

Estudios Sociales

Revista de Alimentación Contemporánea y Desarrollo Regional

Volumen 35, Número 65. Enero – Junio 2025
Revista Electrónica. ISSN: 2395-9169

Artículo

Bebidas ancestrales de cacao (*Theobroma cacao* L.)
y maíz (*Zea Mays*), en Miahuatlán Cunduacán, Tabasco

Ancestral beverages of cocoa (*Theobroma cacao* L.)
and corn (*Zea Mays*), in Miahuatlan Cunduacan, Tabasco

DOI: <https://doi.org/10.24836/es.v35i65.1595>
e251595

Alexander Pérez-García*
<https://orcid.org/0009-0000-6135-760X>
perez.alexander@colpos.mx

Víctor Córdova-Ávalos*
<https://orcid.org/0000-0001-9922-9638>
vcordova@colpos.mx

Nélyda Solana-Villanueva*
<https://orcid.org/0000-0002-0211-2749>
nsolana@colpos.mx

Juan Manuel Zaldívar-Cruz*
<https://orcid.org/0000-0001-8304-3070>
drafontes2020@gmail.com

Ángela Fontes-Carrillo**
<https://orcid.org/0009-0004-6347-7495>
drafontes2020@gmail.com

Fecha de recepción: 11 de noviembre de 2024.

Fecha de aceptación: 26 de marzo de 2025.

*Colegio de Postgraduados-Campus Tabasco. México.

**Colegio de Postgraduados-Campus Montecillo. México.

Autor para correspondencia: Víctor Córdova-Ávalos
Periférico Carlos A. Molina s/n. Carr.Cárdenas-Huimanguillo km 3
C.P. 86500 Cárdenas, Tabasco, México

Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, A. C.
Hermosillo, Sonora, México.



Resumen

Objetivo: documentar las bebidas ancestrales y cotidianas de cacao y maíz en Miahuatlán, Cunduacán. **Metodología:** la investigación es de carácter cualitativo, empleando el estudio de caso. Se aplicaron observaciones directas y participantes en celebraciones ceremoniales al cacao en noviembre del 2023, con el propósito de documentar las 13 bebidas ofrendadas al cacao y las de uso cotidianos. Se realizaron entrevistas a informantes claves de la comunidad en los meses de enero a abril del 2024 para explorar el uso de las bebidas cotidianas a base de cacao y maíz. **Resultados:** se identificaron 24 bebidas de cacao y maíz; de estas; 13 son bebidas preparadas y consumidas en las ceremonias dedicadas al cacao y 11 son bebidas de autoconsumo familiar. Se observó que se mantiene el consumo de bebidas ancestrales como: el chorote de cacao, el pozol blanco de maíz nixtamalizado, y el atol preparado con maíz y cacao; entre otras. De las bebidas de consumo cotidiano, resaltan el chocolate con canela, el atol con azúcar y chocolate, entre otras. **Limitaciones:** al tratarse de un estudio de caso, los hallazgos no pueden ser generalizados a otras comunidades. **Conclusiones:** Miahuatlán conserva tradiciones y costumbres ancestrales en el uso del cacao y del maíz resaltando la importancia y sacralidad de su consumo en bebidas.

Palabras claves: alimentación contemporánea, alimentación, bebidas, cacao, ancestral, ceremonias, cultura.

Abstract

Objective: To document ancestral and everyday cacao and corn beverages in Miahuatlán, Cunduacán. **Methodology:** This research is qualitative, using a case study approach. Direct and participant observations were conducted during ceremonial cacao celebrations in November 2023, with the aim of documenting the 13 beverages offered to cacao and those used in everyday use. Interviews were conducted with key informants in the community from January to April 2024 to explore the use of everyday cacao and corn-based beverages. **Results:** Twenty-four cacao and corn beverages were identified; of these, 13 were prepared and consumed during cacao ceremonies, and 11 were for family consumption. It was observed that the consumption of ancestral beverages such as cacao chorote, nixtamalized corn white pozol, and atol prepared with corn and cacao, among others, is maintained. Among the beverages consumed daily, the most notable are hot chocolate with cinnamon and atol with sugar and chocolate, among others. **Limitations:** As this is a case study, the findings cannot be generalized to other communities. **Conclusions:** Miahuatlán preserves ancestral traditions and customs in the use of cacao and corn, highlighting the importance and sacredness of their consumption in beverages.

Keywords: contemporary food, food, beverages, cacao, ancestral, ceremonies, culture.

Introducción

El cacao (*Theobroma cacao L.*) es originario de la alta Amazonia de América del Sur, comprende: Brasil, Venezuela, Colombia, Ecuador y Perú (Valdez, 2019). El cacao y el maíz (*Zea mays L.*) fueron una de las tantas especies que se domesticaron y cultivaron para la alimentación cotidiana de los habitantes de la región de Sudamérica y Mesoamérica (McClung, 2013; Paredes, Guevara y Bello, 2006). En Mesoamérica, la cultura Olmeca, considerada la primera civilización que habitó entre el 1400 y el 400 a. C, se ubicó en la Venta de Huimanguillo, en San Lorenzo, Veracruz, y en el Istmo de Tehuantepec, Oaxaca (Cypher, 2018). Esta civilización cultivó y consumió el cacao en bebidas, además lo usó en ceremonias a las plantas y animales de la naturaleza, conocimientos que posiblemente persistieron con los Mayas del sureste de México (Coe y Coe, 2018; Powis *et al.*, 2011).

En Comalcalco, Tabasco, entre los años 561 d. C y 649 d. C., floreció la civilización Maya. Los mayas desarrollaron tanto tecnologías para la construcción de templos ceremoniales y casas, como biotecnologías de nixtamalización de las semillas del maíz y la fermentación de los granos de cacao, usados para las bebidas y comidas (Larqué, 2016; Armijo, 2004). Los mayas realizaban ceremonias de petición llamadas *ch`a chak*, que simbolizaba la rana de las tormentas; se trata de una tradición que conservan algunos habitantes de Yucatán, otra de las principales ceremonias era en honor a *Ch`och`ok Unen K`awiil* (pequeño bebé *K`awiil*) (Armijo, 2004). En esas ceremonias, los habitantes mayas también construían altares y elaboraban utensilios que usaban en fiesta ceremoniales a la madre tierra, y donde el cacao era considerado sagrado (Armijo, 2004; Gómez, 2004). En la región Chontalpa, aún existen habitantes que hablan el maya-*yokot'an* y los campesinos consumen el *Buk'a*, bebida elaborada con maíz y cacao (De Dios y Camacho, 2021).

