

BOTANICA.	
DEL CACAO, SU CULTIVO Y SUS APLICACIONES.	
1898	1899
1900	1901
1902	1903
1904	1905
1906	1907
1908	1909
1910	1911
1912	1913
1914	1915
1916	1917
1918	1919
1920	1921
1922	1923
1924	1925
1926	1927
1928	1929
1930	1931
1932	1933
1934	1935
1936	1937
1938	1939
1940	1941
1942	1943
1944	1945
1946	1947
1948	1949
1950	1951
1952	1953
1954	1955
1956	1957
1958	1959
1960	1961
1962	1963
1964	1965
1966	1967
1968	1969
1970	1971
1972	1973
1974	1975
1976	1977
1978	1979
1980	1981
1982	1983
1984	1985
1986	1987
1988	1989
1990	1991
1992	1993
1994	1995
1996	1997
1998	1999
2000	2001

El cacaotero que produce la almendra lamada cacao, que ha venido á ser uno de nuestros alimentos mas comunes y aun de primera necesidad en estos trópicos, es originario de las regiones ecuatoriales de la América; pertenece á la familia de las malváceas por la disposicion de sus ramas y flores; el fruto ó mazorca es un óvalo de corteza leñosa, que contiene en su seno las almendras en número variable en cinco cel-das longitudinales. Desde tiempo inmemorial ha sido una de las riquezas agrícolas mas preciosas de nuestro suelo; se usó tambien como moneda, pues todavía recordamos haberlo visto; y la historia nos enseña que se pagaban tributos á los reyes de México en granos de cacao ó en mazorcas. Sin embargo, en la capital, hasta la llegada de Hernan Cortés, era un lujo el consumo de este precioso grano que solo se encontraba en la mesa de Moctezuma y de otros grandes. Los monarcas españoles sacaron algun provecho del monopolio de este artículo, y en 1728 lo vendió Felipe V á una compañía vizcaína titulada de *Gipúscoa y de Caracas* para el comercio de Caracas y Cumaná.

1 *Byttneráceas*, separadas hoy de las malváceas.

Aunque el cacao se cultiva en muchas partes de América, en Tabasco es donde este ramo de agricultura tiene mas importancia, pues en otros lugares ha sido reemplazado por el café y la caña de azúcar, sin duda porque aquel cultivo es mas delicado y está sujeto á mayores y mas repetidos accidentes. En verdad, el cacaotero exige un tuidado asiduo, una temperatura muy uniforme y sombra perfectamente combinada; debe estar ademas bien abrigado, porque los fuertes vientos le perjudican notablemente y la lluvia y el sol han de fecundarlo al través de la madre.

El terreno en que se siembra el cacao debe ser plano, rico de principio vegetal y mineral, sin barranco ni piedra, debiéndose examinar el fondo para que no haya este inconveniente.

Un año ántes de plantar el *moté* ó lo que por otro nombre se llama madre, se preparan las almácigas, con mazorcas escogidas y bien sazonadas, se pone el grano á tres pulgadas de profundidad y en líneas de nueve pulgadas de ancho, poco mas ó menos, y los granos de dos á tres pulgadas sobre la línea. Plantado el *moté* y *achichinado* se trasplanta el almácigo: el nuevo vegetal,

el *moté* ó madre, ha de ser de la clase del que se llama *chental*.

Como generalmente se usa que la primera labor que se dá al terreno es para sembrar maiz, se supone que cuando este tenga una altura como de una vara, es cuando se planta el arbolito de cacao para que la sombra de dicho maiz le favorezca. Luego que el cacaotero está bien arraigado es la época de doblar el maiz, pues la *chichiuca* tambien está suficientemente cogollada para seguir dando sombra al arbolito: en la dobla recibe este un beneficio y otro al bajar el maiz; es decir, que se le dá una roza al doblar y otra al cosechar, pero este trabajo está sujeto á la mayor ó menor abundancia de yerba de las diferentes localidades. El resto del año se puede mantener el arbolito limpiándolo de la yerba solamente al pié; lo cual se llama *redondeo*, observando que cada vez que le salgan nuevos retoños y sazone la *chichiuca* se debe practicar esta operacion hasta que llegue el tiempo de volver á sembrar el maiz, que es cuando se hace la escarda general y se beneficia el árbol.

Para *chichiuca* se usa generalmente la bacila del árbol que se llama *cocoite*, tambien de la *chaya* y de otro que se llama *tanchich*, que es de la familia del girasol silvestre.

Cuando el árbol esté suficientemente crecido, esto es, que principie á florecer, se quitan las *chichiuas* del pié y se deja el árbol al abrigo del *moté*. Acabadas de cortar las *chichiuas* se tienden en el suelo y se dejan en este estado tres dias, al cabo de los cuales se pueden sembrar en otra planta, practicándose lo mismo con las madres ó *motés*. La época de cortarlas es la menguante de la luna, y para sembrarlas no es conveniente quemar el terreno, porque la ceniza les perjudica.

El árbol empieza á florecer á los cuatro años, el fruto madura á los cuatro meses de abierta la flor, y rinde varias cosechas en el año, unas mas abundantes que otras; estas tienen sus nombres particulares, de *alegron*, *invernada*, &c.

La época mas á propósito para hacer los plantíos de cacao es de Noviembre á Febrero, principiando por la milpa y continuando como se deja dicho arriba.

Solo en clima cálido produce bien el cacao.

