

Cuentas, dares y tomares del cacao: delicia, convite, rito mesoamericano.

Aspectos antropológicos

Amalia Attolini Lecón
Dirección de Etnohistoria
I N A H



Árbol del cacao. Detalle pagina 1 del Tonalamatl de los pochtecas.
(Codice Fejérváry-Mayer)

...aunque en esta tierra (Tabasco) se da el algodón no se puede sembrar, ni coger, ni hilar, ni hacer las mantas, a causa de que siempre andan ocupados en el beneficio del cacao e custodia de él... y así los hombres y mujeres e hijos siempre andan ocupados los unos en la guarda y los otros cogiendo y beneficiando el cacao...¹

Origen

El cacao es la almendra con la cual se prepara el chocolate, placer universal, domesticado en las tierras bajas y presente en contextos arqueológicos al menos desde hace 4000 años. Versátil en sus características culturales, alimenticias y medicinales, el cacao tuvo una importancia simbólica, social, religiosa, política y económica en las culturas del México prehispánico.

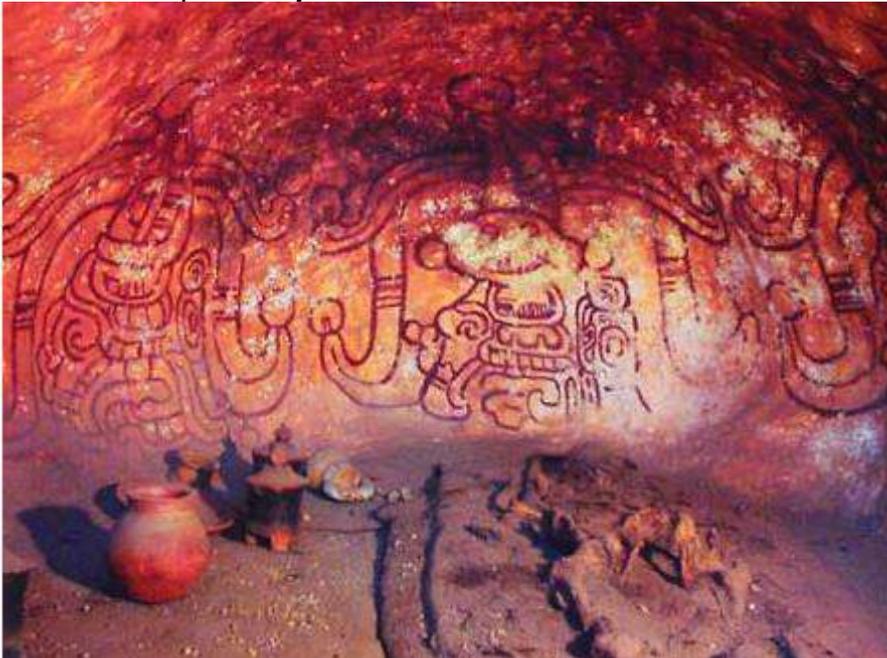
Era conocido como: "bebida de dioses" y de ahí su nombre científico *theobroma cacao*.² Pero sus empleos y difusión también se debían a las funciones que cumplía como: bálsamo, como ofrenda, como tributo, como moneda, como alimento energético, como poderoso artículo de intercambio, como objeto ritual, como símbolo de fertilidad, como pócima provocadora de pasiones y emblema de poder y prestigio social. Para comprenderlo desde una perspectiva integral lo presentaremos desde un enfoque antropológico.

¹ RHGY. 1983, Vol. II; 429, 430.

² Nombre científico con que quedó inmortalizado en 1753 por Carl von Linné: De Theo, dios y broma, alimento. Alimento de dioses.

