

Cacao *en* Indias

PERÍODO PREHISPÁNICO
E HISPÁNICO

Luis Alberto Ramírez Méndez



Ediciones
Clío



Luis Alberto Ramírez Méndez

CACAO EN INDIAS

(Períodos prehispánico e hispánico)

Fundación Ediciones Clío

Academia de Historia del estado Zulia

Ediciones Clío / Academia de Historia del estado Zulia

Cacao en Indias (Períodos prehispánico e hispánico)

©2025, Luis Alberto Ramírez Méndez



**Ediciones
Clío**



1ra. Edición: septiembre de 2025

Hecho el depósito de ley:

ISBN: 978-980-451-061-6

Depósito legal: ZU2025000286

Ediciones Clío

Director: Jorge Fyrmark Vidovic López

Fondo editorial de la Academia de Historia del estado Zulia

Director: Juan Carlos Morales Manzur

Portada: Samuel Leonardo Hurtado Camargo

Diagramación: Julio César García Delgado

Maracaibo estado Zulia, Venezuela.

Cacao en Indias (Períodos prehispánico e hispánico) / Luis Alberto Ramírez Méndez (autor).

—1raa edición digital — Maracaibo (Venezuela): Fundación Ediciones Clío / Academia de Historia del estado Zulia. 2025.

ISBN: 978-980-451-061-6

330 p. 22,86 cm.

1. Cacao. 2. Colonización. 3. Haciendas. 4. Economía agraria.

Fundación Ediciones Clío

La Fundación Ediciones Clío constituye una institución académica que procura la promoción de la ciencia, la cultura y la formación integral de las comunidades con la intención de difundir contenido científico, humanístico, pedagógico y cultural en aras de formar de manera individual y colectiva a personas e instituciones interesadas. Ayudar en la generación de capacidades científicas, tecnológicas y culturales como herramientas útiles en la resolución de los problemas de la sociedad es nuestra principal visión. Para el logro de tal fin; ofrecemos un repositorio bibliográfico con contenidos científicos, humanísticos, educativos y culturales que pueden ser descargados gratuitamente por los usuarios que tengan a bien consultar nuestra página web y redes sociales donde encontrarás libros, revistas científicas y otros contenidos de interés educativo para los usuarios.

Cacao en Indias (Períodos prehispánico e hispánico) analiza la historia del cultivo de cacao en regiones de Venezuela y Colombia desde el periodo colonial, destacando su importancia económica y social. A través de fuentes notariales, inventarios y testamentos, se examina la distribución de plantaciones, el número de árboles frutales y no frutales por valle, y las prácticas agrícolas. Se resalta el cacao como medio de intercambio y su papel en haciendas y estancias. Además, se reconoce el esfuerzo de investigadores y productores en mantener esta tradición, fundamental para la economía local y la identidad cultural en el sur del Lago de Maracaibo y otras regiones.

Dr. Jorge Fymark Vidovic López

<https://orcid.org/0000-0001-8148-4403>

Director Editorial

<https://www.edicionesclio.com/>

Fondo Editorial de la Academia de Historia del estado Zulia

El Fondo Editorial de la Academia de Historia del estado Zulia, busca promover las publicaciones sobre Historia local y Regional e Historia venezolana, especialmente las investigaciones que aportan conocimientos inéditos o enriquezcan la producción científica sobre distintas temáticas de la Historia.

Se persigue que la Academia de Historia del estado Zulia, genere una producción editorial propia, desarrollada fundamentalmente por historiadores, con altos niveles de calidad e innovación, tendientes a satisfacer las necesidades de acceso al conocimiento y consolidar una producción editorial para ofrecer a la colectividad en general, como aporte a sus objetivos y fines institucionales.

El proyecto nace de la confluencia de dos circunstancias que justifican su carácter netamente académico: la convicción de que todavía es posible hacer un libro de calidad, tanto en contenidos como en presentación formal, y la participación de prestigiosos historiadores en el desarrollo del proyecto a fin de garantizar un marco de seriedad y rigor científico

Juan Carlos Morales Manzur

Director del Fondo Editorial

A Crisanto Bello Vetencourt como reconocimiento
a su invaluable amistad

Del autor

El presente trabajo ha sido fruto de la constancia, dedicación y esfuerzo de numerosas personas, que siempre han estado presentes y con la disposición de apoyarme en las numerosas vicisitudes y requerimientos que han sido tan necesarios para finalizar este estudio. Hoy quiero agradecer a Jorge Vidovic por su empeño y constante exigencia para que se entregara esta investigación. Asimismo, a Alexis José Zambrano García, a su inquebrantable respuesta a las numerosas dudas que le consultaba, con la expresión amable y la orientación para que no se abandonara esta labor. A Reina Aranguren, a su amistad y paciente apoyo en la cuidadosa elaboración de los mapas que se presentan en esta publicación. A Samuel Hurtado, quien ha diseñado la portada del mismo. A Carlos Gómez, quien ha contribuido decisivamente con sus incesantes búsquedas para la localización de parte de la información que sustenta la investigación y en la realización de las tablas y gráficos que se presentan en esta publicación a su inmediata respuesta a mis constantes y siempre engorrosas solicitudes. A Jesús Barreto por realizar la monumental tarea de leer el escrito y hacer las correcciones de forma y fondo que son tan necesarias en un trabajo de esta magnitud. Finalmente quiero manifestar mi mayor reconocimiento a los productores de cacao del Sur del Lago de Maracaibo y al sector de los chocolateros de Mérida, por el increíble esfuerzo para mantener y desarrollar este sector productivo de tanta importancia para Venezuela y el mundo; a todos, mi eterna gratitud.

Abreviaciones

AAM. Archivo Arquidiocesano de Caracas (Caracas- Venezuela)

AREV. Archivo del Ministerio de Relaciones Exteriores de la República Bolivariana de Venezuela (Caracas- Venezuela)

AGEM. Archivo General del Estado Mérida. (Mérida-Venezuela)

AGENC. Archivo General de la Nación Colombiana (Bogotá-Colombia)

AGI. Archivo General de Indias (Sevilla- España)

AGNV Archivo General de la Nación Venezuela (Caracas-Venezuela)

AHP. Archivo Histórico de Pamplona (Pamplona-Colombia)

NO. Notarías de Ocaña (Ocaña-Colombia)

NC. Notarías de Cúcuta (Cúcuta-Colombia)

BNBFC. Biblioteca Nacional Biblioteca Febres Cordero (Mérida-Venezuela)

Índice general

Del autor	9
Abreviaciones.....	10
Introducción	15
Capítulo 1: Clasificación, genética y expansión del cacao.....	40
1. Clasificación del cacao	40
1.2. El genoma del cacao	44
1.3. Caracterización de germoplasma de cacao a través de los marcadores moleculares	45
1.4. Diversidad del cacao	49
1.5. Las rutas de dispersión del cacao.....	64
Capítulo 2: El cacao en América Andina.....	85
2.1. El período prehispánico.....	85
2.2 El período hispánico.....	95
2.2.1 El crecimiento, expansión y producción del cultivo de cacao Gua- yaquil	95
2.2.2. Las haciendas cacaoteras en Guayaquil.....	97
2.2.2.1 Gerencia control y manejo de las haciendas de cacao Gua- yaquil.....	102
2.2.2.2 Mano de obra en las haciendas cacaoteras de Guayaquil	105
2.2.2.3 Técnicas de siembra y cultivo.....	110
2.2.3 El comercio del cacao Guayaquil	111

2.2.3.1 La era de las prohibiciones	114
2.2.3.2 El régimen de comercio libre	119

Capítulo 3: El cacao en Mesoamérica.....127

3.1. Sistema de producción	127
3.2. Técnicas de siembra y recolección	131
3.3 Procesamiento del cacao	134
3.4. Usos del cacao en Mesoamérica	134
3.5. El cacao como moneda de cambio	141
3.6. El cacao como tributo	143
3.7. Del cacao al chocolate.....	146
3.8. Comercio de cacao (período pre-hispánico).....	154
3.9. La comercialización del cacao en la época hispana	162

Capítulo 4: Tierra Firme: Nueva Granada, Venezuela, Nueva Andalucía y Guayana177

4.1. Aspectos jurisdiccionales.....	177
4.2. Nueva Granada. Provincia de Mérida y La Grita: el Sur del Lago de Maracaibo	179
4.2.2. Las haciendas cacaoteras en las jurisdicciones de Mérida y Gibraltar.....	188
4.2.4. Las haciendas cacaoteras en las jurisdicciones de villa de San Cristóbal, Pamplona y San Faustino de los Ríos	202
4.2.4. Otras jurisdicciones neogranadinas	211
4.2.5. Las haciendas cacaoteras en la Provincia de Venezuela	212
4.3.1. La producción de cacao en la Provincia de Venezuela.....	224
4.3.2. Los hacendados venezolanos	228
4.4. La jurisdicción de la Provincia de Nueva Andalucía	232
4.5. La jurisdicción de la Provincia de Guayana y Trinidad.....	239
4.6. Siembra, recolección y cosechas.....	242
4.7 El comercio del cacao venezolano	251

4.7.1 El régimen comercial en San Antonio de Gibraltar.....	251
4.7.1.1. Los mercaderes en San Antonio de Gibraltar.....	253
4.7.1.2. Los agentes de negocios.....	271
4.7.1.3. Las ferias de San Antonio de Gibraltar.....	273
4.7.2. El circuito comercial de las Provincias de Venezuela y la Nueva Andalucía.....	279
4.7.2.1 La Real Compañía Guipuzcoana.....	281
4.7.2.2. La Real Compañía Catalana	284
4.7.2.3. El régimen de comercio libre	287
Conclusiones.....	290
Fuentes.....	299

Introducción

La vida es un don que fue concedido a los hombres por los dioses, perceptible en el calor corporal, en el movimiento de los brazos, manos y piernas, las acciones, los sentimientos, las pasiones; fluye en el organismo a través de la sangre y cuando ésta se escapa del cuerpo sobreviene la muerte. Para evitar ese aciago destino, el cacao fue robado de la mesa de las divinidades y entregado a los mortales, quienes elaboraron una bebida con sus preciosos granos que simbolizaban la sangre y su nuez el corazón humano cuya ingesta perpetuaría por siempre la existencia de los hombres e impedirían su extinción¹.

Ese mítico relato explica el origen del cacao, (*Theobroma cacao* L.) ese delicioso alimento originario de la Amazonía, cuyo sabor amargo y dulce ha sido degustado con deleite desde épocas remotas, aunque seguramente lo primero que se consumió fue su mucílago, con cuya pulpa se elaboraron bebidas fermentadas. Progresivamente, en lugar de desechar las semillas, se dio inicio al sublime, laborioso y complicado proceso de secar, tostar, moler esos granos para hacer una pasta que, combinada con agua y expuesta al calor se lograba disolver; con ello se obtenía una bebida capaz de satisfacer los paladares más exigentes.

1 "Quetzalcóatl, que amaba a los toltecas, les dio además el don de una planta que había robado a los dioses, sus hermanos, quienes la guardaban celosamente, porque de ella obtenían una bebida que, pensaban, sólo les estaba destinada a ellos. Quetzalcóatl sustrajo el pequeño arbusto de flores rojas, prendidas a ramas de hojas alargadas, inclinadas hacia la tierra, a la que ofrecía sus oscuros frutos. Plantó en los campos de Tula el arbolito y pidió a Tláloc que lo alimentara con la lluvia, y a Xochiquetzal que lo adornara con flores. El arbolillo dio sus frutos y Quetzalcóatl recogió las vainas, hizo tostar el fruto, enseñó a molerlo a las mujeres que seguían los trabajos de los hombres, y a batirlo con agua en las jcaras, obteniendo así el chocolate, que en el principio sólo tomaban los sacerdotes y los nobles". *Cacao. Alimentos y bebidas de los pueblos de México*. México. Comisión Nacional para el desarrollo de los pueblos indígenas, 2015, 46-47.

El descubrimiento de esa infusión determinó que aquellos árboles, que producían esas nueces, donde se contenían esas preciadas semillas fueran objetos de una propagación y de esta manera se inició el cultivo de esas plantas, sobre el que se desarrollaron precisas técnicas, transmitidas de generación en generación hasta el presente que constituyen uno de los patrimonios inmateriales más inestimables de los pueblos de América.

Ese producto, tan apetecido por su delicioso sabor, motivó que allí donde se cultivaban las arboledas de cacao, concurrieran tanto los propios como lo extraños procedentes de las áreas adyacentes para pedir que se le entregara esos granos y por ese fruto cedieron sus más preciosos tesoros como conchas, esmeraldas y sal. Así, se realizaron los primeros intercambios por aquellas preciadas almendras. Con el paso del tiempo, los productores del cacao fueron sometidos y obligados a pagar con esas semillas tributo y entonces se convirtió en moneda, lo que dio paso al comercio, abandonando aquel trueque inicial. Al mismo tiempo, se establecieron rutas para trasladar esas nueces junto a otros productos, cuyo tránsito se hizo por vías marítimas, fluviales y terrestres. Además, se formó un grupo privilegiado, que se apropió de ese fruto y también controlaba su comercio, poseedores de una creciente riqueza producida en los cacahuales. Progresivamente, esas rutas fueron expandidas desde espacios locales a regionales y finalmente se extendieron allende los mares, con la rapidez que el cacao y sus derivados conquistaban más paladares.

Esa interesante historia del cacao (*Theobroma cacao* L.) ha suscitado el interés de numerosos historiadores cuyos estudios se han realizado desde diversas perspectivas a partir de enfoques locales, regionales y nacionales; con visiones centradas en distintos tópicos como lo son: el poder, renta, comercio, gastronomía, producción, genoma, entre otros; pero se requiere una visión histórica ampliada que permita estudiar las particularidades y las interacciones entre las diversas regiones que produjeron y comerciaron cacao, debido a que es uno de los frutos americanos cuya extraordinaria importancia se respalda en su valor simbólico y comercial, con una milenaria demanda, lo que ha motivado su tránsito a través de rutas mercantiles de corto y largo alcance, en distantes regiones americanas, por cuya razón se genera la necesidad de analizar esos procesos en distintos escenarios y sus secuelas.

De acuerdo con lo expuesto, en el presente trabajo se investiga al cacao en Indias occidentales, como se denominaron los dominios españoles de ultramar, específicamente en las zonas bajas subtropicales, sujetas a inundaciones estacionales sobre llanuras aluviales situadas en América Andina², que se dilatan en la cuenca del río Guayas como son Baba, Babahoyo y Machala y en las áreas regadas por los ríos Chinchipe y Marañón. En Mesoamérica, las “tierras bajas mayas”: Belice, Yucatán, Campeche, Tabasco y Quintana Roo y Veracruz, con especial interés en las zonas productoras y comercializadoras del fruto como lo fueron el área meridional del Sotomayor, la zona de la Chontalpa en la costa del Golfo de México, así como el Golfo de Honduras y la costa pacífica de Nicaragua. En Tierra Firme: el Sur de Lago de Maracaibo; las áreas de piedemonte de la Cordillera de la Costa, como Caraballeda, Mamo, Ocumare de la Costa, Patanemo, Borburata, el valle del Tuy, la depresión del Yaracuy situados en las provincias de La Grita de Mérida y ciudad de Maracaibo, Venezuela, Nueva Andalucía, en los llanos del Alto Orinoco especialmente en los territorios regados por el Ocamo y Padamo, espacios que comprendieron la provincia de Guayana. Además, en otras jurisdicciones neogranadinas como lo fueron Pamplona, Mompos y Ocaña³. (Véase mapa 1) En ese sentido, la presente investigación que se centra en el estudio de un cultivo, su difusión y comercialización por lo cual se inscribe en la corriente de historia agraria⁴.

El estudio parte de la premisa que el cacao es un fruto originario de la Amazonía, cuya diversidad genética fue resultado de modificaciones originadas por

- 2 Sempat Assadourian, Carlos, “Agricultura y tenencia de tierra antes y después de la conquista”, *Población y sociedad*. N° 12-13, 2005-2006, 8; Murra John V. El mundo andino. *Población, medio ambiente y economía*. Lima. Instituto Peruano de Estudios, 2004. Samper Kuteschbach Mario, “Historia social agraria: elementos conceptuales para su análisis”. *Historia, teoría y métodos*. San José de Costa Rica. Editorial Educa, 1989, 124-178.
- 3 “Panamá, Colombia, Venezuela y Ecuador constituyen una enorme región de 2.403.145 km. cuadrados —aproximadamente la cuarta parte de Europa— situada en la América tropical, al sur de Centroamérica y al norte de Perú y Brasil. De esa superficie el 47'5% (1.141.748 km. cuadrados pertenecen a Colombia, el 38'1% a Venezuela (916.445 km. cuadrados, el 11'2% a Ecuador (270.670 km. cuadrados), y sólo el 3'1% a Panamá (74.282 km. cuadrados). Es de advertir que en esta superficie no incluimos los 334.065 km. cuadrados actualmente reivindicados por Ecuador y Venezuela”. Lucena Salmoral Manuel “Economía de la región orandina durante el siglo XVIII”, *Chronica Nova*, 24, 1997, 190.
- 4 Sauer C. O., “Cultivated Plants of South and Central America”, *Handbook of South American Indias* (Washington, DC, 1950), volume 6, 4; Murra Jhon D., *La Organización Económica del Estado Inca*. México: Siglo XXI, 1878.

diferentes condiciones ambientales y edáficas en desiguales espacios que, a su vez, también fueron propicias para su cultivo, lo que determinó la expansión de sus arboledas en unidades de producción diferenciadas por sus sistemas de siembra, cosecha, mano de obra y comercialización, variables que se han dividido de acuerdo con los períodos estudiados: el prehispánico e hispanico.

La información correspondiente al período prehispánico es diversa y con diferentes alcances, por cuya razón existen espacios en los que se dispone de suficientes datos para realizar una descripción casi pormenorizada de las variables expresadas como ocurre en Mesoamérica, donde la unidad de producción denominada milpa, definida como un sistema agrícola tradicional mesoamericano, conocido por su cultivo asociado de maíz, frijol y calabaza, aunque puede incluir otras especies como chile, tomate, quelite y árboles frutales, cuya finalidad fue la producción de alimentos y mantener el equilibrio ecológico. Su propiedad al parecer era privada, porque se realizaba en áreas separadas de los cultivos de la comunidad y también se asumió con cierto sentido hereditario⁵. A diferencia de la Nueva España, en América Andina y la Tierra Firme hay carencia absoluta de fuentes escritas, antes de la llegada de los europeos, por lo cual la información se ha obtenido de los estudios realizados sobre los restos arqueológicos que demuestran la presencia de cacao en diferentes culturas y en los relatos de los hispanos, escritos durante el período de contacto.

A diferencia del período prehispánico, durante la dominación española existen numerosas fuentes que permiten conocer las variables estudiadas, en primera instancia sobre las unidades de producción específicamente en las haciendas que se situaron en Guayaquil, Venezuela, Nueva Granada, Nueva Andalucía y en algunas regiones de Mesoamérica, donde el sistema de producción prehispánico se continuó⁶, con la modificación que los tributos entregados a los mexicas ahora fueron reservados para los encomenderos, designados por la Corona, aunque también se implantó el sistema de haciendas en algunas regiones.

5 Sempat Assadourian, Carlos, "Agricultura y tenencia de tierra antes y después de la conquista", *Población y sociedad*. N° 12-13, 2005-2006, 19.

6 Sempat Assadourian, Carlos, "Agricultura y tenencia de tierra antes y después de la conquista", *Población y sociedad*. N.° 12-13, 2005-2006, 29.

Mapa 1: Áreas productoras de cacao en Indias (periodos prehispánico e hispánico)



Fuente: McNeil Cameron L., "The Biology, Antiquity, and Modern Uses of the Chocolate Tree (*Theobroma cacao* L.)", McNeil Cameron L. (eds.) *Chocolate in America. A cultural history*. Florida, UNiversity Pres Florida, 2006, 2; Contreras Carlos, *El sector exportador de una economía colonial. La costa del Ecuador entre 1760-1820*. Quito. Ediciones Abya Yala-FLACSO, 1990; Ramírez Méndez Luis Alberto, "El cultivo del cacao venezolano a partir de Maruma", *Historia Caribe*. Vol. X, N.º 27, julio-diciembre 2015, 69-101; Pedro José de Olavarriaga, *Instrucción General y particular del estado presente de la provincia de Venezuela en los años de 1720 y 1721*, (Caracas: Academia Nacional de la Historia, 1965).

El estudio de las haciendas en Hispanoamérica, ha atraído la atención de numerosos analistas a partir de la década de 1950⁷. Desde esa fecha han variado significativamente los enfoques aplicados a la indagación de esta interesante temática durante el período colonial y postcolonial. Los análisis sobre las haciendas se han centrado en diversos aspectos como la evolución y conformación de la propiedad, los propietarios y sus familias, los medios y útiles de producción, capital, mano de obra, trabajo, tecnología, comercialización, productos, sociabilidad, administración, productividad, valor,

7 Borah Woodrow, *New Spain century of depression*. Berkeley. Los Angeles, 1951 ; Chevalier François, *La formation des grands domaines en Mexique. Terre et société aux XVI e XVII siècles*. Paris, 1962.

infraestructura, viabilidad, costos y precios, tanto de los inmuebles como de los beneficios, en diversas regiones del Nuevo Mundo, describiendo detalladamente las variaciones experimentadas en cada espacio geográfico, fundamentalmente la Nueva España⁸, el Perú⁹, donde se realizaron los estudios pioneros y posteriormente en Bolivia¹⁰, Argentina¹¹ y la Nueva Granada¹².

En el caso venezolano, se han concluido interesantes aportes sobre esta temática. Inicialmente, la publicación realizada por la Comisión para el Estudio

- 8 La extensa bibliografía que analiza las haciendas mexicanas comprende numerosos tópicos. Entre otros estudios se pueden mencionar a Riley C. Michael, "El prototipo de la hacienda en el centro de México. Un caso del siglo XVI", Florescano Enrique (comp.), *Haciendas, plantaciones y latifundios en América Latina*. México. SIAP CLACSO. Siglo XXI Editores, 1979, 49-69; Taylor William B., "Haciendas coloniales en el valle de Oaxaca", Florescano Enrique (comp.), *Haciendas, plantaciones y latifundios en América Latina*... 71-102; Brading David, "Estructura de la producción agrícola en el Bajío. 1700-1850", Florescano Enrique (comp.), *Haciendas, plantaciones y latifundios en América Latina*... 106-130; Tovar Pinzón Hermes, "Elementos constitutivos de la empresa agraria jesuita en la segunda mitad del siglo XVIII en México", Florescano Enrique (comp.), *Haciendas, plantaciones y latifundios en América Latina*... 132-241; Riley James Denson, "Santa Lucía. Desarrollo y administración de una hacienda jesuita en el siglo XVIII", Florescano Enrique (comp.), *Haciendas, plantaciones y latifundios en América Latina*... 242-272; Bazant Jan, *Cinco haciendas mexicanas. Tres siglos de vida rural en San Luis Potosí. 1600-1910*. México. El Colegio de México, 1975; Lindley Richard B., *Las haciendas y el desarrollo económico*. México. Fondo de Cultura Económica, 1987; Lavrin Asunción, "El Convento de Santa Clara de Querétaro. La Administración de sus propiedades en el siglo XVII", *Revista Historia Mexicana*. Vol. XXV, N° 97 julio-noviembre, 1975, 75-116; González Sánchez Isabel, *Haciendas y ranchos en Tlaxcala en 1712*. México. Instituto Nacional de Antropología e Historia, 1969.
- 9 Mörner Magnus, "En torno a las haciendas en la región del Cuzco desde el siglo XVIII", Florescano Enrique (comp.), *Haciendas, plantaciones y latifundios en América Latina*... 316-396; Lockhart James, *El mundo hispanoperuano. 1532-156*. México, Fondo de Cultura Económica, 1982; Macera Pablo, "Feudalismo colonial americano. El caso de las haciendas peruanas", *Acta Histórica*. T. XXX. Hungría Szecsd. Studia Latinoamericana IV, 3-43; Macera Pablo, "Instrucciones para el manejo de las haciendas jesuíticas del Perú. (SS. XVII-XVIII)". Lima. *Nueva Crónica*. Vol. 2. Fasc. Universidad Nacional Mayor de San Marcos, 1966.
- 10 Jackson Robert H. y Gordillo Claire José, "Formación, crisis y transformación de la estructura agraria de Cochabamba. El caso de la hacienda de Paucarpata y de la comunidad del Passo. 1538-1645 y 1872-1929", *Revista de Indias*. Vol. LIII, N° 199, 1993, 723-759.
- 11 Birocco Carlos María, "Historia de un latifundio rioplatense, las estancias de Riblos en Areco. 1713-1813", *Anuario de Estudios Americanos*. T. LIII, N° 1, 1996, 1-26; Franklin Raúl (comp.), *La historia agraria en el Río de la Plata colonial. Los establecimientos productivos Buenos Aires*. 1992. s/e. T. I. II.
- 12 Villamarín Juan A., *Haciendas en la sabana de Bogotá. Colombia en la época colonial. 1539-1810*, Florescano Enrique (comp.), *Haciendas, plantaciones y latifundios en América Latina*... 145-160; Colmenares Germán, *Las haciendas jesuitas en el Nuevo Reino de Granada*. Bogotá. Universidad Nacional de Colombia, 1969; Tovar Pinzón Hermes, *Colombia imágenes de su diversidad (1492 a Hoy)*. Bogotá. Grupo Editorial Educar, 2007, 101-114; Escorcía José, "Haciendas y estructura agraria en el valle del Cauca", *Anuario Colombiano de Historia Social y de la Cultura*. N° 10, 1982, 119-137.

de la Propiedad Territorial, encabezada por Eduardo Arcila Farías que proporcionó un notable avance hacia el conocimiento y tipificación de la hacienda cañera de los valles centrales en la Provincia de Venezuela¹³. Es necesario puntualizar que el enfoque aplicado en esa investigación está apegado a la visión marxista de la historia, similar al que utilizó Pablo Macera en su análisis sobre las haciendas peruanas, el cual parte del supuesto de que las haciendas se formaron y desarrollaron a partir del traslado y funcionamiento de las estructuras feudales europeas al Nuevo Mundo, lo que revela notables incoherencias entre el planteamiento teórico y la realidad estudiada. Otros autores, han centrado sus estudios sobre el origen, evolución y desarrollo de haciendas azucareras en el valle del Cáncer circunscrito al actual Estado Aragua en la región central venezolana¹⁴. Adicionalmente, la publicación sobre las haciendas llaneras jesuíticas adyacentes a los ríos Casanare, Meta y Orinoco¹⁵.

En torno a la definición de hacienda existe consenso entre diversos autores, al considerar la proposición de Eric Wolf y Sydney W. Mintz, quienes la han conceptualizado como “...una propiedad agrícola operada por un terrateniente, quien dirige una fuerza de trabajo subordinado organizada para aprovisionar a un mercado reducido, con la ayuda de un pequeño capital...”¹⁶. Además, se ha aceptado que el concepto expresado es tan sólo un polo en un *continuum* de variaciones del mismo fenómeno¹⁷.

Con respecto al proceso formativo de las haciendas, se ha reconocido que su base fueron las estancias, las que han atraído la atención de pocos investigadores. Básicamente, las estancias representaron tan sólo el derecho a

13 Arcila Farías Eduardo, Maza Zavala D. F., Brito Figueroa Federico, Tovar Ramón A., *La obra pía de Chuao. 1569-1825*. Caracas. Universidad Central de Venezuela, 1968.

