


El chontaduro (*Bactris gasipaes*): pasado y presente de un fruto ancestral


Chontaduro (Bactris gasipaes): Past and Present of an Ancestral Fruit

 <https://doi.org/10.52948/sosquua.v5i2.950>

JUAN SIMÓN LÓPEZ CRUZ*

Universidad Autónoma de Barcelona
Colombia

*jsimon94@hotmail.com

 <https://orcid.org/0009-0007-2819-5777>

Artículo de investigación

Recepción: 2 de septiembre de 2023

Aceptación: 1 de octubre de 2023

Cómo citar este artículo:

López Cruz, J. (2023). El chontaduro: Pasado y presente de un fruto ancestral. *Sosquua*, 5(2). <https://doi.org/10.52948/sosquua.v5i2.950>

Resumen:

El fruto de la palma de chonta, forma domesticada de la palmera *Bactris gasipaes*, es conocido popularmente en Latinoamérica y el Caribe como chontaduro, chotaduro, pupuña, pijuayo, pixbae, pejibaye o tembe. No obstante, a pesar de su popularidad y de tratarse un alimento ancestral del continente, es muy poco lo que se ha escrito sobre este en comparación con otros alimentos. Esta investigación propone entonces una aproximación histórica al fruto del chontaduro, a partir de fuentes primarias que corresponden a distintos momentos de los periodos de conquista, colonia y república en Colombia, con el fin de indagar por los imaginarios culturales que se han construido alrededor de este fruto y su consumo.

Palabras clave: chontaduro; *Bactris gasipaes*; gastronomía; historia; historia de la comida.

Abstract:

The fruit of the chonta palm, a domesticated form of the *Bactris gasipaes* palm, is popularly known in Latin America and the Caribbean as chontaduro, chotaduro, pupuña, pijuayo, pixbae, pejibaye or tembe. However, despite its popularity and the fact that it is an ancestral food of the continent, little has been written about it in comparison with other foods. This research proposes a historical approach to the chontaduro fruit, based on primary sources that correspond to different moments of the periods of conquest, colony, and republic in Colombia, to investigate the cultural imaginaries that have built around this fruit and its consumption.

Keywords: Chontaduro; *Bactris gasipaes*; gastronomy; history; food history.

Introducción

El fruto de la palma de chonta, forma domesticada de la palmera *Bactris gasipaes* que hace parte de la familia de las *Arecaceae*, es conocido popularmente en Colombia como chontaduro. En otros países de Latinoamérica y el Caribe es también llamado pupuña, pijuayo, pixbae, pejibaye o tembe. Incluso desde un periodo tan temprano como el siglo XV, aparece mencionado con estos distintos nombres en las Crónicas de Indias. No obstante, a pesar de su popularidad y de tratarse un alimento ancestral de la gastronomía del continente americano, es muy poco lo que se ha escrito sobre el chontaduro en comparación con otros alimentos como la papá, el cacao o el café.

En este sentido, esta investigación se propone realizar una aproximación histórica al fruto del chontaduro. Para ello se hará uso de fuentes primarias que corresponden a distintos momentos de los periodos de conquista, colonia y república en Colombia. El objetivo es indagar por los imaginarios culturales que se han construido alrededor de este fruto y su consumo. De esta manera, se pretende también explorar los motivos por los que, a pesar de tratarse de un producto ancestral, es considerado por muchos como un alimento exótico.

Antes de continuar es necesario señalar una cuestión que incide directamente en el alcance y posibilidades de este texto. En el contexto de la historiografía que en nuestro país se ha interesado por el estudio histórico de los alimentos, que por demás es un campo relativamente reciente. En este orden de ideas, esta investigación debería ser considerada como una producción seminal, que avanza por un campo en su mayoría inexplorado y que deja planteadas nuevas preguntas para profundizar en el estudio histórico del chontaduro.