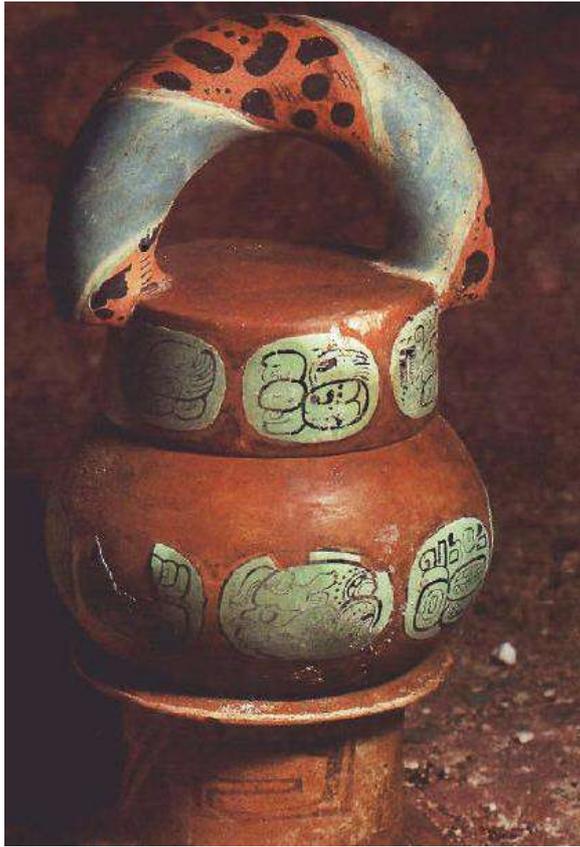
Los registros arqueológicos más antiguos que se tienen de la domesticación y manejo de la semilla de cacao indican que fueron los grupos del Golfo de México de las tierras bajas y selváticas del sur de México, por lo menos hacia 1750 a.C, quienes habían encontrado la forma de procesarlo para convertirlo en una bebida que más tarde se convertiría en un lujo para los mesoamericanos. En efecto, los residuos más remotos de una bebida preparada a base de cacao fueron localizados en una vasija de cerámica encontrada durante las excavaciones realizadas en el sitio sagrado del Cerro Manatí, Veracruz dentro de la zona nuclear olmeca por un grupo de investigadores americanos de varias universidades.

Además de este recipiente se han rescatado otros vasos de cerámica conteniendo *teobromina*, componente marcador de cacao, fechados un poco después de la de Manatí en tumbas mayas como en Puerto Escondido en el Valle de Ulúa en Honduras, en Colha en Belice y en Uaxactún, Guatemala. Son famosos los vasos mayas del clásico que tienen representadas escenas ceremoniales donde el chocolate aparece como parte de las costumbres reales. En otras tumbas del clásico (500 d.C.) como la de Río Azul, sitio arqueológico del Petén, guatemalteco, se encontraron objetos como parte de la ofrenda al personaje allí enterrado.³



Río Azul, Petén, Guat. Tumba con su ofrenda funeraria de recipientes de cacao. Fechada en 460 a.C.

³ Coe, 2000; 64-65.



Vasija funeraria para chocolate, con el glifo del kakaw inscrito en la tapa. Río Azul, Petén, Guat.

Un tema muy controvertido y discutido por especialistas del campo de la Lingüística ha sido la interpretación etimológica para las palabras cacao y chocolate.⁴ Lyle Campbell y Terrence Kaufman, afirman que la palabra *kakao* proviene de las lenguas mixezoques, cultura derivada de la olmeca⁵, de esta zona pasó después al resto del área maya y después se difundió como préstamo a las demás hablas mesoamericanas, incluido el náhuatl, en donde fue adoptado por razones de prestigio e influencia de las culturas del Golfo de México.

Para otros investigadores la palabra chocolate representa un neologismo más reciente, quizá un hibridismo maya-náhuatl, debido a que su mención en las fuentes coloniales del centro de México es muy tardía. Para la palabra chocolate postulan la forma /cikola:tl/ que quiere decir “bebida de batidor” en náhuatl. Con independencia de cual sea el origen, se prestaron al español y de éste a las demás lenguas europeas. En todo caso, como la planta es nativa de la región sur de Mesoamérica y no se cultivaba en los altiplanos centrales, tanto los lingüistas como los etnohistoriadores y arqueólogos han esperado encontrar el origen y centro de difusión de las palabras en los grupos no yutonahuas del límite meridional de esta zona.

⁴ Para más información vease: Dakin y Wichmann, 1996.

⁵ Campbell y Kaufman, 1976; 80-89.



Glifo del cacao. Códice (maya) Dresde.



Tapa de incensario. Personaje ataviado con granos de cacao ofrendando sus primicias.

Cultura Maya. Periodo Clásico. Museo del Chocolate, Ciudad de Guatemala.

Su cultivo

El cacao se siembra en estrecho rango geográfico que va de los 20 grados al norte a 20 grados al sur del ecuador, en Mesoamérica las áreas de producción correspondían con aquellos biosistemas que ofrecían una temperatura cálida y zonas muy húmedas cercanas a corrientes de agua en la selva bajo la sombra de árboles mayores que él. Las plantaciones más fecundas, las tenemos en las regiones costeras del golfo de México, y el de Honduras, abarcando Tabasco, la parte oriental de Veracruz, Honduras, Belice, Chetumal y en la costa del Pacífico: Chiapas (Soconusco) y Guatemala.

