

El cacao: semilla sagrada, moneda viva y legado cultural para las civilizaciones prehispánicas de Mesoamérica^φ

Victor Manuel Almaraz-Valle¹, Miguel Ángel Juárez-Maya¹, Adriana Bautista-San Juan^{2*}

Introducción

Hoy en día consumimos el chocolate en malteadas, barras macizas, helados, entre otros productos, pero rara vez reflexionamos sobre lo que hay detrás de su historia. Ésta conecta la religión, economía, poder político y mitología (Estañol *et al.* 2026). El cacao (*Theobroma cacao* L.) (griego: *Theo* - dios, *broma* - alimento), también conocido como “alimento de los dioses”, no se creó como la golosina conocida sino como una sustancia sagrada integrada en las estructuras simbólicas y materiales de las civilizaciones mesoamericanas (Márquez 2017) (Fig. 1).

Estudios históricos y arqueológicos han demostrado que el cacao ocupó un lugar central en la organización social, ritual y política de varias culturas, como la Olmeca, Maya y Azteca (McNeil 2009; Nateras 2024). Investigaciones epigráficas e iconográficas han evidenciado el papel religioso del cacao y su asociación con fertilidad, regeneración y autenticación del poder en el mundo maya (Martin 2009).

Para los mayas, mexicas y otros pueblos prehispánicos, el cacao fue alimento ritual, moneda de intercambio, marcador de estatus y elemento mítico vinculado al orden social (Márquez 2017). La evidencia iconográfica y textual demuestra que el cacao participaba en ceremonias religiosas y estaba asociado a fertilidad, regeneración y legitimación del poder político (Martin 2009).

^φ ¹Posgrado en Fitosanidad – Entomología y Acarología. Colegio de Postgraduados, Campus Montecillo, Carretera México-Texcoco, Km 36.5, Montecillo, Texcoco, Estado de México.

²Facultad de Ciencias Agronómicas, Universidad Autónoma de Chiapas, Villaflores, CP. 30470, Chiapas, México. * adriana.bautista@unach.mx

DOI: <http://doi.org/10.56369/BAC.6876>



El papel del cacao como bien de prestigio y marcador de jerarquía social ha sido ampliamente documentado en estudios históricos sobre su uso en contextos de élite (McNeil 2009). Investigaciones arqueológicas muestran que sus granos funcionaron como moneda dentro de sistemas fiscales y comerciales en diferentes regiones mesoamericanas (Sampeck 2021). El objetivo del presente trabajo es analizar la importancia histórica, cultural, económica y simbólica del cacao en las civilizaciones prehispánicas de Mesoamérica y su transformación en un producto global contemporáneo.



Figura 1. Mazorcas de cacao en desarrollo (Fotografía por Rubén Bautista San Juan).

“Para los mayas, mexicas y otros pueblos prehispánicos, el cacao fue alimento ritual, moneda de intercambio, marcador de estatus y elemento mítico vinculado al orden social.”

El cacao en las civilizaciones prehispánicas

La evidencia científica e histórica confirma que el cacao tuvo un papel central en Mesoamérica desde tiempos antiguos (400 d.C.) (Malbrán 2017). Análisis químicos en vasijas arqueológicas han identificado teobromina —biomarcador específico del cacao— en contextos rituales, lo que demuestra su consumo ceremonial y de élite (Crown y Hurst 2009). El hecho de que estas bebidas se encontraran en recipientes especiales sugiere que el cacao no era de uso cotidiano generalizado, sino reservado a espacios simbólicamente significativos (Márquez 2017).

En la cultura maya, el cacao ocupó un lugar central dentro de la religión y la cosmovisión ya que la asociación del cacao con la fertilidad, la regeneración, el sacrificio y la legitimación del poder político tenía una fuerte conexión como sustancia mediadora entre lo humano y lo divino (Martin 2009; McNeil 2009). La representación de gobernantes y deidades consumiendo cacao revela que la bebida participaba activamente en la construcción simbólica del poder.

