

Cacau e chocolate: dos hieróglifos maias à cozinha ocidental

Antonio Porro

Doutor em Antropologia
pela Universidade de São Paulo

COE Sophie D. & COE, Michael D. The true history of chocolate. Londres: Thames and Hudson, 1996. 280 p.

No dia 16 de janeiro de 378 d.C., um ano antes de morrer, Grande Pata de Jaguar, nono rei de Tikal, derrotou a vizinha cidade de Uaxactún apossando-se do seu território. Durante os cem anos seguintes, sob os reinados de Nariz Encurvado (379-426), Céu Tempestuoso (426-457) e Javali Kan (457-488), Tikal, nas florestas do norte da Guatemala, iria se tornar o principal centro político da civilização maya no período Clássico Inicial (300-600 d.C.). No século seguinte veio a primeira decadência e em 562 Tikal caiu sob o domínio das vizinhas cidades-estados de Caracol e Calakmul. Durante mais de cem anos não se esculpíram em Tikal monumentos comemorativos nem inscrições hieroglíficas o que sugere uma situação de subordinação política e provavelmente econômica. Finalmente, na segunda metade do século VII, sob o reinado de Crânio Escudo teve início um novo florescimento urbanístico e, presume-se, também político. Praças e calçadas receberam nova pavimentação, e templos e palácios foram reconstruídos e ampliados.

No dia seis de maio de 682, com a morte de Crânio Escudo, subiu ao trono o príncipe herdeiro que iria se tornar o protagonista da restauração política de Tikal. Treze anos mais tarde, precisamente a 8 de agosto de 695, ele derrotou Calakmul e aprisionou o seu rei Pata de Jaguar. Quarenta dias depois da vitória a 17 de setembro, os prisioneiros foram sacrificados em Tikal durante uma grande cerimônia religiosa conduzida pelo rei, que festejava ao mesmo tempo a vitória sobre o inimigo e a inauguração do majestoso Templo 33 da Acrópole Norte. Tinha início o renascimento de Tikal e o apogeu maya do Clássico Tardio, que iria perdurar até o final do século IX ⁽¹⁾.

Durante alguns anos, os epigrafistas que identificaram a vida e os feitos desse rei restaurador, não conseguiram ler o seu nome e o apelidaram provisoriamente de *Governante A*. Em 1987 Christopher Jones decifrou o nome do rei: *Ab Cacau*, que na língua maya significa simplesmente "o do cacau" ⁽²⁾.

* * * * *

Há quarenta anos atrás era unimaginável uma reconstrução da história política dos maias do primeiro milênio d.C. Até o final dos anos 50, tudo o que havia sido decifrado da escrita maya (cerca de um terço dos glifos), dizia respeito quase que exclusivamente a números, períodos calendáricos e fenômenos celestes. Supunha-se,

1. Haviland, 1992; Jones, 1991; Proskouriakoff, 1994; Schele e Freidel 1990 : 130-215.

2. Jones, 1987. A leitura *Ab Cacau* desse autor foi questionada por outros especialistas, que sugeriram *Pente Duplo*, uma insígnia real que aparece na iconografia maya do período Clássico (Houston, 1989 : 11; Schele e Freidel, 1990 : 462, nota 54).

3. Thompson, 1959 : 183.

4. Knorosov, 1952.

5. Landa, 1864 ; 1959.

6. Coe, 1994 : 137-158.

7. Proskouriakoff, 1960;1961.

8. Para uma visão atualizada desses temas, consulte-se Culbert, (ed.) 1991; Proskouriakoff, 1994; Sabloff e Henderson (eds.) 1993 ; Schele e Freidel, 1990; Schele e Miller, 1992. O mais completo e atualizado compêndio sobre a civilização maya em todos os seus aspectos é *The Ancient Maya* de Robert J. Sharer, (1994), uma versão inteiramente reescrita, atualizada e ampliada do clássico homônimo de Morley (1946).