Es una planta cuyo cultivo requiere de una mano experta que se dedique a su atención y cuidados porque es muy delicada. Cuando las semillas se plantan germinan en pocos días; los arbolillos darán fruto tres o cuatro años después. El fruto del cacao crece pegado al tronco o en las ramas gruesas del árbol. Sus flores de cinco pétalos ya polinizadas llegan a producir una gran vaina o fruta llamada *cacahoacentl*⁶ que contiene de 30 a 40 semillas o “granos” en forma de almendra llamada propiamente *cacáhotl*.⁷

El arbolito mismo no tiene ningún mecanismo con el cual los frutos puedan abrirse para dispersar sus semillas, así que en este paso interviene el hombre quien las disemina en los campos de cultivo. Los frutos tardan de cuatro a seis meses en alcanzar su tamaño adulto y maduro. Al término de este periodo, se llevan al quiebre para extraer los granos con la pulpa que los rodea. Después las semillas se dejan secar en los solares para que desarrollen aromas y sabores más intensos a este proceso se le conoce como beneficio, con una duración de 4 ó 5 días. Posteriormente se les tuesta, y una vez tostadas la semillas se criban para finalmente molerlas obteniendo así la pasta del cacao lista para comerse.⁸

Francisco Hernández, botánico y médico personal de Felipe II, describió en 1577 cuatro variedades de cacao en su “Historia natural de Nueva España” las enumeró por orden y tamaño: el *quauhcacáhoatl*, el *mecacacáhoatl*, *xochicacáhoatl* y *tlacacáhoat*, ésta última es la menor de todas y “sirve mejor para bebidas en tanto que las otras son más propias y cómodas para monedas”.⁹

⁶ Hernández, 2007; 87.

⁷ Idem

⁸ Coe, 2000; 26-31.

⁹ Ibidem;86-87.



Árbol cacao. Códice Florentino, libro XI, f. 123.

Biblioteca Medicea Laurenziana. Florencia, Italia

Cuentas...

Hay en esta provincia (Tabasco), en los pueblos de los naturales de ella, muchas huertas y heredades de cacao, que es la moneda de ellos desde su gentilidad, de las cuales hay mucha abundancia de que se coge de tres mil cargas de cacao en cada un año; esto es lo que toca a los chontales, que tienen la tierra cómoda para ello por ser como es tan fértil.¹⁰

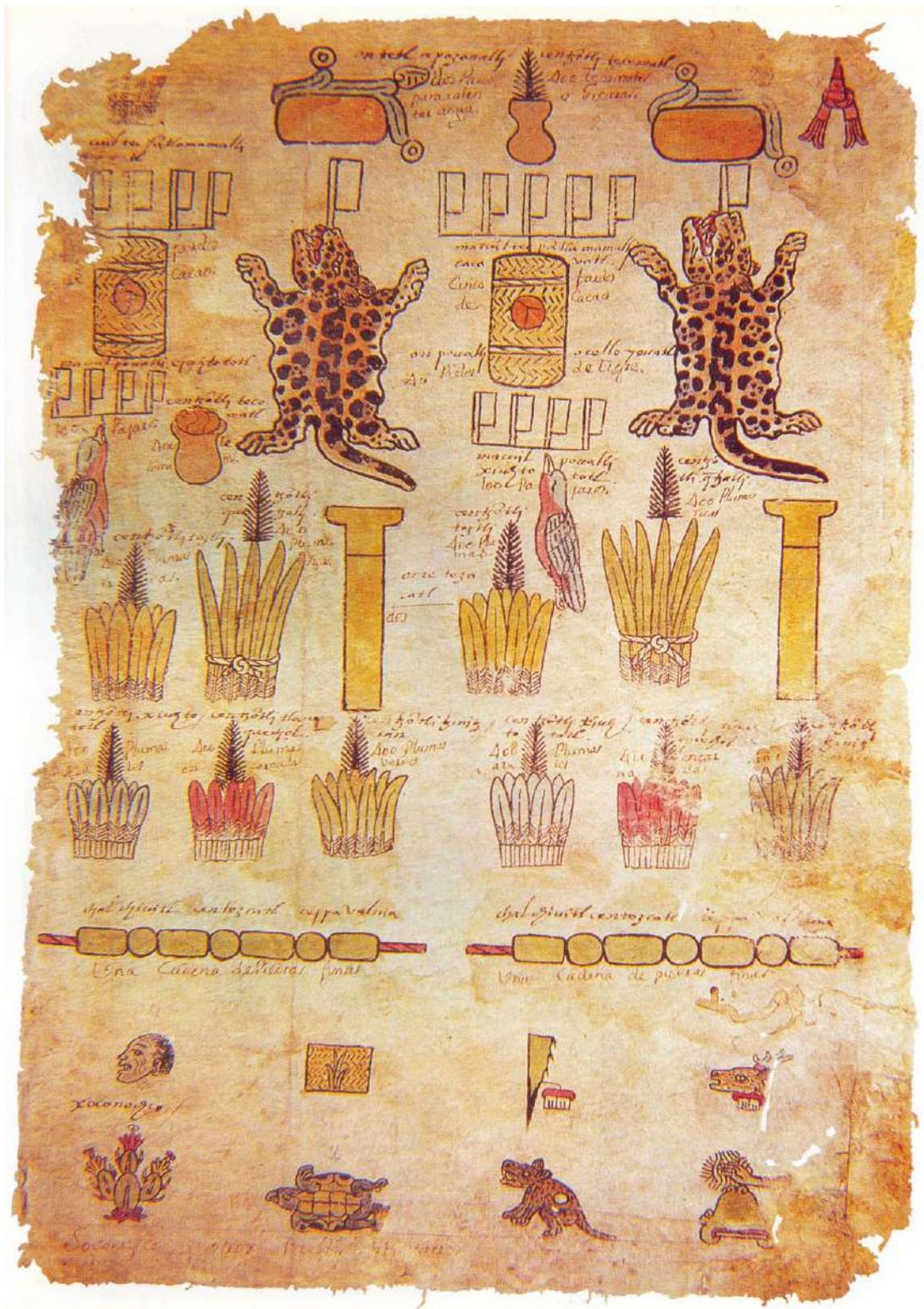
La almendra de cacao era muy apreciada en Mesoamérica, no sólo porque con ella se preparaba el delicioso y tonificante chocolate, sino porque servía como moneda reconocida en los tratos comerciales. Recordemos, que las semillas que servían para moneda, no eran de la misma clase que aquellas con las que se preparaba el alimento. La forma prehispánica de hacer los tratos con el cacao era por cuenta, el sistema de peso y medida, fue introducido por los españoles, más tarde. Landa indica como funcionaba esto del dar y tomar en Yucatán: "...su contar es de cinco en cinco hasta veinte y de veinte en veinte hasta 100, y de 100 en 100 hasta 400, y de 400 en 400 hasta 8000, y de esta cuenta se servían mucho para la contratación de cacao".¹¹

