



40.
GASTRONOMÍA MESOAMERICANA

Regina Moraga y Elisa Mencos

XXVII SIMPOSIO DE INVESTIGACIONES
ARQUEOLÓGICAS EN GUATEMALA

MUSEO NACIONAL DE ARQUEOLOGÍA Y ETNOLOGÍA
22 AL 26 DE JULIO DE 2013

EDITORES
BÁRBARA ARROYO
LUIS MÉNDEZ SALINAS
ANDREA ROJAS

REFERENCIA:

Moraga, Regina y Elisa Mencos

2014 Gastronomía mesoamericana. En *XXVII Simposio de Investigaciones Arqueológicas en Guatemala, 2013* (editado por B. Arroyo, L. Méndez Salinas y A. Rojas), pp. 489-494. Museo Nacional de Arqueología y Etnología, Guatemala.

GASTRONOMÍA MESOAMERICANA

Regina Moraga
Elisa Mencos

PALABRAS CLAVE

Comida, gastronomía, Mesoamérica, culinario, nutrición.

ABSTRACT

Recent research performed in Prehispanic Gastronomy is covering only the Guatemalan region, although it belongs to a broader area, Mesoamerica. The later is a region of high cultures, rich in flora and fauna, used as medicine, clothing, architecture and food amongst others. Its frontiers were not as we know them nowadays, thus Guatemalan gastronomy is part of a cultural whole in which the different zones that made it were not isolated. This research broadens the investigation field to “Mesoamerican Gastronomy” relating archeological, ethnohistoric, paleoecologic data to natural concepts of gastronomy, presenting a new vision in regards of this particular topic of the daily routines and rituals of the indigenous Mesoamerican people.

La gastronomía está presente intrínsecamente desde los principios de la humanidad, pasando por varios estadios, desde el instinto de conservación; cuando el ser humano toma de su entorno lo que la naturaleza le brinda pasando por una etapa de selección, mejorando la diversidad alimentaria en sus recorridos. Seguido del descubrimiento del fuego, genera paso a paso la evolución en los diferentes saltos cualitativos de la humanidad.

El aprendizaje del hombre sobre el conocimiento del entorno en el que se encuentra, la domesticación de plantas y animales, permite que las sociedades no solo desarrollen la calidad de vida sino a preservar los alimentos y reducir los factores de riesgo de enfermedades, ya que también encuentran beneficios medicinales en muchas plantas. La inventiva culinaria se enriquece a medida que las sociedades descubren a su paso las diferentes formas de combinar los sabores, observando cuales les eran benéficos o por el contrario, los que enfermaban o mataban, traduciendo estas acciones a un lenguaje entendible para ellos, es decir que plasman toda una ideología en torno a su existencia relacionada con la gastronomía.

En la actualidad al término de gastronomía se considera que solo aplica a comidas refinadas o de carácter gourmet, pero según la Real Academia Española se entiende como “la preparación de una buena comida” o “satisfacer el hambre”, es el estudio de la relación del hombre con su alimentación y medio ambiente o en-

torno. La gastronomía estudia varios componentes culturales tomando como eje central la comida. Entonces puede decirse que el concepto de gastronomía, va más allá de la simple preparación de los alimentos, es una manera o elemento en el que expresa la cultura de un lugar, la forma de vida y la evolución de ésta.

Ulises Chávez en su artículo “Entre Alimentos y Comidas Rituales” expresa para la palabra gastronomía tiene su etimología del griego “*gastér, gastrós*”, que quiere decir vientre y estómago, y de “*nomos*”, ley. O sea conjunto de disposiciones que regulan todo lo referente a las comidas.

Los trabajos relacionados al tema gastronómico para Mesoamérica se han enfocado más bien en dar a conocer y sustentar la comida mestiza o criolla, resultado del sincretismo cultural, entre España y América, conocida como comida “Típica”. De una forma sectorizada o parcializada los países que integran el área cuentan su historia culinaria, desligada de un entorno cultural en común, perdiéndose en la geografía política actual.

En Guatemala antropólogos, arqueólogos, historiadores y chefs, han puesto de manifiesto la necesidad que hay hoy día de promover la riqueza del patrimonio intangible de la gastronomía, para rescatar la identidad, pues no hay nada que unifique más al hombre que la comida; resaltando la diversidad de ingredientes, la herencia en las preparaciones y la riqueza de los sabores, lo

que ha hecho que la cocina guatemalteca sea calificada como “Alta Cocina” debido a la cantidad de procesos con las que cuenta, sin hacer a un lado la interrelación con todo el resto de Mesoamérica.