Caracterización botánica del fruto de chontaduro

La palma de chonta en su forma domesticada es nativa de las regiones tropicales y subtropicales de América. Su origen se presume en la región occidental de la cuenca amazónica, aunque hoy es posible encontrar poblaciones nativas en Perú, Brasil, Colombia, Ecuador, Venezuela, Bolivia, Panamá y Costa Rica. En cuanto a sus características, por lo general este tipo de palma es de crecimiento rápido y puede vivir entre 50 y 75 años. Algunos especímenes llegan a alcanzar los veinticinco metros de alto y sus hojas, de gran resistencia, son de entre dos y cuatro metros de largo.

Los frutos de chontaduro nacen alrededor de tres o cuatro años después de la plantación de la palma y tienen la forma de pequeños cocos o nueces con una corteza blanda de color amarilla, anaranjada o roja. Una vez aparecen tardan en madurar de tres a cuatro meses, lo que permite que puedan ser cosechados dos veces en el año. Los racimos de chontaduro pueden pesar hasta diecinueve kilogramos cada uno, dependiendo de su origen y de las condiciones ambientales en que la palma haya crecido (Montúfar y Rosas, 2013). Sobre este último punto vale la pena señalar que en Colombia es posible encontrar cultivos de palma de chonta en regiones muy distintas en cuanto a clima y topografía. Su gran adaptabilidad ecológica permite que la producción de chontaduro se distribuya por la costa Pacífica y Caribe, la región Amazónica y las estribaciones de la cordillera occidental en la región Andina.

No obstante, el rango óptimo de cultivo del chontaduro es por debajo de los 800 metros de altura, en regiones con precipitaciones de entre 2000 y 5000 mm/año y con temperaturas promedio de 24°C, es decir, en

regiones preferentemente tropicales y subtropicales. De allí que en nuestro país el grueso de la producción se concentre en distintas zonas del Pacífico colombiano. Situación que, como se verá, incide directamente en los imaginarios sociales y culturales asociados a este fruto.

¿Por qué estudiar el chontaduro?

Por su características de cultivo y sus beneficios nutricionales, el chontaduro posee el potencial necesario para llegar a ser, al igual que otros productos tradicionales como la papa, la yuca y el plátano, un alimento básico en la gastronomía colombiana. Precisamente en las dos últimas décadas este fruto ha experimentado un proceso de expansión y revalorización que ha tenido como consecuencia un incremento en su demanda. Además, en la actualidad no solo se consume en forma de fruto, sino que también se utiliza como materia prima para la fabricación de harinas, mermeladas, conservas y bebidas (Córdoba, 2016).

El chontaduro es un excelente complemento alimenticio, pues cada fruto cuenta con un alto contenido proteínico-vitamínico. Como bien explican Rommel Montúfar y Josep Rosas (2013), este fruto no solo es rico en carbohidratos y grasas; a su vez, aporta componentes benéficos como el omega-3, omega-6 y omega-9. Por si fuera poco, el chontaduro contiene todos los aminoácidos esenciales, es rico en vitamina E y es una fuente natural de betacaroteno.

A pesar de lo anterior, el gran potencial del chontaduro continúa sin ser explotado por completo. Esto se debe, entre otras razones, al desconocimiento de este potencial y a la existencia de una serie de imaginarios estereotipados alrededor de su consumo. No en vano, en Colombia su consumo se mantiene restringido a escalas locales y su comercialización se da principalmente de manera informal. Igualmente, es posible afirmar que el grueso de la población desconoce que el chontaduro es un alimento ancestral, el cual ocupó un lugar principal en la dieta de numerosas poblaciones originarias¹.

En este contexto, estudiar desde una perspectiva histórica el chontaduro es una oportunidad para indagar por las razones que hicieron tan valioso este fruto en el pasado. Asimismo, para comprender los motivos por las cuales estas han sido parcialmente olvidadas.

¹El consumo del chontaduro como alimento básico se encuentra documentado en comunidades originarias de la región del pacífico colombiano como los Cuna, los Embera y los Waunana, entre otros. Sobre el particular se puede consultar el tomo IX de Geografía humana de Colombia. Región del Pacífico (1992).