¹⁰ RHGY. Villa de Santa María la Victoria. 1983, Vol. II; 428.

¹¹ Landa, 1959; 42.

A su vez el cronista Herrera y Tordesillas agrega que "...cuentan el cacao en *zontles*, *xiquipiles* y cargas; un *zontle* es equivalente a cuatrocientas almendras, un *xiquipil*, veinte *zontles* que son 8000 almendras; y una carga, tres *xiquipiles*, que son 24000 almendras, y por estos números cuentan todas las cosas".¹² Por último, sabemos que 50 árboles de cacao producían una carga; y una carga es igual a dos arrobas; y una arroba pesa 11. 5 kg; ergo: una carga es igual a 23 kg., ó lo que es igual: una carga equivalía a la cosecha de 50 árboles.

¹² Herrera, Vol. IX; 135-138.



Matrícula de tributos. Este documento de manufactura prehispánica, contenía los tributos en especie que cada una de las 38 provincias sujetas a la Triple Alianza debía de dar. Esta lámina la número 25 corresponde a la provincia de Soconusco y otros pueblos tributarios. En ella se observan pieles de tigre y junto a ellas dos bultos envueltos con petates conteniendo cacao como lo indica su glifo.

Dares y tomares... el intercambio mercantil

Los de la tierra son árboles de cacao, que es la mayor riqueza de esta tierra; beneficiase con mucho regalo y trabajo, es la contratación de esta tierra, no hay otra...¹³

El cacao, como artículo de gran influencia económica, tuvo presencia en la vida cotidiana y en la vida ritual desde su primer consumo como chocolate entre los habitantes del golfo de México hasta llegar a nosotros. Una vez realizada la conquista de México-Tenochtitlan por Cortés el cacao se integró de inmediato a la cocina colonial de la Nueva España mezclándolo con leche en vez de agua, agregando azúcar de caña y condimentos familiares al paladar español como la canela, la almendra, y el anís, convirtiéndose en una bebida de gran agrado también para el gusto indígena. El cacao, representó un lujo como producto de intercambio desde su inicio hasta llegar a ser durante la Colonia la principal cosecha comercializada de la Gobernación de Guatemala, constituyéndose en un monopolio real sobre el fruto desde el siglo XVI. La Nueva España se constituyó en el centro de comercio para la exportación del cacao americano a la península ibérica, y de allí al resto del mundo quedando seducido por su sabor.