Las culturas mesoamericanas de Tabasco, heredaron al mundo saberes ancestrales en el uso del cacao y del maíz y han constituido la base fundamental para preparar alimentos y bebidas nutritivas (Pavez y Recart, 2016; Vernot, 2019) que contienen proteínas, grasas y polifenoles con propiedades antioxidantes, benéficas en la salud humana (Córdova, *et al.*, 2023). Además, por sus efectos psicoactivos el cacao, al tomarlo, da alegría y satisfacción y, al mismo tiempo, quita el hambre y la sed (Newell *et al.*, 2021). Con la llegada de los españoles el cacao fue apreciado por sus propiedades alimenticias y curativas, se popularizó y se difundió entre los países europeos (Coe y Coe, 2018). Los rituales y ceremonias fueron prohibidas y satanizadas, durante la conquista con la consigna de que debían ser destruidas y reemplazadas por la religión cristiana que impusieron (Montes de Oca-Navas, 2001; Coe y Coe, 2018). Por esta razón, la UNESCO ha declarado Patrimonio Inmaterial de la Humanidad (UNESCO, 2003) a los saberes ancestrales que se han enfocados en la medicina, gastronomía silvicultura, artesanías, técnicas de conservación, microclimas, producción y alimentación, la agricultura y su importancia permite un reencuentro con las costumbres y tradiciones que han dejado las generaciones pasadas (Carranza *et al.*, 2021).

Según Nieto y Muñoz (2023), las bebidas, además de cumplir con la función de hidratar el cuerpo, han adquirido otras connotaciones al convertirse en “bebidas medicinales, suaves o refrescos, suplementos alimenticios, fermentados y en bebidas espirituosas o alcohólicas” (p. 71), que usan los recursos del entorno y al que les otorgamos sentimientos de identidad y continuidad. Considerando lo anterior, el presente trabajo de investigación tiene como objetivo documentar y analizar las bebidas, tanto ancestrales como cotidianas de cacao y maíz en la comunidad de Miahuatlán, Cunduacán, Tabasco.

Metodología

Localización del área de estudio

El estudio se realizó en la Ranchería Miahuatlán, segunda sección, ubicada entre las coordenadas 18°00' y 18°40'N y 93°16' y 93° 20'W del municipio de Cunduacán, de la región Chontalpa, en el estado de Tabasco, México (INEGI, 2021). La comunidad se encuentra rodeada del río Samaria, caracterizada por sus tierras fértiles, aptas para el cultivo del cacao. Las plantaciones de cacao crecen y se desarrolla en regiones húmedas, con abundante agua; requiere de sombra de plantas leguminosas que ayudan a mantener el equilibrio de crecimiento, desarrollo y fructificación del árbol; es sensible a la radiación solar; se adapta a temperaturas media anual de 26.5°C y a una precipitación pluvial de 1944.4 mm anual (Battcock, 2022).

La comunidad esta ubicada en el rumbo oeste de Tabasco, con una altitud promedio de diez metros sobre el nivel del mar; su clima es cálido húmedo (Palma *et al.*, 2007). El suelo predominante es el *Gleysol* y se encuentra dentro de la Región hidrológica de los Ríos Grijalva-Usumacinta (Cruz, 2022). En 2020 la población total de la ranchería era de 1,038 habitantes, 49 % eran mujeres y 51 % hombres, la escolaridad promedio era de 8.22 años. En la localidad se reportaron 44 hogares indígenas, 24 personas son hablantes de alguna lengua indígena (Cruz, 2022; INEGI, 2021). La lengua indígena es la Maya Yokot'an (Battcock, 2022).

Enfoque y técnicas

La investigación fue de carácter cualitativa exploratoria, a través del estudio de caso, realizado en la comunidad seleccionada (Martínez, 2006), lo que permitió describir y explorar la realidad del objeto de estudio (Yin, 2013). Como técnicas de investigación se utilizaron la observación y la entrevista semiestructurada. La observación directa es definida

como aquella: “que el antropólogo está ahí, en el lugar que se desarrolla la acción y que está preparado para registrar lo que está ocurriendo” (Mendoza, 1994, p.241). En un primer momento, se realizaron observaciones directas a celebraciones ceremoniales del cacao, durante el mes de noviembre del año 2023. Las observaciones implicaron la documentación de las actividades y prácticas en el espacio de las ceremonias de las preparaciones de las trece bebidas de cacao indispensables en las ceremonias. A partir de los hallazgos, surgieron detalles sobre las bebidas ancestrales, se decidió realizar observaciones a participantes en las vidas cotidianas de algunos habitantes en la comunidad, profundizando en el registro de la elaboración de bebidas de cacao cotidianas. La observación participante es definida como una técnica de producción de datos en los que el investigador observa las prácticas del hacer de los agentes sociales en los escenarios naturales, a la vez que participa en el desarrollo de estas prácticas de diferentes maneras y grados (Jociles, 2018). Se observó desde el quebrado de la mazorca de cacao hasta la preparación de las pastas de cacao, entre otras actividades, esta técnica fue desarrollada en noviembre de 2023.

La otra técnica utilizada fue la entrevista semiestructurada. Para Hernández y Mendoza (2018, p. 40) esta técnica es una “reunión para conversar e intercambiar información entre el entrevistado y el entrevistador, a través de una guía de temas, pero en el que hay libertad de introducir preguntas adicionales para precisar conceptos”. Las entrevistas fueron aplicadas en un segundo momento, después de las observaciones, para profundizar sobre lo observado tanto en las ceremonias como en las actividades cotidianas sobre la preparación de bebidas y su presencia en la comunidad (Yin, 2013). Se aplicaron seis entrevistas semiestructuradas a informantes claves de la comunidad (cuadro 1). Los informantes comparten trabajos cotidianos y ceremoniales en la comunidad relativos al cacao y cuentan con una edad por encima de los 55 años, por lo que poseen información sobre el conocimiento ancestral del

cacao en todos sus aspectos. Para acceder a los informantes, se contó con el apoyo de un “abuelo” de la comunidad, el cual es de mucho respeto, ya que es reflejo de sabiduría entre los habitantes; además conoce a los pobladores de la localidad. Las entrevistas fueron grabadas y transcritas para su análisis y se contó con el consentimiento de todas las personas que se entrevistaron y fotografiaron. Aproximadamente cada entrevista mantuvo una duración de treinta minutos. Las entrevistas fueron desarrolladas de enero a abril del año 2024.

