

Históricas Digital

Martín González de la Vara

“Origen y virtudes del chocolate”

p. 291-308

*Conquista y comida:
consecuencias del encuentro de dos mundos*

Janet Long (coordinación)

Tercera edición

México

Universidad Nacional Autónoma de México
Instituto de Investigaciones Históricas

2018

542 p.

Figuras

ISBN 978-970-32-0852-4

Formato: PDF

Publicado en línea: 13 de diciembre de 2019

Disponible en:

http://www.historicas.unam.mx/publicaciones/publicadigital/libros/323/conquista_comida.html



INSTITUTO
DE INVESTIGACIONES
HISTÓRICAS

D. R. © 2019, Universidad Nacional Autónoma de México-Instituto de Investigaciones Históricas. Se autoriza la reproducción sin fines lucrativos, siempre y cuando no se mutile o altere; se debe citar la fuente completa y su dirección electrónica. De otra forma, se requiere permiso previo por escrito de la institución. Dirección: Circuito Mtro. Mario de la Cueva s/n, Ciudad Universitaria, Coyoacán, 04510. Ciudad de México



ORIGEN Y VIRTUDES DEL CHOCOLATE

MARTÍN GONZÁLEZ DE LA VARA
El Colegio de la Frontera Norte,
Ciudad Juárez

Las bebidas de cacao en Mesoamérica

La familia *Theobromae* se compone de alrededor de veintidós especies distintas y se encuentra en estado natural en amplias zonas del norte de Sudamérica y en toda Centroamérica; sin embargo, el hecho de que existan más variedades en la zona occidental de la cuenca amazónica ha hecho concluir a los especialistas que esa región es la zona natural de origen del cacao. Se presume también que hace unos 4 000 ó 5 000 años algunas variedades de cacao comenzaron a extenderse hacia Centroamérica.¹

Con mayor certeza, se puede afirmar que hacia los siglos II o III, el cacao era ya bien conocido y utilizado en buena parte del mundo maya. La huella arqueológica con toda seguridad más antigua relacionada con el cacao es una vasija encontrada en la tumba 19 de Río Azul, Guatemala, fechada en el siglo V. Dentro de esta vasija se encontraron restos de una bebida de cacao, y en su exterior, dos símbolos fonéticos que representan la palabra “kakaw”. Este vestigio formaba parte de un rico entierro sacerdotal, lo que demuestra que entonces ya tenía un importante valor religioso.² A partir de esta fecha, los registros arqueológicos se multiplican y nos demuestran

¹ Richard Evans Schultes, “Amazonian Cultigens and Their Northward and Westward Migrations in Pre-Columbian Times”, en Doris Stone, ed., *Pre-Columbian Plant Migration*, Cambridge, Harvard University Press, 1984 (Papers of the Peabody Museum of Archaeology and Ethnology, 76), p. 32; Nicolai Ivanovich Vavilov, “The Origin, Variation, Immunity and Breeding of Cultivated Plants”, en *Chronica Botanica*, XIII, Waltham, Mass., Chronica Botanica Co., 1949-1950, p. 40 y 43; Jaime Nosti Nava, *Cacao, café y té*, Barcelona, Salvat, 1953, p. 1, y Doris Stone, “Pre-Columbian Migration of Theobroma Cacao Linnaeus and Manihot Esculenta Crantz from Northern South America into Mesoamerica: A Partially Hypothetical View”, en Stone, ed., *op. cit.*, p. 68-69.

² Richard E. W. Adams, “Río Azul: Lost City of the Maya”, en *National Geographic*, CLXIX, 4 abr. 1986, p. 432-433, y David Stuart y Stephen D. Houston, “Maya Writing”, en *Scientific American*, CCLXI, New York, Scientific American Inc., 2 ago. 1989, p. 76-77.

que hacia los siglos VI y VII el cacao era ya cultivado regularmente en las costas de Tabasco, Campeche, Belice y el golfo de Honduras y que sus granos eran usados como moneda.³

Al paso de los siglos, el uso del cacao se fue extendiendo por toda Mesoamérica y el norte de Sudamérica, tanto en sus usos económicos como rituales y gastronómicos. Hacia el siglo XVI, el cacao se cultivaba ya en casi todas las zonas costeras mesoamericanas, desde Guanacaste hasta la desembocadura del río Balsas en el Pacífico y desde el golfo de Honduras al norte de Veracruz en la zona costera del Atlántico. Incluso los mexica intentaron con cierto éxito ampliar las plantaciones de cacao a lugares más cercanos al Altiplano. De esta manera, lograron aclimatarlo en Oaxtepec y Alahuiztlán.⁴ En vísperas de la conquista española, el cacao era el cultivo comercial más importante de Mesoamérica y uno de los más significativos artículos de comercio con las Antillas y América del Sur, de manera que sólo el maíz podía opacar su importancia económica y cultural.

El cacao era tenido también como uno de los alimentos más preciados por los pueblos mesoamericanos y era consumido de muy distintas maneras. En primer lugar, la mazorca del cacao se consumía como cualquier otra fruta, tanto sus partes chiclosas como sus granos. Éstos, por ejemplo, podían comerse verdes o secos.⁵ Entre los aztecas se usaba también moler el cacao con maíz, formando un polvo llamado *cacahuapinolli*.

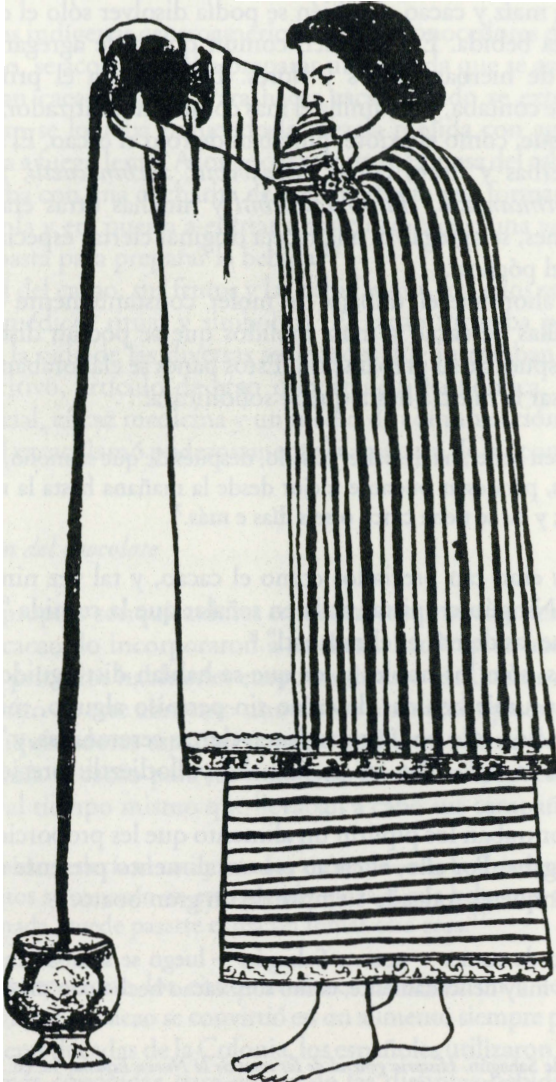
Sin embargo, el uso gastronómico más importante del cacao era la preparación de una bebida fría, un poco amarga y refrescante que se obtenía de moler los granos del cacao, mezclarlos con distintos ingredientes y disolverlos en agua. El proceso básico de elaboración de esta bebida de cacao era muy simple, pero a partir de él se inventaron gran cantidad de variantes.

