

La invitación al banquete divino o la puerta del comedor celestial en San Agustín de Acolman

*S*orprende gratamente a nuestros ojos la especial decoración del arco de medio punto de entrada de la fachada principal del templo del convento de San Agustín de Acolman en el Estado de México. Esta espléndida portada plateresca, terminada de construir en 1560, nos muestra en la arquivolta exterior guirnalda de granadas, uvas, peras, calabazas y cacao, pendientes de sus respectivos tallos; y, en sus jambas, dos grutescos que salen de la boca de una cabeza de carnero y entrelazan granadas y maíz. En su intradós *encasetonado*, se observa una maravillosa variedad de manjares, dispuestos todos en sus correspondientes platos o bandejas, con los más heterogéneos productos: desde panes con costillas de carne, racimos de uvas, melocotones, granadas, peras, *manos* de ternera, limas, un pavo o gallina, acompañado con patatas y chiles, hasta un pastel de carne o de dulce. Finalmente, la arquivolta interior, que está en contacto con la puerta de acceso, “ostenta platos con fruta y querubines en relieve” (Isla, 1990: 106).

La puerta (o el vano, pues a veces se confunden) es el mecanismo que nos permite o niega el acceso sagrado. A través de ella transitamos entre los dos mundos, el profano y el sagrado: el profano, al aire libre, a la

Imágenes tomadas del libro *San Agustín de Acolman*, México, Teléfonos de México, 1990.



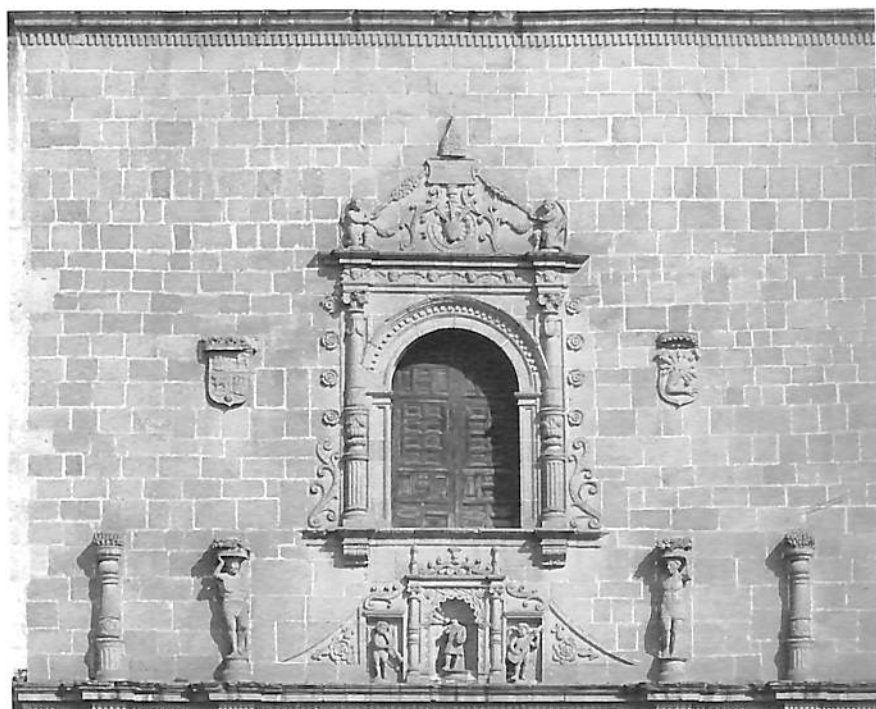
Vistas de la fachada principal del templo de San Agustín de Acolman, Estado de México.

vista de todos, y el consagrado, en el interior, pues se le ha conferido realidad de forma ritual; "sólo lo sagrado es de un modo absoluto, obra eficazmente, crea, y hace durar las cosas" (Eliade, 1999: 20). Toda iglesia es una *puerta*, una Babilonia, en el más estricto significado de la palabra semita *Bab-ilani* o "puerta de los dioses", pues el hombre necesita definir estos puntos de encuentro con la deidad, el lugar a través del cual, de modo explícito, se halla el espacio de interlocución; el sitio propicio para pedir, venerar, agradecer. Tan importante es el concepto de puerta-comunicación y tanto peso simbólico tiene que el propio vano puede convertirse en altar de ofrendas. Sirvan como paradigma los altares de ofrendas en forma de falsa puerta que los egipcios usaban, en una clara alusión a su accesibilidad hacia el mas allá.