El cacao como moneda de cambio

Más allá de su carácter sagrado, el cacao también desempeñó una función económica fundamental. En varias regiones mesoamericanas, los granos fueron utilizados como moneda de intercambio (AGRICULTURA 2019) (Fig. 2). El análisis arqueológico y económico del área de Izalcos (hoy occidente de El Salvador) demuestra que el cacao estructuró sistemas fiscales, comercio regional y relaciones de autoridad política, esto funcionó como dinero-mercancía reconocido socialmente (Sampeck 2021).

“En la cultura maya, el cacao ocupó un lugar central dentro de la religión y la cosmovisión ya que la asociación del cacao con la fertilidad, la regeneración, el sacrificio y la legitimación del poder político tenía una fuerte conexión como sustancia mediadora entre lo humano y lo divino.”



Figura. 2. Granos de cacao maduros (Fotografía por Miguel A. Juárez).

La relación entre cacao y sociedad mesoamericana muestra que su valor político se consolidó en el periodo Clásico Tardío (250–900 d.C.), cuando comenzó a reflejar jerarquías y sistemas tributarios más complejos (Christopher 2013). El cacao fue, por este motivo, simultáneamente objeto ritual y unidad económica, algo poco común en las sociedades contemporáneas.

Lenguaje, identidad y tesoro cultural

La importancia del cacao quedó inscrita incluso en el lenguaje. El término *kakaw* se difundió ampliamente entre diferentes familias lingüísticas mesoamericanas, lo que refleja redes de intercambio cultural que han perdurado a través de los siglos (Kaufman y Justeson 2007). Los debates etimológicos sobre el origen del nombre “cacao” y “chocolate” muestran procesos de contacto cultural y adaptación tecnológica relacionados con la preparación de la bebida espumosa que caracterizaba su consumo ritual (Dakin y Wichmann 2000).

El cacao no solo circulaba como bien material y moneda de cambio sino como símbolo compartido entre los diferentes pueblos, que ayudó a articular una identidad cultural mesoamericana (McNeil 2009). Además, su relevancia simbólica se refleja en representaciones iconográficas y glifos presentes en códices y vasijas cerámicas de las culturas maya y mexica, donde el cacao aparece asociado con rituales, élites gobernantes y ceremonias religiosas (INAH 2023).

Estas evidencias sugieren que el cacao trascendía su función alimentaria para convertirse en un elemento integrado en las prácticas sociales, económicas y simbólicas de las sociedades mesoamericanas (Bueno 2024). Incluso en la actualidad, muchos términos derivados de *kakaw* persisten en diversas lenguas indígenas, lo que evidencia la continuidad histórica de este cultivo como patrimonio cultural y lingüístico (Kaufman y Justeson 2007).

De igual manera, el cacao ocupa un lugar importante en la tradición oral y en las narrativas simbólicas de diversos pueblos mesoamericanos, donde se le atribuyen significados asociados con el origen de los alimentos, la fertilidad y la abundancia (Nájera-Coronado 2012). Estas representaciones contribuyeron a consolidar su valor no solo como recurso económico, sino también como un elemento de identidad arraigado en la cosmovisión regional (INAH 2023). En varias comunidades de Mesoamérica, especialmente en regiones productoras del sur de México y Centroamérica, las bebidas tradicionales elaboradas con cacao continúan formando parte de celebraciones, rituales y prácticas cotidianas, lo que confirma su vigencia como patrimonio cultural vivo (Loera y Hernández 2020; INPI 2022).

Bioagrociencias

Bebidas tradicionales y prácticas rituales

ISSN 2007 - 431 X

En la época prehispánica, el cacao se consumía como bebida preparada por un proceso de tostado y molido del grano. Su mezcla con agua y el vertido repetido para generar espuma, se consideraba signo de calidad y prestigio social. La espuma era altamente valorada y aparece representada en cerámicas del periodo Clásico maya asociadas a contextos de élite (McNeil 2009). La bebida podía mezclarse con maíz, flores aromáticas o chile, combinando nutrición, simbolismo y estatus.