14 Tavera Marciano Carlos Julio, *Historia de la propiedad territorial en el valle de Aragua*. Maracay (Venezuela) Gobernación del Estado Aragua y Academia Nacional de la Historia, 1995; Banko Catalina, “La industria azucarera en Venezuela y México. Un estudio comparativo”, *Boletín de la Academia Nacional de la Historia*. T. LXXXVIII, N° 352, octubre -diciembre 2005, 157-179.

15 Samudio A. Edda O., *Las haciendas jesuíticas de las misiones de los llanos del Casanare, Meta y Orinoco*. Separata del Libro de las Misiones Jesuíticas de la Orinoquia. San Cristóbal. Universidad Católica del Táchira, T. I. 1993.

16 Wolff Erick R. y Mintz Sydney W., “Haciendas y plantaciones en Mesoamérica y las Antillas”, Florescano Enrique (comp.), *Haciendas, plantaciones y latifundios en América Latina...* 493-591.

17 Wolff Erick R. y Mintz Sydney W., “Haciendas y plantaciones en Mesoamérica y las Antillas”, Florescano Enrique (comp.), *Haciendas, plantaciones y latifundios en América Latina...* 493-591.

la utilización de los pastos; luego se transformaron en la propiedad absoluta de la tierra. Con el correr del tiempo, las caballerías y las estancias ganaderas crecieron hasta convertirse en extensas fincas rústicas y las denominaciones caballería y estancia sólo se entendieron como simples medidas de superficie¹⁸. Esa evolución de las estancias en la Nueva Granada ha sido estudiada por Edgar A. Torres Castro, quien analiza su surgimiento a finales del siglo XVI, definiéndolas como centros de producción agrícola y ganadera, explotadas bajo el modelo de “tierras de labor” característico de la meseta castellana¹⁹. El citado autor considera que fueron esencialmente propiedades de los primigenios encomenderos, quienes utilizaron los beneficios obtenidos del tributo indígena para invertirlo en sistemas de siembra²⁰. Asimismo, reconoce que fueron unidades productivas de trabajo familiar, previas a la aparición de las haciendas²¹ y las clasifica como estancias de ganado mayor, estancias de pan hacer y estancias de pan.

Del mismo modo, las técnicas de cultivo en las estancias reprodujeron en esencia una agricultura extensiva cerealera y el pastoreo de ganado, cuya producción se destinó a mercados internos y suministraron excedentes necesarios para abastecer la demanda urbana y de centros mineros. Particularmente, en el sur del Lago de Maracaibo se las denominó como estancias de ganado mayor, estancias de ganado menor, estancias de pan sembrar o estancias de pan coger, precisando con ello el uso dado a la tierra y con ello se designaba, no sólo la unidad de superficie, sino la propia hacienda, en una situación similar a lo ocurrido en el Río de la Plata y Chile hasta finales del período colonial²². En otras locaciones, como en la región del Guayas se les designó como chacras o huertas para aludir a los espacios sembrados con árboles de cacao, lo

18 Konetzke Richard, *América Latina II. La época colonial*. México. (Colección Historia Universal Siglo XXI 22) Siglo XXI Editores, 1977, 44.

19 Torres Castro Edgar A., “Participación de las estancias en las economías locales y regionales, El caso de Susa en el Nuevo Reino de Granada. Siglo XVII”, *Nueva Granada colonial. Selección de textos históricos*. (Compiladores Diana Bonet Vélez, Michael de la Rosa, Germán R. Mejía Pavony y Mauricio Nieto Olarte). Bogotá. Universidad de Los Andes, 2003, 227-228.

20 Torres Castro Edgar A., “Participación de las estancias en las economías locales y regionales, El caso de Susa en el Nuevo Reino de Granada. Siglo XVII”... 227-228.

21 Torres Castro Edgar A., “Participación de las estancias en las economías locales y regionales, El caso de Susa en el Nuevo Reino de Granada. Siglo XVII”... 227-228.

22 Konetzke Richard, *América Latina II. La época colonial*... 44.

que, según Macera, sólo era una denominación que se aplicaba a las unidades de producción agrarias cuando sus propietarios eran mestizos o pardos²³.

Por su parte, William Taylor explica que, en el Valle de Oaxaca en la Nueva España, no fue sino a principios del siglo XVII cuando comenzaron a desarrollarse unidades de producción denominadas “haciendas”, para designar una propiedad más compleja que la “estancia”, entendida como “... una nueva entidad económica dedicada a abastecer mercados locales tanto de productos animales como granos...”²⁴. Similar situación sucedió en el ande peruano como lo expone Pablo Macera, al explicar que la formación de las primeras haciendas se inició con la enajenación de fanegadas de tierra de los indígenas a los blancos²⁵, lo que también ocurrió en la región del río Guayas. En la Nueva Granada, Hermes Tovar Pinzón afirma que las haciendas se desarrollaron a lo largo de dos centurias a partir del siglo XVI, en la medida que se incorporaban tierras y se expandía la frontera agrícola²⁶. El desarrollo de las mismas estuvo orientado a atender la demanda de sectores urbanos y mineros, lo cual no significó la ausencia de una demanda rural, debido a la diversificación de la producción en el ámbito interno posibilitando satisfacer el consumo de variados productos²⁷ en distintos circuitos y en diferentes mercados.

Del mismo modo, la conformación de las haciendas hispanoamericanas, trajo aparejado el establecimiento de una compleja red de relaciones dirigidas a la vinculación y control de los mercados donde se comercializaban sus productos²⁸. Esos enlaces se basaban en la expresa intención de propieta-

23 “Pueden haber influido también en el caso de Feyjóo las pretensiones de prestigio social de los dueños de pequeñas tierras. Lo sospechamos porque, en otra región (Chilca al sur de Lima) y año más tarde (1774) los funcionarios eclesiásticos cuando empadronaron a sus feligreses no vacilaron en diferenciar las haciendas propiamente dichas de otras empresas de diferente magnitud y naturaleza. El párroco de Cañete llamó haciendas a las de Casablanca, La Quebrada, Ibiaca, Arona, El Dulce o Montalbán, mientras el de Chilca calificó de “chacras” a las que en la Pascana y Guancani, términos del pueblo de Chilca, en la otra banda, arrendaban un cuarterón con su familia y un mestizo soltero”. Macera Pablo “Feudalismo colonial americano. El caso de las haciendas peruanas”, *Acta Histórica*. T. XXX. Hungria Szeccd. Studia Latinoamericana IV, 10.

24 Taylor William B, “Haciendas coloniales en el valle de Oaxaca”... 77.

25 Macera Pablo, “Feudalismo colonial americano. El caso de las haciendas peruanas”... 5.

26 Tovar Pinzón Hermes, *Colombia. Imágenes de su diversidad*... 103.

27 Tovar Pinzón Hermes, *Colombia. Imágenes de su diversidad*... 105.

28 Tovar Pinzón Hermes, *Colombia. Imágenes de su diversidad*... 105.

rios, vinculados por relaciones de parentesco, que realizaron adquisiciones simultáneas de diferentes haciendas ubicadas en desiguales pisos altitudinales y nichos ecológicos, lo que les facilitaba producir diferentes bienes en heterogéneas condiciones climáticas y edáficas. La diversidad de producción obtenida en esos predios fue complementaria entre sí, conformándose una red subsidiaria de abastecimiento y consumo²⁹.

Al mismo tiempo, se crearon conexiones comerciales entre los centros de acopio y distribución, donde se fletaban, remitían, embarcaban y recibían diversos productos, en los mismos se instalaron mercaderes, agentes de negocios y apoderados que disponían de medios de transporte, destinados al transporte de las mercaderías y se desarrollaba la función mercantil. De esa forma, los terratenientes cumplían, alternativa y simultáneamente, las funciones de cosecheros y comerciantes remitiendo productos agrícolas e importando mercaderías manufacturadas de los centros de producción a los de consumo subsidiario³⁰. De ese modo, se conectaron las áreas productivas del cacao con los circuitos comerciales establecidos en América a partir del diseño de la política comercial metropolitana para sus dominios de ultramar a través de los cuales se transportó ese delicioso producto, en embarcaciones que recorrieron diferentes rutas interoceánicas, que comunicaban tanto los puertos del Pacífico como los del Atlántico con Europa bajo los lineamientos instituidos por el Estado español en Indias.

Esos lineamientos comenzaron a trazarse durante la última década del siglo XV, cuando el sistema comercial español, funcionó libremente. Ciertamente, durante esos años la Corona castellana permitió a sus súbditos introducir mercaderías en el Nuevo Mundo, con la única condición de pagar los derechos reales³¹. Pero a partir de 1501, aquella liberalidad fue

29 Tovar Pinzón Hermes, *Colombia. Imágenes de su diversidad...* 103; Véase también, Samudio A. Edda O. *Las haciendas del colegio San Francisco Xavier...* 33-41; Ramírez Méndez, Luis Alberto, *De la piedad a la riqueza. El Convento de Santa Clara de Mérida 1651-1874*. Mérida. Ediciones del Archivo Arquidiocesano de Mérida, 2005, 321-393.

30 Kicza John E., *Empresarios coloniales. Familias y negocios en la ciudad de México durante los Borbones*. México. Fondo de Cultura Económica, 1986, 163-202; Tovar Pinzón Hermes, *Colombia. Imágenes de su diversidad...* 105; J. Stanley y Stein Bárbara H., *La herencia colonial de América Latina*. 8ª ed. México. Siglo XXI editores, 1975, 151; Samudio A. Edda O., *El Colegio San Francisco Javier en la Mérida colonial germen histórico de la Universidad de Los Andes*. Mérida. Universidad de Los Andes, 2003. V. I, 145-233.

31 Haring Clarece, *El comercio y la navegación entre España y las Indias en la época de los Habsburgos* París –

restringida con la emisión de las primeras disposiciones que dieron forma al sistema monopolístico comercial. En esa fecha, mediante una real cédula se ordenó proceder al estricto registro tanto de mercantes como de productos transportados con destino a las Indias. El monopolio se fundamentó en la concesión de licencias para el tránsito de pasajeros, verificar el buen estado de los buques, la destreza de los pilotos, revisar y consentir la salida de las mercancías, armas de fuego, pólvora, esclavos³² entre otros, convirtiéndose en un proceso lento y paquidérmico, en ocasiones ineficiente y corrupto.

El diseño del monopolio comercial español atendió a una serie de circunstancias preexistentes. En primer término, se decidió que Sevilla sería el único puerto autorizado para el comercio de ultramar debido a que era un próspero centro comercial y financiero, residencia de expertos y ricos mercaderes, agremiados en su consulado quienes oficialmente se habían concentrado en esa ciudad desde el siglo XI. De hecho, el monopolio no fue ejercido directamente por la Corona, sino por el Consulado de Sevilla, con una organización auxiliar en Cádiz³³. Los mercaderes sevillanos quisieron reservarse aquel provechoso comercio; pero para su despacho, a través de una serie de complicadas ficciones, todos los exportadores de España, aún las firmas comerciales extranjeras, mediante apoderados, llegaron a ser miembros del consulado sevillano.

De esa forma, la Corona española acudió a la pericia y capital de los sevillanos para controlar las empresas mercantiles que cubrían la ruta trasatlántica, impedir el paso de literatura prohibida, la emigración de transeúntes considerados peligrosos para la seguridad político-religiosa y concentrar los medios defensivos para darles máxima efectividad³⁴.

Durante los primeros años del siglo XVI, el creciente comercio con el Caribe motivó la creación de una Casa de Contratación (1503) asentada

Brujas. Academia Nacional de la Historia. Caracas-Venezuela, bajo los auspicios del Gobierno del General Eleazar López Contreras, 1939, 5.

32 Parry J. H., *Europa y la expansión del mundo*. México. (Colección Breviarios 60) Fondo de Cultura Económica, 1975. p, 100-101; Stanley J. y Stein Bárbara, *La herencia colonial de América Latina...* 54.

33 Parry J. H., *Europa y la expansión del mundo...* 101; Konetzke Richard, *América Latina II. La época colonial...* 270.

34 Lynch John, *España bajo los Austrias. (Imperio y absolutismo. 1516-1598)* 3ª ed. Barcelona-España. (Serie Universitaria. Colección Ciencia / Sociedad 56) Editorial Península, 1975. T. 1, 201-202; Stanley H. J. y Stein Bárbara, *La herencia colonial de América Latina...* 50.

en Sevilla³⁵. Esa institución, favoreció definitivamente el manejo del monopolio comercial por los mercaderes sevillanos, conservándose incólume en el transcurso de las dos primeras centurias del período colonial. En sentido, la Casa de Contratación fue la superintendencia en asuntos mercantiles de Indias y el instrumento esencial de la Corona en asuntos económicos. Al frente de la misma, estaban tres factores que actuaron como inspectores, jueces comerciales y recaudadores, cuyas funciones fiscalizadoras y contraloras estaban especialmente dirigidos a la certificación, revisión y verificación del tránsito, volumen y cantidad de mercancías, oro, embarcaciones, capitanes y comerciantes³⁶.

Durante esas centurias, se permitió que los bajeles embarcaran productos en cualquier puerto, pero sólo en Sevilla deberían ser registrados, a pesar de los numerosos inconvenientes que representaba navegar río arriba hasta el fondeadero, lo que motivó la acreditación de un juez facultado para asentar los géneros en Cádiz, con la condición que los embarques finalmente se remitieran a Sevilla³⁷. Sin embargo, ello no excluyó la participación minoritaria y en ocasiones ilegal en el comercio atlántico de otros puertos como El Ferrol y La Coruña.

Esencialmente, en los registros de la Casa de Contratación se apuntaba cada nave que zarpaba de Sevilla con destino a las Indias a su salida y retorno, con una descripción detallada de la embarcación, la tripulación y la carga³⁸. Al mismo tiempo que se controlaba el comercio trasatlántico, se efectuaban la recaudación de los derechos aduaneros: el almojarifazgo que se cobraba en los términos españoles y americanos, de acuerdo con lo establecido en el Arzobispado de Cádiz, tasado en 2 ½ % *ad valorem*, el cual era arrendado por separado³⁹. Adicionalmente, se estableció el gravamen de la avería, destinado a sufragar los gastos originados de la protección militar

35 Haring Clarece, *El comercio y la navegación entre España y las Indias en la época de los Habsburgos...*, 29-30; Stanley H. J. y Stein Bárbara, *La herencia colonial de América Latina...* 50.

36 Arcila Fariás Eduardo, *Economía colonial de Venezuela*. Caracas. Italgráfica, 1973. T. I. 26-27; Stanley H. J. y Stein Bárbara, *La herencia colonial de América Latina...* 50.

37 Haring Clarece, *El comercio y la navegación entre España y las Indias en la época de los Habsburgos...* 15-23.

38 Lynch John, *España bajo los Austrias. (Imperio y absolutismo. 1516-1598)*... 204-205; Haring Clarece, *El comercio y la navegación entre España y las Indias en la época de los Habsburgos...* p, 67 y ss.

39 Haring Clarece, *El comercio y la navegación entre España y las Indias en la época de los Habsburgos...* 95-96.

que los galeones proporcionaban a los convoyes⁴⁰, cuyos tributos oscilaron entre un 2 a 4,5% del valor de las mercancías remitidas. Asimismo, hubo otros impuestos como la armada de barlovento y la armadilla, pechados en un porcentaje sobre el monto de las mercaderías enviadas.

Ese monopolio comercial español fue desconocido inmediatamente por Francia, Inglaterra y Holanda, países que rápidamente iniciaron la guerra en corso, acreditando a piratas y bucaneros para que atacaran los navíos españoles, cargados de oro y otros efectos, provenientes de América, quienes en forma continua los asaltaron y despojaron. Los monarcas franceses e ingleses patrocinaron a los filibusteros y les cedían parte del botín; éstos, a su vez, debían pagar un porcentaje de lo pillado a las respectivas coronas que los salvaguardaban⁴¹.

Al inicio, los ataques de piratas franceses y berberiscos se concentraban entre Andalucía y las Canarias, saqueando los barcos procedentes del Caribe, lo que motivó que se enviaran buques escoltas a protegerlos. A partir de la 1520, los filibusteros se trasladaron al trópico americano y despojaron no sólo los buques, sino que atacaron los puertos. En la medida que los embarques eran mayores y las ofensivas más frecuentes se modeló el sistema de convoyes⁴², método defensivo basado en la protección naval de las embarcaciones que zarpaban allende los mares.

Los convoyes estaban conformados por un grupo de barcos mercantes de gran tamaño (generalmente galeones⁴³) que navegaban juntos por lo general más de diez, cifra que se elevó hasta noventa y cuatro, los que llegaron a transportar más de diez mil toneladas: siete mil rumbo a México y tres mil a la Nueva Granada⁴⁴, custodiados por embarcaciones con una gran poten-

40 Haring Clarece, *El comercio y la navegación entre España y las Indias en la época de los Habsburgos...* 80 y ss.

41 Haring Clarece, *El comercio y la navegación entre España y las Indias en la época de los Habsburgos...* 264 y ss.

42 Haring Clarece, *El comercio y la navegación entre España y las Indias en la época de los Habsburgos...* 80-82; Segovia Salas Rodolfo, "La armada de la guardia de la carrera de Indias de don Luis Fernández de Córdoba (1605)", Calvo Stevenson Haroldo y Miesel Roca Adolfo (editores), *Cartagena de Indias en el siglo XVII*. Cartagena. Banco de la República y Biblioteca Luis Ángel Arango, 2007, 160-162.

43 Los galeones fueron grandes bajeles con capacidad para cargar de 500 a 600 toneladas con dos cubiertas fuertemente artillados. Segovia Salas Rodolfo, "La armada de la guardia de la carrera de Indias de don Luis Fernández de Córdoba (1605)"... 160-161.

44 Segovia Salas Rodolfo, *La armada de la guardia de la carrera de Indias de don Luis Fernández de*

cia defensiva para su seguridad. Los convoyes se reunían en Sevilla, Cádiz y San Lúcar; salían en una sola ruta y se bifurcaban en las Antillas. La flota que zarpaba en abril o mayo rumbo a Veracruz se denominaba de la Nueva España, mientras la de los galeones, denominada de la Tierra Firme, se congregaba en mayo, y partían con dirección a Nombre de Dios, Panamá, Portobello y Cartagena de Indias en la Nueva Granada⁴⁵. Ambas escuadras regresaban a España en el otoño⁴⁶. (Véase Mapa 2)

La flota de Tierra Firme, ingresaba por Trinidad; luego avanzaba por el mar Caribe siguiendo las costas venezolanas hasta llegar a La Guaira, donde se separaban los buques que iban hasta aquel puerto; luego continuaban hasta el golfo de Venezuela; allí se apartaban las embarcaciones con rumbo a San Antonio de Gibraltar y las restantes proseguían hasta Cartagena de Indias y Portobello. Por último, todos los navíos se devolvían a Cartagena, desde donde zarpaban en conjunto para retornar a España. De ese modo se estableció el mayor circuito comercial a larga distancia en el Atlántico. En el Caribe se establecieron otras rutas que comunicaban a Cartagena, La Guaira y Cumaná con Veracruz, Puerto Rico, Cuba y Santo Domingo. Esta ruta también fue utilizada para transportar el cacao producido en el Sur del Lago de Maracaibo, Cúcuta, las provincias de Venezuela, Nueva Andalucía y Trinidad. (Véase Mapa 2)

Otro circuito comercial unía los puertos del Pacífico, como lo fueron Callao, Valparaíso, Guayaquil, San Buenaventura, Panamá y Acapulco; la ruta se continuaba por el Cabo de Hornos, de allí a Buenos Aires y finalmente Europa. Esta ruta fue utilizada para transportar el cacao producido en la región del Guayas al Perú, Chile, Buenos Aires, Panamá, Acajutla y Acapulco; también se le remitió a Europa⁴⁷ (Véase Mapa 2)

En cuanto al número de naves que realizaba la carrera de Indias, Enriqueta Vila Vilar, citando a Pierre Chaunu, afirma que, en 1617, la flota

Córdoba (1605)"... 240.

45 Vidal Ortega Antonino, *Cartagena de Indias y la región histórica del Caribe, 1580-1640* Sevilla. Consejo superior de investigaciones científicas. Escuela de estudios Hispano-Americanos. Universidad de Sevilla. Diputación de Sevilla, 2002, 58-59.

46 Lynch John, *España bajo los Austrias. (Imperio y absolutismo. 1516-1598)*... 207-208; Konetzke Richard, *América Latina II. La época colonial*... 275.

47 Miño Grijalva Manuel, *El cacao Guayaquil en Nueva España 1774-1812. Política comercial mercadeo y consumo*. México. El Colegio de México, 2013, 92-94.

llevaba diez barcos a Tierra Firme y 16 a otros puertos: 2 a Honduras, 2 a Campeche, 2 a Santo Domingo, 2 a Puerto Rico, 1 a San Martín, 1 a Caracas, 1 a Cumaná, 2 a Maracaibo (San Antonio de Gibraltar). La capacidad de carga de todos ellos se calculaba en 2.480 toneladas que componían los navíos de Tierra Firme. Posteriormente, en 1643, además de los 16 navíos de Tierra Firme, iban 4 a La Habana, 2 a Honduras, 3 a Maracaibo (San Antonio de Gibraltar) 1 a Venezuela, 1 a Cumaná, 1 a Nueva Córdoba, 1 a Río de Hacha, 1 a Trinidad y 1 a Florida, con un total de 2.062 toneladas, que sumadas a las 3.484, que se navegaban a Tierra Firme, componían una carga, cuyo peso se estimaba en 5.546 toneladas⁴⁸.

A partir de aquel diseño, el comercio interoceánico se desarrolló con sorprendente vitalidad. En esencia, el sistema monopolístico comercial español durante los siglos XVI y XVII consistió en exportar bienes de consumo al mercado americano con elevados precios y recibir metálico a cambio. Las remesas españolas proveían fundamentalmente de vino y aceite de Andalucía, telas del centro de España, herramientas del País Vasco, esclavos y también trasportaban inmigrantes. Entre tanto, la producción de esas mercaderías fue prohibida en las colonias para evitar la competencia comercial.

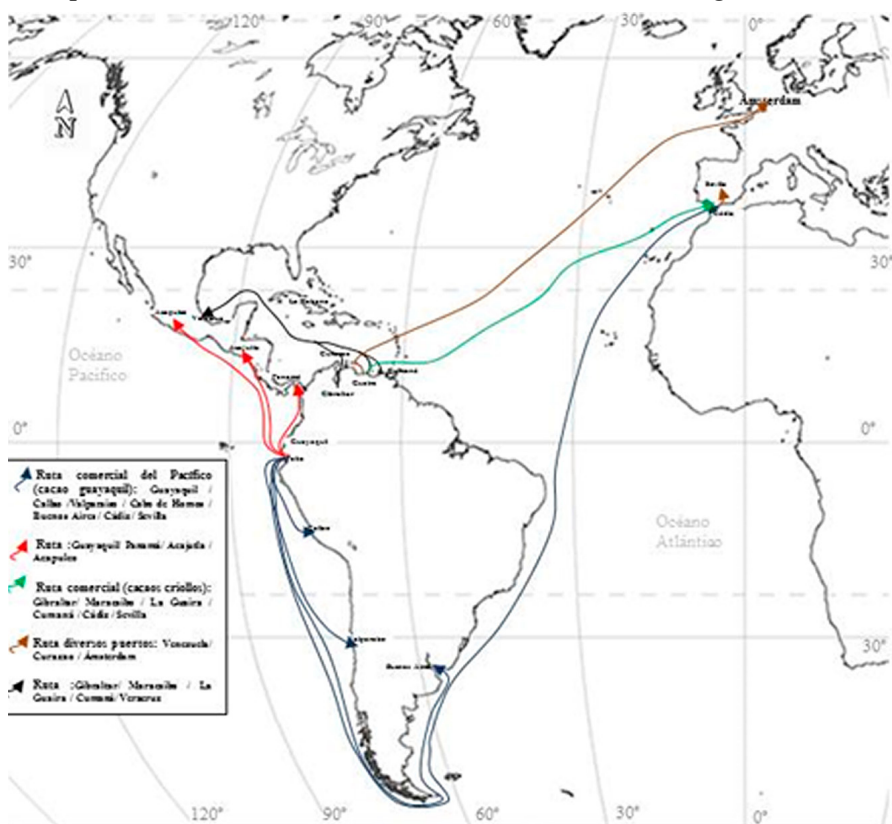
La articulación del sistema comercial hispánico determinó la conformación de redes mercantiles, las cuales se desarrollaron mediante la inversión de capital y trabajo de comerciantes acreditados para desempeñar tan lucrativa labor, principalmente asociados con los negociantes de Sevilla. En ese sentido, Lockhart ha clasificado a los negociantes en dos tipos de empresarios: 1) los expertos mercaderes vinculados directamente con la metrópoli y ultramar; 2) los pequeños comerciantes carentes de conexiones comerciales en ultramar, que comprendieron tanto a los auténticos profesionales como a hombres burdos y sin instrucción que posteriormente ejercieron como tratantes⁴⁹; a los que se debe agregar en un tercer estrato integrado por los agentes autorizados que actuaban como emisarios, cobradores y distribui-

48 Chaunu Huguet y Pierre, *Seville et l'Atlantique*. T. V. citado por Vila Vilar Enriqueta, "Las ferias de Portobello: apariencia y realidad del comercio con Indias", Vila Vilar, Enriqueta, *Aspectos sociales en América colonial. De extranjeros, contrabando y esclavos*. Bogotá. Imprenta patriótica del Instituto Caro y Cuervo. (Colección "Fabio Lozano y Lozano"), 2001, 56-57.

49 Lockhart James, *El mundo hispanoperuano. 1532-1560...* 112.

dores directos de proveedores y consumidores de forma similar a los peruleros como los describe Enriqueta Vila Vilar, que funcionaban en las ferias de Portobello, quienes recibían elevadas cantidades de plata de comerciantes peruanos para comprar mercaderías provenientes de España en las ferias de aquel puerto, y viajaban en las flotas cuidando personalmente los géneros y el dinero confiado a ellos; su importancia radicaba en que conocían y manejaban las más importantes conexiones entre los mercaderes sevillanos y los locales⁵⁰.

Mapa 2: Rutas de comercialización del cacao en Indias Siglos XVI-XIX



Fuentes: Haring Clarece, *El comercio y la navegación entre España y las Indias en la época de los Habsburgo...* 95-96; Miño Grijalva Manuel, *El cacao Guayaquil en Nueva España 1774-1812. Política comercial mercadeo y consumo*. México. El Colegio de México, 2013, 92-94.

50 Vila Vilar Enriqueta, "Las ferias de Portobello" ... 62.

A finales del siglo XVIII y a comienzos del siglo XIX las reformas comerciales borbónicas estuvieron dirigidas a establecer a una mayor libertad de esta actividad entre el imperio y sus territorios coloniales; se desmontaría parcialmente el estímulo para la realización de este comercio de carácter clandestino⁵¹. Efectivamente, a partir de 1765, la política monopólica que se había mantenido a través del sistema de flotas centralizada en Sevilla y Cádiz y controladas en la Casa de Contratación perdió su vigencia al permitirse el comercio directo entre los puertos del Caribe con España, y en 1774 el segundo, permitiendo el libre comercio entre puertos americanos y con otras naciones que no estuvieran en guerra con España o naciones aliadas⁵².