9. Coe, 1968 ; 1981.

10. Coe, 1973 : 1978.

11. Coe, Sophie, 1994.

por analogia, que os demais glifos tratavam de assuntos da mesma ordem. J. Eric S. Thompson, a justo título a maior autoridade na matéria até aqueles anos, chegou a escrever: "Não parece que (*os hieroglifos mayas*), se refiram de modo algum a pessoas em particular. Provavelmente, nesse período, nenhum indivíduo foi jamais identificado pelo glifi do seu nome" (3).

As coisas começaram a mudar em 1952, quando Yuri V. Knorosov, um jovem etnólogo russo desconhecido no ocidente, publicou em Leningrado um breve artigo que iria revolucionar o estudo dos hieroglifos mayas (4). Knorosov sugeriu que essa escrita não era essencialmente *ideográfica*, como entendiam Thompson e a maioria dos mayólogos desde o final do século XIX, mas também, em grande parte, *fonética*, e que além disso existia, e estava sob os olhos dos estudiosos há quase cem anos, o equivalente maya da Pedra de Roseta. O "alfabeto maya", compilado pelo bispo Diego de Landa no século XVI, havia sido publicado em 1864 (5), mas os especialistas modernos não haviam conseguido nenhum resultado ao aplicá-lo à leitura dos hieroglifos pré-hispânicos, passando a considerá-lo fruto da imaginação do cronista. Nos anos seguintes, Knorosov publicou uma série de resultados de sua interpretação fonética que foram porem solenemente ignorados pelos epigrafistas europeus e americanos. As implicações culturais da guerra fria e o prestígio de Thompson, radicalmente contrário à tese foneticista, impediram uma avaliação objetiva das descobertas de Knorosov.

Ela aconteceu em janeiro de 1956, quando um casal de americanos passeava pelas ruas de Mérida, a capital de Yucatan, à procura de livros sobre os antigos Maias. Michael D. Coe, um jovem arqueólogo de Harvard que iniciara há pouco tempo escavações no sul da Guatemala, havia-se casado no ano anterior com Sophie, estudante de antropologia e filha de Theodosius Dobzhansky, o grande geneticista russo radicado nos Estados Unidos. Coe encontrou numa livraria uma versão mexicana do primeiro artigo de Knorosov, e imediatamente percebeu a sua importância. Sophie, fluente em russo, passou então a traduzir para o inglês o principais trabalhos de Knorosov, e Coe tornou-se, junto com David Kelley e uns poucos outros, o grande defensor e divulgador das teses de Knorosov no ocidente (6).

O caminho para a decifração da escrita maya estava-se abrindo, e a partir de 1960, quando Tatianá Proskouriakoff (outra russa radicada nos Estados Unidos) descobriu que diversas inscrições mayas faziam referência a governantes e a fatos políticos (7), a história dos Maias começou a ser escrita. Nos últimos vinte anos a quantidade de descobertas, decifrações e novas interpretações tem sido tal, que qualquer livro sobre a história, a religião e a organização sócio-política dos Maias escrito antes de 1975 deve ser considerado superado (8).

* * * * *

Michale Coe, além de importantes contribuições à arqueologia maya, chefiou entre 1966 e 1968 as escavações no sítio olmeca de San Lorenzo Tenochtitlan, na região de La Venta, fazendo recuar a origem da mais antiga civilização americana ao século XII a. C., época que antecede em mais de mil anos o início da civilização maya(9). Nos anos 70 ele voltou a se dedicar aos Maias, agora para renovar o estudo iconográfico e hieroglífico da cerâmica do período Clássico. Restaurando o saudável enfoque integrado de Spinden, Morley e Thompson, descobriu nos motivos ornamentais da cerâmica clássica uma impressionante quantidade de elementos míticos do Popol Vuh, o livro das tradições pré-hispânicas transcrito em alfabeto europeu no século XVI (10).