... muélenlo [al cacao] primero de este modo: que la primera vez muele o machuca las almendras; la segunda vez [quedan] un poco más molidas; y la tercera vez y muy postrera muy molidas, mézclanse con granos de maíz muy cocidos y lavados, y así cocidos y mezclados les echaban agua en un vaso... se cuele, después de colado se levanta para que

³ Piedad Peniche Rivero, “¿Quiénes son los itzá? Su identidad, sus dinastías y su poder sobre Yucatán”, en *Memorias del Primer Coloquio Internacional de Mayistas, 5-10 de agosto de 1985*, México, UNAM, Instituto de Investigaciones Filológicas, 1987, p. 944-996, y *Sacerdotes y comerciantes. El poder de los mayas e itzaes en Yucatán en los siglos VII a XVI*, México, Fondo de Cultura Económica, 1990, p. 61 y 107-113; Anne M. Chapman, *Puertos de intercambio en Mesoamérica prehispánica*, México, Instituto Nacional de Antropología e Historia, 1959, p. 8-12 y 40-60; Eric S. Thompson, *Maya History and Religion*, 4a. ed., Norman, University of Oklahoma Press, 1981 (The Civilization of the American Indian, 99), p. 73-75, y René F. Millon, “When Money Grew on Trees: A Study of Cacao in Ancient Mesoamerica”, tesis doctoral, Columbia University, 1955.

⁴ José García Payón, *Amaxocóatl o libro del chocolate*, Toluca, Tipografía de la Escuela de Artes, 1936, p. 7-12, y Jacqueline de Durand-Forest, “El cacao entre los aztecas”, en *Estudios de Cultura Náhuatl*, VII, México, UNAM, Instituto de Investigaciones Históricas, 1968, p. 157.

⁵ Gonzalo Fernández de Oviedo, *Historia general y moral de las Indias*, ed. de Juan Pérez de Tudela, Madrid, Atlas, 1959, 5v. (Biblioteca de Autores Españoles, 117-121), I, p. 272. “Cómese verde —decía otro cronista— y tiene buen sabor el hollejuelo que le cubre antes”. Durand-Forest, *op. cit.*, p. 163.



El servicio del chocolate, *Códice Tudela*, lám. 4

chorree y con esto se levanta la espuma, y se echa aparte, y a las veces espésase demasiado y mézclase con agua después de molido...⁶

A partir de esta receta, se agregaban nuevos ingredientes o se variaba algún paso en su elaboración para obtener distintos resultados. Aunque lo normal era que se mezclaran granos de maíz y cacao, también se podía disolver sólo el cacao en agua para disfrutar de esta bebida. Era también común que se le agregara a la bebida una gran cantidad de hierbas, frutos y flores. La miel era el principal agente endulzante con que se contaba, y la vainilla el más común aromatizador. Se utilizaban también colorantes que, como el axiote, pintaban de rojo el cacao. El agua rosada y las más diversas hierbas y flores como *mecaxóchitl*, *xochinacaztli*, *tecomaxóchitl*, *eloxochiquiáhuítl*, *xochicanaztli*, *chichihualxóchitl* y muchas otras eran a menudo incluidas. En ocasiones, se agregaban a la receta original ciertas especias como chile y granos del árbol del póchotl.

Una forma de ahorrarse el trabajo de moler constantemente era haciendo una especie de pastillas de cacao y maíz molidos que se podían disolver en agua hasta una semana después de su preparación. Estos panes se elaboraban usando poca agua y dejando espesar la mezcla hasta que se solidificara:

E cuando lo quieren beber, ha de haber pasado, después de que se molió, cuatro o cinco horas, a lo menos, para estar bueno e mejor desde la mañana hasta la noche, e mejor está para otro día; y así se tiene cinco o seis días e más.⁷

Pocos alimentos eran tan preciados como el cacao, y tal vez ninguno era tan difícil de conseguir. Ningún cronista vacila en señalar que la comida “que es tenida en mayor aprecio que las demás es el cacaoatl”.⁸

Entre los aztecas, sólo los nobles y los que se habían distinguido en la guerra tenían derecho a consumir bebidas de cacao sin permiso alguno, mientras que la gran parte de la población sólo podía gustarlas en ciertas ceremonias, y “si sin licencia lo bebían, costábales la vida. Por eso se llamaba yollotlieztli: precio de sangre y corazón”.⁹

En el cacao encontraban los pipiltin un alimento que les proporcionaba energía y que no los embriagaba. Por ello, el cacao era un alimento presente como digestivo en los grandes banquetes rodeado siempre de un gran boato:

... y en acabando de comer —apunta Sahagún— luego se sacaban muchas maneras de cacao, hechos muy delicadamente, como son: cacao hecho con mazorcas tiernas de

⁶ Fray Bernardino de Sahagún, *Historia general de las cosas de la Nueva España*, 5a. ed., ed. de Ángel Ma. Garibay K., México, Porrúa, 1982 (“Sepan Cuántos...”, 300), p. 577.

⁷ Fernández de Oviedo, *op. cit.*, I, p. 269-270.

⁸ Francisco Hernández, *Antigüedades de la Nueva España*, Madrid, Historia 16, 1986 (Crónicas de América, 28), p. 105-106.

⁹ Sahagún, *op. cit.*, p. 423.

cacao, que es muy sabroso de beber; cacao hecho con miel de abejas, cacao hecho con hueynacaztli; cacao hecho con tlixóchitl tierno, cacao hecho colorado, cacao hecho bermejo; cacao hecho negro; cacao hecho blanco... y dábanlo en unas jícaras con que se bebía, y son de muchas maneras, unas pintadas con diversas pinturas, y sus tapaderas muy ricas, y sus cucharas de tortuga para revolver el cacao...¹⁰

Entre los indígenas centroamericanos, más conocedores de las posibilidades que daba el cacao, se acostumbraba preparar una bebida que se asemeja al chocolate a la que llamaban cacao cocido. Para hacer cacao cocido se extraía la manteca de las semillas. Esto se lograba poniendo la mezcla molida con agua en un recipiente y calentándola a fuego lento. A los pocos minutos, la grasa del cacao subía a la superficie y se la retiraba con una cucharita de madera, hasta que formara una gran masa. Esta masa se cernía y era puesta a enfriar unas cinco horas; una vez endurecida se usaba como una pasta para preparar la bebida.¹¹

El árbol del cacao, sus frutos y las bebidas que con ellos se preparaban tenían un gran valor médico, ritual y simbólico. El cacao formaba parte de casi todos los aspectos de la vida de las diversas sociedades que integraban Mesoamérica: era alimento nutritivo, artículo de gran importancia económica, codiciado símbolo de posición social, eficaz medicina y un medio de comunicación con sus deidades. Por todo esto, el cacao llamó poderosamente la atención de los conquistadores españoles.