Más adelante, esa medida fue ampliada gracias a otro decreto en 1778, que habilitó a trece puertos españoles para el comercio con América y nueve en los dominios de ultramar, excluyendo los de Venezuela hasta 1789, pero no terminó de generalizarse hasta 1790, cuando se abolieron las flotas novohispanas, la Casa de la Contratación y la extinción de la Compañía Guipuzcoana. Con adición a esto, el régimen de comercio libre suprimió definitivamente el monopolio comercial que tenía el cacao venezolano para ingresar a México; por otra parte, permitió la libre circulación del circuito comercial del Pacífico, por lo cual la exportación del cacao Guayaquil pudo realizarse sin restricciones al puerto de Acapulco, lo que determinó que el mercado mexicano fuera saturado por la oferta de un grano, que, aunque de menor calidad, también lo era de menor precio⁵³.

En ese formidable marco tanto de la producción como comercial se desarrolló la extraordinaria historia del cacao, la que ha transitado por numerosas visiones y revisiones, en las que se descubre el sentimiento de apropiación de ese delicioso fruto por sus autores, quienes en sus escritos muestran en apasionados

51 Campillo y Cosío Joseph del, *Nuevo sistema de gobierno económico para América*. Mérida. Universidad de Los Andes, 1971.

52 León Borja Dora y Szasz Nagy, "El comercio del cacao de Guayaquil", *Revista Historia Americana*, N° 57-58, enero- diciembre, 1964, 14; Contreras Carlos, *El sector exportador de una economía colonial. La costa del Ecuador entre 1760-1820*. Quito. Ediciones Abya Yala-FLACSO, 1990. 33; Ruiz Acevedo Isabel E., *El puerto de Cumaná en el comercio Atlántico y caribeño 1786-1810*. Caracas. Universidad Católica Andrés Bello, (tesis doctoral), 2016, 34.

53 León Borja Dora y Szasz Nagy, "El comercio del cacao de Guayaquil" ... 14; Contreras Carlos, *El sector exportador de una economía colonial...* 33; Ruiz Acevedo Isabel E., *El puerto de Cumaná en el comercio Atlántico y caribeño 1786-1810...* 34.

relatos sus perspectivas, desde las que han investigado ese producto, cuyas variaciones son extremas, como también las de sus ópticas. Las primeras versiones que se disponen sobre el cacao proceden de las fuentes escritas por los cronistas, viajeros y relatores que llegaron a América durante el proceso de la expansión española en Indias; en las mismas se relatan los usos, el valor del cacao, las formas de procesar las nueces, las características y técnicas de los cultivos. Esas versiones fueron seguidas por el interés de algunos botánicos que lo clasificaron en las especies vegetales y le asignaron las primeras tipificaciones.

Durante la primera mitad del siglo XX, el interés por la historia económica motivó estudios sobre historia seriada y cuantitativa, con cuya metodología se realizaron investigaciones que debieron abordar el cacao como objeto, lo cual se puede apreciar en la investigación realizada por Eduardo Arcila Farías, sobre el comercio colonial entre Venezuela y México, cuyo principal producto de intercambio fue el cacao, lo que mostró la importancia del mismo en la economía colonial, en particular de una parte de Tierra Firme⁵⁴. Una década después fue publicado el trabajo de Dora León Borja y Nagy Szaszid que describe el comercio del cacao entre Ecuador y la Nueva España, en el que se abordó de manera detallada uno de los puntos que Arcila había tocado en su trabajo como lo fue la competencia por el mercado mexicano entre el cacao Guayaquil y el venezolano⁵⁵. Sin embargo, durante décadas ese tipo de estudios no fue continuado hasta que Carlos Contreras finalizara su trabajo específicamente sobre el comercio del cacao Guayaquil con México a finales del siglo XVIII y XIX⁵⁶ y en ese mismo tenor Manuel Miño Grijalva publicaría otro, pero a partir de los efectos específicos del comercio de cacao Guayaquil en Nueva España entre 1774 y 1812⁵⁷.

Durante ese mismo período, también se publicaron estudios sobre la época prehispánica, impulsados por el significativo avance que representó el descifrado de los códigos mayas y aztecas, a través de los cuales se pudo conocer de la importancia tanto simbólica, monetaria y comercial del cacao y su antigüedad en las sociedades amerindias en Mesoamérica, los cuales fue-

54 Arcila Farías Eduardo, *Comercio colonial entre Venezuela y México*. México, El Colegio de México, 1950.

55 León Borja Dora y Szaszid Nagy, "El comercio del cacao de Guayaquil"... 57-58.

56 Contreras Carlos, *El sector exportador de una economía colonial...*

57 Miño Grijalva Manuel, *El cacao Guayaquil en Nueva España 1774-1812...* 92-94.

ron ampliados con los estudios realizados a vasijas especialmente fabricadas y decoradas para el servicio del mismo, lo que permitió situar la ingesta de bebidas preparadas a base de ese fruto, en diferentes contextos históricos y apreciar los cambios en la tipología de las recipientes, así como de otros objetos empleados en su procesamiento como el metate, molinillo, la xícara (jícara) y finalmente la creación del chocolate.

A partir de los años noventa del siglo XX, se publicaron los análisis sobre el genoma del cacao⁵⁸, especialmente por Claire Lanaud⁵⁹, los que fueron seguidos por los realizados por Juan Carlos Motamayor⁶⁰, cuyos resultados modificaron de manera radical lo aceptado sobre el origen del cacao, porque hasta entonces se pensaba que era oriundo de Mesoamérica⁶¹, lo cual fue rechazado de forma categórica, colocándolo en la Amazonía, al igual que se modificaron las clasificaciones botánicas que se le habían asignado. La progresión de esas investigaciones y el descubrimiento de la diversidad genética del cacao⁶² determinó la creación de una nueva clasificación del fruto en grupos morfogeográficos agrupados básicamente en dos: los criollos y forasteros, los segundos divididos en alto y bajo amazónicos los que, a su vez, se subdividen en 12 grupos que han dejado al descubierto la multiplicidad tanto del origen como la genética del cacao y permitieron determinar que la cultura Mayo-Chinchipe fue la más antigua en domesticar y fermentar el cacao⁶³.

- 58 Guiltinan Mark J., Verica Joseph, Zhang Dapeng y Figueira Antonio, "Genomics of *Theobroma cacao*, "the Food of the Gods", Moore, PH y Ming, R., editores. Genómica de plantas de cultivo tropicales. 1ª edición. Nueva York, NY: Springer, 2008, 145-170.
- 59 V. Laurent, A. M. Risterucci, C. Lanaud, "Chloroplast and mitochondrial DNA", Theor Appl Genet (1993) 87:81-88; N'goran J. A. K., Laurent V., A. M. Risterucci & C. Lanaud, "Comparative genetic diversity studies of *Theobroma cacao* L. using RFLP and RAPD markers", *Heredity* 73 Genetical Society of Great Britain (1994) 589-597; Bletter Nathaniel y Daly Douglas C., "Cacao and Its Relatives in South America. An Overview of Taxonomy, Ecology, Biogeography, Chemistry and Ethnobotany", McNeal Cameron (edit) *Chocolate in Mesoamerica. A cultural history of cacao*, Florida, University Press Florida, 2006, 36.
- 60 Motamayor JC 1,5, Risterucci IAM, López PA 2, Ortiz CF 3, Moreno A 4 y Lanaud C, "Cacao domestication I: the origin of the cacao cultivated by the Mayas", *Heredity*. 89, 2002, 380-386.
- 61 Ogata Nisao, Gomez-Pompa Arturo, and Taube Karl A., "The Domestication and Distribution of *Theobroma cacao* L. in the Neotropics", McNeal Cameron (edit), *Chocolate in Mesoamerica. A cultural history of cacao*. Florida, University Press Florida, 2006, 82-83.
- 62 Salazar G. Julio E., *Análisis de la diversidad genética del cacao (theobroma cacao L.) venezolano resguardado en los bancos de germoplasma nacional, con miras a establecer programas de mejoramiento genético*. Maracay. Universidad Central de Venezuela, (tesis de maestría), 2016
- 63 Lanaud Claire, Vignes Hélène (et. al.), "A revisited history of cacao domestication in pre-Colum-

El presente análisis se asienta sobre diversas fuentes de información que se han revisado de diferente forma. En primer lugar, se debe mencionar las investigaciones que se han publicado desde clasificación biológica⁶⁴ y las subsiguientes modificaciones que se realizaron a la misma, seguidas por los estudios sobre el genoma y la localización de los diversos grupos morfo-geográficos, en cuya literatura se expresan los diferentes métodos aplicados y sus resultados. En ese aspecto se hace una recopilación cronológica exponiendo los avances sustantivos hasta las más recientes, en especial se ha comparado la ubicación y rutas de dispersión con las fuentes históricas, lo cual es presentado en el capítulo 1°.

Esos estudios sobre el genoma también han sido complementados con investigaciones arqueológicas realizados en los centros poblados de antigua data, entre cuyos restos se ha podido comprobar la existencia de teobromina, indicador de presencia de bebidas elaboradas con cacao, por lo cual el estudio de esos yacimientos posibilita comprender la formación cultural de esos grupos humanos que domesticaron el cacao, como ocurre con la cultura Mayo-Chinchipe, ubicada en la cuenca del río Chinchipe, en el actual Ecuador y, que hasta el presente, es la más antigua en haber logrado domesticar su cultivo y procesar sus mazorcas, para obtener un producto para consumo humano⁶⁵. Este tópico se continua con la expansión de los cacahuales durante el período hispánico, en la región del río Guayas, centrado en las variables expuestas, por lo cual se expone la expansión de las haciendas, su producción y comercio, especialmente en la segunda mitad del siglo XVIII, cuando alcanzó sus mayores índices, lo cual es presentado en el capítulo 2.

bian times revealed by archaeogenomic approaches”, *Informes científicos*, 14, 2024, disponible desde: <https://www.nature.com/articles/s41598-024-53010-6>

64 Bletter Nathaniel y Daly Douglas C., “Cacao and Its Relatives in South America. An Overview of Taxonomy, Ecology, Biogeography, Chemistry and Ethnobotany”, McNeal Cameron (edit) *Chocolate in Mesoamerica. A cultural history of cacao*, Florida, University Press Florida, 2006; Pittier Henry, *Manual de las plantas usuales de Venezuela y su suplemento*. Caracas. Fundación Eugenio Mendoza, 1971, Chessman, E.E., “Notes on nomenclature, classification and posible relationship of cacao populations”. *Tro, Agriculture* (Trinidad) 21 (8), 144-159.

65 Ordoñez Araque Roberto y El Salous Ahmed, *Historia ancestral del cacao. Año 3500 A.C. a 1700 DC*. Guayaquil. Ediciones Compas, 2019; Vázquez Sánchez Víctor F., Rosales Tham Teresa E., “El “cacao” más antiguo del mundo: El caso de Montegrande, provincia de Jaén, Cajamarca”, *Revista Archaeobios* N° 19, Vol. 1. diciembre 2024, 100-102.

La información procedente tanto de los estudios arqueológicos como sobre el genoma son apoyados por los registros iconográficos y escritos conservados en los códices mayas y aztecas del período prehispánico para analizar la evolución histórica del cacao entre las diversas culturas que en Mesoamérica consumieron el cacao desde los mokayas, y sus sucesores los olmecas, mayas y aztecas, que permiten conocer tanto el proceso de producción como el valor simbólico del cacao en esas diversas culturas, su trascendente importancia monetaria y por consiguiente su entrega en calidad de tributo⁶⁶. Además, las disímiles preparaciones y en especial el surgimiento del chocolate. La investigación se prosigue durante el período hispánico, en donde los sistemas de producción y cultivo indígenas tuvieron continuidad y al mismo tiempo se introdujo la propiedad privada y las haciendas como unidades de producción cacaotera. En ese contexto, diferentes factores determinaron una reducción sustancial de la producción y ello determinó que el abastecimiento de cacao en Mesoamérica fuera proveído por otras regiones productoras, lo que motivó que en áreas suramericanas se impulsara la expansión de los cultivos a través de desarrollo de haciendas, como ocurrió en el Sur del Lago de Maracaibo, las gobernaciones de Venezuela y Nueva Andalucía. Ese nuevo escenario determinó el desarrollo de un intenso comercio, que inicialmente fue monopolizado por Venezuela que se enfrentó en una feroz competencia con el cacao procedente de Guayaquil por el mercado de la Nueva España, lo cual es presentado en el capítulo 3.

La existencia del cacao criollo, en su centro de origen, situado en el Sur del Lago de Maracaibo, según lo afirman Reyes y Capriles⁶⁷ y su domesticación por los grupos indígenas, lo cual se demuestra a través de los cultivos extensivos hallados por los españoles en Maruma, quienes habían logrado también procesar los granos de cacao para elaborar bebidas; por lo tanto, no sólo lo producían sino que lo comerciaban con otros pueblos indígenas, utilizando como vía de transporte las aguas de la Laguna de Maracaibo, lo cual coincidió con la expansión de la demanda de ese producto en el mercado de Mesoamérica, motivando la rápida expansión de los cultivos y

66 Steinbrenner Larry, "Cacao in Greater Nicoya. Ethnohistory and a Unique Tradition", McNeal Cameron (edit) *Chocolate in Mesoamerica. A cultural history of cacao*, Florida, University Press Florida, 2006. 253-272.

67 Reyes Humberto y Capriles de Reyes Lilian, *El cacao en Venezuela. Moderna tecnología para su cultivo*. Caracas. Chocolates Del Rey, 2000, 34.

la formación de haciendas para producir los granos que se remitían a Veracruz. Ese proceso no se limitó al Sur del Lago de Maracaibo, sino que también se expandió hacia las Gobernaciones de Venezuela y Nueva Andalucía, en donde la producción de cacao alcanzó elevados índices convirtiéndose en los principales productores y exportadores tanto para la Nueva España como para Europa. En ese proceso de comercialización la competencia del cacao forastero de Guayaquil lograría desplazar al criollo venezolano a finales del período colonial, cuyas incidencias son estudiadas en el capítulo 4.

El estudio tiene limitaciones derivadas del acceso a la información, debido a que la por diversas razones no se pudo consultar la documentación en los casos de Ecuador y México. En el primer caso se carecen de estudios enfocados sobre las haciendas cacaoteras, la propiedad de las mismas e inclusive la mano de obra en la cuenca del Guayas, durante los primeros dos siglos coloniales, los trabajos existentes se centran en el estudio del comercio y aunque tocan de forma tangencial esos tópicos. A pesar de ello, se ha logrado establecer las características del sistema de producción en esa zona, en particular a finales del período colonial.

En los casos de la Nueva Granada, Venezuela y Nueva Andalucía la investigación se asienta en las fuentes documentales inéditas, existentes en diferentes archivos. En primer término, el Archivo General de Indias (Sevilla-España), sobre el fondo Santa Fe, legajo 540, contentivo de peticiones de los comerciantes emeritenses sobre la navegación, aranceles y otras medidas tendentes a favorecer el comercio trasatlántico con San Antonio de Gibraltar. Igualmente, en ese expediente se hallan las consultas sobre la conveniencia de segregar a Maracaibo de la jurisdicción de la Provincia de Venezuela y agregarla a la Provincia del Espíritu Santo de La Grita de Mérida. De la misma forma, en el legajo 51 se encuentran las extraordinarias ordenanzas emitidas por el corregidor Juan de Aguilar para el ordenamiento urbano y rústico de la villa de San Antonio de Gibraltar, emitidas en 1610.

Asimismo, en el fondo Escribanía de Cámara, legajos 835-c y 836-c, se resguardan los títulos de composición de tierras y padrones de esclavos de los propietarios del sur del lago, efectuados durante la visita de Modesto de Meller y Diego de Baños y Sotomayor, ante el comisionado Juan Fernández de Rojas en 1656-1658. A su vez, en el fondo Santo Domingo, legajo 202, don-

de se hallan importantes relaciones e informes de los procuradores generales de Mérida sobre la delicada situación económica y social que enfrentaba San Antonio de Gibraltar durante las tres últimas décadas del siglo XVII.

En el Archivo General de la Nación de Santa Fe de Bogotá (Colombia), se custodian importantes series documentales que se refieren al sur del Lago de Maracaibo. En el fondo Tierras de Venezuela, tomos 1 al 12 se localizan las primeras mensuras de suelo realizadas por el juez medidor de tierras Juan Gómez Garzón, al igual que diferentes litigios sostenidos por vecinos y propietarios de aquella planicie lacustre. Del mismo modo, en la sección Curas y Obispos se conservan documentos relativos a los ingresos por diezmos y bienes de las iglesias, hospitales, capellanías y otros similares que tocan esos asuntos. Mientras, en el fondo Misceláneas se ha localizado información relativa a numerosos tópicos, desde la fijación de los ejidos y dehesas comunes de San Antonio de Gibraltar, hasta detalladas descripciones de los asaltos cometidos por los piratas en la segunda mitad del siglo XVII. Del mismo modo, en el fondo Real Hacienda-Cuentas se hallan dos libros de las Cajas Reales de Mérida y en la Mapoteca se conservan tres mapas de san Antonio de Gibraltar y sus zonas adyacentes. En el Archivo Histórico de Pamplona en Colombia, se depositan las escrituras notariales que revelan la interesante actividad comercial realizada entre las ciudades de Pamplona, Tunja, Mérida y el puerto de San Antonio de Gibraltar.

Otros archivos venezolanos, en orden de importancia se encuentra la Biblioteca Nacional Biblioteca Febres Cordero (Mérida), que contiene fondos de insospechada significación para el estudio del sur del Lago de Maracaibo. El primero de ellos, las Actas del Cabildo, particularmente, tres legajos que fueron confiados a Tulio Febres Cordero en el siglo XIX, pertenecientes al Archivo de la Gobernación de Mérida y que permanecieron en su poder hasta su muerte ocurrida en 1938. Posteriormente en 1978, la sucesión Febres Cordero decidió donar su patrimonio documental y biblio-hemerográfico destinándose a la fundación de la Sala y posterior Biblioteca Febres Cordero, adscrita a la Biblioteca Nacional; entre esos fondos, están aquellos legajos contentivos del proceso fundacional de San Antonio de Gibraltar y la fijación de límites entre Mérida y San Antonio de Gibraltar en 1600 y 1636. Igualmente, en el fondo Cabildo Mercedes

de Tierras se atesoran los títulos que cedieron originalmente la propiedad del suelo en la planicie lacustre. Mientras en el fondo de Cabildo-Acuerdos están las actas del Cabildo, Justicia y Regimiento de Mérida detallando las actuaciones sobre los ataques de los quiriquires y el establecimiento de la aduana y las cajas reales de Mérida. Del mismo modo, en el fondo Ciudades de Venezuela, conformado por las transcripciones documentales de legajos que reposan en el Archivo General de la Nación de Santa Fe de Bogotá (Colombia), entre ellas las visitas efectuadas por el juez Bartolomé Gil Naranjo, el corregidor Antonio Beltrán de Guevara y los oidores Alonso Vázquez de Cisneros, Modesto de Meller y Diego de Baños y Sotomayor, al igual que el apuntamiento de los indígenas de San Antonio de Gibraltar realizado por Rodrigo de Argüelles.

En el Archivo General del Estado Mérida, se custodia el valiosísimo fondo documental Escribanías Españolas, en cuyas series Protocolos y Mortuorias, se incluyen las enajenaciones de propiedad, a través de ventas, donaciones, testamentos, fundación de capellanías, otorgamiento de censos, cartas de dotes, inventarios de bienes, raíces y semovientes como esclavos, su origen, valuación, peritajes y poderes, que permitieron conocer el proceso de movilización de la propiedad, la formación de arboledas de cacao, la mano de obra esclava e indígena, la expansión de la frontera agrícola, la creación de estancias y su evolución hasta convertirse en haciendas; los sistemas comerciales.

En el Archivo de la Academia Nacional de la Historia (Caracas), se guardan las transcripciones realizadas por Luis Eduardo Pacheco del desaparecido Archivo Arzobispal de Santa Fe de Bogotá, que aportan datos sobre el financiamiento para la reconstrucción de iglesia parroquial de San Antonio de Gibraltar. Finalmente, en el Archivo General de la Nación de Caracas, se ubican los Libros General Común de la Tesorería y Real Hacienda.

Los testimonios obtenidos en la documentación enunciada han permitido contrastar las variables en estudio. La primera de ellas la distribución de propiedades por los cabildos de Mérida y San Antonio de Gibraltar, al igual que por los gobernadores de la Provincia de Mérida y los presidentes de la Real Audiencia de Santa Fe de Bogotá. Esos invaluable manuscritos han permitido comprender el proceso de ocupación y apropiación del te-

ritorio, completados con los testimonios obtenidos en las composiciones realizadas en 1656-1657 ante Juan Fernández de Rojas, durante la visita de Modesto de Meller y Diego de Baños y Sotomayor. Del mismo modo, se ha cuantificado el proceso de movilización de la propiedad a través de la información recabada en los registros de las cartas de compraventa, testamentos, donaciones y dotes, los que se han tabulado y comparado para precisar las extensiones aproximadas de territorio apropiado.

En el caso de la Provincia de Venezuela es de fundamental importancia para el presente estudio el informe realizado por Pedro José de Olvarriaga⁶⁸, en 1721, en el cual se realiza la descripción de las haciendas cacaoteras en esa jurisdicción, exponiendo su ubicación, número de árboles y niveles de producción. Por otra parte, en el oriente venezolano la información procede del estudio realizado por Isabel Acevedo Ruiz⁶⁹.

Otras fuentes consultadas corresponden a los fondos digitalizados y publicados en el portal de Family Search, que corresponden en particular a las haciendas cacaoteras en el valle de Cúcuta, y también en otras locaciones, los cuales son referenciados con sus respectivos links, permitiendo localizarlos de manera inmediata.

68 Pedro José de Olvarriaga, *Instrucción General y particular del estado presente de la provincia de Venezuela en los años de 1720 y 1721*, (Caracas: Academia Nacional de la Historia, 1965).

69 Ruiz Acevedo Isabel E., *El puerto de Cumaná en el comercio Atlántico y caribeño 1786-1810*. Caracas. Universidad Católica Andrés Bello, (tesis doctoral), 2016.

Capítulo 1: Clasificación, genética y expansión del cacao

1. Clasificación del cacao

El cacao es un fruto de primordial importancia en los ámbitos económico, social y simbólico para los pobladores del Nuevo Mundo; su estudio ha transitado por variados aspectos, en los que particularmente se ha intentado conocer y determinar sus orígenes, su significación, sus tipos de cultivos, sistemas de producción, comercio, sabores, olores y calidad; tópicos que han sido abordados por distintos investigadores en disímiles espacios y períodos históricos. Desde la biología, los estudios iniciales fueron realizados por Linneo en 1753, quien lo consideró como una especie y lo denominó *Theobroma cacao* L.; el término griego *Theobroma* significa: “el alimento de los dioses” y a partir de la misma se estableció la siguiente clasificación taxonómica: Clase: *Angiosperma*. Subclase: *Dicotiledónea*. Orden: Malvales. Familia: *Malvaceae*⁷⁰. Género: *Theobroma*. Especie: *Theobroma cacao* L.⁷¹

70 “Se publicaron varias formas (un rango taxonómico arcaico inferior a especie y variedad, que representa variantes morfológicas menores) en ambos géneros, pero rara vez se reconocen en la taxonomía moderna. Tradicionalmente, ambos géneros se han incluido junto con otro famoso estimulante, la nuez de cola (*Cola nitida* [Vent.] Schott & Endl.), en la familia *Sterculiaceae*, pero la reorganización de este sector de las plantas con flores, basada en estudios sistemáticos moleculares, tiende a agrupar a *Sterculiaceae* y a varias de sus antiguas “vecinas”, como *Malvaceae*, *Bombacaceae* y *Tiliaceae*, en una sola familia, las *Malvaceae*, aunque todavía dentro del orden Malvales. La familia tradicional de las Bombacáceas también incluye plantas con vainas grandes que contienen semillas comestibles, como el árbol de la provisión (*Pachira aquatica* Aubl.), el durian (*D. zibethinus*), la ceiba (*Ceiba pentandra* L.) y el baobab (*Adansonia digitata* L.), así como *Quararibea funebris* (La Llave) Vischer, cuyas flores se suelen mezclar en bebidas de cacao en México”. Bletter Nathaniel y Daly Douglas C., “Cacao and Its Relatives in South America. An Overview of Taxonomy, Ecology, Biogeography, Chemistry and Ethnobotany”, 31-68.

71 Salazar G. Julio E., *Análisis de la diversidad genética del cacao*... 6; Bletter Nathaniel y Daly Douglas C., “Cacao and Its Relatives in South America. An Overview of Taxonomy, Ecology, Biogeography, Chemistry and Ethnobotany” ... 31-68.

Posteriormente en 1822, Morris examinando las características morfológicas de la especie *Theobroma cacao* L., la clasificó en dos grandes “grupos” a los cuales denominó criollos y forasteros, debido a que tradicionalmente con esos apelativos se habían conocido en Venezuela. Décadas más tarde en 1869, Bernoulli, apoyó la clasificación de Morris, pero definió a esos “grupos” como “especies” diferenciándolas bajo las denominaciones: *Theobroma cacao* L. y *Theobroma leocarpum* Bernourlli; y además agregó una tercera denominada *TH pentagunum* Ber, precisando que de manera común esas “especies” eran conocidas respectivamente con los nombres comunes de: criollo, forastero y calabacillo o trinitario⁷². Años después, Henri Pittier, ratificó esa clasificación en las tres “especies” de cacao y describió “los criollos por tener frutos alargados y puntiagudos, con cotiledones blancos; mientras el forastero es de frutos redondeados casi lisos y con cotiledones color violeta, además explicó que el teobroma tuvo dos orígenes distintos, el criollo oriundo en Venezuela y el forastero en Nicaragua”⁷³.

Las afirmaciones de Pittier fueron rebatidas por Chessman en 1944, quien mantuvo la clasificación en criollos y forasteros, pero consideró que ambos grupos eran pertenecientes a la misma “especie”, que comprendía un gran número de tipos y formas locales, con variados nombres y sugiere que el criollo, cuyas formas salvajes pueden ser encontradas desde Venezuela hasta el sur de México, sería originario de la cuenca superior del Amazonas, cuya diversificación se debió a la intervención del hombre⁷⁴.

Chessman, ratificó la cuenca alta del Amazonas como la cuna del cacao y explicó que desde esos espacios originarios fue llevado por los Andes hacia el sur de Colombia y durante ese proceso, se produjo la diversificación de los cacaos, debido tanto a la intervención humana como al proceso de adapta-

72 Pittier Henry, *Manual de las plantas usuales de Venezuela y su suplemento...* 147-149.

73 Existen tres especies de cacao (*sterculiáceas*): una originaria de Nicaragua (*Teobroma leiocarpa*) que se trasladó a Trinidad, la que se conoce como calabacillo; de allí se introdujo a Venezuela. La segunda, el cacao criollo o chuao (*Theobroma Cacao* L S.) es el originario del sur del Lago de Maracaibo, es un fruto alargado y fusiforme, más grueso y redondo en la base, verrugoso con cinco surcos hondos y cinco más intermedios alternantes y menos marcados por una sección blanco amarillenta o rosado pálido de sus semillas ovoideas y grandes, es el cacao por excelencia, el verdadero alimento de los dioses, teniendo todos sus elementos combinados en proporción ideal... Pittier Henri, *Manual de las plantas usuales de Venezuela y su suplemento...* 147-149.