Cuadro 1.

Datos de las personas informantes clave de la comunidad de Miahuatlán, Cunduacán, Tabasco. 2024

Informante	Género (H y M)	Edad (años)	Actividad
Productor 1	Hombre	68	Productor de plátano y cacao.
Productora 2	Mujer	83	Campesina
Productora 3	Mujer	108	Campesina
Productor 4	Hombre	58	Productor de cacao.
Productora 5	Mujer	68	Productora de cacao.
Productora 6	Mujer	70	Productora de cacao y partera.

Fuente: elaboración propia, 2024.

Procesamiento de los datos

Todos los datos fueron transcritos y analizados, a través de un análisis de contenido. En un primer momento con las observaciones se detectaron las frecuencias de apariciones que emergieron de los usos de cacao en las bebidas de cacao de la comunidad, tanto en la ceremonia como en el uso cotidiano. La información que emergió permitió realizar una descripción general de las principales bebidas ancestrales usadas tanto en las ceremonias y algunas de las que se usaban en la vida cotidiana. En el análisis de la información de las entrevistas emergieron las bebidas cotidianas y ceremoniales más frecuentes y los significados que los informantes dieron a estas bebidas referente al conocimiento ancestral del uso del cacao (Larrosa, Amat y Cortés, 2023). A partir de los hallazgos se consiguió un conjunto más preciso sobre las bebidas que se han mantenido en la comunidad, su descripción

y ello se relacionó con lo que han encontrado otros autores en la zona. A continuación, se describen los hallazgos.

Resultados y discusión

Bebidas ceremoniales

Se encontraron trece bebidas de cacao de uso ceremonial mantenidas; las bebidas fueron preparadas y consumidas en dos eventos de “perdón al cacao” y “las fiestas del cacao”, realizadas en junio y noviembre del 2023 (figura 1). El cacao como producto ancestral y como producto de consumo, es central en estas ceremonias.



Figura 1. A la izquierda la ceremonia del perdón al cacao y a la derecha imagen de la fiesta del cacao. Fuente: elaboración propia, 2024.

Ambas ceremonias, perdón al cacao y la fiesta del cacao, son llevadas a cabo, una parte en la casa y otra en el cacaotal; se dividen en cuatro etapas: la primera es la preparación de las ofrendas, esta consta de tres canastas y trece bebidas sagradas. La segunda es la procesión, la tercera es la apertura de la ceremonia y la cuarta etapa es el cierre de la ceremonia. En la preparación de las ofrendas se observó que se preparan en tres canastas. La primera canasta de semillas, la segunda de alimentos y la tercera de frutas y flores, la canasta de semillas contiene: semillas de cacao, maíz amarillo, mejen, semillas de calabaza (*Cucúrbita pepo* L.)

y semillas de arroz (*Oriza Sativa* L.). La canasta de alimentos contiene dulces de huapaque (*Dialium guianense*), de papaya (*Caryca papaya* L.), chocolate, tortilla, pozol, miel y tabaco (*Nicotiana tabacum*). Es en esta etapa donde se identificaron trece bebidas que se preparan como ofrendas, seis se clasifican en bebidas frías, que se preparan a temperatura ambiente, lo que las hace refrescante, seis en calientes que en su preparación se usa agua caliente, y una de ellas es fermentada no destilada (chicha de cacao). De las trece bebidas, se encontró el pozol, conocido como *buk'a* en maya *yokot'an*, que tiene un uso ceremonial pero también se consume en la comunidad de manera cotidiana (cuadro 2).

Cuadro 2.

Bebidas ceremoniales de cacao y maíz, en los eventos de Miahuatlán Cunduacán Tabasco

Nombre	Tipo de bebida	Ingredientes	Modo de preparación
Chocolate	Bebida fría	Maíz tostado, molido y pasta de cacao	Se prepara con agua fría y es batido con ayuda del bastidor y molinillo.
Pozol blanco	Bebida fría	Maíz nixtamalizado	Se le agrega agua a la jícara (<i>Crescentia cujete</i> L) y se bate de forma manual.
Chorote de cacao	Bebida fría	Maíz nixtamalizado y cacao.	Se bate con agua fría dentro de una jícara.
Chorote de pataste	Bebida fría	Maíz nixtamalizado y pataste.	Se prepara con agua fría y se bate con ayuda de la jícara.
Cocolvohs	Bebida fría	Maíz nixtamalizado y cacao	Agua fría y se bate en una jícara de forma manual.
Cacahuada	Bebida fría	Granos de maduras de cacao.	Se extraen los granos maduros, los cuales se martajan para extraer la pulpa (mucílago), se le adiciona agua fría y miel al gusto.
Chicha de cacao	Bebida fermentada	Granaos de cacao maduros y miel.	Bebida fermentada a base de mucílago de cacao y miel.
Chocolate amargo	Bebida caliente	Pasta de cacao y agua	Se baten los ingredientes con agua caliente en el bastidor.
La bebida	Bebida caliente	Maíz tostado, cacao y miel.	Se prepara con agua caliente dentro del bastidor y se le agrega miel al gusto.
Tascalate	Bebida caliente	Maíz tostado, achiote, cacao, miel y vainilla.	Se agrega agua y se bate con todos los ingredientes.
Chileatole	Bebida caliente	Maíz tostado, cacao, miel y chile	Los ingredientes son batidos dentro del bastidor agregándole agua caliente.
Listiada	Bebida caliente /medicinal	Maíz tostado, cacao, un huevo, vainilla y miel.	Se incorporan todos los ingredientes dentro del bastidor y se baten con agua caliente.
Mistiada	Bebida caliente	Es maíz, cacao, vainilla, y la chicha de cacao.	Al igual que la Listiada, se prepara con agua caliente y es batida dentro del bastidor.

Fuente: elaboración propia mediante observaciones en las ceremonias al cacao en el 2023.

Los ingredientes utilizados para el preparado de las trece bebidas son ingredientes locales heredados de la cultura maya *yokot'an*: el pataste (*Theobroma bicolor* L.), cacao, *kikiw*; maíz *ixim*, achiote *jo'ox* (*Bixa Orellana* L); miel, vainilla *xiquixil* (*Vanilla planifolia*) y el uso del chile amaxito el *ich aj maxitu* (*Capsicum annuum* L.). Todos los ingredientes se consumían en la época prehispánica y, al mezclar los insumos a las bebidas de cacao y maíz, lograban obtener notas, sabores y tonos característicos (Aliphath y Caso, 2012; Chapa, 2016). El consumo de la miel de abeja (*Melipona beecheii*) sin aguijón para endulzar las bebidas ha estado presente desde antes de la colonización (Calderón, 2014). En la actualidad el consumo del azúcar proveniente de la sacarosa de la caña de azúcar (*Sacharan officinarum*), un insumo global, es inevitable por ser uno de los principales monocultivos en el mundo (Alcojor et al., 2019).