En San Agustín de Acolman, esta ilustrada puerta de acceso al templo cobra una importancia añadida si consideramos los usos culturales de la época. En plena evangelización indígena, la existencia de capillas abiertas es "producto de la necesidad de hacer llegar la nueva doctrina a grandes multitudes que, por lo demás, se adaptaban a las costumbres prehispánicas del ceremonial al aire libre" (Isla, 1990: 40), pues se debía reeducar, en usos y costumbres, a un pueblo ya profundamente religioso. El indígena no entraba en el templo, sólo los grandes sacerdotes guerreros accedían al minúsculo receptáculo o teocali (donde habitan los dioses), y éstos oficiaban los ritos desde lo alto de la pirámide. Pero los tiempos habían cambiado y los rituales

"soteriológicos caníbales" se realiza-ban ahora dentro del templo, por lo tanto era necesario invitar a los indígenas a entrar, y qué mejor invitación que la estimulación del sentido del gusto mediante la representación de alimentos en la entrada de este comedor *hierofánico*.

Las imágenes pintadas o esculpidas en sí no son nada, apenas trazos coloridos o volúmenes esbozados con más o menos fortuna, cuya representación nos remite de manera, más o menos realista, al objeto que se desea mostrar. Si su ejecución ha sido buena y adecuada, rápidamente cumple con su objeto fundamental: aguijonear nuestro intelecto, estimulando las sensaciones, bien sean de belleza y bienestar, de repulsión, de piedad, de apetito, de deseo, de amor, de pena, etcétera. No hay duda de que reaccionamos físicamente ante la visión de una imagen. Pensemos en la pornografía gráfica; en ella, el objeto mostrado estimula el apetito carnal o el de las pasiones concupiscentes, como las llamarían los escolásticos.¹ Por tanto, es hora de que abandonemos la idea de que estas representaciones son meros *trompe-l'oeil* o divertimentos eruditos de física recreativa para



engañar los sentidos de los espectadores a través de la representación casi hiperrealista de la naturaleza, como estiman algunos críticos.² Posiblemente el trampantojo o engaño visual no sea más que el subproducto o efecto secundario de las principales intenciones, más profundas, encaminadas a despertar otras pasiones.

La elección de las frutas y los manjares no es casual: el repertorio iconográfico novohispano se enriqueció e incorporó los productos propios a los ya aportados por los europeos; en ellos se buscaron homónimas simbologías, pues hubiera carecido de sentido el desarrollar un programa iconográfico incomprensible para la población autóctona.

Más allá de la elocuencia que una sola figura puede tener, les resultó imprescindible rebasar el campo de la iconografía y ahondar en esas únicas representaciones, como vía para adentrarse en el terreno de la iconología, en un ámbito de mayor amplitud; conseguir más allá de la simple descripción, la empatía con sus espectadores, con los indígenas a catequizar y afianzar

- 1 La madre del sultán Ahmet III mandó decorar con deliciosas naturalezas muertas el actualmente conocido Salón de las frutas del serrallo del palacio Topkapi en Estambul, para estimular el débil apetito de su hijo, y así mantenerlo fuerte y poderoso para cumplir tanto con sus deberes de gobierno como maritales, que no deberían de ser pocos.
- 2 "Las naturalezas muertas representaron desde un principio el género pictórico en el que los efectos ilusionistas se emplearon con la mayor consecuencia y radicalidad. Nunca faltaba el caso ejemplar de Zeuxis, relatado por Plinio el Viejo en su 'Historia natural': el artista griego pintó cierta vez unas uvas de un modo tan apegado a la realidad que los pájaros, confundidos, volaron hacia ellas para picotearlas" (Scheider, 1992).

así, por medio de la "reacción sensible del sujeto ante el hecho", el relato que le presentaban, establecer una especie de itinerario emotivo, visual. (García Barragán)

El maíz, el chile, el cacao, la patata y el tomate eran completamente desconocidos para los europeos; su introducción en Europa revolucionó la cocina y las costumbres alimentarias del planeta. Hubiera sido absurdo, por tanto, que de un modo u otro no se incorporaran también a la iconografía, más aún cuando algunos de estos alimentos, como el maíz, resolverán un problema fundamental de orden ritual y eucarístico de la forma más simple imaginable (sin olvidar que este grano, además, es portador de un significado fundamental y angular para las mitologías mesoamericanas de la creación). Sin la incorporación del maíz no se hubiera podido evangelizar tan rápidamente.