La invención del chocolate

Fueron los propios conquistadores españoles los primeros europeos que, después de conocer el cacao, lo incorporaron a su dieta. Esta rápida aceptación del cacao por parte de los primeros habitantes europeos de este continente se realizó con la mayor facilidad e hizo de este alimento uno de los manjares típicos del Nuevo Mundo.

Los conquistadores españoles pronto se dieron cuenta de la importancia económica que tenía el cacao para los indígenas e incluso aprovecharon sus propiedades energéticas al tiempo mismo que llevaban a cabo sus campañas.

Esta bebida —decía el conquistador anónimo— es lo más sano y sustancioso alimento de cuantos se conocen en este mundo, pues el que bebe una taza de ella, aunque haga una jornada, puede pasarse el día sin tomar otra cosa.¹²

Tan pronto como los conquistadores comenzaron a sentar sus reales en sus nuevos dominios, el cacao se convirtió en un alimento siempre presente en sus comidas. En las primeras décadas de la Colonia, los españoles utilizaron básicamente las formas indígenas más conocidas para gustar de las distintas bebidas de cacao, usándolas

¹⁰ Sahagún, *op. cit.*, p. 465.

¹¹ Fernández de Oviedo, *op. cit.*, I, p. 270-271.

¹² Citado en Durand-Forest, *op. cit.*, p. 166.

principalmente como digestivo y refrescante. En 1535, cuando Hernán Cortés recibió a Antonio de Mendoza con un banquete, utilizó el cacao preparado según la usanza prehispánica, pues había “muchas copas doradas, unas con aloja, otras con vino y otras con agua, otras con cacao y con clarete”.¹³

Con el paso del tiempo, los nuevos colonos comenzaron a experimentar con las ya de por sí numerosas bebidas de cacao que existían desde los tiempos prehispánicos. El siglo XVI fue una época de prueba para el cacao, pues, además de las recetas existentes, se inventaron muchísimas otras. A los ingredientes autóctonos se les fueron añadiendo algunos venidos de Europa y Asia, como pimienta, canela, anís, ajonjolí, huevo, almendras, avellanas, azúcar, pétalos de distintas flores y otros más. Por ende, las recetas que entonces se crearon fueron muy variadas y distintas entre sí, y el proceso para uniformarlas tardó varias décadas de los siglos XVI y XVII.

Tal vez el primer ingrediente europeo que se agregó a estas bebidas fue el azúcar. También es posible que los españoles comenzaran a preferir las bebidas calientes a las frías y con seguridad se hicieron todo tipo de intentos con especias americanas y europeas para mejorarlas.

A mediados del XVI, la palabra chocolate, proveniente del náhuatl “xocóatl” y usada originalmente para nombrar a las bebidas preparadas con maíz, comienza a utilizarse para designar a cierta bebida caliente hecha con cacao.¹⁴ Hacia 1585, el chocolate que ahora conocemos estaba ya en vías de convertirse en la bebida de cacao más popular de la Nueva España:

... hacen de él [el cacao] —escribía fray Antonio de Ciudad Real— muchas diferencias de bebidas muy buenas, unas dellas se beben frías y otras calientes y entre éstas hay una muy usada que llaman chocolate, hecha del cacao sobredicho molido y de miel y agua caliente, con lo cual echan otras mezclas y materiales de cosas calientes; esta bebida es muy medicinal y saludable...¹⁵

Con el paso del tiempo, y basándose en las pruebas naturales de acierto y error, se fue conformando la receta de un chocolate aceptado por el gusto de la sociedad novohispana. En general, durante este proceso, se fueron excluyendo del chocolate muchas especias americanas, con excepción de la vainilla, el achiote y obviamente el cacao, e integrándose a él productos europeos como azúcar, canela y anís. A principios del siglo XVII las recetas más populares nos muestran que el chocolate en la Nueva España era todavía un producto muy híbrido:

¹³ Mariano de Cárcer y Disdier, *Apuntes para la historia de la transculturación indoespañola*, México, UNAM, Instituto de Historia, 1953, p. 88.

¹⁴ Cfr. José Ignacio Dávila Garibi, *Nuevo y más amplio estudio etimológico del vocablo chocolate y otros que con él se relacionan*, México, Tipografía de Emilio Pardo e hijos, 1939, *pass.*

¹⁵ Fray Antonio de Ciudad Real, *Tratado curioso y docto de las grandezas de la Nueva España. Relación breve y verdadera de algunas cosas de las muchas que sucedieron al padre fray Alonso Ponce en la provincia de la Nueva España siendo comisario general de aquellas partes*, 2 v., México, UNAM, Instituto de Investigaciones Históricas (Historiadores y Cronistas de Indias, 6), I, p. 183.

A cada cien granos de cacao se le mezclan dos chiles de los que tengo dichos, grandes, que se llaman chilpatlagua, y en lugar de éstos de las Indias, se pueden procurar más anchos y calientes pimientos de España. De anís, un puño, orejuelas, que llaman hueynacaztli, dos, y otros dos que llaman mecasúchil si el vientre estuviera astrito. Y en lugar de éste en España, seis rosas de Alejandría en polvos, vainilla de Campeche, una; canela, dos adarmes, almendras y avellanas, de cada una una docena; azúcar, media libra. Achiote, la cantidad que bastase para teñirlo todo.¹⁶

Fue al parecer en el curso del siglo XVII cuando se llegó a establecer una receta de chocolate aceptada casi universalmente. En esta bebida es ya más notable el abandono hecho de varios ingredientes autóctonos, especialmente del maíz y el achiote. Con azúcar, canela, cacao y en ocasiones vainilla como únicos componentes, esta fórmula fue la receta de chocolate más utilizada en los siglos XVII y XVIII. Como ya lo apuntaba por 1697 el viajero italiano Giovanni Francesco Gemelli Careri:

El cacao y la vainilla, como todos saben, son los principales ingredientes del chocolate. Los europeos ponen cada libra de cacao en otro tanto de azúcar y una onza de canela... la bondad de su chocolate consiste en su buen cacao y en la óptima canela... La bebida es antiquísima y usada por los indios antes de que los españoles conquistaran su país, pero la diligencia española la ha llevado a la perfección.¹⁷

Sobre la base de esta fórmula, en cada región y hasta en cada familia se podían hacer muchas variedades de chocolate. Buena parte de su éxito dependía de la calidad de los ingredientes utilizados, siendo el más importante de ellos, por supuesto, el cacao. Debido a la existencia de varios cacaos, de procedencia doméstica e importados, pronto se establecieron escalas para medir la calidad del cacao de las distintas regiones productoras.¹⁸

