

INTRODUCCIÓN

LAURA CASO BARRERA

En este libro se aborda la importancia del cultivo del cacao (*Theobroma cacao* L.) desde el Período Clásico mesoamericano y hasta su transformación en chocolate, bebida estimulante de gran importancia hasta finales del siglo XVIII y principios del XIX, cuando la introducción de nuevas bebidas, como el té y, sobre todo, el café, desplazó su consumo. En este volumen algunos especialistas analizan los sistemas productivos, las rutas comerciales y las formas de consumo de cacao durante los períodos prehispánico y colonial, e incluso se aborda el tema de los agrosistemas actuales.

Durante los siglos XVII y XVIII el cacao fue uno de los principales productos agrícolas y de mayor valor comercial del Nuevo Mundo, pero en este libro la mirada se centra principalmente en la importancia del consumo de chocolate en la capital de la Nueva España, donde este se democratizó y volvió accesible a la mayoría de las clases sociales gracias a la introducción del cacao Guayaquil, que dada su menor calidad era de bajo precio. Esto redundó en que el chocolate se convirtiera en un elemento fundamental de la canasta básica de diversas clases sociales en la capital novohispana, a la par que en España, durante el mismo período, el producto era consumido también por todas las clases sociales, y no solo en Madrid, sino en todas las provincias españolas.

Durante el Período Clásico (300-900) en el área maya, el cacao y su consumo como chocolate se asociaron a las clases gobernantes y al poder, y se consumió tanto en importantes rituales de pasaje como en ceremonias de entronización, matrimonios, muerte y sacrificios. Durante el Período Postclásico (900-1519), si no es que mucho antes, las semillas de cacao se utilizaban como medio de intercambio en toda

Mesoamérica. Existe un gran debate sobre la domesticación del árbol del cacao, aunque es ampliamente aceptado que el género *Theobroma* fue el que evolucionó en la cuenca alta del Amazonas de Sudamérica, donde se encuentra la mayor diversidad de especies.

En Sudamérica, en gran diversidad de grupos étnicos precolombinos no existen indicios arqueológicos del uso de semillas de cacao para hacer chocolate; en estas poblaciones la bebida ritual por excelencia fue la chicha. Es probable que en Sudamérica utilizaran la manteca de cacao de las semillas, e incluso que aprovecharan el mucilago como fruta. Por su parte, en Mesoamérica las semillas sufrieron una transformación química lograda a partir de un proceso de fermentación, secado y tostado, a fin de convertirlas en chocolate.

Estudios anteriores señalaron que solo existían dos grupos genéticos de cacao: la variedad criolla, que se encuentra en Mesoamérica, y la variedad forastera, que se hallaba al norte del Amazonas, y que todas las demás variedades derivaban de estas dos. Sin embargo, estudios recientes muestran que existen diez grupos distintivos de cacao y que junto con sus híbridos proveen el material genético utilizado por la industria moderna del cacao.¹

El trabajo de Roberto García Moll y Mario M. Aliphath Fernández parte de la investigación arqueológica y de una revisión bibliográfica sobre los macrorrestos de *Theobroma cacao* L. encontrados en contextos arqueológicos en el área maya. La aproximación de estos investigadores es de gran importancia, ya que nos permite reconocer la recuperación de semillas en contextos arqueológicos, madera e, incluso, en el molde de un árbol de cacao carbonizado que se localizó en el sitio de Joya de Cerén, en El Salvador. Las almendras de cacao localizadas hasta el momento en sitios arqueológicos se encuentran en contextos funerarios, acompañando a importantes personajes y gobernantes mayas, lo que refuerza la idea de que el cacao era un producto de gran valor ritual y suntuario. Cabe mencionar la importancia de las semillas de cacao localizadas en la gran ciudad maya de Yaxchilán, en la tumba de una reina maya, la señora Puño-Pez o K'ab'al Xook, principal consorte del señor Escudo Jaguar o Itzamnaaj B'alam III. Hasta ahora no

1. Juan C. Motamayor *et al.*, "Cacao domestication I: the origin of the cacao cultivated by the Mayas", en *Heredity*, vol. 89, núm. 5, 2002, pp. 380-386; Juan C. Motamayor *et al.*, "Genetic Population Differentiation of the Amazonian Chocolate Tree (*Theobroma cacao* L.)", en *PLoS One*, núm. 3, vol. 10, 2008, pp. 311.

se había dado a conocer la asociación de esta importante mujer con las semillas de cacao, que formaban parte de su ajuar funerario. El análisis de los macrorrestos de cacao en contextos arqueológicos en el área maya es fundamental para entender las prácticas agroforestales de los mayas, así como el manejo y transformación que hicieron de *Theobroma*.

