

Instituto de investigaciones Dr. José María Luis Mora

Seminario interdisciplinario de alimentación

Los alimentos mexicanos ancestrales

Sesión 10. Cacao criollo

Ponente Viridiana Vera Gracia

Propiedades medicinales del cacao. Una revisión historiográfica

Objetivo:

Investigar los usos medicinales del cacao implica realizar una exploración a través del tiempo y el espacio geográfico. Amén del trabajo interdisciplinario. Pues para ello, se han unido la historia, la medicina y la antropología de la alimentación en un recorrido historiográfico que va de los siglos XVI al XX.

A partir del siglo XVI, saldrían a la luz diversos escritos que abordan aspectos agrícolas, botánicos, económicos, geográficos, históricos, médicos, nutricionales y recetarios redactados en varios idiomas; náhuatl, español, latín, inglés, francés, alemán y sueco. En el caso de México, nos queda claro que de ser el país que le dio al mundo el cacao, hoy por hoy se encuentra en la última escala de la producción y distribución en el mundo. Se reporta el 5% de la producción en el mundo. Distribuidos entre 3 estados básicamente: Tabasco, Chiapas y Oaxaca. Y lo más importante a resaltar es que la mayoría del chocolate que se produce busca preservar las técnicas agrícolas amigables con el medio ambiente (libres de pesticidas) con una manufactura netamente artesanal que busca obtener el máximo rendimiento y sacar lo mejor de su parte organoléptica.

Ancestralmente se ha dicho en relatos náhuatl y mayas que el cacao tiene un origen divino y que fue descubierto por los dioses en una montaña de abundante vegetación. Y en Popol Vu se destaca el hermanamiento cósmico del cacao/maíz. Mismo que veremos también reflejado en la pintura mural de la zona arqueológica de Cacaxtla, Tlaxcala.

Origen de la palabra

Ahora bien, cual es el origen de la palabra chocolate. La gran mayoría de los investigadores han asegurado que viene de ka ka wa que es una palabra maya. Sin embargo, hay evidencias arqueológicas que demuestran lo contrario.

Los autores Dakin y Wichmann,¹ sostienen a través de evidencias arqueológicas y etnolingüística que la influencia cultural náhuatl a otras lenguas como las mesoamericanas aportan otro tipo de información, que nos remiten al molinillo.

Cikola-tl, en el que *ci* (palito o instrumento puntiagudo) nos remite a los aztecas. Bebida agitada o batida. la bebida se prepara batiendo la pasta de cacao con agua y con un molinillo que ayuda a integrar la mezcla y a crear la espuma.

La semilla y la bebida se extendió derivada de los comerciantes y *los pipil* (recaudadores del tributo). Las palabras aluden a la forma del grano y a la preparación de la bebida

Cacao

* *ka-kawa-tl*, o 'objeto parecido a huevo, 'una reduplicación de * *kawa*, o 'huevo, 'palabra que proviene del proto-yutoazteca: * *kaN*, o 'quebradizo' o 'duro,' y * *paN*, o 'bellota, vaina.

kakawa-tl se refiere a las semillas

Chocolate

ikola: tl origen náhuatl

cokola-tl, para referirse a la bebida líquida

La asociación ritual de la bebida con un batidor apoya el significado etimológico "bebida de batidor".

¹ Dakin, K y S. wichmann (2000). "Cacao y chocolate. Una perspectiva uto-azteca". En Revista Ancient Mesoamericana (11) 55-75, Cambridg University.

Evolución histórica

Según los aztecas, fue el mismo *Quetzalcóatl* (Serpiente emplumada) quien se lo regalo al pueblo para que disfrutasen de tal manjar. En tiempos precolombinos, el mejor cacao se producía en la planicie del Soconusco, zona costera entre Chiapas y Guatemala. Siendo los Olmecas, los primeros en domesticarlo y en desarrollar el proceso para preparar el chocolate. Se sabe que, durante este periodo histórico, la bebida sólo estaba destinada para los *tlatoanis*, los nobles, sacerdotes, los mercaderes y los oficiales guerreros de alto rango. Y que también, los granos de cacao fungieron como moneda en la antigua Mesoamérica. Cuestiones que van a cambiar con el proceso de conquista en el siglo XVI. Así, el consumo del chocolate, se popularizó entre la población blanca recién llegada a la Nueva España y más tarde, a principios del siglo XVII, se difundió exitosamente en buena parte de Europa. El fruto, llevo a ser el segundo producto comercial más importante para la corona española, sólo superado por la plata. En un principio, se bebía sólo en las altas esferas y con el paso del tiempo se fue popularizando hasta que finalmente, logro democratizarse entre toda la población, unificando así el paladar por tan apetitosa bebida. Paso por un cambio en cuanto a la edad, el genero (hombres) y el estado.