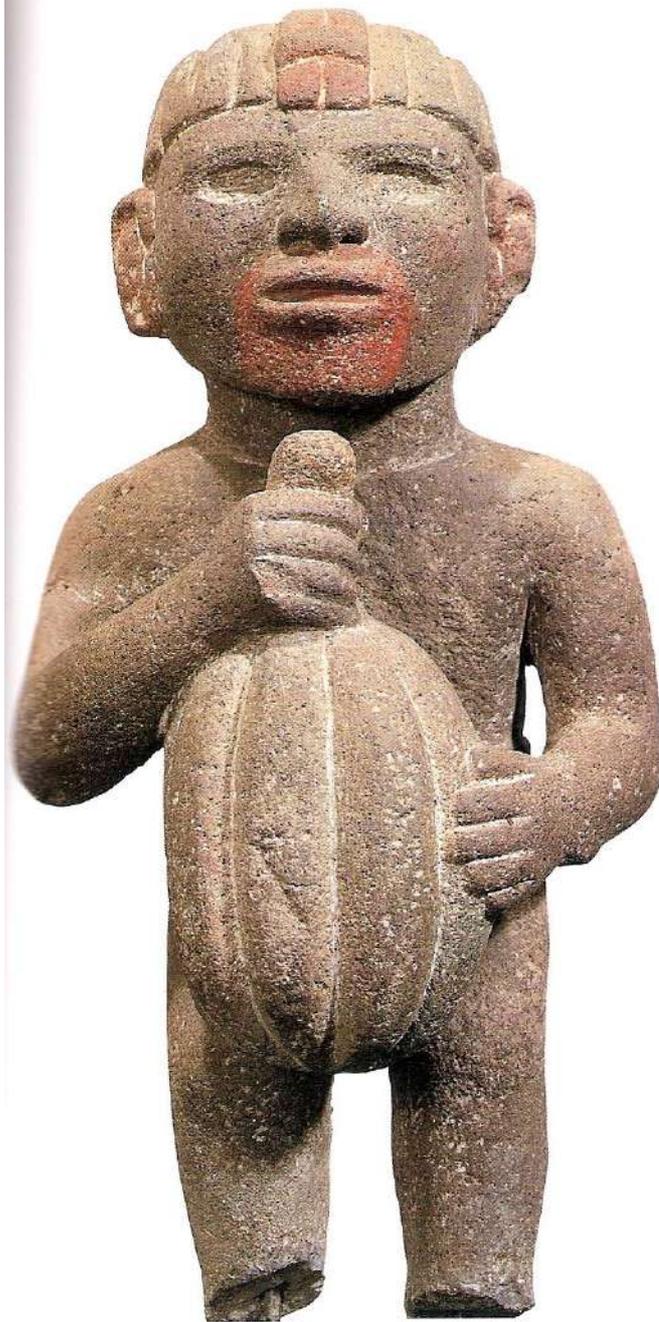


Como sabemos, su cultivo estaba limitado a espacios geográficos determinados, por lo cual fue importado de las tierras bajas mayas hasta los altiplanos centrales. Los granos de cacao estaban entre los más valiosos productos en el mundo mexicana. Esta semilla y otros objetos característicos y exclusivos de estas geografías, empezaron a cobrar una relevancia en los órdenes, económico, social, religioso y político, contribuyendo, de esta manera, a incrementar las rutas de comunicación, tejiendo redes comerciales como parte importante de la expansión territorial, económica y política de los grupos que detentaban el poder.

Durante el posclásico, los comerciantes mayas *putunes*, diestros comerciantes por mar y conocidos mercaderes a larga distancia, controlaban una red comercial que se extendía a partir de la Chontalpa, alrededor de la

¹³ Relación de la provincia de Tabasco. RHGY, 1983, Vol. II; 371.

península de Yucatán, hasta los centros comerciales de Nito y Naco cerca del Golfo de Honduras. La Chontalpa o “Acallan”, tierra de canoas como era conocido por los mexicas, era la sede de los *putunes* y célebre por su producción de cacao. Además aquí se hacía el curtido de pieles, el trabajo de carey, se obtenían cuentas coloradas de la concha *Spondylus princeps*, se extraían tintes y se labraban las jícaras, artículos muy preciados y demandados por los aztecas.



HOMBRE CON UN GRANO DE CACAO. Azteca-mexica. Posclásico Tardío
Hombre con una mazorca de cacao_Mexica Posclásico

En Xicalango, centro comercial de la Chontalpa, se reunían los *putunes* y los *pochteca* para realizar sus tratos, era la zona donde se concentraban productos especializados de otras tierras mayas que, posteriormente, eran llevados por los *pochteca* al altiplano central: de Yucatán llegaba el algodón,

la sal, la miel, la cera, el pedernal, las conchas, el copal y los esclavos para el cultivo de las tierras altas de Guatemala y del golfo de Honduras: el jade, plumas de quetzal y otras aves preciosas, metates de piedra volcánica, obsidiana, hematita, cerámica, cuencos de calabaza y copal, tabaco, hule, de Chiapas, el ámbar, “también les daban caracoles colorados y avaneras (conchas) coloradas y otras avaneras amarillas, y paletas de cacao amarillas —hechas de concha de tortuga— y otras paletas también de tortugas pintadas como cuero de tigre blanco y negro. Dábanles plumas ricas de muchas maneras y cueros labrados de bestias fieras.¹⁴

A cambio los pochteca traían en sus viajes telas ricamente labradas, ornamentos de oro, adornos de metal y cristal de roca, cobre, madejas de pelo de conejo o *tuchumite*, especias y plantas medicinales, grana cochinilla para teñir, cuchillos y peines de obsidiana, roca volcánica de otro color y clase a la que los mayas conseguían en las tierras altas de Guatemala, sin faltar esclavos que se destinaban sobre todo al trabajo en las huertas de cacao.