La historia del chontaduro y el chontaduro en la historia

Si bien no existe consenso sobre el momento exacto en que el fruto de la palma de chonta fue domesticado, los registros arqueológicos permiten datar este proceso en el periodo prehispánico. Es posible inferir que las comunidades precolombinas vieron en el chontaduro un alimento de alto valor nutricional y una fuente primaria de carbohidratos para su dieta (Montúfar y Rosas, 2013). De allí que procuraran mejorar sus características agronómicas con el objetivo de facilitar su cultivo y consumo.

El resultado fue la transformación del chontaduro: su tamaño aumentó; su color y su sabor se hicieron más intensos; y la calidad de sus nutrientes mejoró. Con su domesticación este se hizo también más resistente frente a pestes y enfermedades, al tiempo que consiguió incrementar su adaptabilidad ecológica. Fue precisamente gracias a este último elemento que el chontaduro pudo adaptarse a nuevos entornos y se extendió por diversas regiones durante el periodo precolombino.

Para el siglo XV, cuando tiene lugar el primer viaje de Cristóbal Colón a La Española, el chontaduro era ya una fruta de consumo común entre las numerosas poblaciones que habitaban el Caribe y las zonas tropicales y subtropicales del continente americano. Así queda confirmado en las descripciones que sobre el territorio y sus características realizaron los primeros exploradores y conquistadores europeos. Gonzalo Fernández de Oviedo, Fray Pedro de Aguado, Pedro Cieza de León, Fray Pedro Simón y Juan de Santa Gertrudis, entre muchos otros, fueron algunos de los cronistas de indias que en sus narraciones incluyeron descripciones sobre el chontaduro.

Una de las primeras menciones la encontramos en la *Historia general y natural de las Indias*, escrita en 1535 por Gonzalo Fernández de Oviedo. En ella el cronista dice lo siguiente sobre la palma de chonta y su fruto:

Otras palmas hay en la Tierra-Firme e en algunas islas, en especial en las que llaman la Phelipa, la Gorgona e otras, e llámanlas pixabay, e echan unos racimos como dátiles, que son de comer e hácese buen vino dellos, e es gentil bastimento. (Fernández de Oviedo, 2007, p. 334).

Es de anotar, en primer lugar, que Fernández de Oviedo señala la presencia de la palma de chonta tanto en islas del Caribe como en los territorios del Reino de Tierra-Firme, definición que comprendía territorios de Panamá, Colombia y Venezuela. Igualmente el cronista hace referencia al nombre que los nativos de estas zonas daban al fruto del chontaduro y describe que este era utilizado como alimento pero también como materia prima para fabricar bebidas alcohólicas fermentadas.

Sin embargo, no es sino hasta 1546 cuando encontramos una descripción detallada de las características de la palma de chonta y su fruto. Esta corresponde a las anotaciones que el adelantado Hernán Sánchez de Badajoz realizó de los territorios ubicados al noroeste de la bahía del Almirante, en lo que actualmente es el territorio de Costa Rica. Sánchez, que había sido autorizado para conquistar y poblar este territorio en nombre de la Monarquía Hispánica, destacó en su relato que en este era abundante el “pijibay”, pues la palma de chonta dominaba el paisaje de la región y los frutos de chontaduro eran el alimento básico de las comunidades que allí vivían (Patiño, 1963).

En lo que respecta a las zonas andinas, fue Pedro Cieza de León quien en su Crónica del Perú describió la presencia del fruto del chontaduro entre las comunidades incas y aimaras, las cuales llamaban a este fruto *pixivaes*. Sobre la manera en que cultivaban el fruto de la Palma de Chonta Cieza de León (1553) señala:

En lo alto dellas cráin un racimo de una fruta que llamamos pixivaes, muy grande y de mucho provecho, porque hacen pan y vino con ella. Las frutas y mantenimientos que es maíz y yuca y otras raíces muchas y muy sabrosas, algunas guayabas y paltas y palmas de los pixivaes. (...) Y en ellos hay muchos árboles de frutas de las que suele haber en estas partes, y grandes palmas de los pixivaes.