La simbología de la granada se integrará con la del maíz. Ambos frutos poseen multitud de granos bajo una corteza, las similitudes son fáciles. Así, si la granada es la representación de la Iglesia para los santos padres, puesto que una misma corteza contiene innumerables granos, así la Iglesia une en una misma fe diversos pueblos. Para San Juan de la Cruz, este fruto también simboliza la perfección divina, ya que sus innumerables granos son como sus innumerables efectos, y la suavidad de su zumo, el disfrute del alma que quiere y conoce, etcétera. Estos mismos atributos podemos aplicarlos también al cacao, que al menos encontraremos representado en uno de los platillos. Recordemos el gran valor de esta fruta entre los aztecas: con ella no sólo se preparaba la bebida preferida de nobles y plebeyos, también se empleaba como moneda de cambio.

El maíz, por las razones que ahora veremos, además de asumir todas las atribuciones simbólicas de la granada, representa la esencia fundamental de la existencia del hombre, su carne y su sangre, según las cosmogonías mesoamericanas. El mito de la creación del hombre relatado en el *Popol Vuh* nos dice:

He aquí, el principio de cuando se dispuso hacer al hombre, y cuando se buscó lo que debía entrar en la carne del hombre [...] Estos cuatro animales les dieron la noticia de las mazorcas amarillas y las mazorcas blancas, les dijeron que fueran a Paxil. Y así encontraron la comida y esta fue la que entró en la carne del hombre creado, del hombre formado; esta fue su sangre; de esta se hizo la sangre del hombre. Así entro el maíz [en la formación del hombre] por obra de los progenitores [...] De maíz amarillo y de maíz blanco se hizo su carne: de masa de maíz se hicieron los brazos y las piernas del hombre. Únicamente masa de maíz entró en la carne de nuestros padres, los cuatro

hombres que fueron creados [sic].

(*Popol Vuh*, 1999: 103-104)

Como consecuencia de esta razón mítica y a partir de la implantación de la doctrina cristiana, esta gramínea simbolizará también la esencia divina, ya que el hombre según las sagradas escrituras está hecho a imagen y semejanza de Dios.

No es necesario que el *Popol Vuh* maya del quiché nos indique que la gramínea *Zea mays* (en sus diversas variedades: *tunicata*, *rugosa*, *everta* o *indentata*, por nombrar algunas) es fundamental para la cosmogonía indígena mesoamericana; registros fósiles de más de 4 500 años le conceden una utilización y domesticación similar a la del trigo en Europa. Hubiera sido inviable y ridículo el haber tenido que plantar y cosechar trigo antes de evangelizar; no olvidemos que la aventura del Nuevo Mundo fue una conquista por la fe y, al igual que las lenguas autóctonas fueron fundamentales para evangelizar, el ritual habrá de adaptarse. De tal suerte, así como en la teofanía suprema de la misa las dos especies pan y vino / trigo y vid se transforman sustancialmente en la carne y la sangre de Jesucristo, así el pan deberá cambiarse en tortilla³ y asumir la transustanciación para mudarse en la *hierofanía* del Cuerpo de Cristo.

No fue nada baladí esta adaptación, aparentemente sencilla, de la con-

3 Tortilla: pan ácimo que se hace palmeando entre ambas manos una bola de masa, generalmente de harina de maíz, o sujetando ésta con presión para extenderla en forma circular y cocerla después en el comal. Diccionario de la lengua española, Real Academia Española, Madrid, vigésima edición, 1984.

sagración eucarística. Miguel León-Portilla nos recrea una misa para indígenas del siglo XVI, época que podría remitirnos perfectamente a San Agustín de Acolman:

Vestidas con blancos huipiles y faldas de colores, acompañadas de sus maridos, van entrando ellas en la iglesia. Muchos niños vienen a su lado. Les siguen los abuelos, las abuelas. El sol brilla esplendente y el calor aprieta en la plaza donde se levanta la imponente iglesia, con su sobria y sólida arquitectura de misión del siglo XVI. Es hoy catedral de Huejutla. Los que van entrando en ella cuchichean entre sí. Casi todos lo hacen en náhuatl.