Esta ponencia es un primer aporte de unificación al esfuerzo de rescate y valorización al patrimonio cultural intangible, haciendo uso de las evidencias en los estudios arqueológicos y etnohistóricos, para explicar cómo todo está relacionado con la gastronomía en Guatemala y las culturas mesoamericanas, relación que dejaron implícita en la cerámica, ideología, cosmología, industria, actividades religiosas, iconografía, escritura, arte etc.

Los datos que aquí se exponen, tratan de dar un aporte adicional a las diferentes evidencias, a través del punto de vista nutricional, y los diferentes procesos en la elaboración de pastillos.

Es muy cierto que de los cultivos más representativos y con una connotación ritual importante eran el maíz y el cacao, sin embargo, la riqueza en los ingredientes y procesos gastronómicos que conformaban la dieta mesoamericana, tanto de nobles como del común, es documentada posteriormente por los cronistas, en los diversos informes a La Corona Española, de las diferentes cosas que habían y de las costumbres de los pueblos de las Américas. Sahagún comenta al respecto a la dieta de los Indígenas tanto pobres como señores así “señores... de buen comer... de muy buen comer... a la manera de reyes”.

No es del conocimiento general, el hecho que en Mesoamérica se contaba con ingredientes como la sal miel, pimienta, vainilla, e infinidad de hierbas aromáticas con las cuales aderezaban sus viandas. Se habla también de la variedad en animales de caza como liebres, conejos, venados, aves y la pesca. También domesticaban muchos animales entre ellos una variedad de perros llamados *tlalchichi... bajuelos y redondillos* como los describe Sahagún en sus relatos, los cuales eran destinados al consumo.

Se puede decir que para los habitantes de Mesoamérica existían varias formas de gastronomía, la de la gente de élite como gobernantes y sacerdotes, para los comunes, y la gastronomía ritual, que se comía en festividades y/o actividades de una deidad en particular.

LA GASTRONOMÍA Y LA CERÁMICA

Las primeras evidencias de los utensilios usados por el hombre son las proporcionadas por la naturaleza, como hojas, rocas, varas, calabazas etc., hasta el momento que

descubren cómo fabricar recipientes con arcilla, y no es de extrañar que los mismos emularan formas conocidas para ellos como la de las calabazas, con cuerpos globulares y de bocas restringidas, así como morteros y piedras de moler, instrumentos que hasta la actualidad siguen formando parte de muchas de las cocinas en Guatemala, cuya historia se remonta a los estadios más tempranos.

En el periodo Clásico es donde se muestra con mayor y mejor forma las evidencias gastronómicas, principalmente las del área de las Tierras Bajas Mayas, se ven representaciones de ollas con tamales cubiertas por recados o salsas, ollas con bebidas de cacao, ofrendas de tributos y adicionalmente en las bandas glíficas, se escribía acerca de lo que se bebía o comía en ese utensilio. El ejemplo más icónico, es el de la vasija encontrada en el entierro 19 de Río Azul, denominada la “Chocolatera” donde se distingue en la banda glífica entre otros, el glifo para cacao, de este lugar proceden otras vasijas destinadas a contener líquidos y alimentos.

Las representaciones de escenas palaciegas en la cerámica son abundantes en este periodo en particular, donde se encuentran diversidad de escenas, en las que se observan viandas como tamales bañados con salsas, en otras ollas con una espumante bebida de cacao. Hay ocasiones que la comida está puesta al lado o por debajo del trono, en otras como ofrendas. En la escena de un vaso polícromo, tomado de la obra de M. C. Coe, *The Maya Scribe and His World*, en donde se ve un evento de captura con varios personajes de élite y al lado del trono un personaje femenino, espumando la bebida de cacao para ser servida.