En su capítulo, Cameron McNeil, a partir de información arqueológica y del análisis de la iconografía del sitio maya de Copán, muestra que el cacao se asociaba con los árboles primigenios, el maíz, la fertilidad, el inframundo, el sacrificio y el renacimiento de los individuos de la élite. En Copán, como bien señala McNeil, el cacao fue utilizado como ofrenda, ya fuera que se utilizaran las semillas en su estado natural, en diversas bebidas, en polvo, como pinole y en salsas. Se localizó una gran vasija que en su interior contenía huesos de pavo y que dio positivo para teobromina, lo que no deja duda de que se trataba de algún tipo de salsa. Estos alimentos rituales elaborados para acompañar a los individuos fallecidos de la élite debieron ser especiales y tal vez distintos a los que se consumían en el orden cotidiano.

El árbol de cacao tiene restricciones climáticas, de altura y de suelos, y por estas razones solo puede crecer en buenas condiciones en determinadas regiones, por lo que desde la época precolombina se consideraba un producto restringido y de gran valor, aún más en aquellas zonas en las que no se producía.

El sur de Mesoamérica fue significativo en el desarrollo de agrosistemas de cultivo de cacao. En este libro, los trabajos de Carlos Ruiz Abreu, Janine Gasco, Laura Caso Barrera y Mario M. Aliphath Fernández abordan los sistemas de producción en tres zonas de gran importancia, como son Tabasco, Soconusco y una zona que no había sido considerada, que es la que ocuparon los lacandones históricos y los choles de Manché entre Yucatán, El Petén y la Alta Verapaz, en Guatemala.

En estas regiones diversos grupos étnicos desarrollaron complejos agrosistemas para la producción de cacao y de otros productos de importancia alimenticia. Estos agrosistemas, así como las formas nativas de producción sufrieron alteraciones con la llegada de los españoles, que en muchos casos se apoderaron de las tierras más fértiles y aptas para el cultivo de cacao. Además, los europeos impusieron pesadas cargas tributarias a las poblaciones indígenas, que se vieron forzadas a

abandonar sus cultivos de cacao, además de que, acosados por las enfermedades traídas también por los españoles, los indios empezaron a morir en forma prácticamente masiva.

La escasez de mano de obra indígena elevó sustancialmente el precio de los excelentes cacaos criollos producidos en la zona sureste de la Nueva España y en Guatemala. El auge cacaotero del siglo xvi en estas zonas sufrió un duro revés cuando la Corona decidió fomentar el cultivo de cacao en regiones que consideró pobres, como Caracas y Maracaibo, en Venezuela, y Guayaquil en Ecuador.

En el capítulo de Carlos Ruiz Abreu analiza el repunte de Tabasco en la producción y comercio de cacao durante el siglo xviii, con el desarrollo de haciendas cacaoteras en manos de españoles y criollos. Como señala este autor, Tabasco fue un lugar de enlace comercial entre Chiapas y Guatemala con Veracruz y el centro de México. El cacao tabasqueño se distribuía vía Veracruz, teniendo una creciente demanda en la capital de la Nueva España. Esta situación permitió a los hacendados tabasqueños en el siglo xviii expandir sus mercados enviando su cacao, vía Campeche, hacia La Habana, Nueva Orleans y algunos puertos europeos. Sin embargo, Tabasco no producía suficiente cacao para cubrir la demanda existente.