74 Chessman, E.E., «Notes on nomenclature, classification and posible relationship of cacao populations”. *Tro, Agriculture* (Trinidad) 21 (8), 144-159.

ción de la planta a los diferentes medios y, en consecuencia, se desarrollaron sus caracteres actuales. Esa expansión primigenia del cacao fue descrita por el citado autor, al explicar que en tiempos remotos una población natural de *T. cacao* se expandió hacia Amazonía y Guayana, y otra hacia al norte, específicamente al sur de México, y que las mismas se convirtieron en dos diferentes tipos de cacao, separadas geográficamente por el Istmo de Panamá⁷⁵.

Este planteamiento es compartido por Laurent, Risterucci y Lanaud, quienes consideran que se deberían realizar eventuales estudios sobre la genética del cacao, mediante los cuales se puede lograr el descubrimiento de la especie primitiva, a partir de la cual se diversificó al máximo, desde su centro genético primario del Alto Amazonas⁷⁶. Igualmente, Schultes, respaldó la teoría de Chessman, al sostener que el cacao es una única especie, que se dispersó en el valle amazónico y desde allí pudo haberse diseminado hacia el norte y hacia el este⁷⁷.

Lo expresado también fue reiterado por Cuatrecasas, al sostener que es la Amazonía el espacio geográfico donde apareció la especie original del cacao y manifestó que la diversificación del mismo, apreciable en sus caracteres como formas, colores y sabores fue resultado del aislamiento de sus arboledas, en distintos espacios geográficos, debido a la elevación de los Andes a principios del Terciario, lo que separó a varias especies que hasta ese momento estaban ampliamente distribuidas y por ese aislamiento se favoreció la especiación; refiere como ejemplos lo ocurrido con otras similares que transitaron por esa distribución natural de largo plazo en el neotrópico, como lo son la *Terminalia amazonia*⁷⁸, por cuya razón deben reconocerse como “subespecies”, debido a que no se podían clasificar como especies distintas, porque las mismas se pueden cruzar naturalmente, originando híbridos fértiles⁷⁹.

De ese modo, hasta finales de la década de los 80 del siglo XX, los estudiosos de la biología del cacao habían propuesto diversas clasificaciones para

75 Salazar G. Julio E., *Análisis de la diversidad genética del cacao...* 7.

76 Laurent, V. A. M. Risterucci, C. Lanaud, “Chloroplast and mitochondrial DNA”, *Theor Appl Genet* (1993) 87:81-88

77 Salazar G. Julio E., *Análisis de la diversidad genética del cacao...* 7-8.

78 Ogata Nisao, Gomez-Pompa Arturo, and Taube Karl A., “The Domestication and Distribution of *Theobroma cacao* L. in the Neotropics” ... 81.

79 Salazar G. Julio E., *Análisis de la diversidad genética del cacao ...* 7

el *Theobroma cacao* L., al denominarlo como: “grupo”, “especie” y también como “subespecie”. Las expresadas clasificaciones del cacao tendrían substanciales modificaciones en la década de los 90 del mismo siglo, cuando se publicaron los resultados de investigaciones realizadas sobre el genoma del mismo, demostrando que esas tipologías se fundamentaban en criterios morfológicos y en menor medida geográficos. Esos axiomas fueron transformados debido a las conclusiones emitidas por los estudiosos de la genética del cacao, lo que determinó la creación de una nueva clasificación que agrupó en tres grandes “grupos morfogeográficos” divididos en Criollo, Forastero y Trinitario, los cuales, a su vez, se subdividieron en subgrupos de acuerdo⁸⁰ con una subclasificación producto de los análisis del germoplasma de cacao⁸¹.

De forma evidente, esa novedosa clasificación fue el resultado de la evaluación de diferentes parámetros que han sido observados y analizados, entre ellos las características físicas tanto del árbol del cacao como de su fruto, la ubicación geográfica de las arboledas y finalmente de su variabilidad genética, lo que ha permitido conocer el origen del mismo a través de sucesivas investigaciones que han comprobado la heterogeneidad del genoma del cacao.

Sin embargo, a esas explicaciones se han opuesto Ogata, Gómez Pompa y Taube, quienes consideran que las bases para una clasificación general basada en relaciones filogenéticas deberían ser específica y explícita. Por lo tanto, determinar si *T. cacao* pertenece a una especie, dos subespecies o tres o más cultivares es un problema subjetivo de clasificación para el taxónomo o el horticultor, no un problema de agrupación, porque se ha demostrado que *T. cacao* es monofilético. Por lo tanto, el uso de información molecular para clasificar *T. cacao* es tan subjetivo como el uso del color, el sabor o la forma de la vaina⁸². A lo expresado por los autores mencionados, se le puede argumentar lo indicado por Reyes y Capriles, quienes sostienen que si fuesen descendientes de un mismo origen, tendrían la misma inmunidad, lo cual no ocurre en los criollos que son vulnerables a las enfermedades a diferencia de los forasteros que sí lo son.

80 Salazar G. Julio E., *Análisis de la diversidad genética del cacao*... 11.

81 Salazar G. Julio E., *Análisis de la diversidad genética del cacao*... 11.

82 Ogata Nisao, Gomez-Pompa Arturo, and Taube Karl A., “The Domestication and Distribution of *Theobroma cacao* L. in the Neotropics”... 80.

1.2. El genoma del cacao

Theobroma cacao L. es un diploide simple con diez cromosomas ($2n = 2x = 20$) y un genoma pequeño. Las estimaciones publicadas del tamaño del genoma varían de 390 Mb a 415 Mb; sin embargo, recientes mediciones realizadas con citómetro de flujo fluorescente estiman un tamaño del genoma de 447 Mb + 11 Mbp 2C. Este tamaño representa el promedio de 10 genotipos medidos, con tres repeticiones por genotipo; relativamente pequeño para el genoma de una planta y, por lo tanto, hace que ciertos aspectos de la genómica del cacao sean más factibles, como la posibilidad de secuenciar el genoma completo⁸³.

En ese sentido, los análisis de eDNA, rDNA, morfológico, caracteres y secuencias RAPD repetidas dispersas, separaron al Criollo del Forastero las que probablemente reflejan eventos antiguos, que tuvieron lugar antes de la diversificación del Forastero en dos subgrupos, cuyos genotipos podrían haberse diferenciado primero de forma independiente⁸⁴, a cada lado de la barrera andina, como lo sugiere Cuatrecasas.

Ciertamente, las premisas que fundamentan el estudio de la diversidad del cacao se asientan en que el genoma mitocondrial del cacao muestra alta variabilidad con 44 tipos distintos de tm identificados; la estructuración de esta variabilidad está de acuerdo con la distinción entre los dos tipos morfo-geográficos Criollo y Forastero. De hecho, los diversos tipos de mt identificados son casi específicos para los grupos Criollo o Forastero, por lo cual se apunta a un nivel relativamente alto nivel de polimorfismo del Criollo⁸⁵. Los genotipos son resultado de la mutación, transposicional y eventos de amplificación que permitieron una mayor discriminación de los forasteros del Alto Amazonas y Bajo Amazonas como se muestra en RFLP y por análisis RAPD. A diferencia de los clones de Trinitario que tienen un origen híbrido, y son difíciles de separar de Criollo y del Bajo Amazonas⁸⁶.

83 Gultinan Mark J., Verica Joseph, Zhang Dapeng y Figueira Antonio, "Genomics of *Theobroma cacao*, "the Food of the Gods" ... 145-170.

84 Gultinan Mark J., Verica Joseph, Zhang Dapeng y Figueira Antonio, "Genomics of *Theobroma cacao*, "the Food of the Gods" ... 145-170.

85 Salazar G. Julio E., *Análisis de la diversidad genética del cacao*... 11.

86 N'goran J.A. K., Laurent V., A. M. Risterucci & C. Lanaud, "Comparative genetic diversity studies of *Theobroma cacao* L. using RFLP and RAPD markers", *Heredity* 73 Genetical Society of Great Britain

1.3. Caracterización de germoplasma de cacao a través de los marcadores moleculares

En las últimas tres décadas, los estudios sobre la genética del cacao se han apoyado sobre los marcadores moleculares, que han posibilitado avances significativos en la caracterización molecular del germoplasma de cacao. Los objetivos clave de esta línea de investigación incluyen: reducir la redundancia y el etiquetado incorrecto en los bancos de genes de cacao, comprender la diversidad genética en colecciones *ex situ* y en los campos de los agricultores, verificando la información genealógica y caracterizando el germoplasma en busca de características agronómicas útiles⁸⁷.

Con esos objetivos, las isoenzimas fueron los primeros marcadores moleculares utilizados en el estudio de la genética del cacao. Aunque los loci disponibles y el número de polimorfismos generados típicamente por cada isoenzima eran bajos, este sistema simple permitió la evaluación de la diversidad genética y el sistema de apareamiento, contribuyó a la identificación de genotipos y al mapeo de edad de ligamiento. Sin embargo, los marcadores de isoenzimas están obsoletos debido a su bajo polimorfismo y al efecto ambiental sobre el “fenotipo”⁸⁸.

Por otra parte, los marcadores de ADN comúnmente utilizados en el cacao incluyen polimorfismo de longitud de fragmentos de restricción (RFLP), ADN polimórfico, amplificado, aleatorio (RAPD), polimorfismo de longitud de fragmento amplificado (AFLP) y repeticiones de secuencia simple (SSR). Esos marcadores difieren en abundancia genómica, el nivel de polimorfismo detectado, especificidad de locus, reproducibilidad, requisitos técnicos y costo financiero. Se han utilizado para responder a varias interrogantes de investigación sobre el cacao⁸⁹.

Asimismo, el RFLP es un marcador de ADN basado en la reacción en cadena de la no polimerasa (PCR) que se aplicó por primera vez en el cacao

(1994) 589-597

87 Guiltinan Mark J., Verica Joseph, Zhang Dapeng y Figueira Antonio, “Genomics of *Theobroma cacao*, “the Food of the Gods” ... 145-170.

88 Guiltinan Mark J., Verica Joseph, Zhang Dapeng y Figueira Antonio, “Genomics of *Theobroma cacao*, “the Food of the Gods” ... 145-170.

89 Guiltinan Mark J., Verica Joseph, Zhang Dapeng y Figueira Antonio, “Genomics of *Theobroma cacao*, “the Food of the Gods” ... 145-170.

a principios de la década de 1990. El polimorfismo de RFLP es moderadamente alto en cacao; su alta reproducibilidad y la naturaleza co-dominantalélica lo convierten en un marcador adecuado para la construcción de mapas de ligamiento genético y marcado de genes y loci de caracteres cuantitativos (QTL), vinculados a caracteres de importancia agronómica. Debido a que las sondas de RFLP son invariablemente específicas para un número limitado de loci, pero RFLP no es una herramienta muy efectiva para la identificación de genotipos de cacao. Otro inconveniente es que RFLP no se puede automatizar y la generación de datos es laboriosa y costosa⁹⁰.

En ese sentido, el RAPD fue el primer método de huellas dactilares de ADN basado en PCR aplicado para la caracterización genética del cacao. Este sistema es técnicamente simple de realizar, pero tiene una baja reproducibilidad entre experimentos y laboratorios. El RAPD no es una medida directa de heterocigosis, lo que la hace menos útil para la genotipificación real en lugar de simplemente distinguir entre clones.

El número de marcadores variables que puede generar RAPD es pequeño y no es adecuado para aplicaciones de alto rendimiento; no obstante, RAPD es un marcador de ADN fácil de usar para evaluar las variaciones entre los clones de cacao. Se ha demostrado que un mínimo de tres iniciadores RAPD fueron capaces de distinguir 25 accesiones de cacao según su origen geográfico. Otros estudios utilizaron RAPD para identificar el etiquetado incorrecto y la duplicación de accesiones. RAPD también ha sido ampliamente utilizado en análisis de diversidad genética⁹¹.

Además, el AFLP es un protocolo de toma de huellas dactilares basado en PCR que combina la potencia de RAPD y RFLP. AFLP es altamente polimórfico con una reproducibilidad considerable dentro de un laboratorio. Similar a RAPD, AFLP no requiere datos de secuencia para la construcción de cebadores. Sin embargo, debido a su naturaleza dominante, AFLP no es una medida directa de heterocigosidad, por lo que tiene un uso limitado en la genotipificación⁹².

90 Gultinan Mark J., Verica Joseph, Zhang Dapeng y Figueira Antonio, "Genomics of *Theobroma cacao*, "the Food of the Gods" ... 145-170.

91 Gultinan Mark J., Verica Joseph, Zhang Dapeng y Figueira Antonio, "Genomics of *Theobroma cacao*, "the Food of the Gods" ... 145-170.

92 Gultinan Mark J., Verica Joseph, Zhang Dapeng y Figueira Antonio, "Genomics of *Theobroma cacao*, "the Food of the Gods" ... 145-170.

Otros estudios reportaron la identificación de plantas parentales de cacao y sus híbridos usando AFLP. El AFLP ha sido confiable para distinguir variedades de cacao estrechamente relacionadas. De hecho, a través de ese método se identificaron de un QTL importante asociado con la resistencia a la enfermedad de la escoba de bruja, basándose en el mapeo de enlaces AFL. Sin embargo, hay pocos estudios hasta la fecha que utilicen AFLP en el manejo de germoplasma de cacao. Las principales desventajas de AFLP incluyen la dominancia de los alelos y la posible falta de homología de los fragmentos comigratorios que pertenecen a diferentes loci, lo que limita su amplia aplicación en el cacao⁹³.

Los SSR, también conocidos como microsatélites, surgieron como el marcador más utilizado para el cacao, lo que permitió lograr grandes avances en la caracterización del germoplasma de cacao. Los SSR suelen ser co-dominantes y multialélicos, lo que permite una discriminación (o coincidencia) precisa de clones individuales en función de las huellas dactilares de múltiples locus. El análisis de los datos y la interpretación de los resultados se ajustan al modelo genético del cacao. Como la información de la secuencia SSR se puede compartir fácilmente entre laboratorios, los datos generados en diferentes laboratorios se pueden estandarizar a través de una combinación de pruebas en anillo de genotipos de referencia, protocolo estandarizado para el tamaño de alelo y el desarrollo de escalas de tamaño de marcador específico, que contienen los alelos comunes para un locus dado. Luego, los conjuntos de datos estandarizados pueden fusionarse para un análisis conjunto⁹⁴.

Debido a estas importantes ventajas, SSR ha sido el sistema preferido para el estudio del genoma del cacao en tiempos recientes; se ha aplicado a varios aspectos del manejo del germoplasma de cacao, incluyendo la identificación de accesiones mal etiquetadas y duplicadas en las colecciones de germoplasma. El etiquetado incorrecto de las accesiones ha sido un problema importante que ha impedido la conservación y el uso eficiente del germoplasma de cacao. RAPID y AFLP tienen suficiente poder diferencia-

93 Guiltinan Mark J., Verica Joseph, Zhang Dapeng y Figueira Antonio, "Genomics of *Theobroma cacao*, "the Food of the Gods" ... 145-170.

94 Guiltinan Mark J., Verica Joseph, Zhang Dapeng y Figueira Antonio, "Genomics of *Theobroma cacao*, "the Food of the Gods" ... 145-170.

dor para separar accesiones con diferentes genotipos, pero estos marcadores tienen una capacidad muy limitada para determinar la identidad absoluta entre dos árboles individuales debido a polimorfismos de artefactos. La conclusión basada en RAPD y AFLP de que dos individuos son idénticos por lo general era solo aproximada, y no se agregó rigor estadístico a esta afirmación. Esta falta de precisión limita la aplicación de RAPD y AFLP para la identificación de germoplasma de cacao⁹⁵.

Los marcadores SSR, utilizados junto con instalaciones de genotipado de alto rendimiento, permiten la evaluación a gran escala de la identidad genética en los bancos de genes de cacao. En contraste con los marcadores dominantes como AFLP y RAPD, los genotipos de cacao idénticos y pueden tener una coincidencia exacta en los perfiles de SSR de múltiples locus en colecciones internacionales de germoplasma⁹⁶.

Otro de los usos del SSR es verificar las identidades genéticas en las progenies mejoradas y para monitorear las integridades del germoplasma para las accesiones mantenidas *in vitro*. Con esa finalidad se formó un consorcio internacional encargado de identificar las colecciones internacionales y nacionales de cacao mantenidas en las Américas. Hasta la fecha, más de 4.000 accesiones de cacao resguardadas en los dos bancos de germoplasma internacionales (CATIE, Costa Rica, The International Cocoa Genebank, Trinidad (ICG. T) y en otras colecciones nacionales en las Américas han sido genotipadas con un conjunto de 15 microsátélites estándar (SSR) loci. Sobre la base de los perfiles de SSR de múltiples locus, se identificaron sin ambigüedades las accesiones duplicadas, tanto dentro como entre diferentes colecciones. Los perfiles de referencia, junto con la información derivada de la diversidad genética, que constituyen las bases de datos del germoplasma de cacao se están enviando a la comunidad internacional (ICGD)⁹⁷.

La investigación sobre las relaciones genealógicas ha permitido conocer que los árboles de cacao tienen un sistema de reproducción de polinización

95 Gultinan Mark J., Verica Joseph, Zhang Dapeng y Figueira Antonio, "Genomics of *Theobroma cacao*, "the Food of the Gods" ... 145-170.

96 Gultinan Mark J., Verica Joseph, Zhang Dapeng y Figueira Antonio, "Genomics of *Theobroma cacao*, "the Food of the Gods" ... 145-170.

97 Gultinan Mark J., Verica Joseph, Zhang Dapeng y Figueira Antonio, "Genomics of *Theobroma cacao*, "the Food of the Gods" ... 145-170.

abierta. Su naturaleza cruzada y la dispersión del polen mediada por insectos significan que la mayoría de las progenies se basan en el apareamiento aleatorio de varios progenitores. Por lo tanto, la naturaleza co-dominante de SSR es muy adecuada para la investigación de la supuesta relación genealógica. El análisis de parentesco y relación entre hermanos se basa en estimaciones formales derivadas de las frecuencias alélicas⁹⁸.

El rigor estadístico se puede calcular formalmente para la estimación. El análisis de parentesco es extremadamente útil para comprender el flujo de genes en las poblaciones naturales, monitorear la contribución del parentesco en los viveros de semillas de cacao y los programas de mejoramiento⁹⁹. De esa forma, el análisis de parentesco basado en los datos de SSR de múltiples locus ahora se aplica de forma rutinaria para verificar el pedigrí registrado en el germoplasma de cacao, en particular para las poblaciones que se sabe que tienen estructuras familiares, pero que carecen de información genealógica detallada, la reconstrucción de la relación genealógica se está realizando utilizando los datos SSR de múltiples locus¹⁰⁰, lo que ha permitido el notable avance en el estudio de la diversidad del cacao.

1.4. Diversidad del cacao

La diversidad actual del cacao refleja su historia pasada, en la cual intervienen los impactos ambientales y las interacciones entre humanos que la han moldeado durante milenios. Ciertamente, en el caso del cacao su aparición se debió a la existencia en diversas áreas en Sudamérica de ciertas condiciones geográficas y edáficas favorables al desarrollo del *Theobroma cacao* L. y asimismo esos espacios estuvieron sometidos a diferentes cambios ambientales, los cuales determinaron la diversificación genética del mismo. En ese sentido, es necesario explicar que el cacao es un pequeño árbol que crece silvestre en sotobosque selvático, en un ambiente cálido y húmedo, requiere de suelos fértiles, su hábitat está circunscrito a las tierras bajas tropicales,

98 Guiltinan Mark J., Verica Joseph, Zhang Dapeng y Figueira Antonio, "Genomics of *Theobroma cacao*, "the Food of the Gods" ... 145-170.

99 Guiltinan Mark J., Verica Joseph, Zhang Dapeng y Figueira Antonio, "Genomics of *Theobroma cacao*, "the Food of the Gods" ... 145-170.

100 Guiltinan Mark J., Verica Joseph, Zhang Dapeng y Figueira Antonio, "Genomics of *Theobroma cacao*, "the Food of the Gods" ... 145-170.

por lo cual, para conocer su evolución, es de suma importancia describir las condiciones edáficas y climáticas que permiten su crecimiento y desarrollo.

Adicionalmente, se considera que los cacaotales se reproducen y crecen en condiciones óptimas, en una temperatura que debe oscilar en una mínima de 22 °C y en su máxima de 28°C; en altitudes de 5-400 msnm y con precipitaciones de 1,500-2,500 mm. anuales. Una humedad relativa alta (aproximadamente del 50 al 70%) es una condición necesaria para el desarrollo del cacao y deseable especialmente cuando la humedad aprovechable en el suelo es insuficiente, ya que permite disminuir las pérdidas por transpiración¹⁰¹.

La existencia de esas condiciones ambientales, en espacios determinados, propició hace más de 2.5 millones de años, el surgimiento de ecosistemas con multiplicidad de especies de plantas superiores, es decir, plantas con flores que han sido ubicadas al final de las líneas de evolución, precedidas por las plantas sin flores, las cuales dominaban el paisaje vegetal desde hace 150 millones de años. En algún momento, durante ese proceso diferenciador de las plantas con flores, apareció la especie *Theobroma cacao*, o simplemente cacao, acompañada de parientes cercanos como *Theobroma bicolor*¹⁰² y *Theobroma grandiflorum*, de las cuales existen unas tres decenas de especies incluidas en el género *Theobroma*¹⁰³, pero el ancestro común

101 Rodríguez Velázquez Nadia Denis (et. al), “El cultivo del cacao, sus características y su asociación con microorganismos durante la fermentación”, *Alianzas y tendencias*. 7, 25, 2022, 36-51.

102 “La relativamente extendida *Theobroma bicolor* Bonpl., conocida como pataxte o balamte en Mesoamérica, macambo en Perú y Colombia, y cacaudo Perú en Brasil, es otro de los parientes más importantes del cacao. Cook (1915, 1916) la consideró como representante de un tercer género, *Teobroma*, basándose en las diferencias entre esta y *T. cacao* L. en su arquitectura, venación de las hojas, estructura de la inflorescencia, morfología floral y pericarpio (cáscara del fruto), pero este nombre no se utiliza actualmente. *Theobroma bicolor* presenta hojas palmatil enervadas, inflorescencias con ramificación finita en las nuevas ramas, flores rojas con estaminodios gruesos en forma de maza (estambres estériles) y un pericarpio leñoso. *T. cacao* presenta hojas mayoritariamente pinnadas, inflorescencias con ramificaciones indeterminadas que se producen de forma adventicia en el tronco o en las ramas más viejas, flores pálidas con guías de néctar rosadas y estaminodios delgados y puntiagudos, y un pericarpio más carnoso. Exámenes posteriores demostraron que estas características se presentan de forma independiente en varias otras especies de *Theobroma*, por lo que *T. bicolor* se ha mantenido en el género”. Bletter Nathaniel y Daly Douglas C., “Cacao and Its Relatives in South America” ... 33.

103 “Anteriormente, algunos taxónomos consideraban a *Herrania* y *Theobroma* sinónimos, pero hoy en día los géneros se consideran distintos (véase, por ejemplo, Whitlock y Baum, 1999). Por extraño que parezca para plantas tan interesantes desde el punto de vista científico y económicamente importante, han pasado más de 40 años desde que se revisó exhaustivamente la taxonomía de ambos géne-

podría ser un tipo de cacao desconocido o una forma relacionada con el *Theobroma cacao*¹⁰⁴.

Luego sobrevino un período de enfriamiento y glaciación del planeta, que se prolongó por largo tiempo; algunas especies se extinguieron y otras sobrevivieron en nichos ambientales menos desfavorecidos. Progresivamente, las bajas temperaturas se fueron elevando hace unos 12.000 años y coincidieron con los inicios del sedentarismo de los humanos y la invención de la agricultura¹⁰⁵.

El cacao pudo ser una de las especies sobrevivientes del período de enfriamiento en la zona tropical, aunque no escapó a la acción de las fuerzas modificadoras del genoma que incrementaron su variabilidad genética¹⁰⁶. En ese sentido, Motamayor, ha propuesto la “Teoría de Refugios” para explicar el aislamiento, que daría origen a poblaciones más uniformes de cacao, incluyendo los criollos. Según el citado autor, ello sería consecuencia de ciclos de contracción y expansión de los bosques de galería a lo largo de ríos dispersos, ocasionados por transformaciones geológicas y climas extremos durante el Cuaternario. Posteriormente, con el proceso de domesticación y la selección de semillas darían lugar a “cuellos de botella” en poblacionales adicionales y como resultado del mismo la fijación de algunos caracteres genéticos¹⁰⁷.

Esos cambios geológicos, en los que se basa la teoría del “refugio”, también podrían explicar las diferencias genéticas entre las poblaciones de *T. cacao* (incluida la población de origen criollo), debido a que fueron arboledas aisladas, reducidas en zonas restringidas o los denominados “refugios” forestales, posiblemente en bosques de galería, situados a lo largo de afluen-

ros (Cuatrecasas, 1964; Schultes, 1958). Se han publicado unos sesenta y ocho nombres en *Theobroma* y veintitrés en *Herrania* (seis de estos últimos con sinónimos en *Theobroma*), pero la práctica actual reconoce veinte especies en *Theobroma*, una de ellas con tres variedades, y diecisiete en *Herrania*. Bletter Nathaniel y Daly Douglas C., “Cacao and Its Relatives in South America ... 31.

104 V. Laurent, A. M. Risterucci, C. Lanaud, “Chloroplast and mitochondrial DNA”, *Theor Appl Genet* (1993) 87, 81-88.

105 Amores Fredy, “Historia evolutiva del cacao”, *Diario La Nación*, San Cristóbal (Táchira-Venezuela), 27 de marzo 2025.

106 Amores Fredy, “Historia evolutiva del cacao”, *Diario La Nación*, San Cristóbal (Táchira-Venezuela), 27 de marzo 2025.

107 Salazar G. Julio E., *Análisis de la diversidad genética del cacao...* 8.

tes dispersos, en cuyos espacios, dotados con esas particulares condiciones climáticas y edáficas permitieron la superveniencia de distintas especies vegetales, las que pudieron resistir a las adversas condiciones climáticas, que ocurrieron durante el final del Período Cuaternario. Entonces, esas arboledas podrían haber evolucionado de manera independiente dando origen a diferentes variantes, antes de una fase posterior de expansión forestal¹⁰⁸. Esos eventos, repetidos en ciclos de contracción y expansión de los bosques, podrían haber determinado la pérdida de gran parte de la diversidad genética natural en los cacaos Criollos, antes de la domesticación. Posteriormente, podrían haberse producido “cuellos de botella” durante la domesticación¹⁰⁹.

Esos “refugios” estuvieron constituidos por algunos bosques de galería dotados con esas favorables características para la conservación y diversificación del cacao, los cuales están situados en Sudamérica, especialmente en la cuenca alta amazónica, en regiones tropicales y húmedas de cerca de las fronteras entre Ecuador y Perú¹¹⁰ y al Sur del Lago de Maracaibo, como se desprende de las conclusiones expuestas por Laurent, Risterucci y Lanaud, cuyos análisis sobre los cloroplastos y mitocondrias, sugieren que los grupos morfogeográficos de cacaos Criollo y Forastero pueden haberse diversificado, durante la evolución de la especie. Esas conclusiones se fundamentan, según los citados autores, en las diferencias halladas entre ambas estructuras nucleares y niveles mitocondriales en esos grupos de cacao, lo cual sería el resultado de diferentes presiones de selección, ocurridas en esas dos regiones; por lo cual consideran que hayan evolucionado independientemente a ambos lados de la barrera andina¹¹¹.

108 “El cacao parece mostrar una baja diversidad genética en Mesoamérica, pero esto puede interpretarse como un cuello de botella relicto o una llegada más reciente a través de la dispersión o el comercio a larga distancia. Dadas las múltiples posibles causas de los cuellos de botella genéticos de los cuales el cacao muestra evidencia”. Bletter Nathaniel y Daly Douglas C., “Cacao and Its Relatives in South America ... 36.