En la época prehispánica, los nativos mayas *yokot'an* y Mayas *cho'lan* preparaban bebidas, mezclando, masa de pozol, *buka'* con cacao, la bebida era de uso cotidiano se consumían en el hogar y en el trabajo, en las ceremonias de petición y convites para la siembra del cacao y de las milpas (Armijo, 2004). La persona indicada para dirigir y preparar las bebidas es el *ix'man* de la comunidad Miahuatlán. Los utensilios y recipientes utilizados para la elaboración de las bebidas son batidores, molinillo artesanal, sernidor y jícaras de diferentes tamaños (figura 2).



Figura 2. Utensilios para el preparado de las trece bebidas ceremoniales en Miahuatlán. Fuente: elaboración propia, 2024.

El uso de los utensilios está condicionado a su purificación por el contacto sagrado que conservarán durante todo el ritual de preparación de las bebidas, por lo que es necesario sahumar con incienso, estoraque, chocolate y hiervas aromáticas que son agradables con el mundo celestial y espiritual (Baudez, 2004). Los utensilios sahumados fueron: metates, metlapillis, redomas, tihuapales, jícaras y de todo el elemento presente dentro del ritual.

Durante la etapa de la procesión, las trece bebidas preparadas en las ceremonias son llevadas por trece personas participantes del ritual, cada una escoge la bebida de su preferencia, en cuanto a las canastas estas son llevadas por tres hombres voluntarios. Antes de ingresar al cacaotal, los sahumadores purifican cada una de las personas al igual que cada una de las ofrendas respetando el orden asignado por el sacerdote. El sahumar con inciensos o yerbas aromáticas lleva la finalidad de agradar a las deidades a través del humo estableciendo una conexión con lo celestial (Baudez, 2004). Al frente va el sacerdote acompañado de los sahumadores, seguido de las tres personas que llevan las canastas con las

ofrendas. Luego las personas con las trece bebidas y al final el resto de los participantes. Durante la procesión se tocan los instrumentos autóctonos sagrados y se canta.

En la tercera etapa, de la apertura de la ceremonia, al llegar al lugar sagrado, representado por un árbol de cacao, y un árbol guardián de nombre común “palo mulato” (*Bursera simaruba*), las personas se distribuyen en espiral y al final en círculo. El sacerdote sahúma el lugar donde se entregan las ofrendas. La ceremonia inicia con la abertura de un hoyo sobre la tierra, la excavación la realizó una persona joven. Una vez escarbado el hoyo, el sacerdote inicia la ceremonia con la apertura del lugar saludando a los cuatro rumbos; donde nace el sol llamado el oriente, donde se oculta el sol llamado poniente, seguido del norte y el sur (Dehouve, 2014). Las ofrendas van dirigidas a los abuelos y abuelas, a la madre tierra, al universo, al dios del maíz *Ix' xim*, *a tepeu*, *a ix cacao*, *a itzamná*; dioses creadores comunican con el corazón del cielo (Estrada, 2018). El significado de cada una de las ofrendas y la intención es a través del Sacerdote maya:

(Se refiere a la canasta de flores) La primera es para que no se rompa la armonía ni el equilibrio, siempre nuestros abuelos y abuelas mayas todo el tiempo lo que buscaban era armonía y equilibrio para el buen vivir (X'men de la comunidad (Productor 4 de 58 años).

(Se refiere a la canasta de semillas) La segunda ofrenda fue para madre tierra para que no se terminen los alimentos y todo (*Ix'man* de la comunidad (Productor 4 de 58 años).

(Se refiere a la canasta de alimentos) Y la tercera ofrenda de arriba, es para que sepa compartir toda la abundancia, todo lo que hay, para que seamos hombres felices y, mujeres felices (*Ix'men* de la comunidad (Productor 4 de 58 años).

(Se refiere a la ofrenda de bebidas) Y, tenemos también pues, las 13 sagradas bebidas para madre tierra, para que tenga toda la fuerza y te alimentes también tú, porque es gratis y viene de todos nosotros (*Ix'men* de la comunidad (Productor 4 de 58 años).

La ceremonia cierra con cantos al cacao, danza de bailes viejo y al final hay un intercambio de experiencias y de regreso a la casa del abuelo se termina con un desayuno de frijol a la hoyo, tortillas de maíz y bebida de pozol; acompañadas con oreja de mico, una conserva hecha de frutos de papaya. Las bebidas en el ritual son consideradas bebidas sagradas. Se les otorga un significado de ofrendas. En este caso las bebidas son alimentos que se dan a la tierra en retribución de lo que nos brindan. Las trece bebidas, cada una de ellas son mezclas nutritivas y representativas de ingredientes vitales regionales, que retornan a la naturaleza en forma líquida, reestableciendo la proporción de agua sagrada al ciclo de la vida. En las culturas maya *cho'lan* y *yokot'an* de la Chontalpa, los cacaotales, palacios, altares, bebidas y alimentos eran símbolo sagrado (Gómez, 2004; Armijo, 2004). Las practicas ceremoniales han estado presentes desde las culturas prehispánicas, dedicadas a sus deidades a través de sacrificios (Lagunas, 2017) o peticiones para sus cultivos en época de escasez de los recursos (Bernard y Lozano, 2004). El éxito de las cosechas dependían del cumplimiento de los rituales por los protagonistas a su cargo (Armijo, 2004). La presencia de bebidas a base de cacao por la cultura Maya era posible a través de eventos sociales como pactos matrimoniales, el cobro de deudas o banquetes donde el chocolate era componente principal para llevar a cabo el evento (Nondédéo, 2011).

Las bebidas cotidianas

Respecto a las bebidas ancestrales de consumo en la comunidad, de acuerdo con las entrevistas con informantes clave se encontraron 11 bebidas de cacao y maíz, que constituyen

los principales ingredientes ancestrales de la zona; predominando más las bebidas de cacao (ocho) y tres preparadas a base de maíz. Siete se consumen calientes y dos frías; dos bebidas se consumen tanto fría como caliente (pinol blanco y polvillo) (cuadro 3).

Cuadro 3.