En cuanto al territorio de lo que hoy es Colombia, las narraciones más antiguas sobre el chontaduro aparecen en las crónicas de Fray Pedro de Aguado y Juan de Santa Gertrudis. En el caso del primero, en su *Historia de Santa Marta y el Nuevo Reino* de 1581 realizó una descripción de los recursos naturales que los habitantes de la costa colombiana poseían, prestando especial cuidado de mencionar y describir las plantas y frutas, y sus características. Del chontaduro nos dice que este era llamado *pigibao*, que se encontraban en abundancia y que era preparado junto con la carne: “y tenían la carne de ellos cocida con pijivaos, que es cierta fruta de palmas silvestres para comer (...). En su territorio son abundantes de muchas frutas como son palmas de pigibaos” (de Aguado, 1916, pp. 299-300).

Por su parte, el misionero franciscano Juan de Santa Gertrudis, quien en el siglo XVIII se encontraba destinado a labores de evangelización al sur del Nuevo Reino de Granada, realizó valiosas descripciones de las características geográficas y botánicas de estos territorios. Junto con ellas nos legó también su visión de la manera en que vivían las comunidades de indios, negros y mestizos que visitó. Sobre el chontaduro escribió en 1756: “Otra palma hay que llaman chonta. Esta es de las palmas más gruesas y altas, por sí se despoja de la hoja. El cogollo suyo es el más sabroso” (de Santa Gertrudis, 1886, p. 86).

De sus descripciones es posible concluir que el chontaduro causó una gran impresión en de Santa Gertrudis (1886), pues este no dudó en incluir comentarios positivos sobre su sabor. Asimismo, que el monje franciscano se llevó una gran sorpresa al descubrir con qué regularidad y en qué cantidades este fruto era consumido por las comunidades de esta región. No en vano, en su narración señaló que el chontaduro era tan importante para ellas como el trigo y el pan para la dieta de los peninsulares: “(..) el otro sí [se come], y es muy bueno, que a falta de pan es el que más sustenta y nutre”. De igual manera, sobre la forma en que el chontaduro era preparado el misionero franciscano incluyó en su relato una descripción de las distintas preparaciones:

Es del tamaño de una nuez, y dentro tiene su coquito, tiene de canto la comida como un albercoje, de color amarillo entre carmesí. (...) se come así maduro; se come cocido; se seca y se guarda para todo el año y lo mejor que tiene es que de él se hace un masato. (de Santa Gertrudis, 1868, p. 86).

Gracias al relato de Santa Gertrudis podemos conocer los múltiples usos que el chontaduro tenía para estas comunidades. No solo como un alimento principal de su dieta, sino como un producto de gran importancia para su supervivencia. En efecto, el chontaduro era cocido y preparado para ser ingerido, pero por sus características botánicas también podía ser secado al sol para ser almacenado durante largos periodos de tiempo. De este modo, los pobladores de estas regiones lograban mantener reservas de alimentos para periodos de escasez o malas cosechas, y con ello aseguraban la subsistencia de la comunidad.

Ya entrado el siglo XIX fue el escritor y periodista José María Gutiérrez de Alba quien registró la presencia del chontaduro durante sus viajes por los territorios de lo que entonces eran los Estados Unidos de Colombia. Durante una expedición al Caquetá en 1873, Gutiérrez de Alba tomó anotaciones en su diario sobre los usos que el chontaduro tenía entre algunos pueblos indígenas. En la entrada correspondiente al 12 de febrero señaló:

Me ocupé luego en hacer los dibujos que, respectivamente, representan por su orden una palma de chontaduro, el fruto de la misma palma, de tamaño natural, otra palma llamada bombón, otra denominada chontilla, otra llamada guaruma, de cuya corteza forman los indios cestos muy consistentes, y un pecesito llamado guacuca o guacuco, de tamaño natural y de muy extrañas formas. (Gutiérrez de Alba, 1873).