Debemos su nomenclatura taxonómica Carlos Linneo en 1753.

Nombre científico: *Theobroma cacao*, que viene del griego y significa: alimento de los dioses.

Reino: Plantae

Orden: Malvales

Clase: Magnoliopsida

Categoría: Especie

Clasificación superior: Theobroma

Componentes químicos

Agua

Taninos

Celulosa

Proteínas

Sales, Azúcares

Cafeína

Variedades de cacao

Criollo

Produce un chocolate de alta calidad. Con baja producción del fruto y a su vez, la planta es susceptible a las enfermedades.

Forastero

Domina la producción mundial

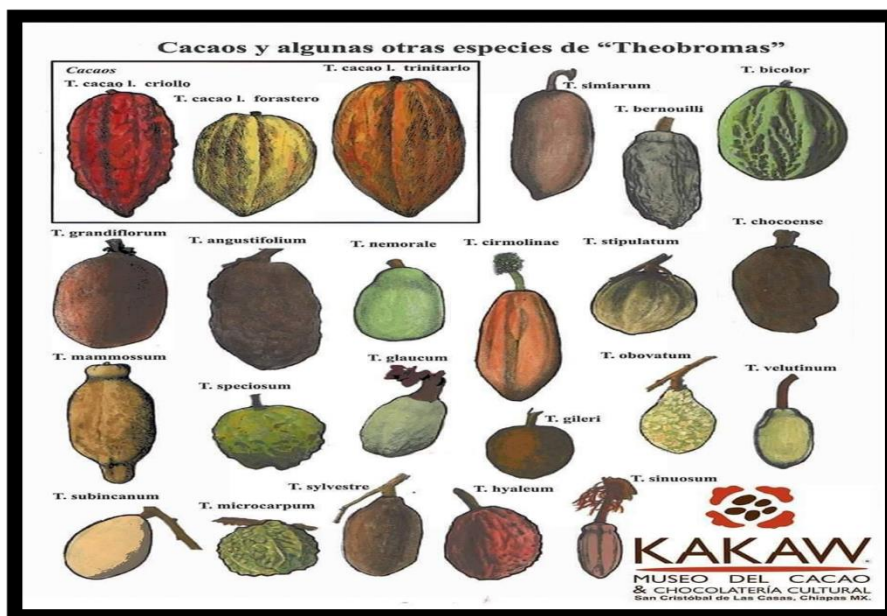
Trinitario

Conocido como cacao fino. Posee un excelente sabor con reminiscencias criollas.

Pataxtle (*Theobroma bicolor*)

Es la semilla más antigua que aún se cultiva. Su color es blanco al producir el chocolate y de sabor más fuerte. Pocas zonas en México, lo cultivan.

Quedando claro que existen muchas variedades, como las que vemos en la infografía, resaltando algunos como: el angustifolio y el pataxtle.



Proceso

Se divide en 5 pasos:

1.- Corte

La mazorca de cacao se corta tras 6 meses de maduración

2.- Granos

La mazorca se abre para sacar los granos. Este se lava para quitarle los residuos del néctar.

3.- Fermentado o secado

Los granos se entienden y se ponen al sol por un periodo de 5 a 6 días.

4.- Tostado

Los granos se tuestan a fuego lento por 50 minutos sobre un comal y se revuelven constantemente para evitar que se quemem.

5.- Metate y molienda

Los granos pasan al metate para ser molidos, con la fricción de la molienda los granos liberan grasa, con la que se crea la cocoa, la base para el chocolate.