109 Motamayor JC 1,5, Risterucci I AM, López PA 2, Ortiz CF 3, Moreno A 4 y Lanaud C, “Cacao domestication I: the origin of the cacao cultivated by the Mayas”, *Heredity* (2002) 89, 380–386.

110 Lanaud Claire, Vignes Hélène (et. al.), “A revisited history of cacao domestication in pre-Columbian times revealed by archaeogenomic approaches”, *Informes científicos*, 14, 2024, disponible desde: <https://www.nature.com/articles/s41598-024-53010-6>

111 V. Laurent, A. M. Risterucci, C. Lanaud, “Chloroplast and mitochondrial DNA”, *Theor Appl Genet* (1993) 87:81-88

En ese aspecto, Lanaud precisa que la diversidad del cacao ha sido evaluada en numerosos estudios, en los que se han utilizado desde descriptores morfológicos, hasta distintos tipos de marcadores moleculares. Del mismo modo, otros estudiosos reconocen que los marcadores moleculares determinan con mayor precisión la estructura de la diversidad y definen las relaciones genéticas entre cacaos silvestres y cultivados, a su vez, estos estudios han aportado variada información que caracteriza de manera acertada la genética de grupos de cacao¹¹².

La medición de los caracteres cualitativos y cuantitativos de alta heredabilidad, o que se transmiten a la descendencia del germoplasma en cualquier ambiente, se conoce como caracterización y permite determinar el grado de similitud entre las accesiones por medio de su apariencia morfológica o fenotípica y de variabilidad en la colección. Esta variabilidad se mide con pocas o muchas variables o descriptores cuyos datos conforman una dispersión de puntos con una dirección o vector e interrelacionan para conformar las distancias genéticas entre las accesiones. Estas distancias, a su vez, se pueden graficar de diferentes formas, siendo los dendrogramas y la dispersión de puntos en un plano cartesiano las de más fácil interpretación¹¹³.

La alta variabilidad morfológica es uno de los factores determinantes en la identificación de los centros de origen de la especie, como las halladas en las diferentes poblaciones en la región amazónica, lo que determinó que la misma fuera considerada como el centro de origen de la especie. Ciertamente, el SSR se utilizó para examinar el origen y la dispersión del cacao “Nacional” de Ecuador, que demostró la hipótesis, que el mismo tuvo un establecimiento temprano en la región costera de Ecuador, antes de que otro germoplasma exótico fuera introducido en el área¹¹⁴.

Asimismo, en otro estudio en árboles encontrados cerca del centro de origen del cacao se observaron una alta diversidad alélica en plantas de cacao semi-domesticados del valle de Ucayali en Perú. Esos resultados corroboran la hipótesis de que los cacaos alto amazónicos peruanos albergan un alto nivel de diversidad genética de cacao y que la misma tiene una estructura

112 Salazar G. Julio E., *Análisis de la diversidad genética del cacao*... 8.

113 Salazar G. Julio E., *Análisis de la diversidad genética del cacao*... 8.

114 Guiltinan Mark J., Verica Joseph, Zhang Dapeng y Figueira Antonio, “Genomics of *Theobroma cacao*, “the Food of the Gods” ... 145-170.

espacial, lo que destaca la necesidad de medidas adicionales de recolección y conservación de germoplasma de cacao en esta región¹¹⁵.

Por su parte, Martínez estudió el origen del Cacao Nacional Boliviano (CNB) y comparó los cacaos cultivados con los silvestres de las riberas del Rio Beni, dividiéndolos en dos grupos; alto y bajo Beni, utilizando como herramienta marcadores tipo microsatélites, la autora encontró que el cacao silvestre boliviano es molecularmente diferente de los grupos genéticos forasteros y trinitarios estudiados; con lo que se conforma un acervo genético nuevo dentro de los cacaos forasteros¹¹⁶. A través de estudios de diversidad genética se pudo evidenciar la cercanía genética que comparten los genotipos cultivados y silvestres del denominado “Cacao Nacional Boliviano” (CNB), sembrados en la Amazonía boliviana. Tal estudio comparó 164 genotipos de CNB con referenciales internacionales, utilizando 15 marcadores de tipo microsatélites (SSR). Los resultados arrojados en el análisis de coordenadas principales se enlazan con similares niveles de diversidad genética presentados entre los genotipos silvestres y cultivados del CNB)¹¹⁷.

Otras investigaciones han comparado muestras de poblaciones naturales de la Amazonía brasileña, inferior y superior en particular Acre y Rondonia, cuyos resultados han demostrado que la población brasileña del alto Amazonas tenía la mayor diversidad genética y, por lo tanto, se sugirió que formaba parte del centro de diversidad de la especie. Asimismo, se identificó la homogeneidad en las poblaciones bajo amazónicas, caracterizándose por genotipos de Amelonados. Por lo antes mencionado se mantiene la hipótesis que en la región alta de la Amazonía se encuentra el centro de origen de la especie¹¹⁸. Esa conclusión fue resultado del análisis de isoenzimas que demostró la variabilidad de los cacaos Forasteros en el Alto Amazonas que abarcan la variabilidad global y encaja con el hecho de que la región sea considerada como el centro de origen de la especie¹¹⁹. El Forastero se

115 Guiltinan Mark J., Verica Joseph, Zhang Dapeng y Figueira Antonio, “Genomics of *Theobroma cacao*, “the Food of the Gods” ... 145-170.

116 Salazar G. Julio E., *Análisis de la diversidad genética del cacao*... 11.

117 Salazar G. Julio E., *Análisis de la diversidad genética del cacao*... 11.

118 Salazar G. Julio E., *Análisis de la diversidad genética del cacao*... 9.

119 V. Laurent, A. M. Risterucci, C. Lanaud, “Chloroplast and mitochondrial DNA”, *Theor Appl Genet* (1993) 87:81-88.

ha subdividido en Alto Amazonas y Bajo Amazonas por sus ubicaciones geográficas y algunas características distintivas (por ejemplo, precocidad y susceptibilidad a enfermedades)¹²⁰.

Por otra parte, Ronning y Schnell, estimaron la diversidad genética en cacao para estudiar la variación dentro de la especie a partir de datos de aloenzimas. En ese muestreo, la población fue subdividida en dos subpoblaciones: por orígenes geográficos y por morfológicos. La diversidad genética encontrada fue similar a la hallada en otras especies tropicales alógamas. La mayoría de esta diversidad fue localizada dentro, más que entre subpoblaciones; la diferencia fue más alta en tipos que entre orígenes. Los clones de la América central y del Caribe están más estrechamente relacionados que los demás y son distintos de los clones de Sudamérica. Dos grupos se formaron, cuando se agrupó por tipo: Trinitario/Criollo y Forastero/Híbrido Intergrupal¹²¹.

A las anteriores afirmaciones se han opuesto Ogata, Gómez Pompa y Taube, quienes consideran discutible por qué una especie ampliamente distribuida debería mostrar altos niveles de diversidad a lo largo de toda su área de distribución, ya que la mayor parte del área de distribución de una especie puede contener poca o ninguna variación genética en relación con el resto de su área de distribución¹²². Además, agregan, este patrón podría ser consistente con la introducción humana, pero también podría ser consecuencia de una rápida expansión en regiones de baja diversidad, especialmente esperada para muchas especies nativas de climas templados y tropicales debido al efecto de las glaciaciones en la distribución de las plantas¹²³.

Asimismo, los citados autores consideran que la amplia distribución de haplotipos individuales concuerda con la rápida expansión del área de distribución desde refugios conocidos tras las glaciaciones del Pleistoceno en Europa y Norteamérica. Además, argumentan que la ausencia de registros

120 N'goran J. A. K., Laurent V., A. M. Risterucci & C. Lanaud, "Comparative genetic diversity studies of *Theobroma cacao* L. using RFLP and RAPD markers", *Heredity* 73 Genetical Society of Great Britain (1994) 589-597.

121 Salazar G. Julio E., *Análisis de la diversidad genética del cacao*... 8-9.

122 Ogata Nisao, Gomez-Pompa Arturo, and Taube Karl A., "The Domestication and Distribution of *Theobroma cacao* L. in the Neotropics" ... 82-83.

123 Ogata Nisao, Gomez-Pompa Arturo, and Taube Karl A., "The Domestication and Distribution of *Theobroma cacao* L. in the Neotropics" ... 82-83.

palinológicos de *Theobroma* en depósitos del período Terciario respalda la idea de que *T. cacao* no se encontraba de forma natural en Mesoamérica antes de la ocupación humana¹²⁴. Sin embargo, esa ausencia de depósitos de polen no constituye un argumento sólido para demostrar la ausencia de una especie en una región, especialmente cuando se trata de *T. cacao*, que presenta una baja densidad en estado silvestre, una baja producción de flores y frutos, y es polinizada por insectos¹²⁵.

Igualmente, Ogata, Gómez Pompa y Taube proponen eliminar el rango de subespecies dentro de *T. cacao*, argumentando que las distancias genéticas entre subespecies son similares a las que existen entre individuos dentro de una especie. Los expresados autores utilizaron este enfoque fenético para agrupar y clasificar simultáneamente, asumiendo que las distancias genéticas indican parentesco. Sin embargo, las medidas de distancia ocultan la homoplasia, cuando las diferencias carácter por carácter se resumen en un único valor de diferencia y reiteran que la evolución procede mecanicistamente, mediante mutaciones individuales, no mediante cambios en alguna medida de la distancia total. Por lo tanto, no hallaron ninguna discontinuidad genética¹²⁶.

En cuanto al origen del cacao criollo, Chessman consideró que fue resultado de la selección humana, en algunos genotipos con frijol blanco en la región del Alto Amazonas, los que fueron transportados por el hombre en su travesía desde la Cordillera de los Andes, hasta llegar a América Central, donde fue domesticado por los mayas y los aztecas. Por su parte, Cuatrecasas supone que en épocas tempranas algunos árboles de *Theobroma* se habrían extendido por la parte central del Amazonas y hacia el norte hasta el sur de México, determinando por el desarrollo independiente de las poblaciones criollas y forasteras separadas por el istmo de Panamá. Pero, en contra de las afirmaciones de esos investigadores se han opuesto los resultados de mtDNA como los de rDNA que muestran discrepancia con esta hipótesis¹²⁷.

124 Ogata Nisao, Gomez-Pompa Arturo, and Taube Karl A., "The Domestication and Distribution of *Theobroma cacao* L. in the Neotropics" ... 82-83.

125 Ogata Nisao, Gomez-Pompa Arturo, and Taube Karl A., "The Domestication and Distribution of *Theobroma cacao* L. in the Neotropics" ... 82-83.

126 Ogata Nisao, Gomez-Pompa Arturo, and Taube Karl A., "The Domestication and Distribution of *Theobroma cacao* L. in the Neotropics" ... 82-83.

127 V. Laurent, A. M. Risterucci, C. Lanaud, "Chloroplast and mitochondrial DNA", *Theor Appl Genet*

Ciertamente, el estudio genético del cacao criollo, realizado por Motamayor ha encontrado similitud entre los cacaos denominados como Criollos Antiguos, muestreados en Centroamérica y México, en terrenos asociados con los indígenas precolombinos y en Sudamérica (oeste de Venezuela y Colombia), en viejas plantaciones y en sitios aislados, donde el cruzamiento con híbridos era poco probable, lo que sugiere el origen común de los mismos¹²⁸.

Del mismo modo, el mencionado autor estudió la variabilidad de los cacaoteros criollos de Venezuela junto con otros grupos morfogeográficos mediante el uso de marcadores moleculares tipo RFLP, aplicando la técnica multivariada de análisis factorial de correspondencia y encontró una estrecha variabilidad genética, así como idénticos perfiles moleculares entre morfotipos criollos y la filogenia entre las diferentes variedades de cacao criollo pareciesen señalar un tronco común de las mismas y de evolución reciente¹²⁹.

Motamayor analizó muestras tomadas en árboles en los que se hallaron los rasgos morfológicos descritos por Chessman para el grupo Criollo, recolectados en lugares donde los trinitarios o forasteros estaban ausentes o limitados. La mayoría de las muestras procedían de árboles ubicados en fincas antiguas o abandonadas y en viveros privados en localidades de difícil acceso. En México, las muestras del Criollo Antiguo también fueron recolectados en la selva Lacandona, donde los árboles silvestres habían sido previamente reportados y estudiados; en lugares donde los pueblos mayas cultivaban cacao; en los sumideros de Yucatán y en la costa del Pacífico de México¹³⁰, porque se debe precisar que los clones conocidos del Criollo son formas cultivadas o subexpóntenos, porque hasta ahora no se ha identificado un tipo verdaderamente salvaje.

Además, es importante destacar que Motamayor estableció una nueva clasificación del Criollo al dividirlo en antiguo y moderno. En el caso del cacao Criollo moderno, fue posible identificarlos mediante el uso de una muestra que evitó la mezcla individuos criollos puros con individuos clasificados

(1993) 87, 81-88.

128 Salazar G. Julio E., *Análisis de la diversidad genética del cacao*... 10.

129 Salazar G. Julio E., *Análisis de la diversidad genética del cacao*... 9.

130 Motamayor JC 1,5, Risterucci1AM, López PA 2, Ortiz CF 3, Moreno A 4 y Lanaud C, "Cacao domestication I: the origin of the cacao cultivated by the Mayas", *Heredity* (2002) 89, 380–386.

como Criollo, pero probablemente tuvo introgresiones con genes de Forastero. Así, los individuos clasificados como Criollo Antiguo constituyen el verdadero grupo criollo integrado por genotipos de cacao cultivados antes de la introducción de Forastero. La hibridación natural entre estos dos grupos dio lugar luego a la aparición del Criollo Moderno o Trinitario¹³¹.

Dentro de los Antiguos Criollos ($n = 41$), sólo se encontraron seis genotipos entre diferentes morfotipos, o a través de diversas zonas geográficas, como se observó para el análisis RFLP). Los individuos criollos antiguos estaban más relacionados con colombiano y con forasteros ecuatorianos (EBC5, EBC 6, EBC 10, Lcteen 37 y Lcteen 355), que estos últimos son para algunos peruanos, Guayana Francesa o Forastero del Bajo Amazonas. El patrón de agrupamiento refleja la ubicación geográfica origen de las muestras analizadas¹³².

Algunos Criollos antiguos, cuyos genotipos RFLP eran compartidos con miembros de diferentes morfotipos de diversas áreas geográficas (Venezuela, Colombia, Nicaragua, Belice y México). Por ejemplo, algunos árboles de cacao de la selva Lacandona tenían perfiles de RFLP idénticos a los genotipos supuestamente cultivados por los mayas (encontrado en los sumideros de Yucatán, en la costa del Pacífico de México y en Belice), así como en cuanto a los criollos cultivados actualmente en América del Sur¹³³. La relación entre esas muestras fue muy similar para ambas técnicas, como ocurrió con ejemplares procedentes del Alto Amazonas, Colombia y Ecuador que estaban más relacionados con el Antiguo Criollo para los valores de DAS que a otros grupos de Forastero, usando RFLP y los marcadores de microsatélites¹³⁴.

El genotipo encontrado en los siete individuos de Yaxcabá, Tixcacaltuyub y Chechmil también fueron hallados en nueve de los 13 individuos de la selva Lacandona. El origen del cacao cultivado por los mayas se encontró muy baja diversidad, dentro del grupo Criollo Antiguo, que comprende in-

131 Motamayor JC 1,5, Risterucci AM, López PA 2, Ortiz CF 3, Moreno A 4 y Lanaud C, "Cacao domestication I: the origin of the cacao cultivated by the Mayas", *Heredity* (2002) 89, 380–386.

132 Motamayor JC 1,5, Risterucci AM, López PA 2, Ortiz CF 3, Moreno A 4 y Lanaud C, "Cacao domestication I: the origin of the cacao cultivated by the Mayas", *Heredity* (2002) 89, 380–386.

133 Motamayor JC 1,5, Risterucci AM, López PA 2, Ortiz CF 3, Moreno A 4 y Lanaud C, "Cacao domestication I: the origin of the cacao cultivated by the Mayas", *Heredity* (2002) 89, 380–386.

134 Motamayor JC 1,5, Risterucci AM, López PA 2, Ortiz CF 3, Moreno A 4 y Lanaud C, "Cacao domestication I: the origin of the cacao cultivated by the Mayas", *Heredity* (2002) 89, 380–386.

dividuos de la selva Lacandona, aunque algunos de ellos fueron obtenidos en sitios distantes. Asimismo, se ha sugerido que el grupo criollo se originó en Lacandona, un bosque lluvioso, donde esos árboles aparentemente están presentes en el estado salvaje. Esa afirmación fue rechazada con los resultados obtenidos por Motamayor, debido a que una población silvestre debe exhibir niveles de diversidad genética similar a la observada en otras áreas geográficas, por ejemplo, en Perú y Ecuador. Este no fue el caso en América Central, en los sumideros, la costa del Pacífico de México y Belice y a muestras de las regiones noreste de Colombia, donde hay muy baja diversidad asociada con alta homocigridad¹³⁵, aunque asombrosamente, Larry Steinbrenner, citando a Motamayor y Lanaud afirma que el cacao se originó en Yucatán¹³⁶.

En atención a esas observaciones, los cacahuales que se encuentran en la selva Lacandona tampoco pueden considerarse salvajes, ni como originarios de esta región. Otro elemento que debe apreciarse es la ausencia de evidencia palinológica de la presencia de *Theobroma* en los bosques de Chiapas, antes de la colonización humana. El polen de géneros pertenecientes a la vegetación moderna de Chiapas ha sido observado de depósitos terciarios, pero no *Theobroma* o géneros relacionados, además, en la selva Lacandona, donde el material fue recolectado, los vestigios de la civilización maya fueron hallados con frecuencia. Así que la presencia de árboles de cacao criollo en la misma puede haber sido un remanente de cacao cultivado de los mayas¹³⁷. Por tanto, se reforzaría el origen sudamericano para *T. cacao*, ya que sólo dos especies del complejo cacaotero se encuentran espontáneamente al norte de Costa Rica, y no hay pruebas de que las poblaciones mesoamericanas de estas dos sean silvestres y no se hayan escapado o sean relictas del cultivo¹³⁸. Por su parte, Ordóñez y El Salous ratifican que el cacao, así como el proceso de la preparación de bebidas empleado sus frutos, las aprendieron los mokayas de las “culturas del sur”¹³⁹.

135 Motamayor JC 1,5, Risterucci1AM, López PA 2, Ortiz CF 3, Moreno A 4 y Lanaud C, “Cacao domestication I: the origin of the cacao cultivated by the Mayas”, *Heredity* (2002) 89, 380–386.

136 Steinbrenner Larry, “Cacao in Greater Nicoya. Ethnohistory and a Unique Tradition” ... 253.

137 Motamayor JC 1,5, Risterucci1AM, López PA 2, Ortiz CF 3, Moreno A 4 y Lanaud C, “Cacao domestication I: the origin of the cacao cultivated by the Mayas”, *Heredity* (2002) 89, 380–386.

138 Bletter Nathaniel y Daly Douglas C., “Cacao and Its Relatives in South America ... 36.

139 Ordoñez Araque Roberto y El Salous Ahmed, *Historia ancestral del cacao. Año 3500 A.C. a 1700 DC.* ... 17.

Esa tesis del origen sudamericano del cacao criollo, fue inicialmente expresada por Pittier, quien afirmó que el cacao criollo era originario del Sur del Lago de Maracaibo¹⁴⁰, y reiterada por Reyes y Capriles, quienes sostienen que en esa planicie, los cacaos criollos, manifestaron una amplia diversidad en formas y colores representados por los porcelanas, en sus colores blanco-verdosos, verdes oscuros, rosados y rojos en sus formas lisas, al igual que el cacao Pentágona y por los criollos andinos de frutos rugosos oriundos de Zea, Estanques, Novilleros, Hernández, entre otros, agregados en tres grupos morfogeográficos porcelana, criollos andinos y pentágona¹⁴¹. Lo expuesto confirma una biodiversidad cacaotera, lo que representa una de sus características más importantes, por cuya razón consideran al sur del Lago de Maracaibo el “nicho ecológico” que dio origen al cacao criollo¹⁴².

Por otra parte, los cacaos criollos modernos se definieron como aquellos que muestran los rasgos morfológicos descritos por Chessman para el grupo Criollo, pero cultivado en modernas haciendas, donde existían introducciones significativas de Trinitario o Forastero, por lo cual eran sospechosos de hibridación. Esta clase también fue incluida en colecciones de material de germoplasma recolectados en Costa Rica, Costa de Marfil, México, Venezuela y Francia. El criollo moderno representa los genotipos estudiados como Criollo en estudios bioquímicos y moleculares previos¹⁴³. Los criollos modernos se superponen a los trinitarios. Además, continuamente se diferencian del Antiguo Criollo en el tercer cuadrante al Amelonado Forastero en el primero¹⁴⁴. Similitudes entre Criollo Moderno y Trinitario son de esperar dado que la distinción, basada en rasgos morfológicos, entre los dos tipos es subjetiva¹⁴⁵.

140 Pittier Henry, *Manual de las plantas usuales de Venezuela y su suplemento...* 147-149.

141 Reyes Humberto y Capriles de Reyes Lilian, *El cacao en Venezuela. Moderna tecnología para su cultivo*. Caracas. Chocolates Del Rey, 2000. 34; Chacón I., Gómez C. y Márquez V., “Caracterización morfológica de frutos y almendras de plantas de cacao (*Theobroma cacao L.*) en la región suroccidente de Venezuela”, *Rev. Fav. Agrón. (LUZ)*. 2007, 24 Supl. 1: 202-207.

142 Reyes Humberto y Capriles de Reyes Lilian, *El cacao en Venezuela. Moderna tecnología para su cultivo*. Caracas. Chocolates Del Rey, 2000. 34

143 Motamayor JC 1,5, Risterucci1AM, López PA 2, Ortiz CF 3, Moreno A 4 y Lanaud C, “Cacao domestication I: the origin of the cacao cultivated by the Mayas”, *Heredity* (2002) 89, 380–386.

144 Motamayor JC 1,5, Risterucci1AM, López PA 2, Ortiz CF 3, Moreno A 4 y Lanaud C, “Cacao domestication I: the origin of the cacao cultivated by the Mayas”, *Heredity* (2002) 89, 380–386.

145 Motamayor JC 1,5, Risterucci1AM, López PA 2, Ortiz CF 3, Moreno A 4 y Lanaud C, “Cacao

Tabla 1: Ubicación geográfica de los grupos morfogeográficos del *Theobroma cacao* L.

Grupo	Sub grupo	Tipo	Ubicación						
			Bolivia	Colombia	Ecuador	Guayana	Perú	México	Venezuela
Criollo	Andinos venezolanos	Benavidez							1
		Novilleros							
		Estanques							
		Bocadillo							
		Lobatera							
	Porcelana								1
	Pentágona								1
	Guasare							1	1
Forastero	Alto amazónico	Nacional			1				
		Nanay					1		
		Curaray			1				
		Iquitos					1		
		Caquetá		1					
		Nacional	1						
		Porus							
		Contamana					1		
		Marañón					1		
		Purus					1		
	Bajo amazónico	Amelonado							1
		Guiana				1			
Total			1	1	2	1	5	1	5

Fuente: Lanaud Claire, Vignes Hélène (et. al.), “A revisited history of cacao domestication in pre-Columbian times revealed by archaeogenomic approaches”, *Informes científicos*, 14, 2024, 4. Disponible desde: <https://www.nature.com/articles/s41598-024-53010-6>; Chacón I., Gómez C. y Márquez V., “Caracterización morfológica de frutos y almendras de plantas de cacao (*Theobroma cacao* L.) en la región suroccidente de Venezuela”, *Rev. Fav. Agrón. (LUZ)*. 2007, 24 Supl. 1: 202-207.

domestication I: the origin of the cacao cultivated by the Mayas”, *Heredity* (2002) 89, 380–386.

De acuerdo con lo expuesto, las distancias genéticas entre algunos Forasteros son equivalentes a las observadas entre esos Forasteros y antiguo Criollo, una clasificación de cacao basada sobre dos poblaciones principales (Criollo y Forastero) no tiene base genética. En efecto, la clasificación basada en Criollo y Forastero mencionado por Chessman y primera propuesta por Morris se basó simplemente en los términos utilizados por los cacaoteros venezolanos de la zona costera central. En la época de Morris, los términos “criollos” y “forastero” fueron empleados para distinguir localmente los árboles cultivados (con una morfología de vaina específica) del material extraño introducido¹⁴⁶.

Posteriormente, en el año 2008, a través de otro estudio sobre la estructura genética del cacao, se pudo analizar una cantidad de genotipos silvestres y cultivados en América, logrando diferenciar sus orígenes en centro y sur América. En esa investigación se aplicó el análisis de inferencia estadística bayesiana, logrando la diferenciación genética y geográfica de poblaciones de cacao en centro y sur América, lo cual fue establecido en un árbol filogenético con 460 SNP, confirmando resultados previos que muestran la estructura de *T. cacao* en once grupos genéticos. (Véase Tabla 1 y Mapa 3)

Este árbol filogenético resalta y confirma la distancia genética más cercana entre Criollo y el nuevo grupo genético Caquetá ubicado en el sur de Colombia, una región geográficamente cercana al sitio arqueológico de Araracuara. También confirma las estrechas relaciones entre algunos ancestros Nacional modernos y genotipos del grupo Nacional ubicado cerca del sitio arqueológico de Palanda (PAL) en el sureste de Ecuador¹⁴⁷. (Véase Tabla 1 y Mapa 3)

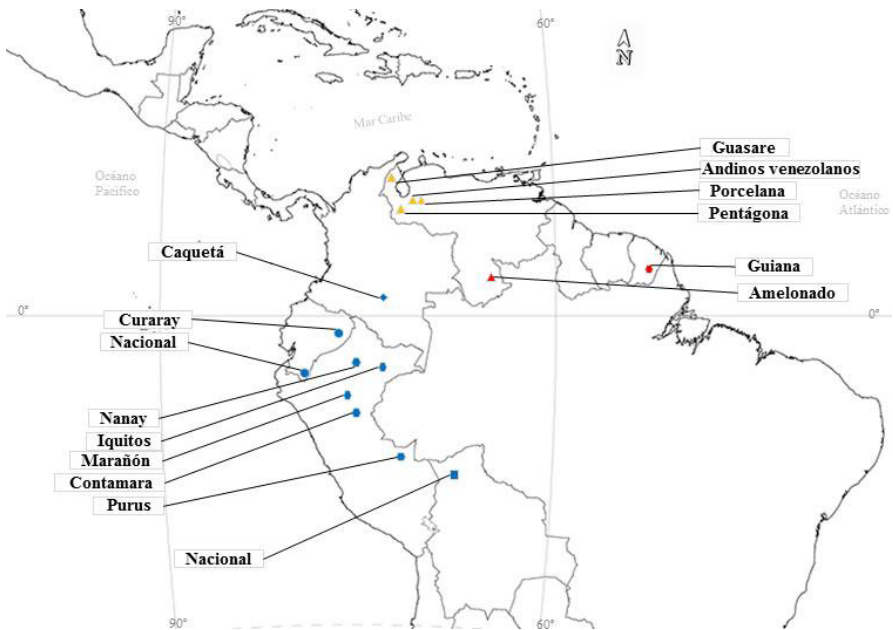
El árbol filogenético también confirma la baja distancia genética entre todos los grupos genéticos guyaneses y peruanos, también denominados forasteros alto y bajo amazónicos como lo son: Maraón, Guiana, Iquitos, Nanay, Amelonado. El grupo Curaray parece cercano al grupo Criollo de acuerdo

146 Motamayor JC 1,5, Risterucci 1AM, López PA 2, Ortiz CF 3, Moreno A 4 y Lanaud C, “Cacao domestication I: the origin of the cacao cultivated by the Mayas”, *Heredity* (2002) 89, 380–386.