La evidencia en las anteriores piezas muestra que en épocas tempranas el copiar formas que les habían sido funcionales como las calabazas, cortezas etc., y realizarlas en arcilla, propició un nuevo método de cocción adicional al de asar, que sería el de hervir, así también el poder mezclar varios ingredientes dentro del recipiente y lograr nuevos sabores. En el periodo Clásico, ya es evidente el grado de tecnificación, con comidas más elaboradas, como procesos varios de cocción y preparaciones diversas, como los tamales, salsas, el refinamiento al servir o presentarlos, específico para determinados alimentos como en el caso la bebida de cacao. Ulises Guzmán hace referencia de los diferentes métodos de cocción para el área de Yucatán, como el asado, hervido, horneado “este regularmente se realizaba en la tierra con piedras muy calientes envolviendo los alimentos en hojas y salsas, los que eran enterrados por un largo rato.” Hay que tomar en cuenta que para

realizar la cocción de un tamal lleva consigo de cuatro a seis procesos como mínimo, eso sin tomar en cuenta los procesos separados de la elaboración de la salsa que serán otros tres procesos más.

REPRESENTACIONES MURALES Y SIMILARES

Otras de las representaciones son los murales y frescos, donde se representan los eventos que suceden en las diferentes culturas o sociedades mesoamericanas, como guerras, entronizaciones, escenas iconográficas alusivas a eventos estelares y fenómenos naturales, así como de la vida cotidiana, un claro ejemplo, es el Templo de los Guerreros (Chichen-Itza, México). Fresco fechado para 1000-1250 DC donde se muestra las casas, en su interior las diferentes actividades como la preparación de alimentos y consumo de los mismos, la variedad de la flora y fauna del lugar, y la importancia de asentarse en lugares con acceso a rutas de transporte, para el comercio, también es evidente la abundancia de vida acuática.

LA GASTRONOMÍA Y EL COSMOS

El hecho de tener el control sobre los alimentos, traducidos como fuente de vida, lleva a los pueblos prehispánicos a observar detenidamente los astros como la luna, el sol, o Venus, percatándose que su trayectoria coincidía con los ciclos de las cosechas, también toman nota de otro tipo de ciclos como los de cometas y eclipses. Esto dio como resultado la elaboración de los diferentes calendarios, los cuales les permitían determinar los mejores momentos de siembra y cosecha. Otro ejemplo de su interés por establecer y/o explicar los eventos naturales y cósmicos, son los códices.

El Códice de Dresde es un texto de carácter adivinatorio, Miguel León-Portilla hace referencia en su libro *Literaturas Indígenas de México*, que las páginas 5 y 6 en la parte inferior, aparecen varias deidades todas ellas relacionadas con la agricultura...donde son involucradas deidades que favorezcan las cosechas de el maíz para evitar que se destruyan y lograr que produzcan. La ofrenda entregada, busca propiciar que el grano no fuera a quedar bajo la influencia de lo dioses que causan desastres, sino que en manos de los que son esperados y hacen crecer el maíz que es el que fortalece a los humanos. En el anterior párrafo, vuelve a ser evidente que el alimento es fortaleza y vigor al hombre, por esa razón no es de extrañarse las analogías iconográficas de deidades y la relación con el hombre y los fluidos esen-

ciales que le dan vida, como la sangre, la sabia, el agua etc. Otro ejemplo de fecundidad por parte de fenómenos naturales deificados, se encuentra en el código de Madrid, este muestra la relación del dios de la lluvia con la cosecha del maíz, donde la tierra es fecundada y fortalecida. Obviamente este tipo de registros permitía prever eventualidades. La gastronomía sería afectada de diversas formas, tanto si hay abundancia como escasez, directamente al excedente y por consiguiente el intercambio, a través del cual se obtienen cultivos y productos provenientes de otras regiones, mismos que permitían mejorar platillos o crear nuevos.

Otras fuentes que hacen referencia a la importancia de la gastronómica y su correspondencia con la vida del hombre mesoamericano son los textos indígenas, el *Popol-Vuh* es uno de los mejores ejemplos que se pueden citar en lo referente a la creación del hombre y la relación con el alimento: ...Y así encontraron la comida y ésta fue la que entró en la carne del hombre creado, del hombre formado; ésta fue su sangre, de ésta se hizo la sangre del hombre. Así entró el maíz (en la formación del hombre) por obra de los Progenitores.

...Y de esta manera se llenaron de alegría, porque habían descubierto una hermosa tierra, llena de deleites, abundante en mazorcas amarillas y mazorcas blancas y abundante también en pataxte y cacao, y en innumerables zapotes, anonas, jocotes, nances, matasanos y miel. Abundancia de sabrosos alimentos había en aquel pueblo llamado de Paxil y Cayalá.