En su trabajo, Janine Gasco analiza el cultivo de cacao y los cambios económicos en el Soconusco, desde el período prehispánico hasta tiempos actuales. La evidencia arqueológica y lingüística muestra que el cultivo de cacao y su transformación en chocolate tuvo su origen en el Período Formativo en el Soconusco, en la zona olmeca en la que se hablaban lenguas mixe-zoqueanas. En el Postclásico, el Soconusco fue una región productora de cacao de gran importancia, y por lo mismo fue un centro de intercambio comercial. Los mexicas conquistaron la región en el siglo xv y durante su dominio ocho lugares de Soconusco tributaban 5.000 toneladas de cacao al año. Con toda seguridad, este nivel de demanda de cacao impulsó cambios y presiones en las prácticas agrícolas de los campesinos locales, a fin de lograr incrementar la producción. De hecho, durante el período colonial esta región fue considerada de importancia estratégica para la Corona, y la producción de cacao se hizo fundamental para su economía a lo largo de todo el período colonial. Los indígenas de esta zona se vieron forzados a tributar cacao a la Corona y pagaron dos veces más de lo que pagaban a los aztecas.

Sin embargo se presentó el problema de la baja demográfica de la población indígena, que se tradujo en una disminución de la producción a finales del siglo xvi, lo cual encareció el producto.

Una parte del cacao producido en el Soconusco era destinado a la casa real española, otra parte se comercializaba en la Ciudad de México y algo más llegaba a distintas partes de Europa. Janine Gasco señala que a diferencia de lo sucedido en Tabasco, la producción cacaotera del Soconusco continuó en manos de campesinos indígenas hasta principios del siglo xix, y el producto fue obtenido por los europeos mediante tributo y diversos medios coercitivos. Gracias a un informe elaborado por el subdelegado de la provincia sobre la producción de cacao de 1819 a 1820 sabemos de manera más detallada las características del cultivo del cacao en Soconusco. En este informe se cuenta que se sembraban en forma conjunta dos productos relacionados con el chocolate: la vainilla y el achiote. En este mismo informe se documenta la introducción en esta época del café, que comenzó como un cultivo forestal que se sembraba junto con el cacao y que, finalmente, lo fue desplazando. La autora también aborda el tema de los problemas que enfrenta hoy día el cultivo de cacao en la región, entre ellos, la drástica disminución de árboles, que han sido sustituidos por productos con mayor valor comercial, como la palma africana.

Los cacaos criollos que dieron fama mundial al Soconusco son ahora difíciles de encontrar, ya que son mucho más delicados y susceptibles a enfermedades como la moniliasis.

Laura Caso Barrera y Mario M. Aliphat Fernández, en su trabajo sobre los agrosistemas en las tierras bajas mayas, abordan el tema del cultivo en gran escala de tres productos que son considerados como una triada: el cacao, el achiote y la vainilla. Esta región, originalmente ocupada por los choles del Manché y los lacandones históricos no había sido reportada como una gran zona productora de cacao, y mucho menos se había descrito el agrosistema cacao-achiote-vainilla. Al igual que la triada maíz-frijol-calabaza, la triada que Caso y Fernández han denominado como “del chocolate”, fue de gran importancia, ya que estos productos se cultivaron de manera asociada, y todos fueron destinados a la elaboración de chocolate. Como se observa en el trabajo de Gasco, en el Soconusco, al parecer, también existía esta asociación de productos a principios del siglo xix.

La producción intensiva de los choles del Manché y la producción semi-intensiva de los lacandones históricos estuvo en manos de campesinos indígenas. La producción de estos grupos mayas de habla cholana sufrió la presión del señorío itzá, que por medios violentos forzaba el intercambio con estas poblaciones. Tanto el señorío itzá como los choles del Manché y los lacandones históricos se mantuvieron fuera de la dominación hispánica hasta finales del siglo xvii. Los españoles intentaron por todos los medios reducir a estos grupos mayas, y sobre todo trataron de controlar su importante producción de cacao, achiote y vainilla. Cabe destacar que los choles del Manché fueron los que sufrieron mayor coerción por parte de la orden de frailes dominicos, que trató de evangelizarlos y reducirlos desde el siglo xvi.