Algunas bebidas actuales, como el chilate en Guerrero, el pozol en Chiapas y Tabasco y el tejate en Oaxaca conservan esa herencia ancestral (AGRICULTURA 2019). El chilate mantiene la tradición espumosa compartida en celebraciones. El pozol integra maíz y cacao, dos elementos centrales de la cosmovisión mesoamericana, y el tejate, con cacao y maíz, conserva un carácter ceremonial visible en su preparación y uso comunitario (McNeil 2009).

Las fuentes históricas y lingüísticas indican la existencia de bebidas con chile — frecuentemente identificadas como *xocolatl*— que ocupaban un lugar destacado en contextos rituales y posiblemente bélicos. Esta combinación intensa reforzaba su asociación con fuerza, energía y prestigio (Dakin y Wichmann 2000).



Figura 3. Bebidas típicas con cacao: A) Chilate, nativa de Guerrero (fotografía por Adriana Arias Vega); B) Pozol, nativa de Chiapas (fotografía por Liliana Carolina Córdova Albores).

Mito y cosmovisión

El cacao aparece en narrativas míticas mesoamericanas como un don divino asociado a fertilidad y abundancia (Nájera-Coronado 2012). No obstante, la presencia en contextos rituales y funerarios sugiere la simbolización de la transformación y continuidad de la vida (Martin 2009). Su asociación con gobernantes y guerreros refuerza la idea de que el cacao era visto como fuente de fuerza y legitimidad y no solo como simple alimento (Nájera-Coronado 2012).

En el mundo maya, formaba parte del conjunto de plantas sagradas vinculadas a la creación y al sustento humano. Aunque el *Popol Vuh* no narra específicamente el origen del cacao, lo sitúa dentro del universo simbólico de los alimentos divinos que sostienen la vida (PROFECO 2022). La iconografía clásica muestra escenas donde aparece en contextos rituales y asociados a deidades, lo que refuerza su relación con fertilidad, regeneración, así como ciclos de vida y muerte (Martin 2009).

En la tradición náhuatl, recopilada en fuentes coloniales, se tiene reconocido el mito de que Quetzalcóatl entregó el cacao a los seres humanos tras traerlo del paraíso de los dioses (Tamoanchan o Tollan), como un regalo destinado a dar fuerza y sabiduría (Nájera-Coronado 2012). Esto refuerza la idea de que no era un alimento común sino un don divino asociado al poder, la legitimidad y el prestigio de gobernantes y guerreros (McNeil 2009).

Del mundo mesoamericano a la industria global

Con la llegada de los conquistadores europeos en el siglo XVI, el cacao experimentó una transformación decisiva. Este cambio involucró la incorporación de azúcar, canela y posteriormente leche, que modificaron sustancialmente su sabor original —amargo y especiado— y dio origen al chocolate contemporáneo (Licona 2025). Este proceso no fue solo culinario, sino también cultural y económico, ya que convirtió una bebida ritual mesoamericana en un producto apreciado por las cortes europeas y actualmente por todo el mundo. La innovación tecnológica permitió refinar su textura y separar la manteca del cacao en polvo, lo que originó la industria moderna del chocolate cuya complejidad fisicoquímica ha sido ampliamente estudiada (Andrade-Cetto 2008).

Hoy en día, el chocolate se ha transformado en un verdadero imperio de sabor. La expansión global del cacao, posterior al periodo colonial, consolidó su presencia en Europa y posteriormente en el resto del mundo, lo que lo convirtió en un producto asociado al refinamiento y al lujo (McNeil 2009).

Actualmente, se tienen variedades de cacao fino de aroma —proveniente de regiones como Ecuador, Venezuela o Madagascar— y producciones de origen único que han elevado al chocolate a categoría gourmet y lo convierte en un bien de estatus cultural y gastronómico. Además, este producto se ha consolidado como elemento simbólico en celebraciones sociales donde regalar chocolate representa afecto, prestigio y distinción (Andrade-Cetto 2008).