...Había alimentos de todas clases, alimentos pequeños y grandes, plantas pequeñas y plantas grandes. Los animales enseñaron el camino. Y moliendo entonces las mazorcas amarillas y las mazorcas blancas, hizo Ixmucané nueve bebidas, y de este alimento provinieron la fuerza y la gordura y con él crearon los músculos y el vigor del hombre. Esto hicieron los Progenitores, Tepeu y Gucumatz,...

Es evidente la preparación de una fórmula gastronómica, que los formadores y creadores realizaron para lograr la carne y los huesos del hombre y después habla de la esencia de vida que elabora Ixmucané, a la cual se refiere a la que le da la fuerza y vitalidad al hombre (sangre y semen).

Posteriormente hacen entrega de un lugar repleto de manjares listos para ser consumidos por los hombres. Además del maíz como ingrediente principal, hacen referencia en importancia a otros dos cultivos, como lo son el pataxte y el cacao, frutas que se encuentran emparentadas botánicamente, ambas pertenecen a la familia de la *Theobromas*, conteniendo estimulan-

tes traducidos en energía y vitalidad. Es importante de nuevo recalcar que tanto el maíz, pataxte y cacao son alimentos que contienen macronutrientes, carbohidratos y grasa respectivamente, una vez ingeridos el cuerpo los procesa y los transforma en calorías indispensables para el funcionamiento del organismo, por eso no es de extrañar que le hayan dado connotación de poder divino al maíz, como a otros tantos alimentos.

Patricio Montaldo en "Agricultura Americana Durante el Siglo XVI y sus antecedentes", hace referencia que solo dos macro áreas poseían agricultura avanzada Mesoamérica y el área Andina, haciendo referencia a cultivos locales de la región, pero que en cada una de ellas existían ingredientes que son denominadores comunes y otros que eran el símil, por ejemplo, el maíz con la quinua, ambos ingredientes eran usados de la misma forma, como fuentes de carbohidratos, con preparaciones similares, como los tamales, atoles, etc.

DIFUSIÓN E INTERCAMBIO GASTRONÓMICO

Dentro de las estructuras mesoamericanas existían diferentes clases sociales, una de ellas fueron los comerciantes, los que aprovechando rutas pluviales y terrestres trasladaron ingredientes de un lado a otro, y con ello el gusto por particulares deleites gastronómicos. A la par de todo tipo de mercaderías, también se transporta costumbres y métodos de realizar o preparar alimentos importados. Se transportaba ingredientes para preparaciones simples, como para los gobernantes y para los sacerdotes, estos últimos practicaban cierto tipo de gastronomía ritual, la cual ocupaban para días o periodos en los cuales celebraban a sus diferentes dioses.

Los comerciantes también debieron de hacer cierto tipos de procesos o preparados para preservar sus productos, en especial los alimentos. Piedad Peniche en "Sacerdotes y Comerciantes", cita a Ciudad Real en donde hace alusión al uso de dos productos que funcionaban como preservantes ... y se hacían panes de miel (como barras) para conservarla y transportarla. La técnica de hacer miel en troncos de grandes árboles se emplea hasta el día de hoy... en referencia a la sal dice que fue un producto de primera importancia, esta era usada para curar ciertos alimentos y mantenerlos incorruptos al traslado y el calor. No es de extrañar el uso de estos ingredientes, ya que tanto la miel como la sal tienen propiedades antisépticas, además la sal era muy cotizada debido a que potencializa el sabor de los alimentos.

El comercio se realizaba tanto para satisfacer necesidades básicas, como para la obtención de produc-

tos suntuarios y exóticos. En otras palabras el comercio para la gastronomía, sirvió para difundir las costumbres y así enriquecer el arte culinario de la época.

LOS DATOS ETNOHISTÓRICOS

Junto con la llegada de los españoles, vienen también ingredientes nuevos y otros son llevados a España, Josep de Acosta dice: Algunos de éstos se han traído a Europa, como son batatas, y se comen por cosa de buen gusto, como también se han llevado a Indias las raíces de acá, y aun hay esta ventaja, que se dan en Indias mucho mejor las cosas de Europa que en Europa las de Indias; la causa pienso ser que allá hay más diversidad de temple que acá, y así es fácil acomodar allá las plantas al temple que quieren. Fin de la cita

Esta importación de ingredientes traídos por los españoles, contribuye al enriquecimiento de platillos ya existentes. Los españoles radicados en las Américas al sentir añoranza por sus comidas, utilizan los ingredientes locales para elaborar recetas de España, dicha combinación provoca una fusión de sabores a lo largo de toda Mesoamérica. Hoy día los pueblos mesoamericanos cuentan con una gama de recetas muy parecidas que varían de región a región por mínimas cosas, aunque sí hay platillos propios de una región que particularizan a un determinado lugar.