Sophie Coe, com doutorado em Antropologia, interessou-se pela história da alimentação e da culinária de diferentes partes do mundo (11). Nas palavras do marido, ela unia o rigor científico herdado do pai a um amor genuíno pela cozinha: "Quando Sophie escrevia sobre a comida de outros povos, mesmo tão exóticos como os Astecas, ela estava escrevendo sobre algo que amava e conhecia em primeira mão". Já em idade madura, no final da década de 80, decidiu escrever uma história do chocolate, alimento originário da Mesoamérica pré-colombiana com que as inúmeras viagens à região e a afinidade com os estudos do marido lhe haviam permitido familiarizar-se. Pesquisou durante anos em Bibliotecas da Europa e da América, reunindo uma exaustiva documentação sobre a introdução do cacau na culinária ocidental, desde o Renascimento até a industrialização do século XIX. No começo de 1994, quando o livro já estava em parte redigido, foi-lhe diagnosticado um câncer que a levaria à morte em maio do mesmo ano. Michael Coe tomou para si a tarefa de concluir o livro, embora não o declare, pode-se supor que sejam praticamente de sua autoria os capítulos sobre o cacau na Mesoamérica pré-colombiana.

* * * * *

The True History of Chocolate, de Sophie D. Coe e Michael D. Coe, (Londres: Thames and Hudson, 1996, 280 p.), é um livro para o grande público que será bem recebido por historiadores e antropólogos. Essa história bem escrita e bem documentada do cacau e de seus derivados, começa há três mil anos, entre os Olmecas do México, e termina nos dias de hoje, com os impérios industriais da Hershey e da Cadbury.

Mais de vinte espécies do gênero *Theobroma*, nativas da América desde o México meridional até o Brasil tropical, eram conhecidas e em parte cultivadas pelos mais variados povos indígenas. *Theobroma cacao*, de

longe a espécie econômica e culturalmente mais importante, predominava na Mesoamérica (sul do México e oeste da América Central). Foi no golfo de Honduras, o *mare nostrum* dos mercadores mayas, que Cristóvão Colombo, em sua quarta viagem (1502), abordou algumas de suas grandes canoas carregadas de panos de algodão, armas, utensílios de cobre e amêndoas de cacau “que eles pareciam ter em grande apreço”. O por que desse grande apreço os espanhóis o descobririam dezessete anos depois, com a conquista do império asteca por Cortés. Assim como os Maias, os demais povos da Mesoamérica também cultivavam o cacau com duas finalidades; a primeira e provavelmente mais antiga, era produzir uma bebida tônica e refrescante, dissolvendo em água as amêndoas torradas e moídas e adicionando-lhes diversas especiarias, inclusive pimenta; a segunda, que iria encher de surpresa os europeus, era produzir as próprias amêndoas, uma vez que elas, como veremos a seguir, eram a moeda corrente na região.

Não havia qualquer contradição entre esses valores de uso e de troca, pois o cacau-bebida era consumido exclusivamente pelas elites (nobres, guerreiros e ricos comerciantes). Um dos principais objetivos da expansão imperial dos Astecas na direção sudeste, durante o século XV, havia sido o de controlar as regiões produtoras de cacau no istmo de Tehuantepec e no litoral sul da Guatemala. Diz um cronista quincentista que os armazéns de Montezuma II, em Tenochtitlan, continham mais de 40.000 cargas de amêndoas de cacau ⁽¹²⁾, algo que podemos estimar em torno de 1.200 toneladas. Grande parte desse tesouro destinava-se a pagar o soldo dos guerreiros e também alimentá-los: Bernal Díaz, o soldado de Cortés e narrador da conquista, informa que somente a guarda do plácio consumia diariamente mais de 2.000 taças da bebida ⁽¹³⁾.