Las poblaciones k'ekchi'es, que ya estaban sujetas a la Corona, también ejercieron una fuerte presión sobre choles y lacandones a fin de intercambiar instrumentos de hierro por cacao y achiote, que les exigían los españoles mediante tributos y limosnas. Hasta finales del siglo xvii, la producción de cacao y achiote de los huertos choles se incorporaba al mercado colonial de Guatemala vía el intercambio, los tributos y el repartimiento; sin embargo, hasta el momento no se han podido cuantificar los montos. Esta producción salía por la Verapaz y el golfo Dulce (lago Izabal) para ser comercializada, aunque no sabemos con qué denominación, pero resulta evidente que debió ser incorporado como cacao de alta calidad, como el de Soconusco, Suchitepéquez o Izalco.

Es de gran importancia analizar el impacto que tuvo dicha producción, así como los efectos posteriores a su caída, ya que a partir de 1689 las poblaciones choles del Manché fueron sometidas y trasladadas de manera forzada al valle de Urrán, en las tierras altas guatemaltecas. En 1695 los pueblos lacandones también fueron sometidos y después, removidos de sus tierras. Estos traslados forzosos provocaron el abandono de los agrosistemas de la triada del chocolate y la desaparición de los choles y lacandones. Esta situación nos hizo pensar en un primer momento que con la desaparición de estos pueblos mayas también se habría perdido el uso de este importante agrosistema.

En 2005, mientras se realizaba un trabajo en comunidades k'ekchi'es, las cuales históricamente tuvieron estrechas relaciones con los choles del Manché y con los lacandones históricos, se pudieron estudiar los huertos actuales, en los que, sorpresivamente, se encontraron muchas comu-

nidades que aún cultivan de manera asociada variedades de cacao y vainillas criollas y diversos tipos de achiote para el consumo de bebidas de chocolate. Los informantes señalaron también que estos cultivos tenían “dueños”, que eran los antepasados o *ch'olcuink*.

Al igual que en el Soconusco, los campesinos k'ekch'ies de la Verapaz enfrentan problemas como las enfermedades que aquejan al cacao, la presión por cambiar sus cultivos tradicionales para sembrar otros comerciales y la dificultad de comercializar, en forma justa, sus productos, entre ellos, el cacao de excelente calidad.

Los trabajos de Enriqueta Quiroz y de Manuel Miño se ocupan de analizar el consumo de cacao en la Ciudad de México, así como de desarrollar el tema de las áreas abastecedoras y de los precios en el siglo XVIII y principios del XIX. Enriqueta Quiroz analiza la importancia de la Ciudad de México como principal consumidora de cacao en Hispanoamérica. La autora señala que, debido a la ubicación geográfica de la ciudad, el cacao que la abastecía debía llegar por vías fluviales de zonas lejanas, como el sureste de la Nueva España y de otras partes aún más apartadas, como Guayaquil, Caracas y Maracaibo. La autora muestra que, en el siglo XVIII, el cacao formó parte de la dieta básica de los habitantes de la ciudad, e identifica las diferencias que se establecían en el tipo de cacao que las distintas clases podían consumir, así como la cantidad de veces que lo consumían por día. Por ella sabemos que, de 1759 a 1776, ingresaron a la Ciudad de México entre 3.000 y 10.000 tercios, según datos tomados de los registros de aduana. Para 1780 y 1790 los montos de cacao registrados superan los 10.000 tercios, e incluso llegan a 13.000 en 1802. Sin embargo, no todo el cacao que ingresó a Nueva España, ya fuera por Veracruz o por Acapulco, tuvo como destino la Ciudad de México. El cacao venezolano que ingresó al virreinato, según cálculos establecidos por Eduardo Arcila Farías, sobrepasaría con creces la demanda capitalina, lo que lleva a la autora a pensar que mucho del producto que ingresó por Veracruz fue reenviado a España, e incluso mucho también pudo haber sido manufacturado y enviado en forma de tabletas de chocolate.