De las siete clases de cacao más importantes que se producían, los más usuales en la Nueva España eran los de Soconusco, Caracas y Guayaquil, además del de Tabasco, que casi nunca llegaba a venderse en Europa. Los más populares eran el Caracas y el Guayaquil, por tener precios más accesibles para todas las clases sociales, y a partir de ellos, combinando los gustos y las posibilidades económicas de cada persona, se preparaban distintas mezclas, según informaba el Consulado de Comerciantes de la ciudad de México:

... el cacao de Caracas, según la opinión general, es la primera calidad y más apreciado, como se prueba del mayor precio que logra con respecto al que tiene el de Guayaquil, en cuanto a la salud nos parecen igual, sin que hayamos advertido cosa en contrario, y

¹⁶ Citado en Sonia Corcuera de Mancera, *Entre gula y templanza. Un aspecto de la historia mexicana*, México, UNAM, Facultad de Filosofía y Letras, 1981, p. 121-122.

¹⁷ Giovanni Francesco Gemelli Careri, *Viaje a la Nueva España*, México, Instituto de Investigaciones Bibliográficas, 1976 (Nueva Biblioteca Mexicana, 29), p. 140.

¹⁸ Antonio de Alcedo, *Diccionario geográfico de las Indias Occidentales o América*, Madrid, Ediciones Atlas, 1967, 4v. (Biblioteca de Autores Españoles, 205-208), IV, p. 278.

por lo que mira al gusto, cada consumidor tiene su opinión particular y según ella mezclan varios cacaos. En lo que no se puede poner cuestión es en que el cacao de Guayaquil es más a propósito del gusto de la gente pobre, lo primero, porque vale más barato, y lo segundo, porque aguanta más azúcar, saliendo por este motivo el chocolate que se labra con el precio más cómodo que el que se hace con cacao de Caracas.¹⁹

Ciertamente no se puede determinar con exactitud el proceso que llevó a las bebidas de cacao a convertirse en chocolate, como tampoco el lugar o los lugares donde esta transformación se llevó a cabo. Las ciudades de Oaxaca, la actual San Cristóbal de Las Casas y Guatemala son mencionadas continuamente como posibles cunas del chocolate y como los lugares donde éste tenía más calidad. Tal vez la mayor experiencia de los indígenas centroamericanos en el manejo del cacao y el hecho de que entre ellos existiera un alimento —el cacao cocido— que se asemeja al chocolate pudieran ser indicios de que el chocolate se hubiera inventado en Guatemala.

Además del chocolate, la experimentación con las bebidas de cacao mesoamericanas y los ingredientes europeos permitió la invención de otras bebidas. Como los indígenas tardaron más tiempo en adaptarse a las nuevas fórmulas del chocolate, en el siglo XVII todavía lo bebían frío, aunque ya le añadían azúcar:

Los indios hacen uso del chocolate a su manera y lo beben frío en sus fiestas y convites. Prepáranlo, disolviendo una porción de chocolate con pocos ingredientes, y acaso sólo de cacao, lo baten con un molinillo, y después de quitarle aquella espuma grasienta que forma, con especialidad si es cacao añejo y se empieza a enmohecer, la ponen en un plato, echan azúcar a la otra parte donde han sacado la espuma y la vierten sobre ésta, bebiendo el chocolate enteramente frío.²⁰

De esta forma, la población indígena novohispana elaboró sus propias bebidas integrando elementos europeos. El tejate oaxaqueño, el pozol o chorote tabasqueño y el tascalate chiapaneco son algunas de las bebidas emparentadas con el cacao que surgieron entre los pueblos indígenas en la época colonial.

El consumo del chocolate en Nueva España

El chocolate se constituyó desde un principio como una bebida doméstica, que se preparaba varias veces durante el día. En las familias de escasos recursos, el chocolate se tomaba una o dos veces al día, especialmente en el desayuno y después de la comida, fungiendo así como estimulante y digestivo. Las familias adineradas podían darse el lujo de tomarse cuatro o cinco jícaras de chocolate al día: en el desayuno, el almuerzo, después de la comida, a mediados de la tarde y en ocasiones en la noche.

¹⁹ AGN, *Correspondencia de virreyes*, v. 121, f. 181v.

²⁰ Thomas Gage, *Nueva relación que contiene los viajes de...*, París, Librería de Rosa, 1828, 2v., I, p. 364.

Existían, además, otras oportunidades para tomar chocolate en casa como, por ejemplo, cuando se hacía alguna tertulia o se recibían visitas. En estos casos, el chocolate iba acompañado de pan dulce y de pastillas pequeñas de azúcar con figuras moldeadas en su parte superior. El ofrecer chocolate a los visitantes era entonces un acto de la más elemental cortesía, y se consideraba un agravio si éstos se negaban a tomarlo. Una forma de despedir a los viajeros era obsequiándoles una caja de pastillas de chocolate, pues eran un buen alimento que difícilmente se descomponía durante el viaje y los animaba a seguir su camino.²¹

Fuera del ámbito doméstico, el chocolate se podía preparar en los pequeños talleres que con toda seguridad se comenzaron a establecer en las principales ciudades novohispanas a principios del siglo XVII, a juzgar por el intenso comercio de chocolate preparado y en pastillas que había en las calles de México por esas fechas. Desafortunadamente, poca información nos ha llegado sobre estos talleres y comercios al menudeo. En la ciudad de México, los comerciantes callejeros estaban sujetos a las leyes del Ayuntamiento, que frecuentemente limitaban sus actividades al prohibirles vender el chocolate hecho y restringirlos a la venta de pastillas y barras. Los comerciantes al menudeo de chocolate no formaban un grupo económicamente poderoso, como eran los introductores de cacao al mayoreo. Éstos, en cambio, integraban un grupo sólido que se reunía alrededor de una cofradía, de la cual no se ha conservado el nombre.²²

Ya en la producción de la pasta de chocolate, también hubo un pequeño pero significativo avance tecnológico: la invención de un molino de cacao. En 1652, la Real Audiencia de México concedió a Alonso Razo licencia

para que por tiempo de seis años pueda usar y use el artificio de moler chocolate que ha dispuesto por su industria y que durante dicho tiempo ninguna persona en esta gobernación pueda hacer otro semejante; pena de 1 000 pesos y la pérdida de los instrumentos.²³

La característica más notable del chocolate en la Nueva España era su amplísimo consumo, porque mientras en Europa y otras partes de América se consideraba un artículo de lujo, en el virreinato novohispano era un alimento de primera necesidad. Tras la conquista española, los indígenas de las clases bajas tuvieron por fin acceso a las bebidas del cacao. Por ello, la demanda del cacao creció desmesuradamente a mediados del siglo XVI. Sin embargo, fue la aceptación de los conquistadores y colonos españoles del chocolate la que hizo que esa demanda se mantuviera durante las décadas de las grandes epidemias. A finales del siglo XVI, el chocolate era ya una bebida universal en la Nueva España:

²¹ Gemelli, *op. cit.*, p. 149.