147 Lanaud Claire, Vignes Hélène (et. al.), “A revisited history of cacao domestication in pre-Columbian times revealed by archaeogenomic approaches”, *Informes científicos*, 14, 2024, 4 disponible desde: <https://www.nature.com/articles/s41598-024-53010-6>

con resultados previos. Este árbol filogenético también muestra una distancia cercana entre los grupos Nacional y Contamana, contrariamente a resultados previos obtenidos con marcadores microsatélites o marcadores de variaciones de presencia y ausencia de genes (PAV)¹⁴⁸. Los resultados de este análisis, permiten proponer una nueva clasificación del germoplasma de cacao, agrupándolo en diez grupos genéticos: Amelonado, Contamana, Criollo, Curaray, Guaiana, Iquitos, Maraón, Nacional, Nanay, y Purús, y más recientemente se han añadido un grupo suplementario ubicado en Colombia y llamado “Caquetá” y el nacional boliviano (Véase Tabla 1 y Mapa 3)

Mapa 3: Ubicación de los grupos morfogeográficos del *Theobroma cacao* L.



Fuente: Lanaud Claire, Vignes Hélène (et. al.), “A revisited history of cacao domestication in pre-Columbian times revealed by archaeogenomic approaches”, *Informes científicos*, 14, 2024, 4. Disponible desde: <https://www.nature.com/articles/s41598-024-53010-6>; Chacón I., Gómez C. y Márquez V., “Caracterización morfológica de frutos y almendras de plantas de cacao (*Theobroma cacao* L.) en la región suroccidente de Venezuela”, *Rev. Fav. Agrón. (LUZ)*. 2007, 24 Supl. 1: 202-207.

148 Lanaud Claire, Vignes Hélène (et. al.), “A revisited history of cacao domestication in pre-Columbian times revealed by archaeogenomic approaches”, *Informes científicos*, 14, 2024, disponible desde: <https://www.nature.com/articles/s41598-024-53010-6>

1.5. Las rutas de dispersión del cacao

La historia del cacao está íntimamente ligada a la diversidad de nuevos entornos geográficos y grupos culturales, donde ha prosperado y evolucionado, con diferentes flujos genéticos entre poblaciones remotas de *T. cacao* y la aparición de formas híbridas, lo que ha favorecido su adaptación a nuevos entornos y su adopción por las culturas humanas locales, que lo han trasladado más allá de sus espacios originales y también han seleccionado variedades con rasgos que son preferidas para su producción y comercio¹⁴⁹.

El proceso de domesticación del cacao está determinado por la ubicación de los “nichos ecológicos” que le dieron origen, en donde los humanos apreciaron sus bondades, como alimento y lo hicieron parte de su dieta diaria y que, por tanto, lo cultivaron en espacios inmediatos a sus lugares de residencia e iniciaron su difusión mediante el traslado de sus semillas¹⁵⁰, la propagación de sus cultivos, por lo cual se sugiere que algunas áreas de Sudamérica podrían haber sido centros de separados domesticación¹⁵¹. El consumo de ese producto dio paso a formas de intercambio mediante el trueque o la comercialización del mismo, en sociedades agrarias, además la valoración del cacao en su usos sanitario, ceremonial o sagrado le agregó otros incentivos para la expansión de sus arboledas, circunstancia que se mantiene hasta la actualidad.

La que se podría calificar de la primigenia ruta de expansión del cacao tendría lugar desde Amazonía ecuatoriana meridional que datan de 3.300 años A.C., en donde se originó uno de los tres ancestros de los grupos genéticos cultivado actualmente a lo largo de la costa del Pacífico ecuatoriano, conocido como “Nacional”. El grupo genético “Nacional” moderno es una población híbrida que también involucra ancestros Criollo y Amelonado, el último de los cuales es una variedad antigua que se cultivó ampliamente en Brasil y Venezuela, durante los últimos siglos y donde se cree que fue

149 Lanaud Claire, Vignes Hélène (et. al.), “A revisited history of cacao domestication in pre-Columbian times revealed by archaeogenomic approaches”, *Informes científicos*, 14, 2024, disponible desde: <https://www.nature.com/articles/s41598-024-53010-6>

150 Ogata Nisao, Gomez-Pompa Arturo, and Taube Karl A., “The Domestication and Distribution of *Theobroma cacao* L. in the Neotropics” ... 74.

151 Ogata Nisao, Gomez-Pompa Arturo, and Taube Karl A., “The Domestication and Distribution of *Theobroma cacao* L. in the Neotropics” ... 69.

domesticada durante el siglo XVIII. El presunto origen de la variedad Nacional moderno habría sido resultado de una primera introducción de genotipos Nacional, desde el sureste de Ecuador hasta la costa del Pacífico, seguidos por los cultivos de Trinitario (híbridos entre Criollo y Amelonado), procedentes desde Venezuela introducidos hace solo un siglo¹⁵².

En ese sentido, es importante destacar que en la cultura Valdivia, que se desarrolló en la costa ecuatoriana, concretamente en las Provincias Santa Elena y Guayas, entre los ríos Manabí y El Oro, incluyendo la isla de Puná, que se desarrolló entre 4.400 y el 3.800 A.C. se han hallado muestras relacionadas con los grupos genéticos Maraón y Contamana, lo que sugiere interacciones con la región peruana, donde se originaron estos grupos de *T. cacao*, pero también en muestras relacionadas con los grupos Nacional, Criollo y Amelonado. La estructura de las parcelas, con diferentes valores de K, se reporta como ejemplos para dos productos de Valdivia con importantes ascendencias Amelonado, Criollo y Nacional, lo que confirma estas ascendencias con diferentes valores de K. Además, se encontró una diversidad similar de orígenes en culturas ecuatorianas más recientes, como Machalilla y Chorrera situadas en las provincias ecuatorianas de Manabí y Santa Elena (1.430 al 830 A.C.), en muestras de cacao que muestran estructuras genéticas que son completamente Nacional o híbridos con Nacional mezclados con otros tipos, incluyendo Amelonado, como se observa actualmente en la variedad Nacional moderna.

Asimismo, en muestras procedentes de diferentes sitios de la cultura Valdivia, datados en la Fase III (2.950-2.600 a. C.), se detectó la presencia de genotipos *T. cacao* originados de los grupos peruanos Maraón y Nanay sugieren que los habitantes en esta región tuvieron contactos tempranos y de larga data con la Amazonía peruana. También se observaron genotipos relacionados con el grupo Nacional en los residuos cerámicos de Valdivia¹⁵³. (Véase Mapa 4)

152 Lanaud Claire, Vignes Hélène (et. al.), “A revisited history of cacao domestication in pre-Columbian times revealed by archaeogenomic approaches”, *Informes científicos*, 14, 2024, disponible desde: <https://www.nature.com/articles/s41598-024-53010-6>

153 Lanaud Claire, Vignes Hélène (et. al.), “A revisited history of cacao domestication in pre-Columbian times revealed by archaeogenomic approaches”, *Informes científicos*, 14, 2024, disponible desde: <https://www.nature.com/articles/s41598-024-53010-6>

Esos grupos genéticos, también fueron hallados en el sureste de Ecuador, donde la cultura Mayo-Chinchipec-Marañón coexistió contemporáneamente con la cultura costera de Valdivia. Esa circunstancia se puede atribuir a la movilidad de los Mayo-Chinchipec-Marañón, a través de las rutas fluviales, quienes navegaron¹⁵⁴ sobre los numerosos afluentes ribereños que desembocan en el cauce principal del río Amazonas, lo que permitió la rápida y extensa propagación de plantas (incluyendo *T. cacao*) y otros productos, a lo largo de esta vasta región. Por lo tanto, su presencia a lo largo de la costa del Pacífico revela interacciones pasadas entre los pueblos amazónicos y sus vecinos al oeste a lo largo de la costa. Estas interacciones pueden haber incluido tanto la migración humana como los intercambios comerciales que alentaron la dispersión de plantas cultivadas junto con una serie de otros artículos comerciales¹⁵⁵. (Véase Mapa 4)

Otras muestras procedentes de la cultura Marañón, ubicada en los márgenes de los ríos Chinchipec, Valladolid y Marañón al sureste del Ecuador y Norte del Perú (3.350 A.C. al 250 D.C.) en la Amazonía muestran la presencia de grupos genéticos Criollo y Curaray¹⁵⁶. Igualmente, dentro de la Amazonia, se reportó un importante centro de recursos en la región de Iquitos en Perú, donde se originaron varios grupos genéticos de *T. cacao*: más notablemente los grupos Marañón, Nanay, Iquitos y Contamana. (Véase Mapa 4)

Por otra parte, en Colombia, se reportó un centro independiente de domesticación, y un estudio de producción de alimentos vegetales en los bosques tropicales colombianos reportó la adopción de plantas domestica-

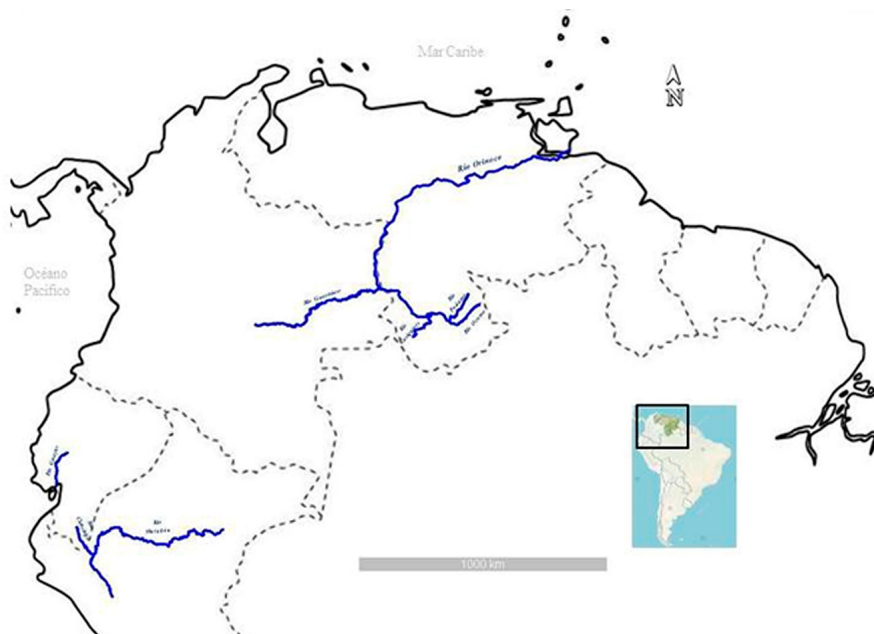
154 “Y es cosa que puede tener por extraña y no vista hasta ahora, que en el hueco de un solo árbol, en la forma que este estaba labrado, navegase tanta gente y caballos; porque aunque en las primeras conquistas y descubrimientos de ríos caudalosos y lagos o lagunas que en muchas partes de las Indias han sido andadas y descubiertas por españoles se han hallado grandísimo número de canoas de todas suertes y nunca jamás en sus principios ni después mediante la industria de los españoles se ha hallado ni hecho canoa que sola sufra a llevar seguramente dos caballos y muy poca gente ni con muchas partes llegase al grandor de esta”. Pedro de Aguado (fray), *Recopilación historial de Venezuela*. Caracas. Academia Nacional de la Historia, 1963. T. I., 62.

155 Lanaud Claire, Vignes Hélène (et. al.), “A revisited history of cacao domestication in pre-Columbian times revealed by archaeogenomic approaches”, *Informes científicos*, 14, 2024, disponible desde: <https://www.nature.com/articles/s41598-024-53010-6>

156 Lanaud Claire, Vignes Hélène (et. al.), “A revisited history of cacao domestication in pre-Columbian times revealed by archaeogenomic approaches”, *Informes científicos*, 14, 2024, disponible desde: <https://www.nature.com/articles/s41598-024-53010-6>

das exógenas, como la yuca y el maíz, ya en el Holoceno medio en Puerto Hormiga y San Jacinto que datan de hace más de 5.000 años¹⁵⁷.

Mapa 4: Rutas fluviales para la dispersión del cacao (períodos prehispánicos e hispánico)



Fuente: Lanaud Claire, Vignes Hélène (et. al.), “A revisited history of cacao domestication in pre-Columbian times revealed by archaeogenomic approaches”, *Informes científicos*, 14, 2024, disponible desde: <https://www.nature.com/articles/s41598-024-53010-6>; AREV. Copiador de Archivo de Simancas, Estados Unidos de Venezuela, Ministerio de Relaciones Exteriores, Colombia, Archivo Sr. Dr. Julián Viso, T. 133 (Antigua Provincia de Guayana, t. XIII) sobre “Selvas de Cacao”, 124

Las interacciones entre la Amazonía y los pueblos costeros del Pacífico que involucraron el uso y la domesticación de *T. cacao* probablemente ocurrieron durante las primeras etapas de la agricultura. Esta inferencia se basa en la observación de que el cacao originario de varios grupos genéticos de *T. cacao* ubicados en la Amazonia peruana, se observó en las culturas más

157 Lanaud Claire, Vignes Hélène (et. al.), “A revisited history of cacao domestication in pre-Columbian times revealed by archaeogenomic approaches”, *Informes científicos*, 14, 2024, disponible desde: <https://www.nature.com/articles/s41598-024-53010-6>

antiguas de la costa del Pacífico de Valdivia, en Ecuador, y Puerto Hormiga y San Jacinto en Colombia, que datan de hace más de 5.000 años¹⁵⁸.

De acuerdo con lo expuesto, la expansión del cultivo del cacao debió ser resultado de intercambios entre las regiones amazónicas a lo largo de las vastas redes fluviales de la en la misma. Los bienes, las plantas y las personas podrían haber viajado hasta 1.000 km, trocando herramientas complementarias, alimentos y otros materiales necesarios para el sustento de las personas, así como conocimientos e ideas que eran una parte esencial de la cosmología. La Amazonía fue un importante centro mundial de domesticación de plantas, donde la selección comenzó en el Pleistoceno tardío hasta el Holoceno temprano, explotando y generando así una nueva diversidad proporcionada por una mezcla genética de árboles de *T. cacao* introducidos de diferentes orígenes¹⁵⁹. (Véase Mapa 5)

Ese planteamiento es apoyado por Murra, quien expone la tesis del control vertical de los pisos ecológicos en las sociedades andinas y en su estudio analiza precisamente el caso del río Marañón y del Huallaga, en cuyo espacio diversos grupos étnicos indígenas controlaban “islas” de recursos colonizándolas con su propia gente, a pesar de las distancias que las separaban de sus núcleos principales de asentamiento y poder¹⁶⁰. Esos recursos estaban ubicados en diversos pisos térmicos, los cuales eran ocupados con diferentes actividades productivas como lo eran el cultivo de maíz, coca, pastos de ganados, bosques de madera, algodones y también salinas, en los que también pudo incluirse el cacao (Véase Mapa 5)

Una situación similar se encuentra para las muestras originadas en la costa caribeña de Colombia (Puerto Hormiga y San Jacinto) donde se observaron genotipos de cacao relacionados con los grupos genéticos Marañón, Contamana e Iquitos, originarios de Perú, lo que refleja contactos tempranos direc-

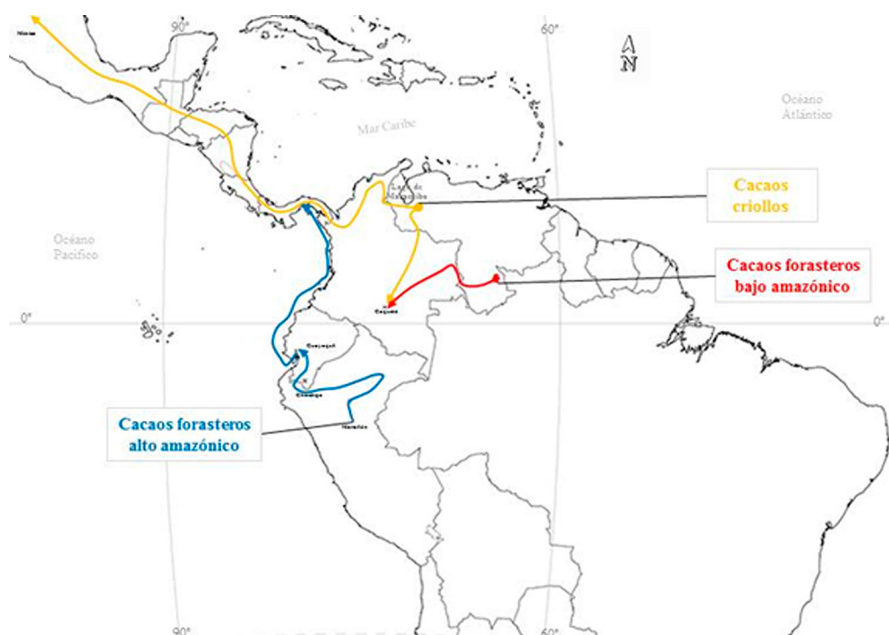
158 Lanaud Claire, Vignes Hélène (et. al.), “A revisited history of cacao domestication in pre-Columbian times revealed by archaeogenomic approaches”, *Informes científicos*, 14, 2024, disponible desde: <https://www.nature.com/articles/s41598-024-53010-6>

159 Lanaud Claire, Vignes Hélène (et. al.), “A revisited history of cacao domestication in pre-Columbian times revealed by archaeogenomic approaches”, *Informes científicos*, 14, 2024, disponible desde: <https://www.nature.com/articles/s41598-024-53010-6>

160 Murra John V., *Formaciones sociales y políticas del mundo andino*. Lima, Instituto de estudios peruanos, 1975, 62-68.

tos o indirectos con la Amazonía peruana. Aunque la diversidad actual ha cambiado a lo largo de milenios, los resultados concordantes de ascendencia y parentesco obtenidos mediante análisis de estructuras y distancias genéticas respaldan el origen probable que identificamos y la mezcla genética de los árboles de cacao introducidos en la costa del Pacífico¹⁶¹ (Véase Mapa 5)

Mapa 5: Rutas de dispersión de los grupos morfogeográficos del *Theobroma cacao* L. (Período prehispánico)



Fuente: Lanaud Claire, Vignes Hélène (et. al.), “A revisited history of cacao domestication in pre-Columbian times revealed by archaeogenomic approaches”, *Informes científicos*, 14, 2024, 4. Disponible desde: <https://www.nature.com/articles/s41598-024-53010-6>; Chacón I., Gómez C. y Márquez V., “Caracterización morfológica de frutos y almendras de plantas de cacao (*Theobroma cacao* L.) en la región suroccidente de Venezuela”, *Rev. Fav. Agrón. (LUZ)*. 2007, 24 Supl. 1: 202-207.

Ciertamente, la costa pacífica del norte del Perú, Ecuador y Colombia fue recorrida por navíos fabricados por diferentes etnias indígenas que, según la descripción realizada por Bartolomé Ruiz en 1528, uno de los acompañantes

161 Lanaud Claire, Vignes Hélène (et. al.), “A revisited history of cacao domestication in pre-Columbian times revealed by archaeogenomic approaches”, *Informes científicos*, 14, 2024, disponible desde: <https://www.nature.com/articles/s41598-024-53010-6>

de Pizarro halló una balsa en alta mar, tripulada por 20 hombres y con la capacidad de 20 toneles. En esa balsa se transportaban, entre otras cosas: tejidos de algodón, de lana que parecían ropa “morisca” ricamente bordados en rojo, amarillo y azul con figuras de peces, pájaros y plantas; había también objetos de oro, plata para trueque; conchas, cuentas de corales rosadas y blancas¹⁶², en las que también pudieron transportar cacao (Véase Mapa 5)

Del mismo modo, en Centroamérica se ha hallado la presencia de los grupos genéticos Amelonado, Nacional y/o Iquitos en el período olmeca. Las distancias genéticas Nei calculadas entre las secuencias de ADN antiguas y los grupos genéticos modernos confirmaron los resultados de los análisis de estructura¹⁶³, pero su introducción desde el Amazonas, ya sea hacia el norte por tierra o por mar a lo largo de la costa del Pacífico, aún plantea muchas interrogantes. Es muy probable, que haya sido transportada por la expresada vía marítima, porque las relaciones entre Panamá y el incario eran comunes, antes de la llegada de los españoles, como lo pudo conocer Vasco Núñez de Balboa quien, al llegar a las costas del istmo, los naturales le relataron que “al otro lado de las montañas había otro mar y que en sus orillas había gente que se adornaba con oro, que navegaban en embarcaciones con remos y velas parecidas a los europeos”¹⁶⁴.

Indudablemente, se ha comprobado que la navegación marítima fue realizada durante la época prehispánica, en rutas que se extendían a lo largo de la costa del Pacífico y el noroeste de Sudamérica, considerando un área que abarca 4.000 km de costa y más de 4.000 años de interacción, con intercambio de diferentes productos, entre los que incluyen las conchas del *spondylus*¹⁶⁵, cuya influencia puede apreciarse en las similitudes entre la cerámica de la costa del Ecuador y Guatemala, cuyos objetos pudieron ser traficados en embarcaciones precolombinas; a los cuales podría agregarse el cacao, lo que habría posibilitado su dispersión desde la Amazonía hasta Mesoamérica a través esas vastas redes marítimas de tráfico de bienes¹⁶⁶. (Véase Mapa 5)

162 Murra John V. El mundo andino. *Población, medio ambiente y economía*... 28-29.

163 Lanaud Claire, Vignes Hélène (et. al.), “A revisited history of cacao domestication in pre-Columbian times revealed by archaeogenomic approaches”, *Informes científicos*, 14, 2024, disponible desde: <https://www.nature.com/articles/s41598-024-53010-6>

164 Murra John V. El mundo andino. *Población, medio ambiente y economía*... 26.

165 Murra John V. El mundo andino. *Población, medio ambiente y economía*... 30.

166 Lanaud Claire, Vignes Hélène (et. al.), “A revisited history of cacao domestication in pre-Colum-

Entre otros hallazgos recientes, basados en análisis de ADN antiguo, que refuerzan esa hipótesis es la evidencia de la dispersión temprana del maíz, domesticado por primera vez en México, hasta Perú 6700–5000 años, calibrados AP (antes del presente), a través de una rápida ruta de migración costera desde las tierras bajas del Pacífico. Estos hallazgos demuestran el intercambio temprano y posiblemente rápido de plantas entre Mesoamérica y la costa del Pacífico de América del Sur, donde la costa del Pacífico de Ecuador y el cacao también pueden haber estado involucrados en estos intercambios¹⁶⁷.

A diferencia de la Amazonía, es en Mesoamérica donde la domesticación antigua de *T. cacao* ha sido particularmente documentada, en parte debido a la importancia cultural del árbol para las culturas antiguas y actuales de estas regiones. En ese sentido, la evidencia arqueológica ha demostrado su significación económica, social y cultural en las poblaciones Mokaya, Olmeca y Maya¹⁶⁸, el grupo genético cacao criollo, fue considerado como la única variedad cultivada en Mesoamérica y América Central. De hecho, en la cultura popular, durante siglos se consideró que América Central era origen del cacao, lo cual aún es sostenido también por Ogata, Gómez Pompa quienes afirman que: “que los individuos silvestres de las selvas tropicales de México son la fuente del cacao cultivado allí desde la época prehispánica”¹⁶⁹.

Por su parte, Chessman se refiere a la posible migración de dos grupos de subespecies de cacao, uno hacia Venezuela y el otro hacia Centroamérica, tesis también compartida por Pittier para el cacao en Venezuela antes de la llegada de los españoles. El expresado autor, basó su inferencia en que la especie carece de un mecanismo especializado para la dispersión natural de sus semillas y estas rápidamente pierden viabilidad al ser extraídas de la

bian times revealed by archaeogenomic approaches”, *Informes científicos*, 14, 2024, disponible desde: <https://www.nature.com/articles/s41598-024-53010-6>

167 Lanaud Claire, Vignes Hélène (et. al.), “A revisited history of cacao domestication in pre-Columbian times revealed by archaeogenomic approaches”, *Informes científicos*, 14, 2024, disponible desde: <https://www.nature.com/articles/s41598-024-53010-6>

168 Lanaud Claire, Vignes Hélène (et. al.), “A revisited history of cacao domestication in pre-Columbian times revealed by archaeogenomic approaches”, *Informes científicos*, 14, 2024, disponible desde: <https://www.nature.com/articles/s41598-024-53010-6>

169 Ogata Nisao, Gomez-Pompa Arturo, and Taube Karl A., “The Domestication and Distribution of *Theobroma cacao* L. in the Neotropics” ... 80.

vaina, por cuya razón, los humanos habrían realizado su dispersión a través de las montañas andinas¹⁷⁰.

Por su parte, Schultes apoyó ese planteamiento de la dispersión realizada por el hombre y sugirió que *T. cacao* podría haber recorrido su camino hacia el norte y el oeste por dos rutas. Esas rutas tuvieron los itinerarios siguientes: A: Cuando el cacaotero finalmente se estableció en la desembocadura del Amazonas, podría haberse extendido de forma gradual a lo largo de la húmeda y boscosa costa atlántica del norte de Sudamérica, atravesando las Guayanas y Venezuela¹⁷¹. En contra de esa suposición se ha alegado que la costa caribeña de Colombia es árida, y el cacao no sobreviviría en esa zona; necesariamente tendría que ser transportado por el hombre hasta el extremo noroccidental de Colombia, el Golfo de Urabá, una región altamente húmeda, desde donde podría continuar su camino a través de Panamá, Costa Rica, Nicaragua, Honduras, Guatemala y hacia el México tropical. La Ruta B: podría haber sido a través del Orinoco a través de la ruta fluvial desde el Río Negro de Brasil que conduciría directamente al Casiquiare, un canal que une la cuenca del Amazonas con la parte alta del Orinoco. El continuo ambiental necesario para este árbol estrictamente tropical que requiere abundantes lluvias habría estado disponible a lo largo de esta ruta hacia la región costera de Venezuela¹⁷².

Por su parte, Larry Steinbrenner sostiene que en Nicaragua hubo diferencias significativas en las prácticas relacionadas con el cacao, lo que potencialmente sugiere una mayor antigüedad del cultivo en la Baja Centroamérica con respecto a Mesoamérica y reconoce que quizás también sea una influencia sudamericana¹⁷³. Además, agrega que existen suficientes prácticas únicas asociadas con el cultivo y uso del cacao en Nicaragua y Costa Rica como para sospechar que el cultivo podría tener una historia más antigua en la zona, anterior a la llegada de los grupos mesoamericanos.

En ese sentido, se expresa que la duplicación de árboles de sombra fue

170 Steinbrenner Larry, "Cacao in Greater Nicoya. Ethnohistory and a Unique Tradition", McNeal Cameron (edit) *Chocolate in Mesoamerica. A cultural history of cacao*, Florida, University Press Florida, 2006, 265.

171 Ogata Nisao, Gomez-Pompa Arturo, and Taube Karl A., "The Domestication and Distribution of *Theobroma cacao* L. in the Neotropics" ... 74.

172 Ogata Nisao, Gomez-Pompa Arturo, and Taube Karl A., "The Domestication and Distribution of *Theobroma cacao* L. in the Neotropics" ... 74.