Con flores y cantos, en medio de nubes de copal, se celebra allí la misa en esta lengua. El sacerdote y la gran mayoría de los fieles oran y se responden en náhuatl. Las palabras *Tonantzin*, Madrecita Nuestra, y *Totahtzin*, Padrecito Nuestro, se escuchan una y otra vez en boca del sacerdote y entonadas por el pueblo.

Llega el momento en que todos a coro cantan, *Totahtzine, in ilhuicac timoyeztica* [...] Padrecito Nuestro, en el cielo tú estás [...] Prosiguiendo imploran luego, *Maxitechmomaquili in totlaxcal*

momoztlae totechmonequi [...] Danos, por favor, las tortillas nuestras de maíz —*to-tlaxcal*— las que cada día necesitamos. (Van Rhijn, 1993: 10)

No menos importante que aprendizaje del náhuatl, del maya, del mixteco o del *tlotzil* y de otras lenguas nativas, fue la necesidad de sacralizar el maíz. El paternóster aquí relatado es una clara muestra de la necesidad e importancia de incorporar este fruto a las iconografías americanas y de su valor específico en la fachada de Acolman.

La delicada y exquisita confección del resto de los platos de frutas allí representados, nos indican el especial cuidado en su factura y la supervisión de una mano erudita en el proceso de tallado y estereotomía. En ellos se muestran granadas, racimos de uvas, melocotones o duraznos, ciruelas, peras y limones; todos completamente desconocidos en dicho momento por los indígenas, lo que nos confirma la erudición inicial del programa iconográfico desarrollado, el cual consistió, como sucedió en la mayoría de los casos durante la primera etapa de la colonia, en modelos o estampas procedentes de Europa; pero que, como también observamos en Acolman, se complementaron con otros frutos simbólicos locales, como el maíz, el cacao, el tomate o el jitomate, la papaya, etcétera. Al incluir elementos autóctonos se genera una empatía con el espectador, a quien le es fácil, por asociación y forma de presentación, deducir que se trata de otras frutas y manjares, desconocidos pero comestibles.

La pera, en función de su gran dulzura y suavidad, se ha querido asociar con la dulzura y la bondad del Señor; y, por la imagen de la cápsula interior donde sus semillas se hallan rodeada de la pulpa dulce, se le relaciona con la representación del útero materno de la santísima Virgen y, por tanto, con la encarnación. El limón, por su parte, se ha asociado también con la Virgen María por su dulce perfume; y, dado que también en la edad media lo consideraban un antídoto contra venenos, se puede tomar como símbolo de salvación.





La uva, símbolo por excelencia de la pasión del Señor a partir de las palabras pronunciadas durante la última cena ("tomad y bebed, ésta es mi sangre que será derramada por vosotros"), merece un pequeño comentario. No tenemos constancia, hasta el momento, de que los

indígenas mesoamericanos conocieran las aplicaciones del fruto de la vid, aunque ésta existía en su variedad salvaje.

México fue el primer país de América donde por orden de Hernán Cortés se plantaron vides; éstas eran necesarias tanto para el consumo habitual de los españoles como para la celebración de la santa misa. El vino que se podía transportar desde la península era insuficiente y corría el peligro de estropearse durante la travesía. En 1552, Cortés mandó traer plantones desde España y dictó las disposiciones necesarias para el desarrollo de la viticultura; obligó a los que dirigían encomiendas que plantaran mil vides por cada 100 indígenas. Posiblemente, éstos las injertaron en las cepas de viña autóctonas, acción que salvó a México de las catástrofes producidas por la filoxera (Dominé, 2001: 836).

De un modo general, los platos restantes complementan el sentido simbólico de los anteriormente estudiados. Vemos también platillos preparados con pescado al lado de los ángeles.⁴ Los peces son el símbolo de Cristo desde la época paleocristiana. La palabra griega para denominarlo, *Ichthys*, es la sigla de las palabras *Iēsoûs Christós Theou Hyiós Sôtér* (Jesucristo Salvador, Hijo de Dios).