El chocolate como medicina

Entre los usos tradicionales que en el pasado se le daba al cacao y al chocolate destaca ser considerado como un energizante y como un tónico que protegía contra las enfermedades. De tal forma, que los usos medicinales que se le otorgaron fueron originados en el Nuevo Mundo y difundidos en Europa a mediados del siglo XVI. Son diversos los manuscritos antiguos en los que se menciona los usos medicinales del cacao. El códice ***Libellus de medicinalibus indorum herbis (1552)***, mejor conocido como **códice Badiano** en el que se indicaba el uso de las flores del cacao para tratar la fatiga, en tanto en el **Códice Florentino** escrito por **Bernardino de Sahagún en 1590**, indicaba una mezcla de semillas del cacao, maíz y la hierba *tlacoxochitl* para aliviar las altas temperaturas (fiebres), problemas respiratorios y cardíacos.

Desde el siglo XVI, los manuscritos producidos en la Nueva España y en Europa dieron cuenta de más de 100 usos medicinales de la planta del cacao. Los tres principales beneficios que se mencionan son: 1). - Ayuda a ganar peso y a recuperar las fuerzas entre los enfermos, 2) estimula el sistema nervioso central y, 3) mejora la digestión y actúa como un depurador.

Así para los siglos XVII y XVIII, los médicos y los comerciantes proclamaron los beneficios para la salud de la mencionada bebida, ya fuera caliente o fría, no sin antes advertir las consecuencias de su abuso.

Es importante señalar, que para el siglo XVII, los europeos clasificaron el chocolate como una droga, que debía ser rigurosamente prescripto por farmacéuticos y médicos. Y de no hacerse de esa forma, los efectos podrían ser impredecibles.²

En 1631, Antonio Colmenero publicó el **Curioso tratado de la naturaleza y calidad del chocolate**. En él destaca, que el chocolate es un medicamento de acuerdo a la teoría humoral o fluidos corporales que Hipócrates y Galeno siglos antes ya habían desarrollado. Dicha teoría sostiene que el cuerpo está compuesto por 4 líquidos biliares: negro, sangre, bilis amarilla y flema. Y cada uno de estos humores a su vez, se compone de 4 elementos naturales: tierra, agua, aire y fuego. Lo que les da un temperamento diferente. Mientras todos esos elementos se mantengan en perfecto equilibrio, ayudaran a manter el cuerpo humano en perfecto estado de salud. En él, se menciona la primera receta de la que se tiene conocimiento:

Por cada 100 granos de cacao, poner 2 chiles rojos secos llamados chilparlagua, un puño de semilla de anís y de flores de Mechasuchitl y otro de rosas de Alejandría, un trozo de palo de Campeche, 2 dracmas de canela, 12 almendras y 12 cacahuates, azúcar y media libra de achiote para darle color.

Colmenero, decía que “Posee virtudes diferentes, entonces admirable. Porque además de que preserva la salud y hace como beber a menudo, la grasa y el cuerpo, el aire incita vehementemente a Venus, y hace que la concepción en las mujeres se acelere y facilite. Es una excelente ayuda en la digestión, cura la tos en los pulmones y la nueva enfermedad llamada plaga de agallas y otras más. Cura todo tipo de inflamaciones, opilaciones y obstrucciones. Quita la piel decolorada, limpia los dientes, alivia la respiración, provoca la orina, cura las piedras y la infección urinaria, expulsa las pasiones y preserva de todas las enfermedades infecciosas. Pero no voy a enumerar todas sus virtudes de esta bebida: pues es imposible, debido a que

² Disponible en: <http://publicdomainreview.org/2015/01/28/when-chocolate-was-medicine-colmenero-wadsworth-and-dufour/> Consultado: 21 de agosto de 2017. Publicado por Christine A Jones en el 2013.

cada día se producen nuevas y admirables efectos según como se beba”.³ En ella, resaltan las virtudes para elevar la concepción, por sus efectos mágicos en el útero,

Para **1636, Antonio de León Pinelo** en España publicó su libro: **Cuestión moral. Si el chocolate quebranta el ayuno eclesiástico**. El autor básicamente obtuvo toda su información desde el interior de la Puebla de los Ángeles, pues su hermano había sido sacerdote en la catedral poblana.