²² Gregorio M. de Guijo, *Diario, 1648-1664*, México, Porrúa, 1953, 2v. (Colección de Escritores Mexicanos, 64-65), II, p. 180.

²³ AGN, *Reales Cédulas. Duplicados*, v. 18, f. 225v.

Había y hay —escribió Torquemada— muchas tiendas de ollas grandes y pequeñas llenas de atole y otra bebida, que es como poleadas, hechas de atole de maíz y cacao y otras cosas, y véndese tanto de ésto, no solamente en los mercados, pero en muchas esquinas de las calles, que es cosa maravillosa y pone espanto donde se consume tanto mantenimiento, y llámanle chocolate, el cual, aunque era común a todos en las provincias de Quauhtemallan y otras, en éstas de México no ha muchos años que se usa caliente y hase extendido su uso a indios y españoles, y hacen mantenimiento de ello...²⁴

El consumo de chocolate llegó a ser exagerado dentro de los conventos de frailes y monjas. Tal vez su regla les impedía tomar alguna otra bebida estimulante, y por ello recurrían con tanta pasión al chocolate. Según algunos testimonios de la época, los religiosos consumían hasta ocho jícaras de esta bebida diariamente con la justificación de que les ayudaba a mantenerse en estudio y oración por largo tiempo. Llegaron las órdenes religiosas a estimar en tanto el abasto de chocolate a sus conventos que, cuando tenían la posibilidad, ponían sus propias plantaciones de cacao.²⁵

A los viajeros y observadores que visitaron la Nueva España les llamó poderosamente la atención el uso tan extensivo y el valor tan alto que los novohispanos daban al chocolate. Alguno apuntaba que era “cosa loca lo que en aquella tierra le precian”,²⁶ mientras que otro se sorprendía de que “el uso de chocolate en ese reino y su capital es tan frecuente, como que aún los más miserables habitantes lo tienen por alimento”.²⁷

En ciertas ocasiones, los superiores se escandalizaban de la cantidad de chocolate que se gastaba en sus conventos y trataban de reducirla para ahorrarse algún dinero. En el siglo XVIII, un provincial de la Compañía de Jesús intentó prohibir el uso del chocolate en su orden, pero se topó con la obstinación de los religiosos, que se negaban a dejar de tomarlo. Entonces, después de ciertas consultas se llegó a la siguiente conclusión:

a todos ha parecido moraliter imposible quitarlo del todo, porque equivale al vino y bebidas de otras regiones, y aún, como en México, dejaban de pretender la Compañía algunos estudiantes, porque se quitaba del todo el uso de esa bebida.²⁸

Las monjas carmelitas del convento de Santa Teresa de la ciudad de México tenían prohibido tomar chocolate debido a la fama que éste tenía de inflamador de

²⁴ Fray Juan de Torquemada, *Monarquía Indiana de los veinte y un libros rituales y monarquía indiana, con el origen y guerras de los indios occidentales, de sus poblaciones, descubrimiento, conquista, conversión y otras cosas maravillosas de la mesma tierra*, 7 v., ed. de Miguel León Portilla, México, UNAM, Instituto de Investigaciones Históricas, 1975, IV, p. 349.

²⁵ Herbert Ingram Priestley, *José de Gálvez, Visitor General of New Spain (1765-1771)*, Philadelphia, Porcupine Press, 1916, p. 190.

²⁶ José de Acosta, *Historia natural y moral de las Indias, en que se trata de las cosas notables del cielo, elementos, metales, plantas y animales dellas, y los ritos, ceremonias, leyes y gobierno de los indios*, 2a. ed., ed. de Edmundo O’Gorman, México, Fondo de Cultura Económica, 1962 (Biblioteca Americana), p. 80.

²⁷ AGN, *Reales cédulas originales*, v. 81, exp. 3, s. f.

²⁸ Francisco Xavier Alegre, *Historia de la provincia de la Compañía de Jesús en la Nueva España*, 4 v., Roma, Institutum Historicum, 1959, III, p. 394.

pasiones, y al tiempo de tomar las órdenes, la novicia debía prometer: “Yo, N... hago mi profesión... y asimismo hago voto de no beber chocolate ni ser causa de que otra lo beba”.²⁹

Como los religiosos formaban uno de los grupos de alto consumo de chocolate en la Nueva España, eran ellos los primeros en sufrir los efectos de una escasez o carestía del cacao, y siempre sus quejas eran escuchadas con mayor atención que las de los civiles.

No se pueden oír sin quebranto del corazón los lamentos de los moradores de estas vastas regiones —decía un comerciante— y en particular los de los pobres religiosos y religiosas, siempre que el cacao asciende a un precio excesivo por el monopolio o por la carestía.³⁰

En general, tan acostumbrados estaban los novohispanos a gustar de su chocolate durante el día, especialmente las mujeres, que el privarse de él era una verdadera mortificación. En las reuniones oficiales y hasta en las ceremonias religiosas se tomaba chocolate hubiera o no descanso. Esta práctica causó en 1625 un bien conocido escándalo en San Cristóbal de las Casas, cuando el obispo de Chiapas quiso prohibir que se tomara chocolate durante las misas.³¹

Las épocas de escasez debidas, en ocasiones, a las guerras que impedían que el cacao sudamericano llegara a la Nueva España y otras a las sequías en las regiones productoras causaban la excitación popular:

Que el chocolate sea un alimento de primera necesidad sin equivalente, lo ha probado claramente la experiencia... en la última guerra, en que por haber escaseado y encarecido el cacao, fueron continuos los lamentos y universales los ocurros de religiosos y religiosas y de toda clase de gentes a don Pedro Lorenzo Rodríguez, corregidor que era entonces de esta ciudad, expresándole vivamente las sensibles incomodidades y necesidades que padecían... cuya falta les causaba ingente daño.³²

El ayuntamiento, preocupado antes que nada porque hubiera un abasto constante de cacao a precios justos, se dio a la tarea de regular la introducción y venta de este artículo con toda la exactitud que le era posible. Por ello, expedía constantes ordenanzas sobre la forma en que debía venderse el cacao, sus precios por grano y carga, los trámites de revisión a los comerciantes, las cuotas de introducción de cacao de las diversas regiones, etcétera. En las épocas de escasez, el Ayuntamiento trataba de contratar envíos extraordinarios de cacao a la ciudad y de controlar a los comerciantes para que no ocultaran o subieran exageradamente su precio. En ocasiones llegaba a prohibirse la venta callejera de cacao y chocolate para evitar su malgasto.³³ Hacia 1635, hubo un largo periodo de escasez del grano, y las autoridades de la ciudad

²⁹ Citado en Corcuera, *op. cit.*, p. 123.