El encontrar aquí la representación de algunos otros alimentos y frutas resulta más incomprensible por ser éstos usuales y cotidianos, mas no por ello éstos dejan de cumplir su misión ideológica. El pastel de carne o de dulce, el plato con tres pies de ternera o de cordero, el melón o papaya son vulgares, profanos. La imagen prosaica de estos alimentos, que se nos muestran casi como bodegón de alacena, no deja de tener, tal vez, una intención más oculta y elevada, más sugestiva; quizá, una vez mostrados los elementos con los que se puede saciar el hambre física, será fácil asociar esta imagen con una incitación o invitación a traspasar el umbral y a penetrar en el recinto sagrado, donde se mostrarán los alimentos con que saciar el espíritu.

Como curiosidad, debajo de la clave del arco superior se identifica una representación singular: un plato con un ave (posiblemente un pavo o guajolote autóctono, ya que posee una pronunciada rabadilla aviar); éste se presenta con acompañamiento de chile, maíz y patata. Creo que no precisa explicación suplementaria, quede como curiosidad el imaginar que en tal lugar, tal vez, lo lógico sería haber encontrado un cordero pascual; pero, ¿lo hubieran reconocido?, quizá habría sido confundido con un perro escuinle, de esos que tanto gustaban comer los nobles

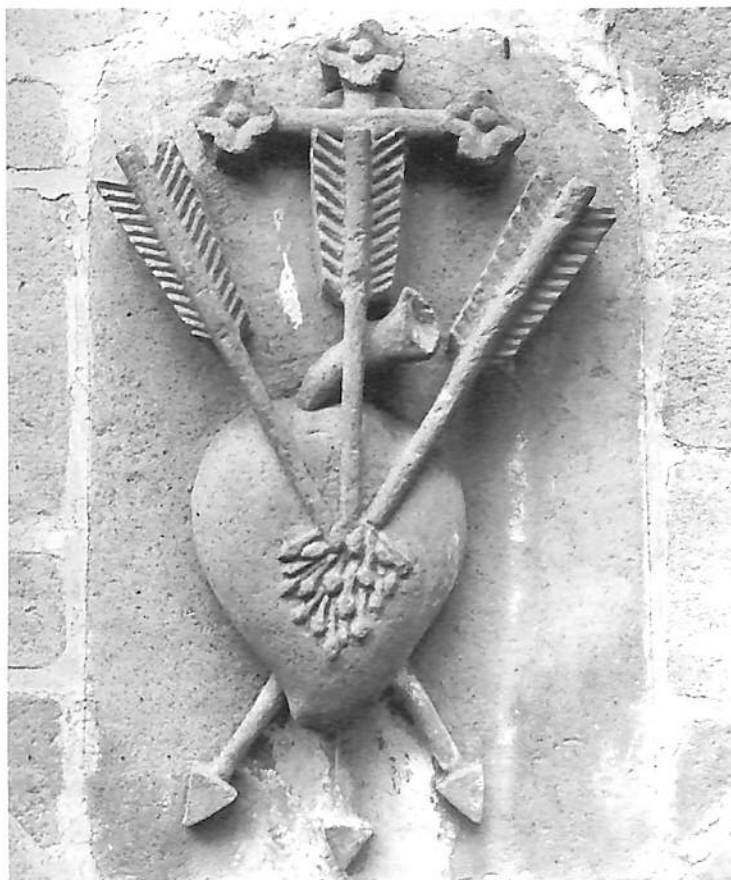
4 Eclesiásticamente hablando, trátase de ángeles simplemente y no de querubines, pues éstos carecen del número de alas suficientes para pertenecer a las jerarquías, como en heráldica suele llamárseles a las cabezas aladas.

aztecas. La idea de comer perro quizá repugnó a los padres agustinos, y la simbología del perro, si bien remite a la fidelidad, no creo que asado indique tales propiedades.

He dejado para el final y para terminar esta somera descripción la interpretación de seis pequeños platillos en los que aparece un corazón asaeteado. El más importante, orlado con un resplandor en forma de cruz y atravesado por dos dardos, se halla en la clave del arco más próximo a la puerta de entrada.

La imagen de estos platos es sorprendente en todos sus aspectos. No olvidemos que nos encontramos en el ámbito indígena del México-Tenochtitlan. El corazón es una de las vísceras con mayor significación simbólica, pero situado en este enclave geográfico alcanza unos matices sutiles significantes que lo elevan a elemento primordial en este programa iconológico sincrético.