La industria global del cacao y el chocolate mueve aproximadamente 200 mil millones de dólares al año, por lo que este producto se consolida como un sector estratégico en la economía mundial (FAO 2024; ICCO 2025; CBI 2026). Sin embargo, esta importancia económica convive con desafíos significativos, como enfermedades del cultivo, cambio climático y sostenibilidad agrícola, lo que amenaza la estabilidad de la producción y mantiene al cacao como un recurso de alto valor (Zhang y Motilal 2016).

“La innovación tecnológica permitió refinar su textura y separar la manteca del cacao en polvo, lo que originó la industria moderna del chocolate cuya complejidad fisicoquímica ha sido ampliamente estudiada.”

Conclusión

La historia del cacao demuestra que su importancia trasciende ampliamente su condición actual de alimento dulce y cotidiano. Desde las civilizaciones mesoamericanas, donde fue sustancia sagrada, moneda de intercambio, marcador de estatus y elemento mítico vinculado

al orden social, el cacao articuló religión, poder político, economía e identidad cultural. No obstante, su presencia en contextos rituales, su integración en mitos como los asociados al *Popol Vuh* y a Quetzalcóatl, así como su función dentro de sistemas fiscales y comerciales, evidencian que fue un eje estructural en la organización social prehispánica. Con la llegada de los europeos, el cacao se transformó en chocolate y se expandió globalmente hasta convertirse en un producto gourmet, símbolo de estatus y ofrenda de afecto, además de sostener una industria multimillonaria de gran relevancia económica. Pese a su industrialización y sofisticación contemporánea, el cacao mantiene la huella de su origen sagrado y cultural. Así, cada barra de chocolate actual encierra no solo sabor sino siglos de historia, simbolismo y continuidad cultural que enlazan el pasado mesoamericano con la economía y la sociedad global del presente.

Referencias

- AGRICULTURA (26 Marzo 2019). Cacao: la moneda más valiosa del mundo. Fecha de consulta 12/03/2026 en <https://www.gob.mx/agricultura/colima/articulos/cacao-la-moneda-mas-valiosa-del-mundo-235441?idiom=es>.
- Andrade-Cetto A. 2008. Chocolate in Mesoamerica: A cultural history of cacao. *Journal of Ethnopharmacology* 115(2):336. <https://doi.org/10.1016/j.jep.2007.10.010>.
- Bueno I. (10 mayo 2024). El cacao, la bebida sagrada de mayas y aztecas. *Historia Nacional Geografic*. Fecha de consulta 14/03/2026 en https://historia.nationalgeographic.com.es/a/cacao-bebida-sagrada-mayas-aztecas_18447.
- Centre for the Promotion of Imports from Developing Countries (CBI) (17 Febrero 2026). What is the demand for cocoa on the European market? Fecha de consulta 18/02/2026 en <https://www.cbi.eu/market-information/cocoa/what-demand#:~:text=Europa%20es%20el%20mayor%20importador%20mundial%20de%20granos%20de%20cacao,%25%20de%20las%20importaciones%20mundiales.%20>.
- Christopher H. 2013. Cacao's relationship with Mesoamerican society. *The Spectrum* 3(1):5.
- Crown PL y Hurst WJ. 2009. Evidence of cacao use in the Prehispanic American Southwest. *Proceedings of the National Academy of Sciences* 106(7):2110-2113. <https://doi.org/10.1073/pnas.0812817106>.
- Dakin K y Wichmann S. 2000. Cacao and chocolate: A Uto-Aztec perspective. *Ancient Mesoamerica* 11(1):55-75. <https://doi.org/10.1017/S0956536100111058>.
- Estañol Vidrio MA, Castillo Ramos LF and Ovando Gómez YG. 2026. Cocoa as cultural heritage in Tabasco; and its impact on the region's economy. *Journal of Tourism and Heritage Research* 9(1):13-20.
- Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO). 2024. FAOSTAT: Valor de la producción agrícola. Fecha de consulta 10/02/2026 en <https://www.fao.org/faostat/es/#data/QV>.
- International Cocoa Organization (ICCO) 2026. Statistics - International Cocoa Organization. Fecha de consulta 02/15/2026 en <https://www.icco.org/statistics/>.
- Instituto Nacional de Antropología e Historia (INAH) (08 julio 2023). Cura, alimenta y contacta. El cacao en el mundo mesoamericano por Battcock C. Tomado del Boletín No. 443. Fecha de consulta 13/03/2026 en <https://inah.gob.mx/boletines/clementina->