Se puede señalar que hubo tres grandes circuitos de abastecimiento de cacao cuya dirección era la capital del virreinato. El primero procedía de Guayaquil, que llegaba por la vía del Pacífico y entraba por Acapulco o por la llamada Tierra Firme; es decir, que pasaba por Portobelo para llegar a Veracruz. El segundo provenía de Tabasco y Gua-

temala, por conducto de los ríos Usumacinta y Grijalva, además de sus afluentes, y por las ciudades interiores de Tuxtla, Oaxaca y Puebla, hasta llegar a la capital. El tercero era el que llevaba el cacao de Nueva Granada vía Maracaibo, y el de Caracas por La Guaira, mismo que a su vez estaba conectado con el flujo de islas caribeñas, como Martinica, Trinidad o Cuba. Sabemos que las zonas de Tabasco y Guatemala producían suficiente cacao para abastecer su propia región, aunque faltan estudios puntuales que analicen los hábitos de consumo en Santiago de los Caballeros de Guatemala, en San Cristóbal de las Casas, Chiapas y en San Juan Bautista de la Villa Hermosa, Tabasco.

Es evidente que el cacao también llegaba de estas zonas a la capital, pero su precio era notablemente elevado, pues sobre su producción recaía la demanda no solo del sur de la Nueva España, sino del centro y norte del virreinato, e incluso de la corte hispánica. Los cacaos de Tabasco, Soconusco, Suchitepéquez e Izalcos eran criollos finos, cuya producción era reducida y por lo tanto, costosa. Esos cacaos eran consumidos por las élites de la Ciudad de México y también se usaban para hacer mezclas con otros de menor calidad.

Según lo establecen los trabajos de Carlos Ruiz Abreu y de Enriqueta Quiroz, el cacao tabasqueño se introdujo de manera estable y con algún incremento a la Ciudad de México durante el siglo XVIII. El cacao proveniente del reino de Guatemala se comerció en la Ciudad de México hasta las primeras cuatro décadas del siglo XVIII. De hecho, existen datos que sugieren que la aparición de la Compañía Guipuzcoana, fundada en 1728 por comerciantes vascos, eclipsó la producción de cacao en el reino de Guatemala, que entonces debió privilegiar el cultivo de añil.

La Compañía Guipuzcoana se creó para poner fin al comercio ilícito que hacían los holandeses con el cacao de la provincia de Venezuela vía Curazao. Durante todo el siglo XVIII, la demanda de cacao en Europa era muy importante, por lo que la Compañía debía hacerse con la mayor cantidad de cacao de la región para poder abastecer el mercado español, así como de otros productos rentables. El contrato contemplaba que la empresa fuera la única autorizada tanto para importar como para comercializar toda clase de mercancías europeas en la provincia de Venezuela, así como para fijar los precios y establecer las especificaciones de compra de los bienes producidos en la misma y de su comercialización en España. Luego de abastecer la provincia de

Venezuela, la compañía podía comerciar con Cumaná, Margarita y Trinidad. También estaba facultada para llegar indistintamente a los puertos de La Guaira o Puerto Cabello, pero en España debía partir de Guipúzcoa y, de regreso, atracar en Cádiz. Para lograr sus fines, la compañía debía patrullar la costa de Tierra Firme, desde el Orinoco hasta el río Hacha, y perseguir a los contrabandistas, para de este modo asegurar el comercio exclusivo de la provincia de Venezuela, que antes beneficiaba a otros grupos, principalmente a comerciantes ingleses y holandeses. Sin embargo, a pesar de sus esfuerzos, el tráfico ilícito y el contrabando continuaron siendo una constante, aunque debe destacarse que sí logró asegurar el abastecimiento de productos a España, regularizar y aumentar principalmente los embarques de cacao y tabaco, con lo que se redujeron los precios de estos productos en la península.

La creación de esta compañía afectó en forma negativa a los productores del sur de la Nueva España y del reino de Guatemala, que se vieron obligados a competir con una producción favorecida, más abundante y por lo tanto más rentable.

En su ensayo, Manuel Miño analiza el caso del cacao Guayaquil como un producto rentable para los comerciantes que lo exportaban y para quienes lo importaban, así como la importancia de su consumo en la Ciudad de México y su valor en los mercados regionales e internacionales. Su hipótesis es que el cacao Guayaquil fue tan significativo no solo por su abundante producción, que de por sí lo hacía accesible, sino que al ser un cacao de baja calidad, y por lo mismo muy amargo, pudo mezclarse con mayor cantidad de azúcar, lo que incrementaba la cantidad de la mezcla final de chocolate y de ahí derivaba su gran rentabilidad.