³⁰ AGN, *Correspondencia de virreyes*, v. 121, f. 124v.

³¹ Gage, *op. cit.*, I, p. 349-353.

³² AGN, *Industria y Comercio*, v. 13, fs. 72v.-3.

³³ AGN, *Reales cédulas. Duplicados*, v. 15, f. 136 v.

intentaron que se creara una alhóndiga para el cacao en la cual todos los comerciantes deberían registrar y almacenar su grano, y donde habría siempre una reserva para evitar la carestía en los años de baja producción. Este proyecto, después de largos debates, fue finalmente rechazado por la Real Audiencia en 1639.³⁴

La gran demanda de cacao que generó la Nueva España desde mediados del siglo XVI motivó tanto la apertura de nuevas tierras al cultivo del cacao como un activo comercio del producto. Sin embargo, la caída demográfica afectó severamente a las regiones productoras de cacao, obligando a los comerciantes a importar el grano en un principio de Guatemala y ya para principios del siglo XVII de Guayaquil y Caracas. Este comercio con los dominios sudamericanos era frecuentemente prohibido por los intereses reales pero, de cualquier manera, el mercado novohispano se surtía de cacao por medio del contrabando.

Es imposible —se quejaba un funcionario real— excusar las arrimadas voluntarias o maliciosas de las embarcaciones del Perú a la Nueva España por los puertos del Mar del Sur porque todas las embarcaciones traen señas visibles de haber padecido una tormenta que no se les puede impedir la entrada ni justificar ser involuntaria, y en el ínterin que se reparan introducen cacao de Guayaquil en este reino.³⁵

Durante el siglo XVIII, la política económica de la Corona se fue liberalizando, permitiendo el comercio entre sus colonias americanas, lo que aseguró un surtido suficiente de cacao a la Nueva España y hasta que existiera un modesto superávit de este producto en el virreinato que podía reexportarse al Viejo Mundo.³⁶

Las virtudes y popularización del chocolate en Europa

El chocolate no adquirió casi nunca el valor simbólico y religioso que tenían las bebidas de cacao para los pueblos mesoamericanos, pero adquirió el puesto del cacao como energizante y medicina. Debido a su fuerte carga de energía, el chocolate se usaba primeramente como un medio reparador de las fuerzas perdidas por cansancio o enfermedad. Cuando se sufría de viajes turbulentos o de “flaqueza de estómago”, una jícara de chocolate era capaz de reanimar al más débil y prepararlo para los trabajos de la siguiente jornada. Para las personas que no podían digerir alimentos pesados, como carne y lácteos, el chocolate formaba parte de su dieta diaria, pues “sólo mantenían los estómagos robustos con usar chocolate para la refacción nocturna y conciliar el sueño”.³⁷

Se le consideraba también una bebida adecuada para el trabajo intelectual, pues se creía con razón, que “a más de la materia almidonada [tiene] un principio

³⁴ AHCM, Ordenanza del cacao, 12 de septiembre de 1636, f. 166-172, y AGN, *Archivo Histórico de Hacienda*, v. 1152, exp. 3, f. 3v.

³⁵ AGN, *Reales cédulas originales*, v. 28, f. 153v.

³⁶ AGN, *Reales cédulas originales*, v. 41, f. 23-25v. y v. 59, f. 512-515.

³⁷ AGN, *Correspondencia de virreyes*, v. 121, f. 181v.

aromático que excita y fortifica el sistema nervioso”.³⁸ Por esto, se creía que el chocolate podía crear cierto tipo de adicción:

...mientras estuve en México —decía Francesco Carletti— bebía el chocolate y me gustaba y me sentía bien, y casi no me parecía estar un día sin beberlo... éste es uno de los regalos de aquel país, que tienen en estima tanto los religiosos como las personas de calidad.³⁹

Era también el chocolate un alimento típico de la época de Cuaresma, pues daba el sustento necesario para mantenerse durante el ayuno. Pero debido a que se lo consideraba un alimento completo, llegó a pensarse que su consumo rompía dicho ayuno. La cuestión acerca de si el chocolate quebrantaba o no el ayuno eclesiástico era de extrema importancia para los novohispanos, y de ahí que surgiera una disputa teológica sobre este asunto que llegaría hasta el Papa. En 1591, el doctor Juan de Cárdenas dictaminó que “bebiendo el chocolate se quebranta totalmente el ayuno”, pues era tan nutritivo que se le podía comparar a cualquier alimento sólido.⁴⁰ Décadas más tarde, ante el argumento de que ninguna bebida podía romper con el ayuno de la Cuaresma, se escribió en España un tratado para definir esta polémica, y se llegó entonces a esta conclusión:

Los indios inventaron el chocolate en forma de bebida y lo usaron como comida y sustento, los españoles lo recibieron así de los indios y le añadieron materias comestibles, luego, el chocolate lo es aunque se beba, y quebranta el ayuno eclesiástico.⁴¹

Como este veredicto no fuera universalmente aceptado, se tuvo que recurrir al Vaticano para que las autoridades papales dijeran la última palabra. Así, en 1662 el cardenal Lorenzo Brancaccio calificó al chocolate como una bebida cualquiera y, por tanto, se admitía su consumo en la Cuaresma sin el peligro de cometer pecado.

El uso del cacao como medicina fue muy extendido y complejo. No resultó fácil acomodar el chocolate dentro de la clasificación elemental entonces en boga, pues la diversidad de sus ingredientes y la complejidad propia del cacao hacían que se considerara al chocolate un alimento compuesto. En lo que no podían ponerse de acuerdo los médicos era en cuál era el elemento dominante en esta bebida, así que no podía saberse cuál era su naturaleza; si era seca, húmeda, fría o caliente; y menos

³⁸ Alejandro de Humboldt, *Ensayo político sobre el reino de la Nueva España*, 4a. ed., ed. de Juan A. Ortega y Medina, México, Porrúa, 1984 (“Sepan Cuántos...”, 39), p. 244.

³⁹ Francesco Carletti, *Razonamientos de mi viaje alrededor del mundo (1594-1606)*, México, UNAM, Instituto de Investigaciones Bibliográficas, 1976 (Fuentes, 1), p. 62-63.

⁴⁰ Juan de Cárdenas, *Primera parte de los problemas y secretos maravillosos de las Indias*, México, Imprenta de Pedro Ocharte, 1591, p. 118v-124.

⁴¹ Antonio de León Pinelo, *Question moral si el chocolate quebranta el ayuno eclesiástico. Trátase de otras bebidas y confecciones que se usan en varias provincias*, Madrid, Imprenta de la viuda de Juan González, 1636, p. 35. Cfr. Desiderio de Osasunaco, *Observaciones sobre la preparación y usos del chocolate*, México, Imprenta de Felipe Zúñiga y Ontiveros, 1789.

aún había acuerdo sobre sus propiedades curativas. La mayoría de los expertos asentaba que, efectivamente, era el chocolate una bebida caliente, por ello daba grandes energías al cuerpo; sin embargo, sus propiedades podían cambiar según la receta que se utilizara.