Los datos Etnohistóricos son una fuente de información, en relación a las preparaciones de los pueblos mesoamericanos, Joseph de Acosta, Fray Diego de Landa, y Fray Bernardino de Sahagún son algunos de los cronistas que recopilan y relatan las costumbres de los pueblos Mesoamericanos.

Con respecto a las preparaciones Diego de Landa dice...que hacen panes de muchas maneras bueno y sano, salvo que es malo comer cuando esta frío, así pasan trabajo las indias en hacerlo dos veces al día...hacen guisados de legumbres y carne de venado y aves monteses y domésticas...que por la mañana toman la bebida caliente con pimienta... y a la noche preparan guisados y si no hay carne hacen salsas de pimientas y legumbres...

Diego de Landa hace alusión de que cuando no había mucha comida de caza, los indios ingerían pocas porciones de panes de maíz (tamales) agua de maíz, frijoles, recados hechos con tomates y chiles, pareciéndole muy notable cosa. Ya que cómo era posible que pudieran subsistir con tan poca comida y trabajasen largas jornadas.

Esto se debe al contenido nutricional que está inherente en los alimentos clásicos de las siembras

mesoamericanas. Que sin saberlo directamente fueron combinados, y preparados con las técnicas de cocción correctas, obteniendo un plato rico en nutrientes y macro nutrientes, necesarios para un óptimo funcionamiento del cuerpo humano.

Al consumir el frijol que es una leguminosa y el maíz que es un cereal, produce una proteína de origen vegetal que puede sustituir la proteína animal, los tomates maduros y asados liberan un antioxidante poderoso llamado “licopeno” que junto con los chiles producen antioxidantes y vitamina C, el agua y la sal proporcionan los minerales, las semillas como las de la calabaza, de la cual también hacían ...un tipo de bebida muy sabroso..., son ricas en grasas vegetales muy saludables y libres de colesterol.

GASTRONOMÍA RITUAL Y COTIDIANA

La comida ha sido y es parte importante en todos los momentos de la vida. Fray Bernardino de Sahagún en su Historia General de las Cosas de la Nueva España registra pasajes de las ceremonias realizadas durante las celebraciones de cada mes del calendario, otro tipo de ritos relacionados con los dioses y narraciones curiosas de la vida diaria. A continuación se presentarán algunos de los muchos relatos que se refiere a la preparación de alimentos y la comida en general en la obra de Sahagún.

Como parte del segundo mes, practicaban la antropofagia en un plato llamado *tlacatlaolli* (cocido de maíz con carne humana), el que era servido en cuencos. Esta misma comida fue parte de otros rituales. En el mismo mes preparaban una tortilla similar a una empanadilla de maíz sin cocer llamada *uilocpalli* (pan de maíz en forma de medio rodete, Sahagún 2006:98, 100).

En el octavo mes, el dedicado a las fiestas de los señores, se preparaba una bebida de harina de chíya y agua, la que era llamada *chianpinolli* (salvia pulverizada). Todos la consumían, hombres, mujeres y niños. Llevaban recipientes para guardar las sobras y les servían solo una vez, igual que la repartición de los tamales, era una vez (Sahagún 2006:118).

Durante las fiestas del décimo octavo mes, preparaban camarones con un caldo llamado *chalmullmulli* (caldo de chile rojo) con camarones acompañados por tamales. Las camisillas de los tamales las juntaban para echarlas al agua en lugar de quemarlas, no dando explicación de esta práctica. También menciona que frente a la estatua de *Milintoc* (epíteto del dios del fuego), ofrecían unos panecillos de harina de maíz mezclada

con agua caliente. En el interior agregaban frijoles a manera de empanadas (Sahagún 2006:147-148).

Sobre la relación de la comida y los ritos en el Libro Tercero, Capítulo I, de cómo honraban a Huitzilopochtli, como a dios, cuenta que el día cuando amasaban y hacían el cuerpo de Huitzilopochtli para celebrar la fiesta llamada *panquetzaliztli*, tomaban las semillas de bledo, las limpiaban bien, les quitaban la paja y apartaban otras semillas de *petzicatl* (semillas de bledos en seco) y *tezcahuauhtli* (bledos de espejo). Molían todo, la harina la amasaban y hacían el cuerpo de esta deidad. Posteriormente el cuerpo era repartido entre los naturales de México y los de Tlatilulco (Sahagún 2006:186).