León Pinelo realizó una profunda reflexión filosófica y eclesiástica sobre el chocolate. Detallo los diferentes ayunos a los que debían someterse los religiosos, entre los que menciona: el ayuno espiritual, moral, natural y eclesiástico. Afirma que éste fue instituido por derecho divino y los varones debían practicarlos desde los 21 años.

Para el autor, el chocolate si quebranta el ayuno, porque engorda, da fuerza, aumenta el calor e incita a la sexualidad y a la lujuria. Sólo debe beberse con fines medicinales. Hay que recordar que los religiosos en general debían guardar la abstinencia sexual y el hecho de que se hubieran hecho “adictos” a esta bebida los hacia proclives a cometer el pecado de la lujuria. Por ello, especialmente se les prohibió su consumo; pero sobre todo una mezcla que elevaba la libido de estos santos varones. La mezcla que ellos tenían permitido beber era más bien, aguada y sin chiste. De ninguna manera debía contener especias, achiote y menos chile..., pues resultaba toda una mezcla cargada de sensualidad. Debido a que los religiosos, no la bebían insípida. Sino todo lo contrario, le añadían azúcar y vainilla para que la experiencia resultara más placentera. Hay que recordar que las monjas concepcionistas debían jurar ante su constitución, un quinto voto que hacía referencia a abstenerse de beber chocolate.

³ Colmenero, Antonio. (1652). Un tratado curioso de la naturaleza y calidad del chocolate. Trad. James Wadsworth. Inglaterra.

Puebla y el Hospital Real del Señor San Pedro

Por otro lado, se sabe que, en el Hospital Real del Señor San Pedro, a los pacientes se les proporcionaba como su primer alimento del día, una tacita de chocolate. Las recetas que ella preparaba diariamente al hospital, siempre eran diluidas en agua o en atole y con granos de cacao. A los enfermos les estaba permitido beber una taza acompañada de una torta de agua. Se podía ingerir caliente, tibio o frío según las afecciones y complexión de los enfermos, pues según las características físicas: femeninas o masculinas se modificaban los efectos de la bebida. El chocolate debía ser el primer alimento del día que los pacientes debían recibir.

Don Antonio de la Cal y Bracho (encargado de la botica del hospital en los años 30's del siglo XIX). Sostenía que el chocolate era un estimulante y digestivo, que servía para reparar las fuerzas perdidas por el cansancio o enfermedad, flaqueza del estómago, ayudaba a conciliar el sueño, que excitaba y fortificaba el sistema nervioso, calmaba las crisis asmáticas, los cólicos, las ventosidades, ayudaba al trabajo intelectual, dar energía al cuerpo y, sobre todo, mezclado con ciertas especias, estimulaba el apetito sexual.

Efectivamente, el chocolate era una bebida caliente, pues daba energía al cuerpo, pero sus propiedades cambiaban según la receta que se utilice. En cada organismo, el chocolate provoca respuestas diferentes.

En realidad, el mejor aporte de este autor fue la clasificación que realizó de las diferentes mezclas de la bebida del chocolate de acuerdo a la teoría hipocrática-galénica, es decir da un preparado para cada uno de los humores. León Pinelo afirmaba que el chocolate provocaba en cada organismo una respuesta diferente y a algunos los favorecía y a otros, los perjudica. Esto es debido a las diferencias que hay entre cada una de las clasificaciones de los humores: sanguíneo, flemático y melancólico.

Temperamento sanguíneo

Son de cara colorada, cabellos castaños y la piel rosada. De buena estatura, comilones, buenos para beber, risueños, amables, cabellos negro o castaños.

Bebida: chocolate, anís, chile, azúcar y agua.

Temperamento flemático

Son gordos, de carnes blandas, cabello delgado, enojones, dormilones y se cansan al trabajar. Cabello blanco y entrecano.

Bebida: chocolate, canela, anís, chile y agua. Beberlo caliente.

Temperamento melancólico

Son secos, morenos o de verdinegros. Cabello áspero, negro o rojizo. Muy enojones, duermen mal, padecen de almorranas, flatulencias y depresión.

Bebida: chocolate, poco anís, azahar y masa (atole).