En general, los médicos no recomendaban masticar o comer el grano de cacao crudo. Se le consideraba útil, mezclado con diversos ingredientes indígenas y europeos, para enfermedades del riñón, costado y estómago, para combatir el tabardillo, ayudar a la digestión y tratar las llagas. En cada receta intervenían muchos elementos, sin que se supiera entonces a ciencia cierta cuál de ellos era el remedio indicado. Como ejemplo tenemos la siguiente receta para “deshacer las piedras de los riñones y para el dolor de ijada antiguo”:

Tomen un manojo de mecásúchil y una vainilla de tlixóchitl, quince granos de mecásúchil, cinco chiles tzinquayo y veinte cacaos tostados. Todo lo dicho muela muy bien en un metate. Tome una escudilla de xocóatl y echen en ella tantas flores de matlatín como una nuez... y esté allí desde la prima noche hasta la mañana. Cuelen el agua, exprímenla y quedará como azul. Luego muelen tres ñudos de la colilla del taquatzin cruda, todo lo cual deshagan en el xocóatl y en amaneciendo Dios en ayunas lo beben bien caliente por seis días. La raíz de las flores azules que dije (llamadas matlatín) molidas y echadas en una escudilla de xocóatl quita el calor de los riñones y los hace purgar por la orina.⁴²

El chocolate estaba contraindicado para las personas biliosas, las mujeres embarazadas y para quienes tuvieran debilidad crónica. Se repetía continuamente que el abusar del chocolate podía causar enfermedades del intestino y del estómago y, sobre todo, dificultar la digestión. Sin embargo, los novohispanos hacían poco caso de estas recomendaciones y se entregaban al disfrute del chocolate casi sin medida y sin temor a sufrir ningún malestar. En cambio, una dieta moderada de chocolate podía hacer mucho bien a quien la bebiera:

Yo puedo afirmar por mi parte —decía Thomas Gage— que en doce años que constantemente lo he usado, tomando una jícara por la mañana, otra antes de comer entre las nueve y las diez, otra una hora o dos después de comer y otra sobre las cinco o seis de la tarde, me ha ido muy bien. Sobre todo, cuando quería estudiar por la noche, tomaba otra jícara a eso de las ocho que me tenía despejado y sin dormir hasta las doce. Pero si por casualidad o descuido me faltaba a las horas acostumbradas, no dejaba de resentirme al momento de flaqueza de estómago y como de desmayos y ansias de vomitar. De suerte que con el uso moderado que hice del chocolate, mi salud fue siempre buena, y no adolecí ni una vez de obstrucciones, opilaciones, fiebres ni otra indisposición semejante.⁴³

⁴² Fray Agustín Farfán, *Tratado breve de medicina y de todas las enfermedades*, México, Imprenta de Pedro Ocharte, 1592, p. 211-212.

⁴³ Gage, *op. cit.*, I, p. 365.

El acercamiento entre Europa y el cacao se inició muy lentamente pero, a finales del siglo XVI, ya era conocido en varios países del Viejo Mundo. El chocolate, en cambio, se popularizó en Europa con mayor rapidez y amplitud, convirtiéndose en la bebida social más importante para la segunda mitad del siglo XVII. Fue indudablemente España el primer país europeo en conocer el chocolate; sin embargo, durante el siglo XVI se utilizaba más como una posible medicina que como alimento. Fue muy lentamente que el cacao, y posteriormente el chocolate, pasaron de ser medicina a bebida del dominio público.

En el siglo XVII se redactaron los primeros tratados sobre el chocolate, en los que se daba a entender que era una bebida sana y recomendable. Los españoles comenzaron entonces a importar recetas de sus colonias americanas y a intentar crear las suyas. A finales del siglo, el chocolate se identificaba como la bebida española por excelencia. En España, las recetas venidas de sus dominios de ultramar eran frecuentemente modificadas para explorar nuevos sabores. Así, hacia 1679, el chocolate todavía se servía acompañado de otras bebidas de cacao.

En la casa de la princesa [de Monteleón] —escribía una noble francesa— nos sirvieron un agradable refrigerio... Después de los dulces, nos dieron buen chocolate, servido en elegantes jícara de porcelana. Había chocolate frío, caliente y hecho con leche y yema de huevo. Lo tomamos con bizcochos. Hubo señora que sorbió seis jícara, una después de la otra, y algunas hacen esto dos o tres veces al día.⁴⁴

Ya para el siglo XVIII, el chocolate era una bebida muy popular en España, pues las masivas importaciones de cacao Caracas y Guayaquil lo pusieron al alcance de cualquier persona. En 1801, el cacao introducido a España alcanzó las 4 000 toneladas, lo que significaba un desembolso de más de dos millones de pesos.⁴⁵ Además, surgieron comerciantes al menudeo que lo expendían en las calles de las poblaciones importantes. Una descripción de la época nos da idea del grado de popularización alcanzado por el chocolate en la capital española:

Hase introducido de tal manera el chocolate, que apenas se hallará calle donde no haya uno, dos y tres puestos donde se labra y se vende; y a más de esto, no hay confitería ni tienda en la calle de las Postas, y de la Calle Mayor y otras, donde no se venda, y sólo falta que lo haya en las de aceite y vinagre. A más de los hombres que se ocupan en molerlo y beneficiarlo, hay otros muchos y mujeres que lo andan vendiendo por las casas, además de que en cada una se labra.⁴⁶

Sus Católicas Majestades mandaban pedir puntualmente a sus dominios americanos el cacao y chocolate en pasta necesarios para el gasto del palacio real a través de cédulas reales. Los reyes pedían anualmente al virrey de la Nueva España un

⁴⁴ Citado en Cárcer, *op. cit.*, p. 291-292.

⁴⁵ Humboldt, *op. cit.*, p. 291-292.

⁴⁶ Cárcer, *op. cit.*, p. 361-371.

promedio de 450 kg de cacao, 50 de vainilla, 150 de polvillo y 300 de pasta de chocolate “procurando que sean de la mejor calidad que se encuentren... con el cuidado correspondiente para que no padezcan ni unas ni otras especies detrimento alguno”.⁴⁷

Aún en el siglo XIX, el desayuno español requería de su buena taza de chocolate y sus panes para sumergirlos en éste. El chocolate, pues, formó parte también de la rica tradición culinaria española y, a partir de España, se dio a conocer en Europa. A más tardar en las primeras décadas del siglo XVII, Francia, los estados italianos y Flandes conocieron el chocolate y, un siglo más tarde, ya era la bebida más popular en esos países y hasta en la antihispánica Inglaterra. Así, el chocolate se convirtió en un símbolo más de la grandeza del imperio español y, por lo mismo, en un acicate para las ambiciones colonialistas de Inglaterra y Holanda, países que a la larga no sólo adoptarían al chocolate sino que le harían modificaciones gastronómicas.