En el Libro Undécimo, Capítulo II, describe a las aves cocotli llamadas tortolillas por lo españoles. Eran pequeñas y monógamas, al morir su pareja siempre andan solos. Dicen que su carne era comida contra la tristeza y que podía ser servida a las mujeres y hombres celosas para que olvidaran estos sentimientos (Sahagún 206:622).

En el mismo libro, Capítulo V hace dos descripciones de animales muy interesantes por los usos que les daban. El primero es la serpiente llamada *mazacóatl*. Es pequeña, con cuernos, sin eslabones en la cola y no hacía mal. Sin embargo su carne era ingerida por aquellos que querían tener cuenta con muchas mujeres corriendo el riesgo de morir si se abusaba de ella. Agrega que hay unos caracoles, también llamados *mazacóatl*, que provocan la lujuria y si se usan sin medida pueden provocar la muerte también (Sahagún 2006:631).

Con respecto a la sal, escribe: que era uno de los bienes de intercambio más importante de la Época Prehispánica. En el séptimo mes del calendario se celebraba a la diosa de los que hacen sal, *Uixtocíhuatl*.

CONCLUSIÓN

La propuesta “Gastronomía Mesoamericana”, tiene como objetivo integrar y promover la identidad cultural de Guatemala junto con los otros países que conforman la zona, acuñando un término más amplio a partir de las evidencias y estudios arqueológicos como de las fuentes etnohistóricas, aportando con ello un elemento más al rescate del patrimonio intangible.

Esta es una primera parte de un tema que debe continuar siendo motivo de interés, tomando en consideración que la gastronomía involucra todas las características de una sociedad, y su influencia en la población de la Guatemala actual.

El tema de este simposio está relacionado con el saqueo, que se traduce en la pérdida del patrimonio cultural tangible. ¿Podría considerarse una forma de saqueo, al poco aprecio por el guatemalteco mismo, al desvalorizar el patrimonio intangible heredado a través de la gastronomía?, prefiriendo otro tipo de comidas importadas. Pareciera ilógico creer que al rescatar la identidad culinaria, ¿se podría llegar también a que se rescate la identidad de un país?, la memoria de un pueblo radica en su pasado, un pueblo que no se valora a sí mismo, es un pueblo sin futuro.

AGRADECIMIENTOS

A nuestras familias por su paciencia y comprensión. Al simposio por darnos la oportunidad de presentar los primeros resultados de esta investigación, ya las instituciones que representamos.

REFERENCIAS

ACOSTA, Joseph de

2006 *Historia Natural y Moral de las Indias*. Colección Conmemorativa 70 aniversario No. 38. Edición preparada por Edmundo O’Gorman. Fondo de Cultura Económica.

CHÁVEZ, Ulises

2010 Entre alimentos, comidas y rituales. Algunas notas sobre la gastronomía prehispánica, la dieta ritual y la etiqueta gourmet mexicana a la luz de la “Historia

General de las Cosas de la Nueva España”, de fray Bernardino de Sahagún. *CINTEOTL. Revista de Investigación en Ciencias Sociales y Humanidades*. Septiembre-Diciembre de 2010. No. 12. Universidad Autónoma de México.

COE, Michael

1973 *The Maya Scribe and His World*. The Grolier Club. New York.

LANDA, Fray Diego de

1986 *Relación de las Cosas de Yucatán*. Decimotercera edición. Biblioteca Porrúa. Editorial Porrúa, S. A. México.

MONTALDO, Patricio

1994 *Agricultura americana durante el Siglo XVI y sus antecedentes*. Universidad Austral de Chile. Chile.

PENICHE RIVERO, Piedad

1990 *Sacerdotes y Comerciantes: El Poder de los Mayas e Itzaes de Yucatán en los Siglos VII a XVI*. Fondo de Cultura Económica. México.

Links

<http://www.artehistoria.jcyl.es/v2/obras/10213.htm>

http://decocinaantigua.blogspot.com/2009_06_01_archive.html

<http://mexicoentumesa.mx/productos/emblematicos.html> sobre plantas y especias, flores etc.