Bebidas de cacao y maíz consumidas por las familias de Miahuatlán Cunduacán Tabasco

Nombre	Tipo de bebida	Uso	Ingredientes	Modo de preparación
Chocolate artesanal	Bebida caliente	Autoconsumo	Cacao tostado, canela y azúcar.	Se prepara con agua caliente o leche de vaca y se endulza al gusto.
Chocolate con galleta	Bebida caliente	Autoconsumo	Cacao tostado, galleta, canela y azúcar.	Su preparación es similar al del chocolate artesanal.
Chocolate amargo con canela	Bebida caliente	Autoconsumo	Maíz tostado, pasta de cacao y canela.	Se prepara con agua caliente, agregándole masa blanca de maíz y canela; se mezcla todo junto dentro del bastidor.
Polvillo	Bebida caliente/fría	Autoconsumo	Maíz, cacao y canela.	Su prepara con agua fría se incorpora los ingredientes dentro del bastidor y se baten.
Atole de maíz	Bebida caliente	Autoconsumo	Maíz sancochado y azúcar.	El maíz es sancochado, se muele y se cuele con un cernidor luego se pone a cocer hasta obtener el atole se le agrega azúcar.
Té de cacao	Bebida Caliente	Medicinal	Cascara de los granos de cacao tostado.	Se hierve el agua y se agregan la cascara de cacao y es endulzada al gusto.
Te de maíz	Bebida caliente	Medicinal	Cabellos de maíz (estilos) y jugo de naranja agria (Citrus aurantium)	Se hierve el agua y se le agregan los cabellos de maíz.
Horchata de cacao	Bebida caliente	Medicinal	Granos verdes de cacao	Granos verdes tostados y molidos; se hierven y se toma caliente.
Pinol blanco	Bebida fría/caliente	Medicinal	Maíz tostado	Se prepara con agua fría o caliente, se agrega pinol y posteriormente se bate.
Pozol con cacao	Bebida fría	Autoconsumo	Maíz nixtamalizado y cacao tostado	Se le agrega agua a la jícara y se bate de forma manual.
Pozol de pellejo	Bebida fría	Autoconsumo	Maíz sancochado	Se prepara con ayuda de un cernidor, se agrega agua fría y se bate de forma manual.

Fuente: elaboración propia a partir de la documentación de las entrevistas a productores de cacao 2024

Se encontró que los habitantes de la comunidad añaden ingredientes a la preparación de las bebidas de cacao y maíz, tales como: galletas, azúcar, canela (*Cinnamomum verum*),

esto coincide con lo reportado por (Córdova-Lázaro, *et al.*, 2018), con el chocolate casero y por Córdova, *et al.*, (2020) en la comparación de las bebidas prehispánicas y novohispánicas, consumidas por los habitantes de la Chontalpa, Tabasco. De las once bebidas de consumo, tres de estas se preparan con canela; chocolate artesanal, chocolate con galleta y chocolate amargo con canela. Al agregar canela (*Cinnamomun verun* J. Press) transforman en bebidas novohispánicas (Córdova *et al.*, 2020), pero siguen siendo ancestrales, ya que el ingrediente principal es derivado del cacao. El uso de la canela se reporta en el pozol que se ofrece en el carnaval de San Fernando, Chiapas (Newell *et al.*, 2021) y que, en Tabasco, es usado en la preparación del chocolate casero.

Para el preparado del pozol se utiliza la nixtamalización del maíz; este proceso consiste en agregar cal al agua para deshacer el pericarpio de los granos de maíz, obteniendo como resultado la masa nixtamalizada (Caballero Briones *et al.*, 2000). El pozol es la bebida de consumo diario de los tabasqueños: “forma parte de la cultura gastronómica y son bebidas icónicas que gozan de la herencia ancestral” (De Dios y Camacho, 2021, p. 2). Su consumo es cotidiano y son usadas como ofrendas en rituales funerarios, fiestas patronales y días de muertos reafirmando la importancia de la bebida (Baeza *et al.*, 2023). Se encontraron algunas variantes del pozol común, esto permite en algunos casos un cambio en el nombre, pues la bebida pozol mencionada anteriormente se prepara con maíz nixtamalizado conocido en la región como “*chewah*” y a la masa se le agrega cacao tostado, al no agregarse cacao simplemente es pozol blanco (Córdova-Lázaro *et al.*, 2018); se encontró el pozol de pellejo el cual consiste en maíz cocido (Córdova, *et al.*, 2020). Esta diferencia permite que en la comunidad permanezca esta distinción, manteniéndose de manera aún cotidiana.

Los habitantes de la comunidad mencionan dos formas en el modo de preparación de la bebida pozol y chorote, ya que un informante clave afirma lo siguiente:

(Referente al pozol y chorote) “Hay dos tipos de chorote el que lleva pataxtle y el que lleva cacao, y la diferencia es que el chorote es con maíz nixtamalizado y el pozol es con maíz sancochado” (Productor de 54 años).

Córdova, *et al.*, (2020) reportan la bebida pozol con cacao, como chorote, al igual que Baeza (2023). Astrid (2018) señala que el chorote, se entiende como un chocolate al señalar que: “del cacao tostado a fuego lento y desgrasado hacían una bebida llamada chorote, nombre que igualmente dieron a la vasija en la que lo cocinaban (de esta bebida se origina el chocolate)” (p. 111). Contrario al argumento anterior otro productor de la comunidad explica el proceso de la elaboración del pozol:

(Referente al pozol) “Lo muelen, pero hay otro tipo para hacer el mismo pozol pero[...] en maíz que nosotros, en todo el tiempo le llamamos “chewah”, la mentada, es la que muelen pué, en los pueblos ese pozol así nada más lo bates, pero no tiene nada de pellejo, esa era antes la chewah para nosotros” (Productor 5 de 68 años).

Lo anterior coincide con lo reportado en la literatura en cuanto a la preparación común del pozol de Tabasco, en binomio con el maíz nixtamalizado llamado chewah y el cacao tostado (Córdova, *et al.*, 2020; Córdova-Lázaro *et al.*, 2018; De Dios y Camacho, 2021). Debido a la versatilidad de la bebida del pozol se encontró la mezcla del pataste (*Theobroma bicolor*) en su preparación. Actualmente han surgido innovaciones, González-López *et al.*, (2018), reportan el uso de cacahuete (*Arachis hypogaea* L.), coco (*Coco nucifera*) y camote (*Ipomoea batatas* L.) en lugar del cacao. En este sentido, Lasso y Trabanino (2018) señalaron que los Mayas de palenque consumieron pozol con camote (*Pomoea batatas* L). El pozol con pataste tiene similitud a la bebida téjate, originaria del estado de Oaxaca cuya base es el

maíz, cacao y la florecita del cacao (*Cuaribeia funebris*), la diferencia es la sustitución del pataste por el cacao (Soleri y Cleveland, 2007).