BIBLIOGRAFÍA

- ACOSTA, José de, *Historia natural y moral de las Indias, en que se trata de las cosas notables del cielo, elementos, metales, plantas y animales dellas, y los ritos, ceremonias, leyes y gobierno de los indios*, 2a ed., ed. de Edmundo O’Gorman, México, Fondo de Cultura Económica, 1962 (Biblioteca Americana).
- ADAMS, Richard E. W., “Río Azul: Lost City of the Maya”, en *National Geographic*, CLXIX, 4 abr. 1986.
- ALCEDO, Antonio de, *Diccionario geográfico de las Indias Occidentales o América*, Madrid, Ediciones Atlas, 1967, 4 v. (Biblioteca de Autores Españoles, 205-208).
- ALEGRE, Francisco Xavier, *Historia de la provincia de la Compañía de Jesús en la Nueva España*, 4 v., Roma, Institutum Historicum, 1959.
- CÁRCER Y DISDIER, Mariano de, *Apuntes para la historia de la transculturación indoespañola*, México, UNAM, Instituto de Historia, 1953.
- CÁRDENAS, Juan de, *Primera parte de los problemas y secretos maravillosos de las Indias*, México, Imprenta de Pedro Ocharte, 1591.
- CARLETTI, Francisco, *Razonamiento de mi viaje alrededor del mundo (1594-1606)*, México, UNAM, Instituto de Investigaciones Bibliográficas, 1976 (Fuentes, 1).
- CIUDAD REAL, fray Antonio de, *Tratado curioso y docto de las grandezas de la Nueva España. Relación breve y verdadera de algunas cosas de las muchas que sucedieron al padre fray Alonso Ponce en la provincia de la Nueva España siendo comisario general de aquellas partes*, 2 v., México, UNAM, Instituto de Investigaciones Históricas (Historiadores y Cronistas de Indias, 6).

⁴⁷ AGN, *Reales cédulas originales*, v. 67, f. 341v.

- CORCUERA DE MANCERA, Sonia, *Entre gula y templanza. Un aspecto de la historia mexicana*, México, UNAM, Facultad de Filosofía y Letras, 1981.
- CHAPMAN, Anne M., *Puertas de intercambio en Mesoamérica prehispánica*, México, Instituto Nacional de Antropología e Historia, 1959.
- DÁVILA GARIBI, José Ignacio, *Nuevo y más amplio estudio etimológico del vocablo chocolate y otros que con él se relacionan*, México, Tipografía de Emilio Pardo e hijos, 1939.
- DURAND FOREST, Jacqueline de, “El cacao entre los aztecas”, en *Estudios de Cultura Náhuatl*, VII, México, UNAM, Instituto de Investigaciones Históricas, 1968.
- FARFÁN, fray Agustín, *Tratado breve de medicina y de todas las enfermedades*, México, Imprenta de Pedro Ocharte, 1592.
- FERNÁNDEZ DE OVIEDO, Gonzalo, *Historia general y moral de la Indias*, 5 v., ed. de Juan Pérez de Tudela, Madrid, Atlas, 1959 (Biblioteca de Autores Españoles, 117-121).
- GAGE, Thomas, *Nueva relación que contiene los viajes de...*, 2 v., Paris, Librería de Rosa, 1828.
- GARCÍA PAVÓN, José, *Amoxocóatl o libro del chocolate*, Toluca, Tipografía de la Escuela de Artes, 1936.
- GEMELLI CARERI, Giovanni Francesco, *Viaje a la Nueva España*, México, Instituto de Investigaciones Bibliográficas, 1976 (Nueva Biblioteca Mexicana, 29).
- GUIJO, Gregorio M. de, *Diario. 1648-1664*, 2 v., México, Porrúa, 1953 (Colección de Escritores Mexicanos, 64-65).
- HERNÁNDEZ, Francisco, *Antigüedades de la Nueva España*, Madrid, Historia 16, 1986 (Crónicas de América, 28).
- HUMBOLDT, Alejandro de, *Ensayo político sobre el reino de la Nueva España*, 4a. ed., ed. de Juan A. Ortega y Medina, México, Porrúa, 1984 (“Sepan Cuántos...” 39).
- LEÓN PINELO, Antonio de, *Question moral si el chocolate quebranta el ayuno eclesiástico. Trátase de otras bebidas y confecciones que se usan en varias provincias*, Madrid, Imprenta de la viuda de Juan González, 1636.
- MILLÓN, René F., “When Money Grew or Trees: A Study of Cacao in Ancient Mesoamérica”, tesis doctoral, Columbia, Columbia University Press, 1955.
- NAVA, Jaime Nosti, *Cacao, café y té*, Barcelona, Salvat, 1953.
- OSASUNASCO, Desiderio de, *Observaciones sobre la preparación y usos del chocolate*, México, Imprenta de Felipe Zúñiga y Ontiveros, 1789.
- PENICHE RIVERO, Piedad, “¿Quiénes son los itzá? Su identidad, sus dinastías y su poder sobre Yucatán”, en *Memorias del Primer Coloquio Internacional de Mayistas, 5-10 de agosto de 1985*, México, UNAM, Instituto de Investigaciones Filológicas, 1987.
- , *Sacerdotes y comerciantes. El poder de los mayas e itzaes en Yucatán en los siglos VII a XVI*, México, Fondo de Cultura Económica, 1990.



- PRIESTLEY, Herbert Ingram, *José de Gálvez, Visitor General of New Spain (1765-1771)*, Philadelphia, Porcupine Press, 1916.
- SAHAGÚN, fray Bernardino de, *Historia general de las cosas de la Nueva España*, 5a. ed., ed. de Ángel Ma. Garibay K., México, Porrúa, 1982 (“Sepan Cuántos...”, 300).
- STONE, Doris, ed., *Pre-Columbian Plant Migration*, Cambridge, Harvard University Press, 1984 (Papers of the Peabody Museum of Archaeology and Ethnology, 76).
- STUART, David, y Stephen D. HOUSTON, “Maya Writing”, en *Scientific American*, CCLXI, New York, Scientific American Inc., 2 ago. 1989.
- THOMPSON, Eric S., *Maya History and Religion*, 4a ed., Norman, University of Oklahoma Press, 1981 (The Civilization of the American Indian, 99).
- TORQUEMADA, fray Juan de, *Monarquía Indiana de los veinte y un libros rituales y monarquía indiana, con el origen y guerras de los indios occidentales, de sus poblaciones, descubrimiento, conquista, conversión y otras cosas maravillosas de la misma tierra*, 7 v., ed. de Miguel León Portilla, México, UNAM, Instituto de Investigaciones Históricas, 1975.
- VAVILOV, Nicolai Ivanovich, “The Origin, Variation, Immunity and Breeding of Cultivated Plants”, en *Chronica Botanica*, XIII, Watham, Mass., Chronica Botanica Co., 1949-1950.