¹⁴ Sahagún, 1969; 498.



El Dios mercader *Ek Chuah* o Dios M de los mayas, se acerca a un árbol de cacao, detrás suyo vemos el *cacaxtli*, enrejado que portaban los comerciantes en la espalda para transportaban su mercancía. Mural. Cacaxtla, Tlaxcala. Periodo posclásico

El chocolate: delicia, convite, rito mesoamericano

El *theobroma cacao*, no sólo tenía valor económico, medicinal y gastronómico, sino también un profundo significado simbólico. Se consumía en fiestas, banquetes y ceremonias de todo tipo, sin embargo en estas sociedades jerarquizadas existía una estricta prohibición respecto al consumo del cacao, reservándolo para la elite o gente de alto prestigio social.

En las bodas entre soberanos formaba parte importante del ritual como lo podemos ver en esta lámina 26 del Códice Nuttall, de filiación mixteca, en la que se celebra el matrimonio de “8 Venado” con “Serpiente de flores” la que le brinda una vasija de chocolate.



Los mayas concebían la subsistencia como una empresa colectiva en la que el hombre, la naturaleza y los dioses estaban ligados por vínculos de reciprocidad teniendo como finalidad el sustento entre sí y la renovación de la vida. En este acto colectivo, que era el principio organizador de la sociedad mesoamericana, el chocolate venía a formar parte de los rituales ligados a la alimentación, así en las festividades que antecedían a la siembra del cacao, durante el mes de Muan, se bebía chocolate en honor a Ek Chuah, dios maya del cacao y de los comerciantes. En esta fiesta, también se quemaba copal, se sacrificaban perros con manchas del color del cacao, se ofrendaban iguanas azules y plumas ricas para tener a cambio una buena cosecha. Acabado el sacrificio y las oraciones se daba a cada uno de los participantes una mazorca de cacao y terminaba el festejo con un banquete para todos.¹⁵

¹⁵ Landa, 1959; 81. Tozzer, 1941; 95.



EK CHUAH (Escorpión negro), Dios M de los mercaderes y patrono del cacao. Códice Madrid.

Entre los mexicas tampoco faltaba el cacao y la abundante comida en los festejos y rituales; por ejemplo, cuando los pochteca o comerciantes profesionales antes de su partida y al regreso de sus largas y penosas caminatas hasta tierras lejanas, celebraban ritos dedicados a sus dioses del comercio y del cacao: “y cuando se hizo allá la ofrenda, (a *Yacatecuhtli*) luego se da cacao a la gente: es el ‘tecomate divino’. Y luego se da tabaco, se fuma”.¹⁶ Conforme estos negociantes iban ascendiendo en la escala social sus rituales se tornaban cada vez más complejos. Sin faltar la consabida

¹⁶ Garibay, Ángel Ma., 1995; 81.

comida y bebida de cacao, ahora se sacrificaban esclavos y se consumían hongos alucinógenos.

Los guerreros también eran provistos con sus raciones para la guerra, *itacates*¹⁷ de “cacao molido en forma de pelotitas o “pellas” junto con maíz tostado, maíz molido, tortillas tostadas, frijoles machacados y manojos de chiles secos”.¹⁸ En el acto donde se investía a un nuevo caballero águila o caballero tigre, también se acostumbraba beber el *teobroma cacao*.

El chocolate que estaba reservado para los dignatarios, era denominado como *atlaquetzalli*, cosa valiosa. Los mexicas tenían por costumbre beber el chocolate frío, al contrario de los mayas de Yucatán “la cual por ser bebida fría a algunos corrompe y a otros resfría”.¹⁹

Pero todavía había otro nivel de referencia simbólica al chocolate. La realeza y la nobleza aztecas sentían devoción por la música, el canto, la danza y la poesía. En una palabra, eran afectos a los placeres de la vida lo que queda descrito a través del relato de primera mano que nos proporciona Bernal Díaz del Castillo sobre el banquete de bienvenida que el emperador Moctezuma ofreció a Cortés. En la crónica describe la importancia que tenía el chocolate en estas celebraciones y el protocolo con el que había de servirse, el lujo y el respeto que se debía guardar:

“...de cuando en cuando traían en unas copas de oro fino con cierta bebida hecha con cacao, que decían era para tener acceso con mujeres; y entonces no mirábamos en ello; más lo que yo vi, que traían sobre 50 jarros hechos de buen cacao con su espuma, y de aquello bebía y las mujeres le servían al beber con gran acato ...porque Moctezuma era aficionado a placeres y a cantares...y cuando terminaba de comer también le ponían tres cañutos muy pintados y dorados, y dentro tenían liquidámbar revuelto con una hierva que se dice tabaco, y después que le habían bailado y cantado y alzado la mesa, tomaba el humo de uno de aquellos cañutos, y muy poco a poco y con aquello se adormía.”²⁰

Parece ser que el primer consumo de chocolate fue el resultado de la fermentación del contenido de los granos del cacao, teniendo una importante función ritual. Posteriormente y partiendo de las culturas del Golfo de México, después los mayas y otras sociedades de Mesoamérica hasta llegar a los mexicas comenzaron a preparar una bebida más elaborada: las semillas se tostaban y trituraban y la pasta se mezclaba con agua y se calentaba hasta que la grasa del cacao subía a la superficie y se quitaba. Después, se volvía a mezclar en ciertas proporciones y se batía fuertemente y el líquido se servía, espumoso, añadiéndole ingredientes, según los gustos, como queda dicho en la siguiente descripción: “...hacen un género de bebida muy sano y saludable de que usan así los españoles como los naturales, el cual es de maíz y cacao, y echan en ello ciertas especias calidad que son unas orejuelas y pimienta y súchel (flores); llaman a esto chocolate y bébese

¹⁷ Itacate, de la palabra náhuatl: *itacatl*, bastimento. Santamaría, 2000; 621.

¹⁸ Durán 1967: 358.

¹⁹ RHGY. 1983, Vol. II; 40.

²⁰ Bernal Díaz del Castillo, 1979, cap. XCI, p. 182-184.

caliente”.²¹ El resultado fue una bebida muy energética pero también muy amarga y picante. Otra forma de espumar el chocolate era vaciar de un recipiente a otro hasta lograr el burbujeo, como lo observamos en algunos códices.

²¹ Villa de Santa María la Victoria. RHGY. 1983, Vol. II; 420.



Mujer espumando chocolate. Códice Tudela (1553), folio 3-r.

(Museo de América, Madrid).

De las tantas maneras de preparar el chocolate entre los mayas nos hablan las fuentes históricas: unas veces se combinaba con la mazorca de cacao tierna (tsih'té kakaw), agregándole miel (k'ab kakaw), o bien se tomaba amargo sin endulzar (ch'ah kakaw). A veces lo revolvían con pinole y achiote (axiotl)²² condimento y colorante que reforzaba el sabor; otras con chiles secos molidos y con la vainilla (tlilxochitl) nativa de la región totonaca. En otras ocasiones lo tomaban ligeramente fermentado con miel. También se le añadía semillas de pochote y hojas de una flor proveniente de Chiapas llamada orejuelo, que añade al chocolate un sabor fuerte como de pimienta.

Es muy probable que este orejuelo sea el famoso *ueinacaztli* (guanacaste: árbol que echa frutos en vainas enroscadas en forma de oreja, a lo cual debe su nombre: del náhuatl: *cuahuatl*, árbol y *nacaztli*, oreja.²³ Este ingrediente será posteriormente uno de los componentes más típicos en las preparaciones aztecas del chocolate.

Par aumentar su espuma y darle cuerpo se le incorporaba la flor del cacao o *cacaoaxóchitl*.²⁴ Otras maneras de tomarlo era agregarle elote, pulque y flor de corazón (*Yoloxochitl*).

Francisco Hernández describió diversas bebidas a base de cacao, como el *atextli*, el cual se preparaba con 100 granos de cacao molido y maíz. Señala que para conseguir las bebidas compuestas se agregaba fruto de *mecaxóchitl*, de *xochinacaztli* y de vainilla o *tlixóchitl* y agrega que...“la propiedad de estas bebidas compuestas es excitar el apetito venéreo; la simple refresca y nutre grandemente. Otro género de bebida se hace con 25 granos de *cacahoapatachtli*, otros tantos de cacao y un puñado de grano indio (maíz), no suele agregársele ninguna de las cosas antes dichas, que son calientes, pues sólo se busca en esta bebida el refrigerio y nutrición”.²⁵

La tercera bebida que menciona es el chocolate (*chocólatl*) preparado con granos de *cacáhoatl* y de *pochotl* (pochote) en partes iguales y un puñado de maíz ablandado, y dicen que engorda extraordinariamente si se toma con frecuencia. Para la salud es de gran provecho de los tísicos, consumidos y extenuados. Todas estas bebidas se batían para hacer abundante espuma, antes de servirlos.²⁶

Otras fuentes agregan que el cacao se mezclaba con varias sustancias dando sabores y colores diferentes según el caso, el *cacáua atl* era la bebida de maíz con agua de cacao; a la mezcla de cacao con chile se le llamaba: *chilcacáuatl*; al brebaje de cacao solo: *atlanelollo cacáuatl* y a la mezcla de cacao con flores secas y molidas: *xochayo cacáuat*,²⁷

²² Su nombre científico es *Bixa Orellana*.