Mil anos antes dos Astecas, as elites mayas já consumiam o cacau-bebida em contextos rituais e cortesãos, como o atestam muitos vasos pintados e hieróglifos do período Clássico. A mais antiga evidência arqueológica do consumo de cacau, registrada pelos autores, é um vaso maya com tampa (por sinal o único vaso com tampa de rosca de que se tem conhecimento na América) descoberto em 1984 num túmulo real da localidade de Rio Azul, no nordeste da Guatemala, atribuído à Segunda metade do século V d. C. O vaso tem hieróglifos pintados que foram em parte decifrados e lidos com a frase “Vaso para beber cacau *witik*, cacau *kox*”. Não fosse isso suficiente, o vaso continha resíduos secos que, analisados nos laboratórios das indústrias Hershey de chocolate, nos Estados Unidos, resultaram ser resíduos de cacau líquido ⁽¹⁴⁾.

Antes disso, a única evidência do cultivo de cacau na Mesoamérica é fornecida pela linguística histórica: o proto-Mixe-Zoque falado por volta de 1.000 a.C. no istmo de Tehuantepec, adjacente à que viria a ser a área maya e onde então florescia a civilização olmeca, incluía o termo *cacaw(a)*, que até hoje, como assinalam os autores, designa a espécie domesticada *Theobroma cacao*, e não qualquer outra espécie silvestre de *Theobroma*.

O uso das amêndoas de cacau como moeda corrente na Mesoamérica mereceu dos autores somente breves notas extraídas das fontes quincentistas das regiões maya e asteca. Como observou P. Peniche Rivero num estudo ⁽¹⁵⁾ que os autores não mencionam, o cacau reunia aqueles que historicamente têm sido os atributos dos materiais de valor monetário: homogeneidade, divisibilidade, conservabilidade, relativa escassez e alto valor intrínseco. Cultivável de forma produtiva somente em regiões circunscritas da Mesoamérica, a sua distribuição, se não a própria produção, encontravam-se há muito tempo sob controle estatal: possivelmente desde Ah Cacau (“o do cacau”), rei de Tikal no século VII d. C., até os *pochteca*, os ricos mercadores associados ao estado asteca no século XVI. Ao contrário de outras mercadorias de alto valor como ouro, jade, plumas de *quetzal* e peles de jaguar, todas elas emblemáticas do poder real, o cacau, justamente pela divisibilidade, era muito usado para pequenos pagamentos, e a sua unidade não era o peso, mas o número de amêndoas. Logo após a conquista espanhola, no México central pagavam-se três amêndoas por um ovo de peru, de dez a trinta por um coelho, 100 por um peru grande, por uma manta de algodão ou por uma pequena canoa e de 3.000 a 4.000 por um escravo. Durante todo o período colonial e pelo menos até meados do século XIX, o cacau manteve-se em uso como moeda divisionária. Em 1842 John L. Stephens, o redescobridor das ruínas mayas, pode constatá-lo no Yucatán e observou que esse “meio circulante tem sempre um valor real, que é regulado pela quantidade de cacau que há no mercado” ⁽¹⁶⁾. Nessa época, naturalmente, quem controlava o comércio do cacau e determinava o seu valor eram empresários brancos.

* * * * *

No México, os espanhóis levaram algum tempo para se acostumar à bebida de cacau. Os indígenas a tomavam fria, sem nenhum adoçante e, naturalmente, sem leite, o que a tornava intragável ao paladar europeu. A adição de açúcar de cana, canela e aniz a fizeram mais apetecível e ela passou a integrar a dieta *criolla* tornando-se cada vez mais apreciada. Para melhor conservação durante o transporte marítimo e a distribuição pela Europa, foi adotada uma forma de preparo que já era conhecida dos guerreiros astecas durante suas longas marchas: o pó era prensado em forma de biscoitos ou tabletes, que no momento do consumo eram derretidos em água (no caso dos espanhóis, quente e adoçada). Foi dessa forma que, no final do século XVI, a bebida começou a

12. Cervantes de Salazar, 1936 (2):107.

13. Díaz del Castillo, 1970.

14. Stuart, 1988.

15. Peniche Rivero, 1990 : 105-118.

16. Stephens, 1963 (1):114.

17. Daniel, 1976 (D):396.
 18. Dias, 1970 (D):378, 381.
 19. Cárdenas, 1913.

ser conhecida na Europa, não como *cacau* (nome de origem maya mas adotado também por Astecas e outros povos mexicanos), mas como *chocolate*, aparentemente um neologismo cunhado pelos espanhóis a partir de um termo maya, *chocol* (“quente”) e outro asteca, *atl* (“água”, portanto *água quente*).