Considerando la sabiduría ancestral en la preparación del chocolate artesanal, se encontró que algunas familias de la comunidad de estudio preparan chocolate casero artesanal, usando utensilios ancestrales como el metate. Su proceso de elaboración es verdaderamente un arte y requiere de tiempo y esfuerzo para obtener las tablillas de chocolate para su autoconsumo con la familia, deleitando bebidas espumosas de chocolate casero. El proceso inicia con la selección de leña que alimentara el fuego; esta se obtiene de árboles que se encuentran en el cacaotal; chipilcoe (*Diphysa robinoides* Benth) o guásimo (*Guazuma ulmifolia*), las brasas mantendrán todo el tiempo caliente el comal de barro donde se tostará el cacao el cual debe estar; seco fermentado y limpio sin pachas. Posteriormente se descascarilla el cacao tostado, al cacao tostado se le agregan los ingredientes con los que se obtendrá el chocolate; canela, pimienta (*Pimenta dioica*), galleta y azúcar al gusto y se muele en molino eléctrico, aunque anteriormente los granos se martajaban en metate; el uso de este utensilio requería verdaderamente esfuerzo para obtener la consistencia deseada.

Como resultado se obtiene una pasta de la cual formaran tablillas irregulares y se almacena en un recipiente el cual es rociado en su interior con pinol para la conservación del chocolate artesanal. Lo expresado anteriormente coincide con lo expuesto por (Córdova-Lázaro et al., 2018), donde utilizan algunos utensilios ancestrales como el celón y la jícara. En la comunidad, el celón, *bush* (*Cucurbita máxima* L) se reporta que es usado para almacenar las tablillas de chocolate y la jícara es usada para servir las bebidas del sagrado cacao. Antes de la modernización forzada del trópico húmedo, en la Chontalpa, los campesinos llevaban al trabajo de campo el celón y la jícara que les servía para batir su bebida de pozol. Esto, coincide con los estudios reportados por Córdova Ávalos et al., (2019), lo

diferente es el uso del “fogón de tres piedras” para el tostado de cacao, en la actualidad usan ladrillos y block de cemento que colocan sobre la plataforma de fogón. Algunas familias han adoptado el uso de materiales plásticos para el moldeado y emplayado del chocolate. Los insumos que se agregan al chocolate (azúcar, pimienta, canela y galleta) se reportan en el estudio de Naranjo et al., (2016) en trece tipos de chocolates.

Bebidas medicinales

Se encontraron seis bebidas de uso medicinal, dos de ellas se encontraron en las ceremonias de cacao; la mistiada y el té de cacao. Tres bebidas se preparan mediante infusiones: la horchata de cacao, el té de cacao y el té de maíz, el pinol blanco y la mistiada son preparadas como bebidas de consumo diario. Según los testimonios, la mistiada, el pinol blanco y el atole de maíz ayudan al proceso de recuperación de la mujer después del parto:

(Referente a las propiedades medicinales del pinol blanco) “Retomando lo del pinol blanco, ese se hacía cuando una señora salía de parto, porque se le daba para que recuperara el calcio que perdía cuando en el embarazo y también se usaba para los niños que tenían mucha diarrea, se les daba para que paraba la diarrea. [...] y su caldo de gallina era con tortillas de maíz, también” (Productor 6 de 70 años).

El pinol blanco además de ayudar en la absorción del calcio durante la cuarentena de la mujer durante la etapa postparto, ayuda a tratar la crisis diarreica en los niños, así mismo Álvarez et al., (2021), sugiere el uso del atole de maíz para el tratamiento de cólicos. Otro uso medicinal es para atender el virus del sarampión mediante el preparado de *una horchata de cacao*. Se prepara a partir de granos de cacao verdes, estos se les retira el mucílago, se ponen a tostar, luego se muelen y se ponen a cocer y, finalmente se toma caliente como lo menciona el siguiente informante.

(Referente al uso medicinal de la horchata de cacao) “Molían el grano verde de cacao, verde lo molían y, lo batían y de ya de ahí le echaban no sé qué medicamento le ponían, así como un atol puéj, en el fuego hasta que hirviera y eso te lo tenías que beber caliente ¡ja ja!” (Productor 5 de 68 años).

Esta fórmula casera, tenía la capacidad de acelerar el desarrollo de la enfermedad y el pronto alivio sin dejar marcas en la piel:

(Referente al uso medicinal de la horchata de cacao) “Tenía que salir eso [la enfermedad], que se volvía una verruga, una lleno de agua, una bolita [una erupción]. Tenía que salir para juera, si no, eso era malo decían para la piel, por eso te daban la horchata de cacao” (Productor 64 años).

Al igual, el uso de esta horchata con otros productos, como la savia de los frutos pequeños de cacao (chilillos), que ayudaban a detener el sangrado de las heridas:

La horchata, el chilillo, y la baba [savia] del chilillo, [servía] para una herida por ejemplo. Te cortabas, sangraba y [servía] para la hemorragia (Productor 64 años).

Dado que algunos usos de las bebidas del cacao aún se mantienen en su consumo y preparación, este conocimiento ancestral aún está disponible en la comunidad, por lo que Miahuatlán es una comunidad que conserva estas bebidas a través de sus prácticas ceremoniales y cotidianas.

Limitaciones

Al tratarse de un estudio de caso, los resultados y conclusiones no pueden ser generalizadas a otras comunidades, ya que cada lugar conserva diferentes tradiciones y costumbres.

Miahuatlán conserva tradiciones y costumbres propias de su comunidad por lo que los hallazgos encontrados solo pertenecen a esta comunidad en particular.

Conclusiones

Miahuatlán conserva tradiciones y costumbres ancestrales de cacao y maíz. Resalta la importancia y sacralidad de ambas especies, manteniéndose el consumo de las bebidas en la dieta de sus habitantes. Se encontró un total de 24 bebidas, de las cuales trece son ceremoniales y once son bebidas cotidianas. En el caso de las bebidas ceremoniales, se presentan como ofrendas en las ceremonias del cacao, al retribuirse a la tierra lo que brinda a la comunidad. Las bebidas son preparadas con insumos regionales utilizadas desde la época prehispánica.