Manuel Miño señala que el chocolate “labrado” o manufacturado representó una notable ganancia para el comerciante que lo elaboraba. El trabajo de Manuel Miño nos muestra que gracias al cacao Guayaquil las masas urbanas del siglo XVIII pudieron acceder a un chocolate de poca calidad, pero de bajo costo, lo que les permitió incorporarlo como parte fundamental de su dieta. Posteriormente, en el siglo XIX, los procesos industriales abaratarían y democratizarían aún más el consumo de chocolate.

A lo largo de su recorrido, el cacao de Guayaquil creó un conjunto de redes y conexiones en todo el espacio colonial, desde su zona de

producción, la costa de Guayaquil hasta su mercado de consumo, ubicado a lo largo del Pacífico, principalmente en Centroamérica y México. En estas plazas se encontraba su actuación directa e inmediata, quedando, por el lado de Veracruz y el mismo Panamá, el envío indirecto hacia el mercado español, aunque se trataba de cantidades menores a las que se realizaban en forma directa por El Callao y el cabo de Hornos, o hacia Manila. De esta manera, después de 1774, año en el que se legaliza el comercio Perú-Nueva España, su participación mercantil conoció una expansión sin precedentes, que iba desde el norte en Nueva España hasta España y posteriormente, a Europa, hasta el Oriente, con su arribo al mercado filipino. Todo el movimiento anterior, en su conjunto, significó también una amplia circulación monetaria por el reenvío de grandes cantidades de plata que enriquecieron a los grupos mercantiles que operaron el producto; dinero principalmente mexicano que llegaba por vía de la metrópoli y regresaba como pago de las exportaciones desde España, con lo cual la plata conocía un flujo y reflujo, por lo menos de manera parcial.

Como bien señala Miño, el espacio novohispano resultó un escenario de gran importancia para el cacao, no solo como producto de consumo, sino como medio de intercambio en transacciones de pequeña monta. Pero sirvió también, en los primeros tiempos, como medio para pagar los tributos reales. Los granos de cacao fueron usados a lo largo del periodo colonial tanto por indios como por españoles como un sustituto de las monedas de cobre. En términos económicos, el papel monetario del cacao es quizá el aspecto más importante de su contribución en Nueva España.

En particular, el cacao de Guayaquil se convirtió en el elemento regulador no solo de los precios de este producto en el mercado interno, sino también del sistema monetario en general, al copar el segmento “menudo” de las transacciones mercantiles cotidianas. Los indígenas del siglo xvi veían cómo las constantes subidas de valor de otros tipos de cacao incrementaban la dificultad del pago del tributo, y en el siguiente siglo tampoco las fluctuaciones fueron ajenas, por lo menos hasta la intervención del cacao guayaquileño, que vino a poner orden en el mercado y en los precios.

El comercio del cacao de Guayaquil hacia la Nueva España es el que hasta el momento ha sido más estudiado; sin embargo, en los trabajos de Diana Bonnett y Gloria Lizania Velasco se abordan los casos menos co-

nocidos del cacao de Nueva Granada y el trinitario durante el siglo XVIII. Como bien lo señala Diana Bonnett, existen dos ejes en el estudio del cacao sudamericano durante el siglo XVIII, que serían el eje Caracas-Maracaibo y el eje Guayaquil. El primero se ubica en la zona occidental de la capitanía general de Venezuela y el otro, en la provincia del Guayas, que dependieron, desde su creación en 1717 y 1739, respectivamente, del Nuevo Reino de Granada.

En el Nuevo Reino de Granada se incorporaron provincias de lo que actualmente correspondería a Colombia, Ecuador, Panamá, Venezuela, y regiones de Perú, Brasil, Costa Rica, Nicaragua y Guyana, que hasta ese momento habían estado bajo diferentes jurisdicciones, uniéndose bajo una misma autoridad colonial establecida en la ciudad de Santafé de Bogotá, confirmando así a la ciudad como otro de los principales centros administrativos de las colonias españolas en América, junto con Lima y la Ciudad de México. Sin embargo, a pesar de los intentos esporádicos para crear reformas encaminadas a mejorar la eficiencia y centralización de la autoridad, en ningún momento el control y cohesión de esta colonia llegó a ser el que en verdad deseaba España. Entre las consideraciones que manejó la Corona para su creación fue su importante ubicación estratégica entre los dos océanos, y el ser una de las puertas de entrada al occidente de la América del Sur, lo que le permitiría enfrentar mejor el contrabando y los ataques de piratas y filibusteros, con un punto más cercano al Caribe.