Durante o século XVII o chocolate, inicialmente só como bebida e mais tarde também em forma de doces, tornou-se a iguaria por excelência da nobreza européia. Da Espanha passou sucessivamente para França, Holanda, Itália e Inglaterra, sempre associada aos prazeres (e não raro aos vícios) da vida cortesã. Já no século XVIII, a expansão da burguesia e do comércio colonial só fizeram crescer na Europa o consumo de cacau, ao lado do chá e do café, alcançando setores cada vez mais amplos da classe média. Em 1772, só em Madri havia uns 150 moedores de cacau, organizados em corporações inclusive para se defender da concorrência desleal daqueles que o misturavam com amêndoas, pinhões e bolotas. Até então o cacau ainda era moído manualmente, à maneira dos Astecas, mas no mesmo ano de 1772, na colônia americana de Massachusetts, surgiu o primeiro moinho hidráulico, do qual o cacau saía em forma de tortas.

À essa história do cacau na culinária ocidental faz contraponto um capítulo sobre as fontes produtoras, onde fica-se sabendo que já em meados do século XVII, devido ao desastre demográfico e à estagnação econômica, a Nova Espanha havia decaído como principal região produtora. As planícies litorâneas do Equador, da Venezuela e das Antilhas tomaram o seu lugar, ao lado da Amazônia portuguesa. O livro de Sophie e Michael Coe não é, porém, uma história econômica do cacau. Faltam-lhe quase por completo dados quantitativos e mesmo indicações sobre a participação do cacau no comércio colonial. Se fosse esta a preocupação dos autores, não poderiam ter deixado de informar, por exemplo, que durante o século XVIII o cacau era o principal produto exportado pela Amazônia portuguesa: durante a administração jesuítica embarcavam-se anualmente para Portugal 80.000 arrobas (1.200 toneladas), “fora o muito que se gasta na terra e muito mais o que se perdeu por não haver já navios para ele”⁽¹⁷⁾. Nos anos seguintes esse volume caiu pela metade e mesmo assim, entre 1756 e 1777, ainda era responsável por 61% do valor dos embarques da Companhia Geral de Comércio do Grão-Pará e Maranhão, em Belém⁽¹⁸⁾.

Em 1828 o holandês Van Houten patenteou o processo de industrialização do chocolate: uma prensa hidráulica extraía do cacau moído grande parte da gordura (a manteiga de cacau) e um processamento com sais alcalinos aumentava a sua miscibilidade em água quente, melhorando-lhe também o sabor e a digeribilidade. Em 1847 a empresa J. S. Fry & Sons, de Bristol, passou a adicionar ao pó assim refinado, açúcar e quantidades controladas de manteiga de cacau, obtendo uma pasta que podia ser moldada em tabletes. Finalmente, em 1879, o suíço Daniel Peter teve a idéia de incorporar à mistura o leite em pó que o seu compatriota Henri Nestlé havia criado em 1867. Nascia assim o chocolate ao leite, que com a redução dos custos industriais e a boa conservabilidade, deixava de ser um exótico privilégio das leites para ganhar o mercado popular e o consumo de massa.

Na primeira metade do século XIX os portugueses haviam levado o cacau do Brasil para a Guiné, de onde ele iria-se difundir para outras colônias européias da África ocidental e mais tarde para a Ásia de sudeste e para a Oceania. Em 1993 a produção mundial de cacau *in natura* era de 2,5 milhões de toneladas (duas mil vezes maior que o tesouro de Montezuma), procedentes em 75% de cinco países: Costa do Marfim (840.000 toneladas), Brasil (300.000), Indonésia (280.000), Ghana (240.000) e Malásia (195.000).