En el caso de las bebidas cotidianas, son preparadas en los hogares para consumo casi habitual. El manejo de biotecnologías como la cocción del maíz sancochado “maíz de pellejo” y la de nixtamalización “chewah”, permanecen en la memoria colectiva, lo que permite el arraigo y uso cotidiano; tanto para preparar bebidas icónicas como el pozol blanco o con cacao, como para la preparación de alimentos como las tortillas que son parte de la dieta de los tabasqueños. La sustitución de la miel de abeja sin aguijón, vainilla y achiote por azúcar de caña y canela; es producto de la adopción de especias y frutos introducidos en la época colonial.

Referencias bibliográficas

- Alcojor, A. M., Villadiego, L. y Castro, N. (2019). *Los monocultivos que conquistaron el mundo: impactos socioambientales de la caña de azúcar, la soja y la palma aceitera*. Madrid, España: ediciones Akal, S. A.
- Aliphath, F. M. y Caso, B. L. (2012). La tríada del chocolate: cacao, vainilla y achiote. *Artes de México*, (105), 46-51. Recuperado de <https://dialnet.unirioja.es/ejemplar/301365>
- Álvarez, R. M., de Jesús, M., Quen, M. G. y Yáñez-Nava, D. (2021). Factores sociales que influyen en el uso del maíz por amas de casa. *Revista Iberoamericana de Producción Académica y Gestión Educativa*, 8(16).

- Armijo, T. R. (2004). Comalcalco: la antigua ciudad maya de ladrillos. En E. Vela (Ed.), *Grandes culturas de Tabasco*, (pp. 30-35). Tabasco, México: Editorial raíces.
- Uzcátegui, A. A. (2018). Historia, tradición y derechos intelectuales. *Revista 21*, 101-140. Recuperado de <http://www.saber.ula.ve/bitstream/handle/123456789/46386/doctrina5.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Baeza, M. L., Espinosa, M. J., Centurión, H. D., García, J. A. y Sánchez, B. A. (2023). *Identidad alimentaria de fiestas y rituales en Tabasco*. Universidad Juárez Autónoma de Tabasco. Recuperado de <https://ri.ujat.mx/handle/200.500.12107/3947>
- Battcock, C. (2022). Primera parte: el cacao y su registro en el pasado mesoamericano. En L. E. Mézquita-Pérez (Ed.), *Cacao. La planta que transita los tiempos* (pp. 15-18). Villahermosa. México: prometeo editores.
- Baudez, C. F. (2004). *Una historia de la religión de los antiguos mayas*. Centro de Estudios Mexicanos y Centroamericanos. Recuperado de <https://books.openedition.org/cemca/948>
- Bernard, A. I. y Lozano, M. (2004). Las bebidas sagradas mayas: el balché y el saká, (20), doi: <https://doi.org/10.30827/Digibug.7271>
- Caballero, B. F., Iribarren, A., Peña, J. L., Castro, R. R. y Oliva, A. I. (2000). Recent advances on the understanding of the nixtamalization process. *Superficies y Vacío*, 10, 20-24. Recuperado de <https://www.redalyc.org/pdf/942/94201006.pdf>
- Calderón, A. D. (2014). Trapiches de Acayucan y los Tuxtlas durante la época colonial. *Ulúa: Revista de Historia, Sociedad y Cultura*, (23), doi: <https://doi.org/10.25009/urhsc.v1i23.1164>
- Carranza, H. M., Tubay, M. F., Espinoza, H. B. y Chang, W. L. (2021). Saberes ancestrales: una revisión para fomentar el rescate y revalorización en las comunidades indígenas del Ecuador. *Journal of science and research*, 6(3), doi: <https://doi.org/10.5281/zenodo.5659722>
- Chapa, M. (2016). *Cacao: la bebida de los dioses*. Tabasco, México: gobierno del estado de Tabasco.
- Coe, S. D. y Coe, M. D. (2018). *La verdadera historia del chocolate*. México: Fondo de Cultura Económica.
- Córdova, A. V., Pérez, F. J., Chávez, G. E., Becerril, H. H., Contreras, J. C. M., Cruz, C. R. D. L., Ocaña, L. R., Ávalos, A. C. y Córdova-Lázaro, C. E. (2019). Valor comercial del chocolate casero. *Agro Productividad*, 12(7), doi: <https://doi.org/10.32854/agrop.v0i0.1439>
- Córdova, A. V., Pérez, F. J., Chávez, G. E., Hernández, M. E., Córdova-Lázaro, C. E., Córdova, A. A. y Hinojosa, C. J. A. (2020). Bebidas prehispánicas y novohispánicas de cacao y maíz en la Chontalpa, Tabasco. *Agro Productividad*, 13(7), doi: <https://doi.org/10.32854/agrop.vi.1605>
- Córdova-Lázaro, C. E., Jaramillo, J. L., Córdova, A. V., Carranza, C. I. y Morales, J. J. (2018). Chocolate casero tradicional en la región de la Chontalpa, Tabasco, México: actores y saberes locales. *Estudios Sociales. Revista de Alimentación Contemporánea y Desarrollo Regional*, 28(52), doi: <https://doi.org/10.24836/es.v28i52.577>
- Córdova, V., Mena, D. G., Cruz, P. V., Pérez, F. J., Chávez, G. E., Córdova, A. A., Córdova, A. J. y Izquierdo, I. F. (2023). Benefits of homemade chocolate consumption on human health. *Agro Productividad*, 15(4), doi: <https://doi.org/10.32854/agrop.v15i4.2497>
- Cruz, V. (2022). *Influencia de elementos intergeneracionales en la continuidad de áreas cultivadas con cacao (Theobroma cacao L.) en Tabasco*. (Tesis de doctorado, Colegio de Postgraduados). Repositorio institucional Colpos Digital. Recuperado de <http://colposdigital.colpos.mx:8080/xmlui/handle/10521/5179>
- Cypher, A. (2018). *Olmecas*. (pp. 25-78). Milán, Italia: Jaca Book y la Universidad Autónoma de México.
- De Dios, M. C. y Camacho, G. M. (2021). Pozol. Bebida ancestral de México: un enfoque de marketing cultural. *CPMark-Caderno Professional de Marketing*, 9(2), 157-170.
- Dehouve, D. (2014). El cosmograma. *El imaginario de los números entre los antiguos mexicanos*. (pp. 113-143), doi: <https://doi.org/10.4000/books.cemca.9350>
- Gómez, R. H. (2004). Comalcalco: la antigua ciudad maya de ladrillos. En E. Vela (Ed.), *Grandes culturas de Tabasco*. (pp. 30-35). Tabasco, México: Editorial raíces.
- González, O. Y., Jacinto, C. L. y Pérez, C. M. (2018). El pozol, una bebida ancestral mexicana como legado cultural inmaterial. *Hitos de Ciencias Económico Administrativas*, 24(68), doi: <https://doi.org/10.19136/hitos.a24n68.3234>
- Hernández, S. R. y Mendoza, T. C. P. (2018). *Metodología de la investigación: las rutas: cuantitativa, cualitativa y mixta*. México, México: McGraw-Hill Educación. Recuperado de <http://repositorio.uasb.edu.bo/handle/54000/1292>
- Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI). (2021). *Panorama sociodemográfico de Tabasco 2020*. Recuperado de <https://www.inegi.org.mx/app/biblioteca/ficha.html?upc=702825198008>
- Jociles, M. I. (2018). La observación participante en el estudio etnográfico de las prácticas sociales. *Revista Colombiana de Antropología*, 54(1), 121-150, doi: <https://doi.org/10.22380/2539472X.386>