Aquí Gutiérrez de Alba hace también mención de los dibujos que realizó de la palma de chonta y sus frutos. En este sentido, vale la pena señalar que, junto con sus anotaciones y diarios de viaje, este viajero español dejó un rico registro gráfico de las plantas y especies que encontró en sus distintos

recorridos por el territorio colombiano. En el caso del chontaduro, Gutiérrez de Alba elaboró láminas de una increíble belleza para ayudar a profundizar en el conocimiento científico de la palma de chonta y sus frutos.

Las fuentes citadas abarcan un periodo comprendido entre el siglo XV y el XIX. En ellas, el chontaduro es recurrentemente descrito como un producto de uso cotidiano y como un alimento básico en la dieta de comunidades de diversas regiones. Esta situación contrasta notoriamente con lo que sucede hoy, pues ha perdido progresivamente el lugar privilegiado que por mucho tiempo ocupó. Aunque su consumo sigue siendo común en muchas ciudades y pueblos de Colombia, no es menos cierto que su cultivo, producción y comercio se realizan en mayor medida de manera artesanal e informal. Sumado a lo anterior es posible anotar que en la actualidad existe un desconocimiento generalizado sobre los usos y beneficios del chontaduro, no obstante ser este un alimento originario del continente y que, como se señaló, por varios siglos fue de gran importancia.

Figura 1. Palma chonta



Nota. Adaptado de Palma chonta, de José María Gutiérrez de Alba, 1873, Banco de la República.

Figura 2. Fruto de la palma anterior, tamaño natural

Nota. Adaptado de Fruto de la palma anterior, tamaño natural, de José María Gutiérrez de Alba, 1873, Banco de la República

La alimentación, siguiendo a Gregorio Saldarriaga (2011), es un problema nuclear del ser humano que va más allá de lo puramente biológico. En ella intervienen elementos que tienen que ver con lo político, lo social y lo cultural. En este sentido, un análisis que pretenda dar cuenta de la complejidad de los procesos asociados a las prácticas alimenticias debe procurar comprender la manera en que estos distintos elementos se relacionan entre sí. Desde esta perspectiva, los alimentos no deben ser estudiados como simples productos destinados al consumo humano. En cambio, en ellos se manifiestan y reproducen valores, significados, imaginarios, ritos y tradiciones que pertenecen a una determinada comunidad.

En el caso del chontaduro es posible plantear que las dificultades que este fruto experimenta hoy están relacionadas con un proceso que ha llevado a su racialización. En la medida que el chontaduro es principalmente cultivado en el Pacífico por parte de comunidades afro, y que su venta informal por lo general recae en personas afrodescendientes en condiciones de desplazamiento o precariedad; al chontaduro le han sido atribuidos una serie valores y significados prejuiciosos y negativos que son un reflejo del racismo histórico y estructural que existe en nuestro país.

No es gratuito que el chontaduro sea considerado como un fruto exótico, a pesar de que su presencia en nuestra historia ha sido constante y se encuentra plenamente documentada. Atribuirle dicha condición implica categorizarlo como un alimento poco común, de consumo reducido y ocasional. Lo anterior tiene consecuencia económica directa: no es considerado hoy como un producto competitivo y rentable para el sector agrícola y la economía del país. Por este motivo, su producción se mantiene limitada a zonas apartadas y su comercialización se concentra en las mismas zonas de cultivo.

Entre la variedad y el monoconsumo

Hasta aquí hemos hablado del chontaduro como un alimento ancestral, presente desde hace varios siglos en la dieta de los habitantes del continente americano. Ahora bien, hay que anotar que desde el periodo precolombino este fruto fue principalmente consumido en su forma natural, hirviendo el fruto en agua para ablandar y retirar la cascara que lo cubre. Por lo menos así quedó consignado en la mayoría de los relatos elaborados por cronistas y viajeros a los que tenemos acceso. Sin embargo, también se ha puesto de presente que el chontaduro posee una gran versatilidad y un enorme potencial para ser consumido y utilizado de muy diversas maneras; muchas de ellas también de origen ancestral y con plena vigencia entre ciertas comunidades.