Recomienda especialmente, que **los coléricos** no tuvieran contacto con la bebida porque solía alterarnos más.

Recomendaba que “antes de tomarlo, debían vaciarse de un vaso a otro, desde cierta altura hasta producir espuma y dejar que subieran a la superficie las partes grasosas de naturaleza semejante al aceite, de suerte que pudieran sorberse sólo las más ligeras y agradables, o gustarse unas y otros separadamente con mayor agrado. Era conveniente adoptar la bebida para maximizar el placer y evitar cualquier posible displacer posterior: no era sano tomar la espuma, puesto que es solo un pazo de aire que avienta el estómago, impide la digestión y aun se suele poner, como dicen, sobre el corazón y causar terribles tristezas”.

A lo largo de toda la investigación realizada en el fondo reservado de la Biblioteca Nacional de la UNAM, Herdez, José María Lafragua y Palafoxiana, lo que se obtuvo fue la siguiente información.

Propiedades medicinales del cacao/chocolate		
Semillas de cacao, chocolate		
Padecimiento	Autor	Año
Agitación	Que´Lus	1730
Anemia	Villanueva	1890
Angina de pecho	Lavedan	1796
Afrodisiaco	Lavedan, Hernández, Linneo	1577, 1796, 1741

Apetito	Lavedan	1796
Asma	Hughes	1772
Regenera la sangre	Hughes y Lavedan	
Cuerpo: fortifica, vigoriza, repara y refresca	Savarin, codice Florentino, Lavedan, Linneo	1590. 1730, 1741 y 1796
Fortalece el cerebro	Stubbe	1662
Produccion de leche materna	Stubbe	1662
Aliento	Colmenero	1631
Reduce la falta de aliento	Cage	1648
Cancer	Villanueva	1890
catarro	Hughes, Acosta	1604, 1672
Colicos	Lavedan	1796
Concepción, mejora	Colmenero	1631
Tisis, tuberculosos	Colmenero, Hughes, Lavedan	1631, 1772, 1796
Tos	Colmenero, Blegny, Florentino	1687, 1631, 1590
Diarre, disentería	Blegny, Dufuor, Florentino, Hernández, Lavedan, Villanueva, Stubbe	1687, 1685, 1590, 1890, 1796, 1662
Digestión	Savarin, Colmenero	1825, 1631
Laxante	Farfan	1592
Agotamiento físico	Doncezilli	1686
Fiebre	Blegny, Dufuor, Florentino, Hernández, Stubbe	1687, 1685, 1590, 1577. 1662
Flatulencias	Lavedan, Stubbe	1796, 1662
Encias	Stubbe	1662
Pelo oscuro (canas)	Lavedan	1796
Resaca	Savarin	1825
Hemorroides	Linneo	1741
Corazón	Badiano, Dufour, Lavedan, Stubbe, Blegny	1552, 1685, 1796, 1662, 1631
Hipocondría	Linneo	1741
Molestias intestinales	Colmenero, Florentino	1631, 1590
Ictericia	Colmenero	1631

Afecciones renales	Dufour, Gage	1685, 1648
Calculos renales	Colmenero, Hughes	1631, 1604
Parto facilita	Buchan, Colmenero	1792, 1731
Enfermedades hepáticas	Dufour, Gage, Hernández, Stubbe	1685, 1648, 1577, 1662
Antidoto	Colmenero, Que´Luz, Dofour	1731, 1730, 1685
Reumatismo	Blegny, Hughes	1631, 1604
Escorbuto	Hughes	1604
Inductor del sueño	Blegny, Que´Luz	1631, 1730
Dispepsia (malestares estomacales)	Acosta, Savarin, Blegny, Dufour, Florentino, Hughes, Lavedan, Valverde, Stubbe	1604, 1825, 1687, 1685, 1590, 1672, 1796, 1662, 1624
Sudorativo	Hughes, Stubbe	1604, 1624
Sifilis	Debay	1864
Garganta inflamada	Blegny, Dufour	1687, 1685
Tumores (postulas)	Hughes, Stubbe	1604, 1624
Vermifugo (desparasitante)	Debay	1684
Vomito reduce	Blegny, Lavedan	1687, 1796
Aumento de peso	Cárdenas, Colmenero, Dofour, Gage, Hernández, Stubbe	1591, 1631, 1685, 1648, 1577, 1672
Utero fortalece	Dufour, Stubbe	1685, 1624
Corteza de cacao		
Dolor abdominal	Morton, Thompson	1981, 1956
Diarrea	Morton, Thompson	1981, 1956
Manteca de cacao /untado-aplicación tópica		
Gota	Que´luz	1730
Hemorroides		
Labios agrietados		
Pezones agrietados	Que´luz	1730
Suaviza la piel	Que´luz	1730
Flor de cacao/Baños e infusiones		
Apatia	Morton, Thompson	1981, 1956
Fátiga	Badiano	1552
Timidez	Morton, Thompson	1981, 1956