- Lagunas, R. Z. (2017). El uso ritual del cuerpo en el México prehispánico. *Arqueología Mexicana*. Recuperado de <https://arqueologiamexicana.mx/mexico-antiguo/el-uso-ritual-del-cuerpo-en-el-mexico-prehispanico>
- Larqué, S.A. (2016). Biotecnología prehispánica en Mesoamérica. *Revista Fitotecnia Mexicana*, 39(2), 107-115.
- Larrosa, J. A., Amat, M. X. y Cortés, S. C. (2023). Aproximación conceptual a las tipologías turísticas: Propuesta de clasificación. *Cuadernos de Turismo*, 51, 51-77, doi: <https://doi.org/10.6018/turismo.571461>
- Lasso, L.M. y Trabanino, F. (2018). Preparación de pozol de camote con maíz en Palenque, Chiapas. *Antrópica: Revista de Ciencias Sociales y Humanidades*, 4(8), 159-169. Recuperado de <https://www.redalyc.org/pdf/7238/723878155013.pdf>
- Martínez, P. C. (2006). El método de estudio de caso: estrategia metodológica de la investigación científica. *Pensamiento y Gestión*, 20, 165-193. Recuperado de <https://www.redalyc.org/pdf/646/64602005.pdf>
- McClung, T. E. (2013). El origen de la agricultura. *Arqueología Mexicana*, 19(120). Recuperado de <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=4330382>
- Mendoza, M. (1994). Técnicas de observación directa para estudiar interacciones sociales infantiles entre los Toba. *RUNA: Archivo para las Ciencias del Hombre*, 21(1), doi: <https://doi.org/10.34096/runa.v21i1.1400>
- Montes de Oca-Navas, E. (2001). La evangelización de la Nueva España. *La Colmena: Revista de la Universidad Autónoma del Estado de México*, 30, 46-52. Recuperado de <https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/6148048.pdf>
- Naranjo, J. A., Sol, S. A., Córdova, A. V. y Zaldívar, J. M. (2016). Caracterización bromatológica de los productos derivados de cacao (*Theobroma cacao* L.) en la Chontalpa, Tabasco, México. *Revista Mexicana de Ciencias Agrícolas*, 14, 2817-2830. Recuperado de https://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2007-09342016001002817
- Newell, G. E., Reyes, E. F. D. J., Bolom, M. S. D. C. y Gutiérrez, G. E. U. (2021). La bebida pozol de cacao en su presencia en el carnaval zoque de San Fernando, Chiapas: un análisis biocultural con reflexiones para la sociedad contemporánea. *Estudios Sociales. Revista de Alimentación Contemporánea y Desarrollo Regional*, doi: <https://doi.org/10.24836/es.v31i57.1089>
- Nieto, A. y Muñoz, J. F. (2023). Bebidas ancestrales y prácticas tradicionales a partir de la caña de azúcar en el municipio de Villeta, Cundinamarca. *Sosquua*, 5(2), 1-24, doi: <https://doi.org/10.52948/sosquua.v5i2.948>
- Nondédéo, P. (2011). El chocolate entre fiestas y rituales mayas. *Artes de México*, (103), 37-45. Recuperado de <https://biblat.unam.mx/es/revista/artes-de-mexico/articulo/el-chocolate-entre-fiestas-y-rituales-mayas>
- Palma, D. J., Cisneros, J., Moreno, E. y Rincón, J. A. (2007). *Suelos de Tabasco: Su uso y manejo sustentable* (pp. 22-25). Tabasco, México: Colegio de Postgraduados, ISPROTAB y Fundación Produce Tabasco.
- Paredes, O., Guevara, F. y Bello, L. A. (2006). *Los alimentos mágicos de las culturas indígenas mesoamericanas*. México: Fondo de Cultura Económica.
- Pavez, A. M. y Recart, C. (2016). *Sabores de América*. Chile: amanuta.
- Powis, T. G., Cyphers, A., Gaikwad, N. W., Grivetti, L. y Cheong, K. (2011). Cacao use and the San Lorenzo Olmec. *Proceedings of the National Academy of Sciences of the United States of America*, 108(21), 8595-8600, doi: <https://doi.org/10.1073/pnas.1100620108>
- Soleri, D. y Cleveland, D. A. (2007). Tejate: *Theobroma cacao* and *T. bicolor* in a traditional beverage from Oaxaca, Mexico. *Food and Foodways*, 15(1-2), 107-118, doi: <https://doi.org/10.1080/07409710701260131>
- United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization (UNESCO. UU2003). *Patrimonio Cultural Inmaterial*. Recuperado de <https://www.unesco.org/es/intangible-cultural-heritage>
- Valdez, F. (2019). Evidencias arqueológicas del uso social del cacao en la Alta Amazonía. *Revista de Historia*, (1). 117-134. Recuperado de https://horizon.documentation.ird.fr/exl-doc/pleins_textes/divers20-07/010078848.pdf
- Vernot, D. (2019). Los recetarios de cocina en América Latina: más allá de la escritura y reproducción de recetas que iniciaron con los Estados-nación. *Boletín de Antropología*, 34(58), doi: <https://doi.org/10.17533/udea.boan.v34n58a04>
- Yin, R. K. (2013). *Case study research: Design and methods* (5th ed.). Estados Unidos: SAGE Publications.