Comencemos por recordar que el alimento de los dioses aztecas exigía este órgano palpitante y su sangre. Los españoles cuando llegaron al nuevo mundo quedaron verdaderamente horrorizados por los ritos caníbales que se practicaban de manera ritual durante las celebraciones religiosas o en los contextos de guerra, donde los enemigos, incluyéndolos a ellos mismos como tales, eran objeto del ritual: "A nuestros compañeros [...] que les aserraban por los pechos y sacarles



El atributo que caracteriza a la orden agustina es el corazón sangrante atravesado por flechas, como el que se muestra.

los corazones bullendo, y cortarles pies y brazos y se les comieron a los sesenta y dos" (Díaz del Castillo, 2000: CLVI, 116), nos cuenta Bernal Díaz del Castillo, para más adelante indicar: "y se comen sus carnes con chilmore [la de los españoles] [...] sacrificaron a todos los demás y les comieron piernas y brazos, y los corazones y la sangre ofrecían a sus ídolos [...] y los cuerpos que eran barrigas e tripas echaban a los tigres leones y sierpes y culebras" (Díaz del Castillo, 2000: CLII, 85).

Por una parte, ya se nos prefigura en este pequeño relato la antropofagia real, que sirvió como argumento importante para conquistar, someter y cristianizar con la presumible intención de erradicar el canibalismo. La negación de tal práctica, considerada totalmente tabú, en toda circunstancia, por los europeos, se fundamentó principalmente en el concepto cristiano de que el cuerpo humano es el templo del Espíritu Santo;⁵ si bien, por otra

5 Es interesante consultar la clave antropológica de Marvin Harris sobre los fundamentos de la construcción de este tabú. En su libro *Bueno para comer*, nos indica: "El abandono del canibalismo bélico tenía ventajas adicionales para los gobernantes que trataban de crear sistemas imperiales expansionistas. Al asegurar al enemigo que la rendición no le llevaría a ser objeto de inmolación y consumo, obtenían una gran ventaja psicológica. Los ejércitos que avanzaban bajo el pretexto de extender una 'civilización' superior encontraban menos resistencia que los que lo hacían bajo el estandarte del 'hemos venido a matarte y comerte' [...] De esta manera, se difundió en el Viejo Mundo la noción de que los caballos, los humanos, estuvieran vivos o

parte, ésta facilitó la penetración soteriológica salvadora, al abrir camino al concepto de que la ingestión simbólica del cuerpo y la sangre de Cristo nos redime.

No olvidemos que los padres agustinos que construyeron este convento de Acolman tienen como emblema un corazón sangrante traspasado por tres flechas y una cruz en lo alto. Sería un contrasentido, sin embargo, el presentar la imagen de un corazón asaeteado en medio de un plato, como si de alimento se tratara. Un corazón asaeteado nos remite al de un enemigo caído en batalla; si además está en un plato, se transforma en alimento. Recordemos que corazones y sangre eran alimento exclusivo de los dioses, y por ese motivo el joven Xicoténcatl mandó comida a Hernán Cortes, a la que añadió copal, plumas e indios con el siguiente mensaje: "Si eres Dios de los que comen carne y sangre, cómete estos indios, y traerte hemos más; e si eres dios bueno, ves aquí incienso e plumas; e si eres hombre, ves aquí gallinas; pan e cerezas";⁶ por tanto, es una ofrenda, una ofrenda al nuevo Dios, que es Dios verdadero, y para que así se entienda se produce un sincretismo entre los alimentos de las divinidades prehispánicas y los de la cristiana. Este nuevo Dios también come corazones, los quiere, los exige: "*sursum corda*, elevemos nuestros corazones", se dice en la misa de forma ritual. Estas ofrendas son de paganos o guerreros enemigos, vencidos por las flechas de la batalla de la salvación; son corazones-trofeo que se ofrecen al nuevo Dios, corazones ganados en la batalla redentora por las flechas de la fe y la conversión.