173 Steinbrenner Larry, "Cacao in Greater Nicoya. Ethnohistory and a Unique Tradition" ... 255.

exclusiva de esta zona y además se circunscribe a una práctica apropiada para el cultivo de árboles individuales. La misma por sí sola podría inferir una tradición más antigua o al menos distinta, de “cultura del cacao” basada en la explotación de árboles naturales. El uso de más de un tipo de árbol de sombra (es decir, tanto el árbol de coral como el palo negro) también podría ser significativo, si se parte del supuesto que: cuanto más tiempo se cultive una planta en una zona, mayor será la innovación que podríamos esperar en su gestión y/o explotación por parte de los grupos de la misma zona. También se podría reconocer en métodos de preparación y uso del cacao en la Gran Nicoya diferentes a los documentados en Mesoamérica¹⁷⁴.

El argumento de una mayor antigüedad del uso del cacao en la Gran Nicoya se sustenta en la pervivencia de algunas de las prácticas únicas de esta zona, que sugieren una influencia sudamericana en lugar de mesoamericana y, por lo tanto, podrían datar de una época (es decir, anterior al 800 o 900 D. C.) en la que grupos que hablaban una lengua relacionada con los chibchas aún dominaban las tierras que posteriormente serían colonizadas por mesoamericanos. Los hablantes de chibcha y misumalpan (una familia estrechamente relacionada) dominaron en el pasado la Baja Centroamérica, así como el noroeste de Sudamérica, y en la época de la Conquista parecen haber mantenido su preeminencia en zonas de Nicaragua y Costa Rica, más allá de los límites de la Gran Nicoya, donde se registró el uso del cacao. De acuerdo con esas premisas, resulta interesante que las propiedades medicinales del cacao (incluyendo sus granos, mantequilla e incluso su corteza) aparentemente eran apreciadas en partes del noroeste de Sudamérica, al igual que en la Gran Nicoya¹⁷⁵.

Adicionalmente, es necesario destacar que la bebida de pinolillo preparada con el mucílago de cacao recuerda las prácticas sudamericanas relacionadas con el consumo de este fruto, como se observa que el límite oriental de la provincia colombiana del Chocó, lo que constituye una especie de límite en cuanto al uso del cacao en América: por encima, de ese lindero, los granos se utilizan para elaborar bebidas, mientras que por debajo, la pulpa se utiliza para elaborar una bebida espumosa con sabor cítrico. Finalmente, Steinbrenner se lamenta de la escasez general de datos etnohistóricos y/o

174 Steinbrenner Larry, “Cacao in Greater Nicoya. Ethnohistory and a Unique Tradition” ... 265.

175 Steinbrenner Larry, “Cacao in Greater Nicoya. Ethnohistory and a Unique Tradition” ... 266.

arqueológicos sobre el uso y el potencial cultivo del cacao en la Sudamérica precolombina y la Baja Centroamérica, por lo cual se dificulta determinar si el cultivo y el uso del cacao en Nicaragua y Costa Rica eran similares en otros aspectos a las prácticas de más al sur¹⁷⁶.

De acuerdo con lo expresado por Steinbrenner, es importante discurrir sobre la ruta de expansión del cacao criollo desde el Sur del Lago de Maracaibo, donde se ha ubicado el “nicho ecológico” originario del ese grupo morfogeográfico hasta Mesoamérica. En ese sentido es importante destacar que la planicie surlacustre fue ocupada por los Barí, integrantes de la familia chibchense, grupo étnico que inició su movilización desde Centroamérica hace unos 7.8 milenios (5.800 A.C.) según lo afirma Constenla¹⁷⁷, en cuya época ocurrió la división y separación del sub-antepasado común de la superfamilia chibchense meridional, y a partir de ese evento se originó la dispersión de sus grupos y lenguas en los territorios que actualmente conforman las repúblicas de Costa Rica, Panamá, Colombia y Venezuela. Esa oleada estaba integrada por los grupos Cuna, Chimila, Tunebo, Muisca-duit y Barí, entre otros grupos, que avanzaron progresivamente a lo largo del litoral pacífico en Costa Rica, hasta alcanzar el área del Darién, situada entre Panamá y Colombia, en cuyo espacio se produjo la radicación del grupo Cuna.

A diferencia de los Cuna, los Chimila, Tunebo, Muisca-duit, Barí y otras etnias prosiguieron hacia el este del río Magdalena, en la actual Colombia, probablemente en el área de Valledupar, donde se produjo una nueva división y como resultado de ésta los antepasados de los Chimilas y otros hablantes de leguas arawacas permanecieran en el territorio de la Sierra Nevada de Santa Marta y sus alrededores, mientras los Tunebos y los Muiscas-duits continuaron hasta la Sierra del Cocuy y desde ese sitio, los segundos prosiguieron hasta sus posiciones históricamente conocidas en la Cordillera Oriental¹⁷⁸. (Véase mapa 6)

176 Steinbrenner Larry, “Cacao in Greater Nicoya. Ethnohistory and a Unique Tradition” ... 266.

177 Constenla Umaña, Adolfo, Las lenguas del área intermedia. *Introducción a su estudio areal*. Editorial de la Universidad de Costa Rica, San José de Costa Rica. 1991, 44; citado por Gordones Rojas Gladys y Meneses Pacheco Lino, *Arqueología de la Cordillera andina de Mérida. Timote, Chibcha y Arawaco*. Museo Arqueológico “Gonzalo Rincón Gutiérrez y Ministerio de la Cultura, 2005, 62.

178 Constenla Umaña, Adolfo, Las lenguas del área intermedia. *Introducción a su estudio areal*. Editorial de la Universidad de Costa Rica, San José de Costa Rica. 1991, 44; citado por Gordones Rojas Gladys y

Mapa 6: Migración de la gran familia Chichense meridional



Fuente: Constenla Umaña, Adolfo, *Las lenguas del área intermedia. Introducción a su estudio areal*. Editorial de la Universidad de Costa Rica, San José de Costa Rica. 1991, pp. 40-44.

Por su parte, los Barí se dirigieron hacia la actual frontera colombo-venezolana, y de acuerdo con los estudios léxico-estadísticos realizados, es posible presumir que aproximadamente hacia 4.500 años (2.500 A.C.), los grupos de habla chibcha, antepasados de los Barí penetraron en la cuenca sur-occidental del Lago de Maracaibo¹⁷⁹ y precedieron a los grupos de habla Caribe, estableciendo sus asentamientos entre los ríos Ariguaisá, Santa Ana, Catatumbo, de Oro y Tarra, lo cual se ha demostrado a partir de la ontogénesis de los actuales Barí, quienes están estrechamente relacionados con los antiguos Kunaguasayá y Mapé considerados como los primitivos ocupantes de esos territorios¹⁸⁰ (Véase mapa 6)

Su llegada al sur del Lago de Maracaibo ocurrió durante el siglo V de nues-

Meneses Pacheco Lino, *Arqueología de la Cordillera andina de Mérida. Timote, Chibcha y Arawaco...* 62.

179 Gordones Rojas Gladys y Meneses Pacheco Lino, *Arqueología de la Cordillera andina de Mérida...* 110.

180 Gordones Rojas Gladys y Meneses Pacheco Lino, *Arqueología de la Cordillera andina de Mérida...* 61.

tra era, constituyendo los primigenios pobladores de ese espacio¹⁸¹, al establecerse en las inmediaciones a la actual población de Encontrados, en el estado Zulia, desde donde su expansión se continuó hasta alcanzar el piedemonte andino que se dilata al este, entre los ríos Escalante, Zulia y al oeste hasta el río Tucaní. Uno de esos asentamientos, ubicado en el sitio del Guamo, (Onia) fue estudiado arqueológicamente por Iraida Vargas, quien sostiene que la penetración de grupos Barí en la cuenca sur-occidental del Lago de Maracaibo dio como resultado la Fase Onia, la cual se inició aproximadamente hacia el año 1000 D.C. y se extendió hasta 1630 D.C.¹⁸². (Véase mapa 6)

Del mismo modo, los Barí también ocuparon los espacios contiguos a Onia, en especial hasta donde en la actualidad se sitúa la ciudad de El Vigía, como se puede evidenciar mediante la supervivencia del topónimo Bubuki para nombrar a un caño que discurre por la urbe¹⁸³. Lamentablemente, se carece de otros estudios que permitan conocer de otros poblamientos, con una datación más antigua, a través de los cuales se hubiese podido intercambiar cacao, pero la ruta migratoria fue establecida y debió funcionar en ambas direcciones tanto desde Centroamérica al sur del Lago de Maracaibo y viceversa como lo pudieron comprobar las expediciones de los alemanes Alfinger y Federmán a principios del siglo XVI, cuando llegaron hasta los Valles de Upar, Tamalameque y la Jerira¹⁸⁴, lo cual podría explicar el hallazgo de cacao

181 Meneses Pacheco Lino y Gordones Rojas Gladys, *El Lago de Maracaibo y su gente. Arqueología e historia de los pueblos originarios...* 22; Meneses Lino y Gordones Gladys, "Planteamientos arqueológicos para la comprensión de la historia aborigen de la cuenca del Lago de Maracaibo", *Boletín Antropológico*. Año 23, N° 65, septiembre-diciembre 2005, 295-323 304.

182 Gordones Rojas Gladys y Meneses Pacheco Lino, *Arqueología de la Cordillera andina de Mérida. Timote, Chibcha y Arawaco*. Museo Arqueológico "Gonzalo Rincón Gutiérrez" y Ministerio de la Cultura, 2005; Meneses Pacheco Lino y Gordones Rojas Gladys, *El Lago de Maracaibo y su gente. Arqueología e historia de los pueblos originarios*. Mérida. Museo Arqueológico "Gonzalo Rincón Gutiérrez", 2019. Meneses Pacheco Lino E. Gordones Rojas Gladys, "Planteamientos arqueológicos para la comprensión de la historia aborigen de la cuenca del Lago de Maracaibo"... 295-323.

183 Rivet, Paul y Armellada Cesáreo de, "Los indios Motilones", *Anuario. Revista del Instituto de Antropología e Historia*, U.C.V, Caracas. 1965; Lizarralde, Roberto, "Vocabulario Barí", *Boletín Bibliográfico de Antropología Americana*, Vol. 38, N° 47. Instituto Panamericano de Geografía e Historia, México. 1976; Lizarralde, Roberto y Stephen Beckerman. "Historia contemporánea de los Barí", *Antropológica*, N° 58, Fundación La Salle, Caracas. 1982, citados por Gordones Rojas Gladys y Meneses Pacheco Lino, *Arqueología de la Cordillera andina de Mérida...* 61.

184 "La existencia del rico "Xerira" no fue un invento de los indios. Se trataba de un territorio que aun conserva el nombre de Jerira (o Jerida) situado en la provincia de Guanés, tribu emparentada con los

criollo en muestras de antiguas vasijas cerámicas el norte de Colombia, muy relacionadas con el cacao criollo observadas en las culturas Puerto Hormiga y Calima-Illama. Asimismo, con los orígenes genéticos en cacaos antiguos en sitios olmecas y mayas en Centroamérica¹⁸⁵ (Véase Mapa 6)

Ese transporte y posterior intercambio del cacao criollo habría sido capaz de mantener los fenotipos extremos que podrían haber aparecido debido a mutaciones en unos pocos genes y se extendió a los cultivos en América Central. Algunos tipos de cacao pueden haber sido de especial interés para las personas y, por lo tanto, fue seleccionado a través de la recopilación, mantenimiento y uso. De hecho, fenotipos tan extremadamente diferentes como Porcelana y Pentágona (uno muy liso y el otro muy rugoso) contrastan bastante con otros tipos de vainas. El tipo Pentágona o Lagarto, por ejemplo, tiene la corteza de la vaina más fina, el grano es de mayor tamaño y peso lo cual facilita la extracción de los granos de los cotiledones con mayor rendimiento. Otros rasgos característicos del criollo son el mucílago dulce de sus granos y el hecho de que necesita menos fermentación, cuyas características podrían ser vistas como objetivos de selección por el hombre durante más de 1.500 años de cultivo¹⁸⁶.

En el caso del grupo genético Caquetá, ubicado en la Amazonía colombiana, que muestra una mayor proximidad con el cacao criollo¹⁸⁷, se podría

muiscas y perteneciente como estos al mismo grupo lingüístico chibcha. Ambas tribus agricultoras y sedentarias y buenas artífices del oro habitaban la altiplanicie que del norte al sur se extiende en las vertientes occidentales de la Cordillera Oriental, dentro de un ambiente geográfico y cultural similar; una, los guanes en el extremo Norte y los muiscas en el extremo Sur del territorio chibcha. Su influencia cultural y económica se hacía sentir sobre extensos territorios a ambos lados de la Cordillera Oriental en el Valle del Magdalena y los Llanos Orientales. Su intenso comercio con las tribus menos civilizadas ofreciendo sal, mantas y objetos de oro a cambio de materias primas tales como oro en polvo crearon la fábula de su riqueza que se extendía desde Urabá hasta las orillas del Orinoco". Friede Juan, *Nicolás Federmán el conquistador*. Bogotá. Ediciones de Librería Buchholz, 1960. 106.

185 Lanaud Claire, Vignes Hélène (et. al.), "A revisited history of cacao domestication in pre-Columbian times revealed by archaeogenomic approaches", *Informes científicos*, 14, 2024, disponible desde: <https://www.nature.com/articles/s41598-024-53010-6>

186 Motamayor JC 1,5, Risterucci1AM, López PA 2, Ortiz CF 3, Moreno A 4 y Lanaud C, "Cacao domestication I: the origin of the cacao cultivated by the Mayas", *Heredity* (2002) 89, 380–386.

187 Lanaud Claire, Vignes Hélène (et. al.), "A revisited history of cacao domestication in pre-Columbian times revealed by archaeogenomic approaches", *Informes científicos*, 14, 2024, disponible desde: <https://www.nature.com/articles/s41598-024-53010-6>

explicar al conocer el origen y dispersión de la nación indígena caquetía, quienes ocupaban el actual Caquetá. Los caquetíos eran un grupo arawac, que pobló una extensa área geográfica que se dilataba desde la parte llana y estéril, próxima a la costa oriental del Lago de Maracaibo¹⁸⁸, hasta poco más al este de la boca del Yaracuy, incluyendo la Península de Paraguaná. Además del extenso territorio descrito, se encontraban también establecidos al este del Yaracuy y a lo largo del valle de este río, que ellos llamaban de Varárida y que Federmann bautizó de “Las Damas”. Asimismo, ocupaban parte del actual estado Lara, en el valle del Turbio, las sábanas de Barquisimeto y descendían al sur, aprovechando las favorables condiciones topográficas del terreno, situado entre Sarare y Acarigua hasta las tierras llanas del estado Cojedes¹⁸⁹.

Igualmente, los conquistadores del siglo XVI, hallaron a los caquetíos establecidos en el alto llano, a lo largo de la cordillera, siguiendo desde Acarigua al suroeste por los actuales estados Portuguesa y Barinas. En este último, poblaban las llanuras de Pedraza y Santa Bárbara, siguiendo el curso de los ríos que fluyen por el flanco oriental de la Cordillera de Mérida; se les encontró en los Llanos del Alto Apure y más al Sur hasta Casanare, de donde algunos grupos debieron dirigirse hacia la margen del Orinoco, el Casiquiare y el Guaviare¹⁹⁰ (Véase Mapas 4 y 5)

Ciertamente, los caquetíos estaban asentados en las riberas del Lago de Maracaibo, y participaban del intercambio con los Quiriquires quienes cultivaban y transportaban cacao desde el Sur del Lago de Maracaibo hasta el Golfo de Venezuela, donde lo trocaban por sal. Otra ruta que era transitada

188 Gordones Rojas Gladys y Meneses Pacheco Lino, *Arqueología de la Cordillera andina de Mérida...* 31-45.

189 Gordones Rojas Gladys y Meneses Pacheco Lino, *Arqueología de la Cordillera andina de Mérida...* 110.

190 La existencia de Caquetíos en los Llanos de Venezuela está comprobada por el relato de Federmann, ya citado, y además por Castellanos y Oviedo y Valdez, al describir el viaje de Jorge Hohermuth de Speier, o Jorge de Espira, como lo llamaban los españoles. También los menciona Fray Pedro Simón y el Padre Carvajal en su Relación del descubrimiento del Río Apure (Reimpresión hecha en León en 1892). De los Caquetíos que vivían en el Casanare nos habla el Jesuita Juan Rivero en su Historia de las Misiones de los Llanos de Casanare y los Ríos Orinoco y Meta. (Edición de Bogotá 1883) y de los que moraban a orillas del Orinoco informó el Abate Salvador Gilij en su obra Saggio di Storia Americana (Roma 1780) en el tomo IV. Pág. 487. Existen además otras referencias en la Historia general de las Conquistas del nuevo Reino de Granada del Obispo Fernández de Piedrahita (Pág. 11) y en los Documentos inéditos sobre la Geografía e Historia de Colombia publicados por Cuervo (Tomo VI, Pág. 187). chrome-extension://efaidnbmninnbpcajpcgclclefindmkaj/http://cic1.ucab.edu.ve/cic/ajhdigital/texto/ajh_ab4.pdf

y recorrida por los mismos, era la que comunicaba el denominado valle de San Agustín (actuales Municipios Arzobispo Chacón y Padre Noguera del Estado Mérida- Venezuela), en cuyo espacio se cultivó cacao procedente de los valles de Onia y Culigría, como se demuestra en una investigación reciente que ha permitido conocer de la existencia de cacaos criollos ancestrales en el Municipio Aricagua, del estado Mérida¹⁹¹, limítrofe con el estado Barinas y los que también fueron testimoniados desde el siglo XVI, por Juan Velázquez de Velazco, Gobernador de la Provincia de La Grita, quien exploró los espacios entre los ríos Ticoporo y Canaguá, en aquella “tierra caliente donde se daban muy bien los cacaotales silvestres”¹⁹², cuyos intercambios han sido evidenciados en las investigaciones arqueológicas realizadas en esos espacios (Véase Mapa 5)

Una tercera ruta de intercambio que permitió el transporte de los cacaos forasteros bajo amazónicos o amelonados, es la que establecida a través la ruta fluvial que sigue el río Casiquiare que desemboca en el río Orinoco, por este, a su vez, hasta las desembocaduras los ríos Ocamo y Padamo¹⁹³, en cuyas márgenes existían bosques naturales de amelonado, lo cual permite pensar que la vinculación entre el criollo y el forastero data del período prehispánico, debido a sus componentes genéticos (Véase Mapas 4 y 5)

Durante el período hispánico, el traslado e intercambio del cacao criollo desde el Sur de Lago de Maracaibo, que entonces estaba adscrito a la jurisdicción de la Nueva Granada, concretamente en la Provincia de Mérida y La Grita, como anteriormente se expresó, fue casi inmediato después de la ocupación española, lo cual ocurrió durante el siglo XVII, en dos direccio-

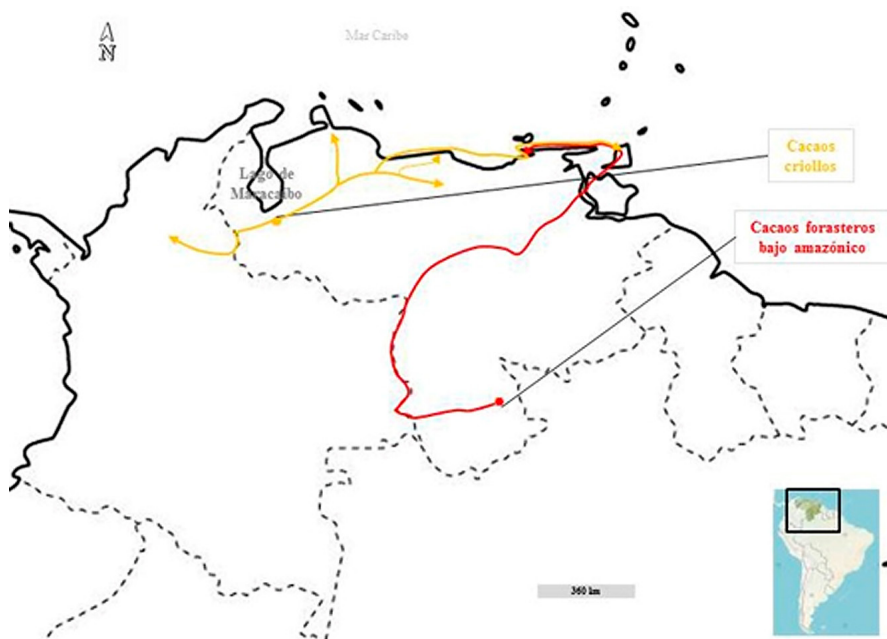
191 Moncada Ricardo, *Caracterización morfológica de frutos y almendras de plantas de cacao (Theobroma cacao L.) en la finca el cacahual, sector la vega sur, parroquia capital Aricagua, estado Mérida*. Mérida. Instituto Universitario Politécnico Santiago Mariño (tesis de grado), 2014.

192 Castillo Lara Lucas Guillermo, *La Grita una ciudad que grita su silencio. Historia del Espíritu Santo de La Grita*. Caracas, Ediciones del Congreso de la República, 1981. T. I, 92

193 “Los cauces de los ríos Caura y Cuchivero fueron dos de esas vías. Remontando sus aguas llegaban hasta sus afluentes superiores donde tenían instaladas postas y desde allí, por los ríos Erebató y Parucito, alcanzaban la cuenca del Ventuari, y de allí, por las cabeceras de los ríos Cuntinamo, Padamo, Metacuni u Ocamo y el Alto Orinoco”. Perera Miguel Ángel, “La expedición de límites de 1750 en la Guayana española: los logros de una tarea que nunca comenzó”, *Procesos Revista Ecuatoriana de Historia*, 41, enero-junio 2015, 41; Ogata Nisao, Gomez-Pompa Arturo, and Taube Karl A., “The Domestication and Distribution of *Theobroma cacao* L. in the Neotropics”... 74.

nes: una dirigida hacia el Norte de Santander (Colombia) y otra al centro occidente de la Provincia de Venezuela, lo cual explica el predominio de los cacaos criollos, que ulteriormente se mezclaron con los forasteros dando origen a los criollos modernos, cuya carga genética se debería a la intervención del hombre a través de la selección de semillas y también debido a que podría haberse reducido la eficacia del número de individuos de la población criolla original¹⁹⁴. (Véase Mapa 7)

Mapa 7: Rutas de dispersión de los grupos morfogeográficos del *Theobroma cacao* L. (Período hispánico)



Fuente: Ramírez Méndez Luis Alberto, “El cultivo del cacao venezolano a partir de Maruma”, *Historia Caribe*. Vol. X, N.º 27, julio-diciembre 2015, 69-101; AREV. Copiador de Archivo de Simancas, Estados Unidos de Venezuela, Ministerio de Relaciones Exteriores, Colombia, Archivo Sr. Dr. Julián Viso, T. 133 (Antigua Provincia de Guayana, t. XIII) sobre “Selvas de Cacao”, 124.

En relación con esa hibridación del cacao criollo con el forastero que dio origen al trinitario, es preciso expresar que los españoles llevaron el mismo

194 Ramírez Méndez Luis Alberto, “El cultivo del cacao venezolano a partir de Maruma”, *Historia Caribe*. Vol. X, N.º 27, julio-diciembre 2015, 69-101.

desde el Sur del Lago de Maracaibo y lo sembraron en Trinidad¹⁹⁵, como lo refiere Vázquez de Espinoza en 1639. A partir de entonces, se expandieron con rapidez los cultivos de cacao y se asegura que, a principios del siglo XVIII, se exportaban ciertas cantidades de ese fruto. Años más tarde, en 1727, se notificó que las arboledas de cacao fueron destruidas por un huracán y después de ese evento, las cortezas de los árboles fueron atacadas por *ceratocystis* (una infección por *phytophthora*), lo que determinó que, en 1757, se introdujera desde Venezuela el cacao forastero, que se mezcló con el criollo dando origen al trinitario¹⁹⁶, como lo afirma Bekele (Véase Mapa 7)

Ese cacao forastero que se llevó a Trinidad, fue localizado durante la expedición para la fijación de límites entre los Reinos de España y Portugal, que se realizó entre 1754 y 1761 en el Amazonas¹⁹⁷. En la misma, se tuvo contacto con algunas etnias indígenas que poblaban la Amazonía venezolana, en especial las que habitaban en el Alto Orinoco, como lo fueron los maquiritares, quienes llegaron hasta San Fernando de Atabapo en 1759. Los indígenas relataron que en aquellas selvas existían bosques de cacao, que se localizaban remontando el curso del Orinoco. Entonces, José Solano, jefe de esa avanzada, comisionó al sargento Francisco Fernández de Bobadilla para que fuese a explorar esa área y encontrar esos cacahuales.

Esa fue la primera exploración que se internó hacia las nacientes del Orinoco y proporcionó importantes noticias sobre el área inmediata a los ríos Padamo y Ocamo; en la misma Francisco Fernández de Bobadilla recorrió el curso de esos ríos, cuyo itinerario fue descrito de manera detallada, al explicar: que partía desde: “la orilla septentrional del alto Orinoco, cinco días de la navegación arriba de la despedida del Casiquiare y en las bocas de los ríos Padamu y Ocamo entran por la misma parte”¹⁹⁸ y siguiendo esa ruta

195 Bekele, F.L. (2004). “The History of Cocoa Production in Trinidad and Tobago”. *Proceedings of the APASTT Seminar – Exhibition entitled Re-vitalisation of the Trinidad & Tobago Cocoa Industry*, 20 September 2003, St. Augustine, Trinidad, p, 4-12. Disponible desde: https://www.researchgate.net/publication/283794106_The_History_of_Cocoa_Production_in_Trinidad_and_Tobago

196 Bekele, F.L. (2004). “The History of Cocoa Production in Trinidad and Tobago” ... 20. September 2003, St. Augustine, Trinidad, p, 4-12. Disponible desde: https://www.researchgate.net/publication/283794106_The_History_of_Cocoa_Production_in_Trinidad_and_Tobago

197 Perera Miguel Ángel, “La expedición de límites de 1750 en la Guayana española... 35-61.

198 AREV. Copiador de Archivo de Simancas, Estados Unidos de Venezuela, Ministerio de Relaciones Exteriores, Colombia, Archivo Sr. Dr. Julián Viso, T. 133 (Antigua Provincia de Guayana, t. XIII)

los exploradores avanzaron en ese reconocimiento en la búsqueda de las arboledas del preciado fruto, por cuya razón recorrieron

“la orilla septentrional del Orinoco, un día arriba del brazo Casiquiare, que desagua en el río Negro para adelantar la reducción por las cabeceras del Orinoco y disfrutar de las dilatadas selvas de cacao que he descubierto en las márgenes de este río Padamu y Ucamu desde los maquiritares aguas arriba”¹⁹⁹.

Los asombrados expedicionarios pudieron contemplar aquellas selvas de cacao y también los frutos al que consideraron de excelente calidad, porque destacaron las dimensiones de las mazorcas y de los granos e hicieron comparaciones con otros tipos de cacao, también conocido por ellos, ponderando el que podían contemplar y tajantemente afirmaron que era:

“de mejor calidad que el del Maraón y algunos indios Maquiritares, que han ofrecido poblarse en aquellas cercanías y han servido para el descubrimiento, aseguran que en el interior del país es la mazorca mayor y más grueso el grano”²⁰⁰.