En su *Diario de un viajero por América*, José María Gutiérrez de Alba menciona que el chontaduro era asado o frito según la ocasión y que se servía como acompañamiento de la carne (Banco de la República, 2017). Esto indica que este fruto cumplía en algunas poblaciones una función similar a la del plátano, la yuca o la papa. En el mismo texto, este viajero español deja consignado que otras comunidades preferían usar este fruto como materia prima para fabricar harinas y bebidas fermentadas.

Un ejemplo de lo anterior lo encontramos en la harina de chontaduro, la cual se produce todavía hoy mediante un proceso de secado al sol. Los frutos de chontaduro, luego de un proceso de exposición directa al sol que dura alrededor de dieciocho horas, son triturados con martillos hasta dejarlos en forma de harina. El producto resultante no solo mantiene las enormes propiedades nutricionales del chontaduro, con la presencia de aminoácidos y vitaminas esenciales, sino que facilita su conservación a largo plazo sin que se pierdan el olor y sabor característicos de este fruto (Mejía y Cruz, 1989).

Otros derivados del chontaduro que cuentan con un gran valor son los productos alimenticios de mayor valor agregado. Aquí nos referimos principalmente a mermeladas, conservas, esparcibles y aceites fabricados a base de chontaduro. Todos estos productos, si bien se dirigen a mercados clasificados como gourmet o delicatessen, tienen un origen ancestral y han estado presentes en la gastronomía colombiana desde tiempos precolombinos. Su valor agregado, que vale la pena mencionar, no se encuentra solo en su mayor calidad y mejor presentación, sino en el hecho de que contribuyen a combatir los prejuicios y falsos imaginarios alrededor del chontaduro en su forma natural.

Conclusiones

El chontaduro es un fruto que ha estado presente en la historia gastronómica del continente americano desde tiempos precolombinos. Por mucho tiempo fue un alimento de consumo masivo entre las poblaciones nativas, quienes reconocieron en este fruto un producto con grandes beneficios nutricionales. Al mismo tiempo fue la materia prima utilizada por estas comunidades para la fabricación de productos derivados. Con el paso de los siglos, no obstante, los múltiples beneficios del chontaduro junto con su versatilidad de usos fueron parcialmente olvidados.

En años recientes hemos asistido a un fenómeno de popularización de ciertos productos derivados del chontaduro, tales como bebidas malteadas, mermeladas, humus, batidos y conservas. Sin embargo, la forma más extendida de consumir este fruto continúa siendo en su estado natural, acompañado de sal, miel y limón. En ambos casos, continuamos lejos de los niveles de cultivo y consumo que tuvo el chontaduro durante la época precolombina y el periodo colonial, si nos atenemos a los relatos los cronistas de Indias y los viajeros que recorrieron nuestro país por varios siglos.

Como explicación a esta situación sea propuesto, entre otras razones, la estigmatización del chontaduro debido a lo que denominamos su racialización. Es decir, un proceso social y cultural que contribuyó a perpetuar ciertos prejuicios e imaginarios negativos alrededor de este fruto, los cuales estuvieron directamente asociados con la discriminación de las comunidades afrodescendientes en el país. Esta es, en todo caso, una explicación parcial a un fenómeno extendido y sobre el que poco se ha estudiado. En este sentido, futuras investigación sobre la transmisión de saberes y prácticas en la gastronomía colombiana podrían profundizar en el estudio de los motivos que llevaron a que el chontaduro no siguiera la estela que llevó a la papa, la yuca, el café o el ñame a convertirse en alimentos centrales de nuestra cocina.