De entre los corazones servidos en platillos, quiero resaltar el central, el que corresponde a la clave del arco más cercano a la puerta. Aquí se presenta el corazón traspasado por flechas al igual que en los anteriores, pero su plato está ornamentado con cuatro resplandores que forman, a su vez, una cruz. Lo he elegido, especialmente, porque en Occidente el corazón tiene muchas más explicaciones simbólicas complementarias a las aquí expuestas. Se pensaba desde los griegos que en el corazón



residían la inteligencia y los sentimientos, y que el cerebro era un órgano complementario. Al radicar en él, por tanto, el centro de la iluminación y de la felicidad, se le ve en muchos emblemas alquímicos rematado por llamas, pues para los alquimistas era también el símbolo del Sol, y no es casualidad que Cristo naciera el mismo día que el dios Helio, el Sol.⁷ Finalmente, recordemos

muerdos, fueran amigos o enemigos, no eran buenos para comer, independientemente de lo bueno que resultaran para matar" (Harris, 1989: 245 y 246). Pensemos en la importancia de este concepto en la conquista de Tenochtitlan y en la consecución de la ayuda ofrecida a Cortés por parte de los pueblos sometidos a los aztecas.

6 Andrés de Tapia, "Relación sobre la conquista de México" (después de 1547); Joaquín García Icazbalzeta, CDHM, t. II, 1866, 2ª ed. de Agustín Yáñez en "Crónicas de la conquista de México", Biblioteca del Estudiante Universitario, 2, UNAM, México, 1939, p. 66.

7 Se representaba a Helio como un joven de extraordinaria belleza y en la plenitud de su potencia física; su cabellera, como rayos de oro, resplandecía extremadamente. Se pueden ver en esta representación las enormes concomitancias con las iconografías de Cristo Salvador.

que el plato se halla sobre una cruz encendida o ardiente; o, bien, del redondo plato salen unos resplandores o llamas que, inevitablemente, forman la cruz anteriormente dicha. El alquimista Jacob Boehme, en su *Theosophische Werke*, publicada en Amsterdam en 1682, opina que “la cruz es el signo constitutivo de todas las cosas, pues se compone de los dos ejes de la rueda que pasa por los tres mundos. La cruz es también el corazón de Dios ‘se asemeja a lo redondo, al completo arco iris que nos parece dividido, pues la cruz es su división’” (Roob, 1997: 646). No es necesario explicar mucho más, ni qué decir que los padres agustinos del siglo XVI ya estaban familiarizados con simbologías esotéricas y alquímicas. No olvidemos que los grandes manuales de emblemas como el Ripa, Alciato o Camerarii eran de uso corriente en esa época.

Creo que nos encontramos ante un monumento iconográfico innovador y heterodoxo (en el sentido más positivo de la palabra), que tal vez necesite una revisión mucho más detallada y especializada que esta pequeña reflexión. En su tiempo, los relieves estuvieron coloreados, aún son

perceptibles restos de la policromía utilizada (tenues ocre rojos y amarillos destacan sobre fondos blancos). Tal vez una pormenorizada relación y su reconstrucción cromática nos permitiría distinguir, con mayor claridad, los elementos representados y la identificación perfecta de todas las frutas y alimentos. Quede para un futuro la posible conexión entre los usos cromáticos aztecas y los de San Agustín de Acolman que, de existir, reforzarían maravillosamente este sincretismo iconográfico con miras evangelizadoras aquí estudiado. **LL**

BIBLIOGRAFÍA

- Díaz del Castillo, Bernal (2000), *Historia verdadera de la conquista de la Nueva España*, Madrid, Dastin.
- Diccionario de la lengua española (1984), Madrid, Real Academia Española, vigésima edición.
- Dominé, André (2001), *El vino*, Madrid, Könemann.
- Eliade, Mircea (1999), *El mito del eterno retorno*, Madrid, Alianza.
- García Barragán, Elisa, *Fachadas de las iglesias en las misiones de la Sierra Gorda de Querétaro. Iconografía e iconología* [texto no publicado].
- Harris, Marvin (1989), *Bueno para comer*, Madrid, Alianza.
- Isla, Augusto et al. (1990), *San Agustín de Acolman*, México, Teléfonos de México.
- Popol Vuh (1999), México, FCE.
- Roob, Alexander (1997), *Alquimia & mística*, Köln, Benedickt Taschen.
- Scheider, Norbert (1992), *Naturaleza muerta*, Köln, Benedickt Taschen.
- Tapia, Andrés de (1939), “Relación sobre la conquista de México” (después de 1547); Joaquín García Icazbalzeta, CDHM, t. II, 1866, 2ª ed. de Agustín Yáñez en “Crónicas de la conquista de México”, Biblioteca del Estudiante Universitario, 2, México, UNAM.
- Van Rhijn Armida, Patricia (1993), *La cocina del maíz: recetas y presentación de platillos*, México.