Tanto el cacao trinitario como el de la Nueva Granada se ubicarían en el eje de producción y comercio Caracas-Maracaibo. Como bien lo señala Bonnett, los ejes de producción y comercio no pueden analizarse con base en la regionalización actual, por lo que es de gran importancia entender cómo estaban estructurados los centros administrativo-políticos en el siglo XVIII. Los ejes Maracaibo-Caracas y Guayaquil fueron abundantes en producción y comercio de cacao. En la provincia del Guayas se concentraba el cacao que se producía y comercializaba en los territorios de Daule, Guayaquil rural, Baba, Babahoyo y Machala, mientras que en la provincia de Maracaibo se recibía el que provenía de Mérida, San Cristóbal, Puerto Zulia y La Grita, en la zona costera. Este último circuito se alimentó del cacao producido en la jurisdicción de Pamplona, en particular del que provenía del valle de San José de Cúcuta, y también del recolectado en la Villa del Rosario, Salazar de las Palmas y San Faustino. Ambas jurisdicciones conformaron

un circuito regional y una red de comercio alrededor del cacao que se denominó “Caracas”.

Además de los dos ejes mencionados, la autora analiza otros que también fueron pujantes en la economía del cacao del virreinato, como el del Nuevo Reino de Granada. El cultivo de cacao en esta jurisdicción tuvo gran auge debido a la intervención de los jesuitas, que lo cultivaron en diversas haciendas. La orden jesuita impulsó el cultivo comercial del cacao en el Nuevo Reino de Granada, y es posible que promoviera su consumo como chocolate. El cacao se producía en haciendas, estancias y en pequeñas y medianas propiedades. En todas se producía cacao junto con otros productos, como tabaco, caña y plátano. Las grandes haciendas y estancias contaban con esclavos para el cultivo de los cacaotales, así como con mano de obra libre. El cacao producido en esta zona era enviado a Veracruz y a Europa.

La Compañía Guipuzcoana, que operó durante la primera mitad del siglo XVIII, puede definirse como una empresa que “a expensas de los productores directos de cacao” creó un monopolio cuyo resultado fue el estrangulamiento de la economía de la región. La política monopólica de esta compañía en el área Maracaibo-Caracas se apoyaba en el crecimiento exponencial de las exportaciones de cacao. Sin embargo, su bonanza duraría poco tiempo debido a varias causas: soportar la responsabilidad de asumir los altos costos que implicaba la vigilancia militar de la zona del Caribe; las reformas de libre comercio, decretadas en 1776 que terminarían por afectarla y la competencia que impuso el cacao de Guayaquil, que era más abundante y por lo mismo más barato. Estas razones acabarían por poner fin a la compañía en 1784.

La demanda de cacao en la Nueva España impulsó el comercio con los dos ejes principales que ya han sido mencionados, el de Maracaibo-Caracas y el de Guayaquil. El cacao trinitario se encontraría ubicado dentro del eje Maracaibo-Caracas. El trabajo de Gloria Lizania Velasco da cuenta de la introducción de cacao trinitario a la Ciudad de México en el periodo que va de 1720 a 1724. En 1717, Trinidad dependía, junto con Cumaná e isla Margarita, de la audiencia de Santo Domingo, mientras que Maracaibo y Guayana estaban bajo la jurisdicción del virreinato de Nueva Granada y, por consiguiente, de la audiencia de Santa Fe. En 1731, Trinidad dependía económicamente de Cumaná y en lo comercial estaba bajo la supervisión de Caracas, mientras que en los aspectos políticos seguía sujeta a la jurisdicción de

Santafé de Bogotá. En 1739 Trinidad, Caracas, Maracaibo, Guyana, Cumaná e isla Margarita quedaron bajo la jurisdicción de la audiencia de Santa Fe, por lo que se dispuso que el gobernador y capitán general de la provincia de Venezuela fuera también el comandante general de todas, en lo concerniente al comercio. Sin embargo, en 1742, la provincia de Venezuela y las provincias antes mencionadas fueron separadas del virreinato de Nueva Granada y volvieron a la dependencia de la audiencia de Santa Fe.