Dolor de muelas	Morton, Thompson	1981, 1956
Pulpa del fruto/Comido		
Facilita el parto	Morton, Thompson	1981, 1956
Hoja de cacao/ Uso tópico		
Heridas con sangrado	Morton, Thompson	1981, 1956
Antiséptico	Morton, Thompson	1981, 1956

Conclusiones

El presente trabajo de investigación forma parte de la tesis para obtener el grado de especialista en antropología de la alimentación por la BUAP/Puebla.

Para ello, he realizado un largo recorrido en búsqueda de material en fondos antiguos como son el archivo del venerable cabildo catedralicio de Puebla y bibliotecas de la ciudad de Puebla y México.

Aprendí a elaborar el chocolate, desde el tostado de la semilla, pelado y molienda. Además de recibir una preparación en las muy publicitadas ceremonias de cacao. Que, si no están realizadas por médicos tradicionales de las zonas productoras de cacao, se quedan solamente en una reunión para beber chocolate. Es decir, son descontextualizadas y sacadas de la sacralidad de la bebida. También realice una visita de campo a la hacienda cacaotera de Jesús María para conocer todo el proceso del cultivo, entrevistas a productores, distribuidores y al museo del chocolate "MUCHO", para ver el montaje de las exposiciones.

Finalmente, se puede afirmar que efectivamente para los religiosos resultaba una sustancia que los incitaba a las bajas pasiones, en las que por ningún motivo debían caer pues habían jurado voto de castidad. En cambio, el estudio detallado de las propiedades medicinales del chocolate resulta sumamente enriquecedor y hoy en día, aún se pueden utilizar.

A los ingredientes autóctonos se le añadieron los venidos de Europa y Asia, como el azúcar, canela, pimienta, anís, ajonjolí, huevo, almendras, avellanas, pétalos de distintas flores, leche, entre otras más. Además, de todas las reglamentaciones implementadas para el comercio y consumo de los recién llegados a nuestro continente que muy rápidamente se hicieron adictos a ella. El ayuntamiento se vio obligado a regular la introducción y la venta del mencionado grano de cacao. Sobre

todo, constantemente estaban expidiendo ordenanzas para reglamentar la venta, su precio e introducción a otras regiones o países. Y, por si fuera poco, hasta los conventos y monasterios se vieron obligados a establecer normas para su consumo; para ello se crearon normas en torno a su uso. Pues se habían vuelto adictos a la bebida. De tal forma, que la iglesia se vio obligada a prohibir el libar ciertas mezclas, pues se sabía que el chocolate ayuda a subir los ímpetus.

Actualmente, los últimos estudios han demostrado que la ingesta del chocolate ayuda a mantener el estado de alerta, reduce la tensión, ayuda a la depresión, estimulan el apetito, retrasa y previene la oxidación de otras moléculas, disminuye el riesgo de diabetes, es un antidepresivo natural, reduce riesgo de derrames cerebrales, controla los parásitos, ayuda en el tratamiento para el asma bronquial, levantan la libido e incluso es utilizado en la mesoterapia como tratamiento para bajar de peso y ayuda a facilitar el parto (ruda).

Y en la Guía de alimentación de consumo del cacao, representante de la dieta mediterráneo⁴, sostienen a partir de un muestreo entre la población en Tabasco, que es hipotensor, antidiabético y anti densidad (arterioesclerosis) por lo que ayuda en las enfermedades cardiovasculares y ayuda a prevenir la obesidad. Esto siempre y cuando se consumó preparado con agua y sin azúcar.