[battcock-revisa-el-significado-social-historico-y-cultural-del-cacao-en-el-periodo-prehispanico.](#)

- Instituto Nacional de los Pueblos Indígenas (INPI) 2022. Bebidas tradicionales de los pueblos indígenas de México. Fecha de consulta 14/03/2026 en <https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/758128/Libro-Bebidas-tradicionales-de-los-pueblos-indigenas-INPI.pdf>.
- Kaufman T y Justeson J. 2007. The history of the word for cacao in ancient Mesoamerica. *Ancient Mesoamerica* 18(2):193-237. <https://doi.org/10.1017/S0956536107000211>.
- Licona X (18 diciembre 2025). La evolución del chocolate en México: del metate al fine dining contemporáneo. Trendy urbano. Fecha de consulta 13/03/2026 en <https://trendyurbano.mx/2025/12/18/la-evolucion-del-chocolate-en-mexico-del-metate-al-fine-dining-contemporaneo/>.
- Loera CP y Hernández Lucas MR. 2020. Las ofrendas contadas en los rituales del Iztaccíhuatl. *Con-temporánea* 7(13):36-59.
- Malbrán PA. 2017. El cacao: de los dioses para el mundo. *Antollia: Revista Latinoamérica de Historia, Arte y Literatura* 6(18):9-42.
- Márquez HO. 2017. Rituales de las láminas 15 a 17 del códice Borgia: ¿Nacimiento del tlamacazqui? *Antollia: Revista Latinoamérica de Historia, Arte y Literatura* 6(18):43-114.
- Martin S. 2009. Cacao in ancient Maya religion: First fruit from the maize tree and other tales from the underworld. En: McNeil CL (ed.) *Chocolate in Mesoamerica: A cultural history of cacao*. University Press of Florida. USA. 154-183 pp. <https://doi.org/10.5744/florida/9780813029535.003.0008>.
- McNeil CL. 2009. *Chocolate in Mesoamerica: A cultural history of cacao*. University Press of Florida. USA. 560 pp. <https://doi.org/10.5860/choice.45-2776>.
- Nájera-Coronado MI. 2012. El mono y el cacao: la búsqueda de un mito a través de los relieves del Grupo de la Serie Inicial de Chichén Itzá. *Estudios de cultura maya* 39:133-172.
- Nateras K. (19 julio 2024). Cacao, la planta sagrada de los mayas. *Architectural Digest*. Fecha de consulta 06/02/2026 en <https://www.admagazine.com/articulos/cacao-la-planta-sagrada-de-los-mayas>.
- Procuraduría Federal del Consumidor (PROFECO) (27 mayo 2022). El verdadero chocolate. Fecha de consulta 13/03/2026 en <https://www.gob.mx/profeco/articulos/el-verdadero-chocolate>.
- Sampeck KE. 2021. A constitutional approach to cacao money. *Journal of Anthropological Archaeology* 61:101257. <https://doi.org/10.1016/j.jaa.2020.101257>.
- Zhang D y Motilal L. 2016. Origin, dispersal, and current global distribution of cacao genetic diversity. En: Bailey BA y Meinhardt LW (Eds.) *Cacao diseases: A history of old enemies and new encounters*. Springer. Switzerland. pp. 3-31. https://doi.org/10.1007/978-3-319-24789-2_1.

Almaraz Valle VM, Juárez Maya MA, Bautista San Juan A. 2026. El cacao: semilla sagrada, moneda viva y legado cultural para las civilizaciones prehispánicas de Mesoamérica. *Bioagrobiencias* 19 (1): 91-99.
DOI: <http://doi.org/10.56369/BAC.6876>