Como lo señala Gloria Velasco, el cultivo de cacao se introdujo en la isla a principios del siglo xvii, y su buena calidad lo equiparó en precio en la Nueva España al de Caracas. Los españoles introdujeron en Trinidad el cacao criollo de semilla blanca. La producción de cacao fue el motor comercial de la isla, pues no solo servía como unidad monetaria, sino que se utilizó también como forma de pago para obtener mercancías del exterior. A pesar de que su producción era relativamente baja, la isla logró comerciar con la Nueva España y con otras colonias americanas, e incluso con la metrópoli. El cacao trinitario salía de Guayana hacia el puerto de Veracruz; al parecer, su comercio en la Nueva España se inició en el siglo xvii y repuntó en el xviii. Gloria Velasco localizó los únicos registros de la introducción y comercio de este producto a la Ciudad de México. De 1725 a 1728 las plantaciones trinitarias se vieron afectadas por una enfermedad conocida como tizón (quizá *Ceratocystis fimbriata*), que acabó con sus cosechas, situación que creó una crisis entre los productores de la isla. Cuando se logró recuperar la industria, se llevó cacao del oriente de Venezuela, posiblemente amelonado de semillas púrpuras, muy distintas a las almendras blancas del cacao criollo. Al plantar las variedades de cacao venezolano entre los árboles criollos sobrevivientes, la polinización cruzada condujo a la formación de una población híbrida, con una amplia gama de caracteres y semillas cuyo color variaba del blanco al púrpura. Este híbrido es conocido como cacao Trinidad-Trinitario.²

Como se señala en el trabajo de Enriqueta Quiroz, no todo el cacao que ingresó en el siglo xvii a Nueva España, ya fuera por Veracruz o por Acapulco, tenía como destino la Ciudad de México. El cacao venezolano que ingresó al virreinato sobrepasaba con creces la demanda

2. George A. R. Wood/R. A. Lass, *Cacao*. Chichester: John Wiley & Sons, 2001, pp. 32-34.

capitalina, lo que hace pensar a esta autora que el que ingresó por Veracruz fue reenviado a España, e incluso debió salir ya manufacturado como tabletas de chocolate.

El trabajo de Diana Bonnett nos muestra que hubo zonas productoras de cacao en la jurisdicción de Nueva Granada, que se comercializaron en la Nueva España y en Europa. Tal es el caso del cacao de Maracaibo-Caracas. A decir de Gloria Lizania Velasco, es posible que a lo largo del siglo XVIII se haya introducido más cacao trinitario a la Nueva España y a la Ciudad de México, pero esto no se ve reflejado en los registros de la Fiel Ejecutoria. Esta idea, según la autora, se refuerza dado que de 1701 a 1797 llegaron a Trinidad 25 navíos procedentes de Nueva España y 55 barcos arribaron procedentes de la isla a Nueva España, y aunque no se especifica en ningún caso la carga que llevaban, cabe suponer que en parte fuera cacao.

Los trabajos aquí reunidos nos dan cuenta de la importancia del cacao y su transformación en chocolate desde la época prehispánica hasta el siglo XVIII, cuando se globalizó su consumo, creando una demanda de gran importancia que llevaría a transformar los sistemas de producción y a ampliar e incorporar zonas lejanas de las colonias americanas, en las que se establecieron plantaciones comerciales basadas en trabajo esclavo, que surtirían la demanda principalmente europea de cacao.

El cacao conservó su importancia como moneda desde el período prehispánico hasta el siglo XVIII, así como el ser una bebida destinada a los reyes y a las élites. Sin embargo, el cacao de Guayaquil permitió que el consumo de chocolate como bebida se generalizara en todas las clases sociales. Fue en el siglo XVIII cuando realmente se dio una verdadera democratización del chocolate y cuando se convirtió en parte fundamental de la dieta de todos los grupos sociales, sobre todo en la Ciudad de México.