Este alimento de los dioses, como se darán cuenta no sólo tuvo usos económicos, medicinales, sino también alquímicos y mágicos. Pues es bien sabido, los usos que se le dieron en el periodo novohispano para preparar brebajes para el amor. Al que se le pueden agregar desde fluidos corporales hasta sustancias psicotrópicas.

Como podemos analizar el cacao tienen 5 usos importantes, botánico, medicinal, mágico, espiritual y gastronómico.

Lo que más sobresale en la revisión historiográfica es que el documento más antiguo que habla del cacao es el El códice ***Libellus de medicinalibus indorum herbis (1552)***, en el que se indica que servía para curar los problemas del corazón,

⁴ Sierra Ovando, A.E. (2022 marzo 31). Guía de alimentación de consumo del cacao, representación de la dieta mediterránea mexicanizada. YouTube. 3.45 min.

al mezclar el cacao con la flor de la magnolia se regular el ritmo cardiaco. Y posteriormente, las diversas recetas para preparar la bebida con sus respectivos usos medicinales.

Bibliografía

Revista Artes de México. (2013). *Chocolate III. Ritual, arte y memoria*. Número 110. Junio. México, Conaculta.

Barrios, J de. (1609). *Libro en el cual se trata del chocolate, que provechos haga, i si sea bebida saludable o no, j en particular de todas las cosas que lleva, j Que receta conviene para cada persona [...]*. México: Gerónimo Balli.

Colmenero de Ledesma, A. (1652). *Un tratado curioso de la naturaleza y calidad del chocolate*. Madrid: F. Martínez.

Coe, Michael de, y Sophie Coe. (2018). *La verdadera historia del chocolate*. México: FCE.

Coe, S. (2004). *Las primeras cocinas de América*. "Los sabores". México: FCE. Pp. 84-99.

Corcuera, S. (1999). *Entre gula y templanza. Un aspecto de la historia mexicana*. México: FCE.

Dufour, P. S. (1880). *Traitez nouveaux y curioeux. Le café, le chocolate, le the*. París: Librería francesa.

Hernández, F. (2015). *Las obras completas de Francisco Hernández. Historia de las plantas de la Nueva España*. México: UNAM, tomo 7. Disponible en: http://www.franciscohernandez.unam.mx/tomos/07_TOMO/07tomo_01_historia plantas/tomo007_001_007.html

Hernández, A. (2013). *Chocolate: historia de un nahuatlismo*. En revista de Estudios de cultura náhuatl, N° 46, julio-diciembre, pp. 37-87.

Jones, C. (2015). When chocolate was medicine: Colmenero, Wadsworth and Dufour. En The public domain review. EE.UU. Disponible en: <http://publicdomainreview.org/2015/01/28/when-chocolate-was-medicine-colmenero-wadsworth-and-dufour/>

León Pinelo, A. (1994). *Cuestión moral. Si el chocolate quebranta el ayuno*. México: CONDUMEX. Edición facsimilar de 1636.

Norton, M. (2008). Chocolate para el imperio: la interiorización europea de la estética mesoamericana. En Revista de Estudios Sociales. Bogotá, Universidad de los Andes. Facultad de ciencias sociales N° 29, abril, pp. 42-69.

Loreto López R. y A. Benítez Muro. (2000). *Un bocado para los ángeles. La cocina en los conventos. México, Clío.*

Long, J. Coord. (2011). "Origen y virtudes del chocolate". *En Conquista y comida. Consecuencias del encuentro de dos mundos.* Cap. 3.- El intercambio de productos alimentarios. México, UNAM. Pp. 291-308.

s/a. (s/año). *Un repaso a 3500 años de historia del cacao.*

Taibo I, P. (2012). *Encuentro de dos fogones.* "El tornaviaje gastronómico: chocolate". México, Planeta, pp. 272-278.

Archivo

Archivo del Venerable Cabildo Catedralicio de Puebla. Cuentas del Hospital de San Pedro, 1771.

Bibliotecas

José María Lafragua de la BUAP
Palafoxiana del Gobierno del Estado de Puebla
Gastronomía mexicana de la Fundación Herdez