* * * * *

O leitor que sentir a falta de dados econômicos sobre a história do cacau, será porém amplamente compensado pelas contribuições que o livro traz à história dos costumes e das mentalidades. Inicialmente perplexos ante a preferência dos índios por essa estranha bebida, os europeus procuraram, desde o século XVI, situá-la no quadro de suas noções de medicina e saúde, o que aliás fariam com a maioria dos alimentos e especiarias exóticas que os descobrimentos estavam trazendo para o ocidente. Como dizem os autores, “ O chocolate seria bom, mau ou indiferente para a saúde? Era esse um tópico vital para os espanhóis, à mercê de uma inútil e frequentemente perniciosa constelação de teorias médicas que mantinha preso o mundo ocidental há quase dois milênios”. A teoria hipocrática dos humores (sangue, fleuma, bílis amarela e bílis negra), associada à noção galênica de que os humores, as doenças e os seus remédios podem ser quentes ou frios e úmidos ou secos, estava em plena vigência na Europa renascentista e barroca. Em breve surgiram teorias, muitas vezes contraditórias, sobre as propriedades, virtudes e malefícios do chocolate, sabiamente conciliadas em 1591 por um naturalista espanhol que descobriu haver nele três partes: uma “fria e seca”, outra “morna e úmida”, e uma terceira muito “quente” e causadora de enxaquecas⁽¹⁹⁾.

Já em meados do século XVII, porém, essas preocupações sanitárias, bem como a querela, nos meios católicos, sobre se o consumo do chocolate quebrava ou não o jejum, foram dando lugar à exaltação das suas qualidades. A bebida espumosa e um tanto indigesta havia sido adaptada ao gosto europeu, tornando-se mais doce e cremosa, e se na França ainda era consumida quase exclusivamente pelas elites, na Inglaterra de Cromwell ela

já se democratizada. Com a tomada da Jamaica, em 1655, o cacau passou a chegar regularmente e a um custo menor aos cafés londrinos, e quatro anos depois um jornal da cidade publicava a propaganda de um comerciante: “ O chocolate, uma excelente bebida das Índias ocidentais vendida em Queen’s - Headelley... é muito apreciado por suas excelentes qualidades. Ele cura e protege o corpo contra muitas doenças, como se lê no livro que também está à venda”⁽²⁰⁾.

20. Citado em Hewett, 1873:8-9.

Na França do século XVIII o chocolate iria ser arrastado para a luta ideológica. Os filósofos das luzes, em sua ética comportamental, opunham ao chocolate barroco e aristocrático, corruptor do corpo e da mente, o café burguês e liberal, aguçador do intelecto e dos sentidos. A Revolução venceu e transformou a Europa e a América, mas o chocolate, longe de ser banido da sociedade moderna, iria conquistá-la pelo seu flanco mais vulnerável: a boca.

BIBLIOGRAFIA

- CARDENAS, Juan de. *Primera parte de los problemas y secretos maravillosos de las Indias*. México: Museo Nacional, 1913
- CERVANTES DE SALAZAR, Francisco. *Crónica de Nueva España*. México: Museo Nacional, 2 vols, 1936.
- COE, Michael D. *Americá's First Civilization: Discovering the Olmec*. Nova Iorque: American Heritage Publ.Co., 1968.
- COE, Michael - *The Maya Scribe and his World*. Nova Iorque: Grolier Club, 1973.
- COE, Michael - *Lords of the Underworld*. Princeton: Princeton University Press. 1978.
- COE, Michael - “San Lorenzo Tenochtitlan”. In: *Handbook of Middle American Indians*. Supplement I: Archaeology, (J. A. Sabloff ed.).Austin: University of Texas Press, 1981, pp 117-146.
- COE, Michael - *Breaking the Maya Code*. Londres: Penguin Books, 1994.
- COE, Sophie D. *Americá's First Cuisines*. Austin: University of Texas Press, 1994.
- CULBERT, T. Patrick (ed.). *Classic Maya Political History: Hieroglyphic and Archaeological Evidence*. Cambridge: Cambridge University Press, 1991.
- DANIEL, João. *Tesouro descoberto no Rio Amazonas*. Rio de Janeiro: Biblioteca Nacional (Separata dos Anais, vol. 95, t. 1-2), 2 vols, 1976.
- DIAS, Manuel Nunes. *A Companhia Geral do Grão-Pará e Maranhão (1755/1778)*. Belém: Universidade Federal do Pará, 1970, 2 vols.
- DIAS DEL CASTILLO, Bernal. *Historia verdadera de la conquista de Nueva España*. Barcelona: Ramon Sopena, 1970.
- HAVILAND, William A. “From Double Bird to Ah Cacau: Dynastic Troubles and the Cyclae of Katuns at Tikal, Guatemala”. IN E.C. Danién e R.J. Sharer (eds.). *New Theories of the Ancient*

