, pág. 355). MAYANS (*Origenes de la lengua castellana*, n.º 108), dice que *chocolate*, viene de *cachuquahuatl*, y no dá la traducción de esta palabra que parece ser «árbol de cacao».—V. MENDOZA (*Apuntes para un Catálogo*, &c., pág. 26] donde se apunta la etimología más probable de *xocoatl* («agua fermentada, picante») que según Molina es «cierta bebida de maíz.»

bas, especias, chile, miel, agua rosada, granos del *pochotl* ó ceiba, y especialmente maíz. Conocían varios métodos para preparar la bebida; pero siempre en frío, y así se tomaba. Lo general era moler el cacao y demás semillas, desleir la pasta en agua, separar una parte y ponerla en mayor cantidad de agua, batir el líquido y pasarle varias veces de un vaso á otro, dejándole caer desde alto para que formase espuma.

Las opiniones acerca del mérito de tal brevaje estuvieron al principio divididas. Pedro Mártir le llama «bebida digna de un rey,» y en otro lugar «bebida de ricos y nobles;» pero el P. Acosta dice «que cierto es menester mucho crédito para pasar ello:» y que «los españoles y más las españolas hechas á la tierra, se mueren por el negro chocolate; pero los que no se han criado con esta opinión, no le apetecen.» Más explícito es el italiano Benzoni, quien le califica de bebida más propia de cerdos que de hombres. Los médicos tampoco le eran favorables: á juicio del Dr. Farfan es «una bebida hecha de muchas cosas entre sí muy contrarias, gruesas y malas de digerir.» Pero es cierto que los españoles se acostumbraron muy pronto al uso del chocolate, y hoy en día ellos y sus descendientes consumen una cantidad incomparablemente ma-



yor que los indigenas puros, que rara vez le usan.

Gomara asegura que los mexicanos hacían del cacao, vino, «y es mejor y no emborracha.» De su contexto se deduce que da tal nombre á la espuma del cacao; pero Pedro Mártir avanza más, pues asegura que embriaga, propiedad que no sé que ningún otro escritor atribuya al chocolate, ó á alguna otra preparación del cacao.

Por Gonzalo Fernández de Oviedo sabemos de un extraño uso que los de Nicaragua hacían de este fruto. Después de molido con bija ó achiote, para darle un color rojo, embarrábanse con aquella pasta carrillos, barba y nariz: «é después que lo han así tendido «ellos é las mujeres, aquel piensa que va «más galan, que más embarra do va, é así «se van al mercado ó á hacer lo que les conviene, é de rato en rato chúpánse aquel su «aceite, tomándolo poco á poco con el dedo. Ello á la vista de los cristianos, parece «y es mucha suciedad; mas á aquellas gentes ni les parece asqueroso ni mal fecho, «ni cosa inútil, porque con aquello se sostienen mucho, é les quita la sed é la hambre, é los guarda del sol é del aire la tez é «la cara.»

Produce el cacao un aceite que se cuaja naturalmente, y es conocido con el nombre

de "manteca de cacao," por su semejanza con la manteca de leche (mantequilla). Antiguamente gozaba de gran reputación para curar las heridas, y aún se empleaba para guisar. Hoy se usa en la medicina como remedio de grietas, quemaduras, etc., y en la perfumería para la confección de pomadas y cosméticos.