Hastaaquí se expusieron algunas perspectivas históricas y contemporáneas sobre este fruto nativo del territorio americano. El objetivo fue enriquecer nuestro conocimiento de la gastronomía colombiana y poner de presente la complejidad de los elementos que se deben tener en cuenta al estudiar un alimento. En el caso particular del chontaduro, señalamos la relación que existe entre ciertos fenómenos culturales y sociales y los procesos de cultivo, distribución, comercialización y consumo de este fruto. En todo caso, se espera que este trabajo seminal sea una invitación para que la población colombiana comience a reconocer y a aceptar al chontaduro como un alimento ancestral que ha estado históricamente presente en nuestras dinámicas alimenticias.

Referencias

- Banco de la República. (s.f.). *Imágenes y relatos de un viaje por Colombia*. <https://www.banrep.gov.co/impresiones-de-un-viaje/index.php/inicio/index>
- Cieza de León, P. (1553). *Parte primera de la chronica del Peru: que tracta la demarcacion de sus prouincias, la descripcion dellas, las fundaciones de las nuevas ciudades, los ritos y costumbres de los indios*. Casa de Martín de Mostesdoca. <https://www.cervantesvirtual.com/obra/parte-primera-de-la-chronica-del-peru-que-tracta-la-demarcacion-de-sus-prouincias-la-descripcion-dellas-las-fundaciones-de-las-nuevas-ciudades-los-ritos-y-costumbres-de-los-indios/>
- Córdoba, F. (2016). *Producción de biodiesel a partir de aceite vegetal extraído de la palma Bactris Gasipaes (Chontaduro)* [Tesis de Maestría, Universidad Libre de Colombia]. Repositorio institucional Universidad Libre de Colombia. <https://repository.unilibre.edu.co/bitstream/handle/10901/9818/Trabajo%20final%20Maestria%20Fausto.pdf?sequence=1>
- Cruz, J. y Mejía, M. (1989). *Comparación de harina de Chontaduro entero (Bactris gasipaes H.B.K.) contra alimentos balanceados y maíz amarillo como fuentes de nutrientes en la alimentación de pollos de engorde*. *Acta Agronómica*, 39(1-2), 163-172. <https://repositorio.unal.edu.co/handle/unal/29367>
- De Aguado, F. P. (1916). *Historia de Santa Marta y Nuevo Reino de Granada* (Tomo I). Publicaciones de la Real Academia de la Historia. <https://babel.banrepcultural.org/digital/collection/p17054coll10/id/2444>
- De Santa Gertrudis, F. (ca. 1868). *Maravillas de la naturaleza* (Tomo I). Biblioteca Virtual del Patrimonio Bibliográfico. <https://bvpb.mcu.es/es/consulta/registro.do?id=399905>
- Fernández de Oviedo, G. (2007). *Historia general y natural de las Indias, islas y tierra-firme del mar océano. Primera Parte*. Biblioteca Virtual Miguel de Cervantes. <http://www.cervantesvirtual.com/nd/ark:/59851/bmc668b5>
- Gutiérrez de Alba, J. M. (1873). *Impresiones de un viajero por América 1870-1884. Tomo IX. Excursión al Caquetá*. Banco de la República. <https://babel.banrepcultural.org/digital/collection/p17054coll16/id/475>
- Instituto Colombiano de Antropología e Historia. (1992). *Geografía humana de Colombia. Región del Pacífico* (Tomo IX). ICANH. <https://www.bibliotecadigitaldebogota.gov.co/resources/2092876/>
- Montúfar, R. y Rosas, J. (2013). Chontaduro/Chontilla (*Bactris gasipaes*). En R. Valencia et al. (Eds.), *Palmas ecuatorianas: biología y uso sostenible* (pp. 77-91). Pontificia Universidad Católica del Ecuador.

- Patiño, V. (1963). *Plantas cultivadas y animales domésticos en América equinoccial I: Frutales*. Imprenta Departamental. <https://babel.banrepcultural.org/digital/collection/p17054coll10/id/2679/rec/3>
- Patiño, V. (1990). *Historia de la cultura material en la América equinoccial*. Instituto Caro y Cuervo.
- Saldarriaga, G. (2011). *Alimentación e identidades en el Nuevo Reino de Granada, siglos XVI y XVII*. Editorial de la Universidad del Rosario.