Caben en un zonte de tierra cuatro mil árboles de cacao, y en una caballería cuarenta mil, la cual consta de 242 cuerdas cuadradas de á cincuenta varas una. Los árboles se colocan en calles de á cuatro varas de ancho. Tiene el cacaotero muchos enemigos, principalmente algunos pájaros que gustan de la corteza en que está envuelta la almendra, que es dulce y sabrosa; pero hace mas daño la *tusa*, especie de cuadrúpedo pequeño de la familia de los roedores, que mina la tierra y come las raíces del árbol, el cual muere indefectiblemente.

Hecha la cosecha de las mazorcas se rompen estas, se extraen los granos, los cuales se lavan para que se les desprenda la pulpa, y se ponen al sol. Esta operacion, al parecer tan sencilla, es una de las mas difíciles para preparar el grano y dejarlo listo para empacarlo y exportarlo; pues ya sea porque esté mucho tiempo expuesto á la influencia de los rayos del sol, ya porque esté poco, ó bien porque estos no tengan un calor uniforme, &c., el cacao no adquiere aquel color y otras circunstancias que sirven para calificarlo en el comercio. Nuestros agricultores, poco científicos en lo general, se fían al solo instinto de su experiencia, y aunque casi siempre aciertan, no es raro que pierdan alguna

partida por la falta de ciencia en el particular; y es tambien la razon, porque todo el cacao de una misma cosecha no tiene un color igual. Si dicha operacion, que solo tiene por objeto sacar la almendra, se practicara en hornos á propósito, estudiando con el termómetro el grado de temperatura conveniente para lograr con certeza y buen éxito el resultado, quedaria definitivamente asegurado, sin las dificultades que ahora presenta.

Con el cacao se hace el chocolate, cuya historia no deja de ser curiosa. Cuando los españoles llegaron á México en 1520, sus habitantes, desde tiempo inmemorial, tomaban una especie de chocolate que consistia en tostar y pulverizar el cacao y hacerlo hervir, añadiéndole chile ó pimienta. Despues los españoles lo endulzaron primero con miel y luego con azúcar; pero el perfeccionamiento del buen chocolate se debe á los religiosos de Oaxaca, quienes lo preparaban con maiz tierno y lo aromatizaban con ámbar, almizcle, orejuela y otros aromas excitantes del país. Llegado á ser de moda el chocolate, todos hicieron uso

de él y las señoras de Chiapas lo tomaban hasta en la iglesia, á donde se lo llevaban sus esclavos. Leemos en la historia que un dia el obispo quiso poner término á esta costumbre, prohibiendo la entrada de los criados que traian el chocolate, y que al punto todas las señoras se salieron del templo, y se fueron á oír la misa á otra iglesia.

En España, en el siglo XVII, se discutió seriamente si el chocolate quebranta el ayuno; y despues de muchas disputas y largas disertaciones, parece que se decidió que el chocolate con leche, porque posee propiedades nutritivas y alimenticias, lo quebranta; pero no el hecho solo con agua.

Muy raros son los plantíos de cacao que hay en este Departamento; sin embargo, tiene buenos terrenos para su cultivo y es de esperar que con alguna proteccion se dedicarán muchos á este ramo de agricultura, que es uno de los mas productivos.

Cármen, Abril 19 de 1865.

LIC. PERFECTO VADILLO.

DOCUMENTOS HISTÓRICOS

No es poco el trabajo que aguarda á la persona que algun dia pretenda escribir la historia de México, si se propone, como es natural, reunir previamente los materiales necesarios para su intento. Dejando aparte la oscuridad casi absoluta en que estamos, respecto á la interpretacion de la escritura geroglífica, de que se valieron los antiguos habitantes de estos países para transmitirnos algunas noticias históricas en escasos documentos, destruidos en su mayor parte ó encerrados en las bibliotecas extrangeras, y considerando tan solo los documentos escritos ya con nuestros caracteres fonéticos, no podemos ménos de experimentar grande pena al mirar cómo han perecido por descuido y abandono; cómo han sido llevados á países extraños, y cuán corto es el número de los que entre nosotros quedan todavía, comparado con el que debiera ser. Y no solo ha cabido tan triste suerte á los manuscritos, que por ser únicos, ó limitados á reducidísimo número de copias, pudieron desaparecer con facilidad comparativa, sino que aun los impresos han venido á ser tan escasos, que ya es poco ménos que imposible formar una mediana coleccion de ellos. Las bibliotecas públicas que hasta estos últimos tiempos existieron en México, se formaron en época muy posterior á la conquista

del país é introduccion de la imprenta en él, por cuya causa eran relativamente pobres de producciones primitivas de nuestras prensas, ya bastante escasas cuando se reunieron aquellas colecciones. Lo contrario sucedia en las bibliotecas y archivos de los conventos, porque como su origen databa casi de la fecha del establecimiento de las órdenes religiosas en México, se habian guardado allí, no solo las obras impresas y manuscritas de los individuos de la orden respectiva, sino otras muchas que andaban entónces en manos de todos, y señaladamente las escritas en lenguas indígenas, como necesarias para el estudio de los religiosos y enseñaanza de sus discípulos.

Conserváronse algun tiempo con esmero tan preciosos depósitos; pero los mismos que debian custodiarlos, no tardaron mucho en olvidar ó desconocer el mérito de aquellos trabajos. La destruccion, lenta al principio, fué acelerándose conforme se agravaba la decadencia de las órdenes. El polvo, el agua, la polilla, los ratones, deterioraban los libros, y una vez puestas en mal estado, se consideraban inútiles y se vendian por papel viejo ó se daban como basura á quien los pedia. El completo desórden de las bibliotecas, el poco ó ningun caso que de ellas hacian las comunidades, la ignorancia ó depravacion de al-