- Maya. Filadélfia: The University of Pennsylvania, 1992, p. 71-80.
- HEWETT, Charles. *Cocoa: its growth and culture, manufacture and modes of preparation for the table*. Londres: Spon, 1873.
- HOUSTON, Stephen D. "Archaeology and Maya Writing". *Journal of World Prehistory*, 3 (1) : 1-32, 1989.
- JONES, Christopher. "The life and time of Ah Cacau, ruler of Tikal". IN: Primer Simposio Mundial sobre Epigrafia Maya. Guatemala: Asociacion Tikal, 1987, pp 107-120.
- KNOROSOV, Yuri V. "Drevniaia pis'mennost' Tsentral'noi Ameriki". *Sovietskaya Etnografiya*, 3 (2): 100-118, 1952. (Versão espanhola: Lá antigua escritura de los pueblos de America Central. México: Biblioteca Obrera, 1954).
- LANDA, Diego de. *Relation des choses de Yucatan*. Paris: A Bertrand, 1864. Nova edição. Relacion de las cosas de Yucatan. México: Porrúa, 1959.
- PENICHE RIVERO, Piedad. *Sacerdotes y comerciantes*. El poder de los mayas e itzaes de Yucatan en los siglos VII a XVI. México: Fondo de Cultura Económica, 1990.
- PROSKOURIAKOFF, Tatiana. "Historical implications of a pattern of dates at Piedras Negras, Guatemala". *American Antiquity*, 25 (4), 1960, p. 454-475.
- PROSKOURIAKOFF, Tatiana. - "Lords of the Maya realm". *Expedition*, 4 (1), 1961, p. 14-21.
- PROSKOURIAKOFF, Tatiana. - *Historia Maya*. México: Siglo XXI, 1994. (Original inglês: *Maya History*, 1993).
- SABLOFF, Jeremy A. e HENDERSON, John S. (eds.). *Lowland Maya Civilization in the Eighth Century A.D.* Washington: Dumbarton Oaks, 1993.
- SCHELE, Linda e FREIDEL, David. *A forest of Kings*. The Untold Story of the Ancient Maya. Nova Iorque: William Morrow, 1990.
- SCHELE, Linda e MILLER, Mary Ellen. *The Blood of Kings*. Dynasty and Ritual in Maya Art. Londres: Thames and Hudson, 1992.
- SHARER, Robert J. *The Ancient Maya*. 5ª ed. Stanford: Stanford University Press, 1994. (A primeira edição, de mesmo título e editora, de 1946, é de autoria de Sylvanus G. Morley. O texto foi inteiramente reescrito e atualizado por Sharer).
- STEPHENS, John L. *Incidents of travel in Yucatan*. Nova Iorque: Dover. (1ª ed., 1843), 1963, 2 vols.
- STUART, David. "The Rio Azul cacao pot: epigraphic observations on the function of a Maya ceramic vessel". *Antiquity*, 62 : 153-157, 1988.
- THOMPSON, J. Eric S. *Grandezá y decadencia de los Mayas*. México: Fondo de Cultura Económica, 1959. (Original em inglês: *The rise and fall of maya civilization*, 1954).