²³ Santamaría, 2000; 572.

²⁴ Hernández, 2007; 49.

²⁵ Idem; 88.

²⁶ Ibidem

²⁷ Molina, 1970, 19 v.

El chocolate casi siempre era servido en jícara,²⁸ calabazo de diferentes tamaños, unas veces natural, otras pintado, esgrafiado o labrado según fuera la ocasión.

Actualmente en muchas comunidades con raigambre indígena encontramos, por fortuna, quien se de a la tarea de obtener la pasta de cacao todavía. El cacao sigue trayéndose por comercio a las comunidades del centro de México.

²⁸ Proviene de la palabra en náhuatl: *xicalli*, es una vasija o recipiente, comúnmente elaborado a partir del fruto o calabaza del jícaro, *Crescentia cujete*. También conocido como la güira. El utensilio es común en la Península de Yucatán, Tabasco, Chiapas y Oaxaca. Originalmente usada por los pueblos prehispánicos para servir y mantener calientes los alimentos, sobre todo el chocolate.



Iztayala, Meztitlan, Hgo. Moliendo cacao en metate con fuego por debajo, 2009. Foto, María Rosa Avilez.

Bibliografía consultada

- Código Matrícula de Tributos, Comentarios, paleografía y versión de Víctor Castillo. *Historia de México*. Salvat Mexicana de ediciones. México. 1964.
- Código Mendocino, *Antigüedades de México*, Vol. I., en: Lord Kinsborough. Secretaria de Hacienda y Crédito Público. México. 1964.

- Coe, Sophie D. y Michael D. Coe, *La verdadera historia del chocolate*. F.C.E., México, 2000.
- Cortés, Hernán, *Cartas de Relación*. Editorial Porrúa, S. A. México, 1963.
- Dakin, Karen y Sören Wichmann, "Cacao, chocolate y los nahuas y mixeozques en el sur de Mesoamérica", en: *Revista latina de pensamiento y lenguaje*. Vol.2. No. 2B. Sociedad Iberoamericana de Pensamiento y Lenguaje. A.C., México, 1996; 455- 475.
- Díaz del Castillo, Bernal, *Historia verdadera de la conquista de la Nueva España*. Tomos. Clásicos de la Literatura Mexicana, Promexa. México, 1979.
- Durán, Diego, *Historia de las Indias de Nueva España e islas de la tierra firme*. A. Garibay (ed.). Editorial Porrúa. México, 1967.
- Garibay K. Ángel María, *Vida Económica de Tenochtitlan 1. Pochtecatoytl* (Arte de comerciar). Fuentes de la Cultura Náhuatl. Informantes de Sahagún, 3. UNAM. Instituto de Investigaciones Históricas: Seminario de Cultura Náhuatl, México, 1995.
- Hernández, Francisco, La alimentación de los antiguos mexicanos, en *la Historia natural de Nueva España de Francisco Hernández*. Selección y estudio preliminar de Cristina Barros y Marco Buenrostro. UNAM, 2007.
- Herrera y Tordesillas, Antonio, *Historia general de los hechos de los castellanos en las islas y tierra firme del mar océano*. La Oficina Real de Nicolás Rodríguez Franco. 13 Vols. Madrid, 1934-1954.
- Landa, Fray Diego de *Relación de las cosas de Yucatán*. Editorial Porrúa, S. A. México, 1959.
- Mohar Betancourt, Luz María, *El tributo mexicana en el siglo XVI*. Análisis de dos fuentes pictográficas. Ciesas. México, 1983.
- RHGY *Relaciones Histórico-geográficas de la Gobernación de Yucatán (Mérida, Valladolid y Tabasco)*. Mercedes de la Garza et al. (eds). Centro de Estudios Mayas. Inst. de Investigaciones Filológicas. Fuentes para el estudio de la cultura Maya. Vols. I y II. UNAM, 1983.
- Ruz, Mario Humberto, El chocolate: naturalezas, ansias, pecados y Melancolías, en: 1er Festival del Chocolate. Tabasco. Origen y Sabor Secretaría de Turismo del Estado de Tabasco. Consejo de Ciencia y Tecnología del Estado de Tabasco. 2010: 12-24.
- Sahagún, Fray Bernardino de, *Historia general de las cosas de la Nueva España*. Editorial Porrúa. 4ª ed. México, 1969.
- Santamaría, Francisco J., *Diccionario de mejicanismos*. Edit. Porrúa. México, 2000.