Los enviados no sólo ubicaron los cacahuales, sino que recogieron muestras que José Solano envió a José de Iturriaga, quien era el jefe de la expedición designado por la Corona española y también factor de la Compañía Guipuzcoana de Caracas, parte de esas semillas fueron remitidas a España, como lo relata el mismo Solano en una comunicación dirigida a Ricardo Wall, al decir que:

sobre “Selvas de Cacao”, 124; De igual forma se expresa por Miguel Ángel Perera al exponer que: “se produjo el acercamiento de otros grupos como los maquiritares (yekuanas) por quienes supieron de la existencia de cacahuales silvestres en el Alto Orinoco”. Perera Miguel Ángel, “La expedición de límites de 1750 en la Guayana española... 35-61. 56.

199 AREV. Copiador de Archivo de Simancas, Estados Unidos de Venezuela, Ministerio de Relaciones Exteriores, Colombia, Archivo Sr. Dr. Julián Viso, T. 133 (Antigua Provincia de Guayana, t. XIII) sobre “Selvas de Cacao”, 124; De igual forma se expresa por Miguel Ángel Perera al exponer que: “se produjo el acercamiento de otros grupos como los maquiritares (yekuanas) por quienes supieron de la existencia de cacahuales silvestres en el Alto Orinoco”. Perera Miguel Ángel, “La expedición de límites de 1750 en la Guayana española... 35-61. 56.

200 AREV. Copiador de Archivo de Simancas, Estados Unidos de Venezuela, Ministerio de Relaciones Exteriores, Colombia, Archivo Sr. Dr. Julián Viso, T. 133 (Antigua Provincia de Guayana, t. XIII) sobre “Selvas de Cacao”, 124; De igual forma se expresa por Miguel Ángel Perera al exponer que: “se produjo el acercamiento de otros grupos como los maquiritares (yekuanas) por quienes supieron de la existencia de cacahuales silvestres en el Alto Orinoco”. Perera Miguel Ángel, “La expedición de límites de 1750 en la Guayana española... 35-61. 56.

“la muestra del que se vio se la envié a don José de Yturiaga para que se la remitiera a Vuestra Excelencia y sí aún me hallare aquí por diciembre, que es el tiempo de la cosecha haré alguna y mayor reconocimiento porque considero su utilidad”²⁰¹.

Es muy probable que José de Iturriaga, en su viaje a Cumaná, que entonces realizaba la ruta fluvial sobre el Orinoco y luego al Atlántico se detuviese en Trinidad, que era una escala obligada para abastecerse, entregara algunas semillas con el encargo de su propagación y entonces se plantaron los forasteros que se hibridaron con los criollos, que allí existían dando origen al trinitario. Como resultado de esa hibridación surgieron cacaos resistentes a las plagas, que luego fueron extendiéndose en el oriente de Venezuela. Del mismo modo se asegura que los cultivos de ese forastero, que sería el amelonado, se iniciaron en Trinidad precisamente por esa fecha, coincidente con el traslado y entrega de las semillas suministradas a Iturriaga (Véase Mapa 7)

De acuerdo con lo expuesto, se sustenta la tesis que el cacao se originó en la cuenca superior del Amazonas, luego se dispersó hacia otros espacios geográficos con favorables condiciones edáficas y climáticas, durante la ocurrencia de las glaciaciones, que posibilitaron su supervivencia y diversificación, como lo fueron para los forasteros en la cuenta alta y baja del Amazonas y para el criollo el Sur del Lago de Maracaibo. Desde esos “nichos ecológicos” fue trasladado por los humanos, durante el período prehispánico e hispánico a través de diversas rutas; que en el caso de los forasteros se trazaron desde piedemonte andino-amazónico a la costa del Pacífico y desde la Guayana venezolana a Trinidad. A diferencia de los anteriores, el criollo fue llevado hasta Centro América y también al Caquetá. Esa movilización y, por tanto, expansión de su cultivo se intensificó durante el período colonial, cuando extensas zonas de la Audiencia de Quito y las Gobernaciones de Venezuela, Nueva Andalucía, Mérida de La Grita y ciudad de Maracaibo y otras jurisdicciones neogranadinas como Cúcuta y la cuenca del Magdalena fueron

201 AREV. Copiador de Archivo de Simancas, Estados Unidos de Venezuela, Ministerio de Relaciones Exteriores, Colombia, Archivo Sr. Dr. Julián Viso, T. 133 (Antigua Provincia de Guayana, t. XIII) sobre “Selvas de Cacao”, 124; De igual forma se expresa por Miguel Ángel Perera al exponer que: “se produjo el acercamiento de otros grupos como los maquiritares (yekuanas) por quienes supieron de la existencia de cacahuales silvestres en el Alto Orinoco”. Perera Miguel Ángel, “La expedición de límites de 1750 en la Guayana española... 35-61. 56.

los principales productores y exportadores de cacao. Indudablemente, ese proceso estuvo acompañado de nuevas organizaciones sociales, económicas que serán abordadas en los sucesivos capítulos de este trabajo.

Capítulo 2: El cacao en América Andina

2.1. El período prehispánico

La vertiente oriental de la cordillera de los Andes es el origen del río más grande del mundo. Las distintas cuencas hidrográficas que lo alimentan bajan por los flancos estrechos e inclinados, llegando al piedemonte con corrientes pedregosas, que luego fluyen con grandes caudales hacia la llanura amazónica. En el sur del Ecuador, las cabeceras de los ríos se sitúan en alturas que varían entre los 2.500 y los 1.700 msnm. cuyas corrientes se deslizan sobre sus cauces en extensas zonas inclinadas, cubiertas por un espeso bosque húmedo de altura, que se extiende desde los páramos altos de la montaña, regados por la elevada pluviosidad ocasionada por la condensación de nubes, propia del borde de montaña, las que, a su vez, se forman por el choque de corrientes de aire cálido y húmedo procedentes del Atlántico, contra la barrera andina²⁰².

La Alta Amazonía fue el espacio propicio para la domesticación de numerosas especies vegetales, caracterizada por la humedad constante y los cambios altitudinales que favorecían la rápida germinación de semillas, las cuales a menudo fueron transportadas desde su medio original, lo que determinó la adaptación de varias especies a distintos nichos ecológicos. Ese espacio selvático fue tempranamente ocupado por grupos humanos, que paulatinamente humanizaron el paisaje agrario al desarrollar el cultivo de múltiples vegetales recolectados en la flora silvestre.

Esas siembras colectivas se fueron convirtiendo en espacios donde se logró la modificación genética de plantas que fueron integradas a la dieta de sus cultivadores. De esa forma, la intervención humana truncó el endemismo

202 Valdez Francisco, “Evidencias arqueológicas del uso social del cacao en la Alta Amazonia”, *Revista de Historia, Patrimonio, Arqueología y Antropología Americana*. Año 2019, No. 1, Julio, 118-119.

natural y provocó la modificación genética en algunas plantas, que antes estaban aisladas por la altura y los medios naturales de polinización. Entre otras especies que fueron domesticadas y que se han identificado en los análisis realizados en los restos de cerámicas colectadas se hallan: el ají (*Capsicum* spp.), fréjol (familia de Fabáceas), yuca (*Manihot* esculenta), camote (*Dioscorea* spp.), batata (*Ipomea* spp.), papa china (*Maranta* spp.), maíz (*Zea mays*) y cacao (*Theobroma* spp.) o cacao de monte (*Herrania* spp.)²⁰³. Estas plantas muestran la dieta consumida por los antiguos habitantes del actual Ecuador.

El caso del cacao puede ser un buen paradigma de la biodiversidad y de estos procesos de domesticación, se conoce que el mismo crece de manera silvestre y produce frutos en las laderas inclinadas situadas en las estribaciones orientales de la cordillera de los Andes. En su estado natural, el cacao está disperso en el bosque, a menudo crece de manera silvestre cerca del cauce de los ríos²⁰⁴, como debió haber ocurrido a lo largo de la cuenca hidrográfica que se extiende desde las cabeceras del río Chinchipe, en las inmediaciones de Valladolid (1.500 msnm.) y desciende hasta su desembocadura en el río Maraón, muy cerca de la ciudad peruana de Bagua (400 m.) El entorno ambiental que caracteriza el curso del alto Chinchipe es de bosque tropical húmedo, pero a medida que desciende hacia su desembocadura, el medio se vuelve cada vez más seco, hasta transformarse en un bosque montano con vegetación xerofítica. El uso de vegetales procedente de distintos pisos climáticos favorece el transporte y la transformación genética de las especies vegetales oriundas de disímiles pisos altitudinales²⁰⁵.

En ese espacio geográfico se desarrolló la cultura Mayo Chinchipe, que se ubicó precisamente en una de las cabeceras de uno de los afluentes en la cuenca del río Chinchipe, sobre la margen occidental del río Valladolid a 1.050 msnm. Al estudio de esa cultura han contribuido notablemente las excavaciones realizadas en un yacimiento arqueológico, que permitieron conocer el

203 Lanaud Claire, Solórzano Rey Loor, Zarrillo Sonia, Valdez Francisco, “Origen y domesticación del cacao y su uso temprano en Ecuador”, *Nuestro patrimonio*, 12-14. chrome-extension://efaidnbmnnnnibpcjpcglclefindmkaj/https://horizon.documentation.ird.fr/exl-doc/pleins_textes/di-vers19-08/010076407.pdf

204 Valdez Francisco, “Evidencias arqueológicas del uso social del cacao en la Alta Amazonia”... 118-119.

205 Lanaud Claire, Solórzano Rey Loor, Zarrillo Sonia, Valdez Francisco, “Origen y domesticación del cacao y su uso temprano en Ecuador”, *Nuestro patrimonio*, 12-14.

asentamiento de los naturales congregados en una pequeña aldea, construida sobre una terraza aluvial, cuya extensión es mayor a una hectárea. La cultura Mayo-Chinchi se alcanzó un alto grado de complejidad sociocultural, manifiesto tanto en el uso y en la transformación de sus recursos naturales como en su cultura material²⁰⁶. Esas particularidades se han demostrado mediante los resultados de los análisis realizados a los vestigios arqueológicos encontrados en esa área, que permiten conocer ciertas características de un pueblo trashumante que transitaba a lo largo de diversos pisos ecológicos.

Las edificaciones realizadas en la aldea de la comunidad Mayo-Chinchi se ubicaron sobre una planicie encañonada, entre el río y el flanco empinado de la cordillera circundante. Esa aldea estaba integrada por unas veinte estructuras circulares de piedra, que se fabricaron en torno a una plaza también circular, situada en un nivel inferior a las mismas, delimitada por un muro de piedra de 40 m. de diámetro. Esas estructuras circulares han sido identificadas como viviendas (temporales o permanentes) bien organizadas, con basurales domésticos, dispuestos en las áreas periféricas próximas al margen del río. En el diseño arquitectónico de la aldea sobresalen dos montículos artificiales que aparecen en los extremos de la expresada plaza. Estas plataformas forman un eje que marcan la estructura del sitio²⁰⁷.

En las evidencias halladas en ese yacimiento se pudo comprobar el uso y domesticación de distintas plantas a través de los restos conservados en distintas piezas cerámicas; entre ellas dos botellas de asa de estribo y una olla de forma globular con cuello carenado, así como varios fragmentos de recipientes hallados en basurales domésticos. Igualmente, se encontraron restos similares en cinco cuencos de piedra pulida, ubicados en tres tumbas distintas²⁰⁸.

En la Amazonía, la información escrita disponible sobre la domesticación de sus plantaciones nativas de cacao tiene una antigüedad de cuatro siglos, motivado a que a diferencia de los mayas, quienes usaban jeroglíficos para representar el cacao, los pueblos más antiguos que habitaron esa región

206 Lanaud Claire, Solórzano Rey Loor, Zarrillo Sonia, Valdez Francisco, "Origen y domesticación del cacao y su uso temprano en Ecuador", *Nuestro patrimonio*, 12-14.

207 Valdez Francisco, "Evidencias arqueológicas del uso social del cacao en la Alta Amazonia"... 120.

208 Lanaud Claire, Solórzano Rey Loor, Zarrillo Sonia, Valdez Francisco, "Origen y domesticación del cacao y su uso temprano en Ecuador" *Nuestro patrimonio*, 12-14.

no utilizaban símbolos gráficos, por lo que existe poca evidencia sobre la domesticación y el uso del cacao antes de la llegada de los españoles. Del mismo modo, es importante acotar que se desconoce si el cacao tuvo un papel relevante en la vida cotidiana de los habitantes y además la importancia que sus productos hayan tenido en los espacios costaneros en el actual Ecuador, en particular durante la fase Chorrera de la cultura precolombina Valdivia (2.000 a. C.)²⁰⁹.

En vista de esa notable carencia, es de particular importancia la certeza del uso de cacao en la cultura Mayo Chinchipe, por dos razones: por un lado, los fechamientos $c14$ provienen de varios contextos cerrados distintos. El más antiguo fue obtenido directamente de los residuos orgánicos adheridos a un fragmento cerámico, donde se encontraron gránulos de almidón de cacao, que dio una edad que oscila entre 5.500 a 5.350 antes del presente (3.500 y 3.350 A.C.). Además, el cacao parece haber sido utilizado de varias formas, incluyendo en estado líquido, pues había gránulos de almidón de cacao en botellas cerámicas de cuello muy estrecho²¹⁰, lo que evidencia la fermentación del mismo.

En otra área, como lo fue Santa Ana-La Florida, en restos que provienen tanto de contextos rituales (funerarios) como de basureros domésticos asociados al sector habitacional de la población, de acuerdo con los estudios efectuados en la Universidad de Calgary, donde se han analizado los residuos microscópicos de cacao, que han quedado asidos al interior de varios de esos recipientes cerámicos y de piedra²¹¹.

209 Loor Solorzano, Rey Gaston, Fouet Olivier, Lemainque Arnaud, Pavék Sylvana, Boccara Michel, Argout Xavier, Amores Freddy, Courtois Brigitte, Risterucci Ange Marie, Lanaud Claire, "Insight into the Wild Origin, Migration and Domestication History of the Fine Flavour Nacional Theobroma cacao L. Variety from Ecuador", *PLOS ONE*. Vol. 7, November 2012, 1-11.

210 Lanaud Claire, Solórzano Rey Loor, Zarrillo Sonia, Valdez Francisco, "Origen y domesticación del cacao y su uso temprano en Ecuador", *Nuestro patrimonio*, 12-14.

211 El análisis realizado en varios objetos provenientes de contextos "cerrados", que no han sido sujetos a la contaminación tardía, demostró la presencia de gránulos de almidón de varias especies de plantas en distintos recipientes. Los gránulos de almidón se forman y pueden ser encontrados en los órganos y en los tejidos de la mayor parte de las plantas, incluyendo en el orden las raíces, los tubérculos, los rizomas, bulbos, tallos, hojas, frutas, flores, y semillas. Pueden ser identificados en el microscopio con lentes polarizados por su consistencia semicristalina que refleja sus diferencias estructurales y su geometría interna. Estudios realizados en diferentes tipos de plantas actuales han permitido identificar los gránulos de distintos taxones y con esta base se ha procedido a comparar la estructura de los gránulos arqueológicos para emparejar los tipos y reconocer las especies

De acuerdo con el expresado registro arqueológico, que representa la prueba genética de la domesticación de la variedad ancestral del cacao “Nacional” en Zamora Chinchipe, se comprueba de manera indiscutible la utilización de este fruto en esa región desde una antigüedad considerable. Es muy probable que la población de cacao ecuatoriano “Nacional” existiera durante varios siglos antes de la llegada de los europeos, pero su origen en la región costera del actual Ecuador nunca se ha esclarecido²¹².

En ese sentido, se han planteado dos hipótesis: la primera sostiene que la variedad de cacao “Nacional” podría haberse originado a partir de una población silvestre local, que actualmente ha desaparecido por completo junto con la cubierta forestal primigenia de la región, y la segunda que el cacao “Nacional” podría haber sido introducido en la región costera desde la zona amazónica, donde es común el cacao silvestre²¹³.

Esas hipótesis fueron contrastadas en un estudio en el que se identificaron algunos tipos de cacao “Nacional” no introgresados, dentro de esta población híbrida como posibles representantes de la variedad nativa “Nacional”. En esa investigación, se analizaron las relaciones de una amplia gama de genotipos de cacao silvestre recolectados en una extensa área geográfica que se extiende desde las regiones de la Alta y Baja Amazonía con el fin de identificar el supuesto centro de origen del cacao “Nacional” y rastrear la historia de la domesticación de esa variedad²¹⁴.

Los resultados esa investigación sugieren que probablemente el cacao “Nacional” descende de árboles de cacao silvestre que crecen en las cercanías de los ríos Nangaritza y Yacuambi, en la parte sur de la región ama-

vegetales presentes en el registro arqueológico. Lanaud Claire, Solórzano Rey Loor, Zarrillo Sonia, Valdez Francisco, “Origen y domesticación del cacao y su uso temprano en Ecuador”, *Nuestro patrimonio*, 12-14.

212 Lanaud Claire, Solórzano Rey Loor, Zarrillo Sonia, Valdez Francisco, “Origen y domesticación del cacao y su uso temprano en Ecuador”, *Nuestro patrimonio*, 12-14.

213 Loor Solorzano, Rey Gaston, Fouet Olivier, Lemaingue Arnaud, Pavek Sylvana, Boccara Michel, Argout Xavier, Amores Freddy, Courtois Brigitte, Risterucci Ange Marie, Lanaud Claire, “Insight into the Wild Origin, Migration and Domestication History of the Fine Flavour Nacional Theobroma cacao L. Variety from Ecuador” ... 1-11.

214 Loor Solorzano, Rey Gaston, Fouet Olivier, Lemaingue Arnaud, Pavek Sylvana, Boccara Michel, Argout Xavier, Amores Freddy, Courtois Brigitte, Risterucci Ange Marie, Lanaud Claire, “Insight into the Wild Origin, Migration and Domestication History of the Fine Flavour Nacional Theobroma cacao L. Variety from Ecuador” ... 1-11.

zónica²¹⁵. Igualmente, las vinculaciones muestreadas en Perú a lo largo del río Morona también fueron genéticamente cercanas al cacao “Nacional”; lo que se podría explicarse porque la región del río Morona está ubicada relativamente cerca de la Amazonía ecuatoriana.²¹⁶

Los cacaoteros genéticamente más cercanos al “Nacional” originalmente se cultivaron en la región costera del actual Ecuador. Una característica clave de algunos cacaoteros silvestres de estos ríos adyacentes es su bajo nivel de heterocigosidad, por lo cual es necesario destacar que esa región amazónica se encuentra geográficamente cerca de la cuenca del Guayas, donde se establecieron las primeras plantaciones de cacao “Nacional”²¹⁷.

Con respecto a la presencia de cacao “nacional” en la región del río Guayas, se han planteado varias hipótesis que pretenden explicar el proceso de migración del cacao, pero hasta el momento ninguna ha sido confirmada con formalidad. Estas son: el transporte de frutos o semillas por aves, animales o humanos. Asimismo, se ha sugerido que la variedad de cacao “Nacional” llegó a través de los antiguos caminos incas y fue plantada por los indígenas de la época, inmediato a las regiones costeras. Sin embargo, la evidencia arqueológica sugiere que estos antiguos caminos no fueron construidos por los incas, sino por indígenas precolombinos que habitaron las regiones costeras, andinas y amazónicas miles de años antes de la llegada de los incas a las expresadas regiones²¹⁸.

215 Loor Solorzano, Rey Gaston, Fouet Olivier, Lemainque Arnaud, Pavék Sylvana, Boccara Michel, Argout Xavier, Amores Freddy, Courtois Brigitte, Risterucci Ange Marie, Lanaud Claire, “Insight into the Wild Origin, Migration and Domestication History of the Fine Flavour Nacional Theobroma cacao L. Variety from Ecuador” ... 1-11.

216 Loor Solorzano, Rey Gaston, Fouet Olivier, Lemainque Arnaud, Pavék Sylvana, Boccara Michel, Argout Xavier, Amores Freddy, Courtois Brigitte, Risterucci Ange Marie, Lanaud Claire, “Insight into the Wild Origin, Migration and Domestication History of the Fine Flavour Nacional Theobroma cacao L. Variety from Ecuador” ... 1-11.

217 Loor Solorzano, Rey Gaston, Fouet Olivier, Lemainque Arnaud, Pavék Sylvana, Boccara Michel, Argout Xavier, Amores Freddy, Courtois Brigitte, Risterucci Ange Marie, Lanaud Claire, “Insight into the Wild Origin, Migration and Domestication History of the Fine Flavour Nacional Theobroma cacao L. Variety from Ecuador” ... 1-11.

218 Loor Solorzano, Rey Gaston, Fouet Olivier, Lemainque Arnaud, Pavék Sylvana, Boccara Michel, Argout Xavier, Amores Freddy, Courtois Brigitte, Risterucci Ange Marie, Lanaud Claire, “Insight into the Wild Origin, Migration and Domestication History of the Fine Flavour Nacional Theobroma cacao L. Variety from Ecuador” ... 1-11.

En ese sentido, es importante destacar que la expresada cultura Mayo Chinchipe interactuó con la región serrana de las hoyas andinas y también tuvo contacto con los pueblos asentados en la costa del Pacífico. Esos intercambios se pueden evidenciar en la presencia de las conchas marinas halladas no sólo en el yacimiento Santa Ana-La Florida, sino a lo largo de la cuenca del Chinchipe. Las mismas incluyen distintas especies de los caracoles marinos como el *Strombus*, *malea ringens* y las valvas espinosas de la concha *Spondylus*²¹⁹. Evidentemente, estas conchas no fueron llevadas como alimento; por el contrario, fueron apreciados en sus valores simbólicos y sagrados²²⁰, cuyo tráfico se habría extendido hasta la costa peruana y hacia el norte, hasta las costas de Mesoamérica.

Esos caracoles marinos son todavía utilizados por las comunidades indígenas, como instrumentos musicales con los que se inician las ceremonias rituales; el simbolismo del *Spondylus* como representación de la fertilidad fue venerado por los pueblos andinos en la antigüedad. Estas evidencias sugieren que desde el quinto milenio antes del presente ya existió una red de tránsito e intercambio de productos entre la Amazonía y la costa del Pacífico. A través de la misma se trocaban productos exóticos altamente valorados y mediante esa actividad pudo haber sido introducido el cacao amazónico a la región del Guayas desde épocas muy tempranas²²¹.

La evidencia arqueológica también demostró que estos intercambios llegaron hasta el lugar actualmente conocido como La Cueva de los Tayos, ubicado en la provincia de Morona Santiago, cuyos contactos e intercambios de productos entre pueblos precolombinos en las regiones costera, serrana y amazónica, se datan en 3.000 años A.C.²²².

Adicionalmente a lo expresado, en Perú ocurrió el hallazgo de una vasija de cerámica estilo Tembladera, pintada con resina, perteneciente a la co-

219 Murra John V. El mundo andino. *Población, medio ambiente y economía*... 30.

220 Lanaud Claire, Solórzano Rey Loor, Zarrillo Sonia, Valdez Francisco, "Origen y domesticación del cacao y su uso temprano en Ecuador", *Nuestro patrimonio*, 12-14.

221 Lanaud Claire, Solórzano Rey Loor, Zarrillo Sonia, Valdez Francisco, "Origen y domesticación del cacao y su uso temprano en Ecuador", *Nuestro patrimonio*, 12-14.

222 Loor Solorzano, Rey Gaston, Fouet Olivier, Lemainque Arnaud, Pavek Sylvana, Boccara Michel, Argout Xavier, Amores Freddy, Courtois Brigitte, Risterucci Ange Marie, Lanaud Claire, "Insight into the Wild Origin, Migration and Domestication History of the Fine Flavour Nacional Theobroma cacao L. Variety from Ecuador" ... 1-11.

lección de Enrico Poli Bianchi, que sugiere la existencia del cultivo de cacao en el valle medio de Jequetepeque, en el norte de Perú, miles de años antes del contacto español. La vasija representa un árbol con frutos que cuelgan directamente de su tronco. Con sus formas ovoide y superficies acanaladas, estos frutos se asemejan mucho a las mazorcas de cacao. Además, se pueden distinguir pequeñas flores que crecen desde la parte superior del tronco, una característica también presente en el cacao. Sin embargo, un elemento pétalo similar en el extremo proximal de cada vaina se asemeja al cáliz, un conjunto externo de hojas florales fusionadas, ausente en el fruto del cacao²²³.

El cáliz sugiere que el vaso podría representar a la cocona (*Solanum sessiliflorum* Dunal) y/o naranjilla (*Solanum quitoense* Lam) de Solanaceae, que da fruto con cáliz. Sin embargo, los frutos del vaso son estriados, una característica ausente tanto en *S. sessiliflorum* como en *S. quitoense*. Además, los frutos de la cocona y naranjilla son globulares y carecen de la punta puntiaguda que se muestra en el ejemplar de estilo Tembladera²²⁴.

Es probable que los elementos similares al cáliz en los frutos y los elementos pétalos en los tallos de las vainas de la vasija estilo Tembladera sean elementos decorativos que fueron agregados por el artista que elaboró esa vasija. Ésta tiene notables similitudes con los vasos mayas del período Clásico, en los que también se han representado las mazorcas de cacao con elementos que se asemejan a un cáliz. Además, existe una representación teotihuacana de una mazorca de cacao que fue fabricada a partir de un molde de una mazorca de cacao real; la pieza también contaba con un cáliz similar a la vasija de estilo Tembladera, presenta flores y frutos colgantes con formas estriadas, que crecen directamente del tronco. Los rasgos comunes entre la vasija Tembladera, las mayas y la de Teotihuacán sugieren que la vasija Tembladera representa un árbol de cacao en fructificación²²⁵.

Además, el árbol de Tembladera está acompañado por un mono inciso en una banda circular detrás del fruto colgante. Su gran ojo y su cresta de

223 Ogata Nisao, Gomez-Pompa Arturo, and Taube Karl A., "The Domestication and Distribution of *Theobroma cacao* L. in the Neotropics" ... 86-87.

224 Ogata Nisao, Gomez-Pompa Arturo, and Taube Karl A., "The Domestication and Distribution of *Theobroma cacao* L. in the Neotropics" ... 86-87.

225 Ogata Nisao, Gomez-Pompa Arturo, and Taube Karl A., "The Domestication and Distribution of *Theobroma cacao* L. in the Neotropics" ... 86-87.

pelo identifican a esta criatura como un mono araña. En necesario resaltar que los monos araña y el cacao son nativos de la cuenca amazónica, pero no del valle central de Jequetepeque, lo que demuestra que existió un amplio contacto entre la costa peruana y la cuenca amazónica, al menos desde el período Inicial (ca. 1500–900 a. C.), lo cual es ratificado en las excavaciones realizadas en el sitio arqueológico de Ancón, de la misma época, en la costa central del Perú, que revelaron restos de madera de chonta y un mono cebú, ambos provenientes de los trópicos al este de los Andes²²⁶.

Las representaciones de los monos araña también son relativamente comunes en el arte Chavín del período Horizonte Temprano, incluyendo la cerámica Tembladera. Una vasija efigie de estilo Cupisnique de la costa norte del Perú también representa a un mono araña, cuya boca abierta sirve de pico. Asimismo, una cabeza de cerámica negra de Chavín de Huántar personifica a un mono araña con su característica nariz chata y prominente cresta de pelo. Las alegorías con mazorcas de cacao en la vasija Tembladera como el mono araña, permiten pensar en la existencia de intercambios entre la región el valle de Jequetepe con el Marañón, cuyas rutas pudieron haber seguido a través de montañas de baja elevación situadas en esa área. Asimismo, se refiere que se ha reportado cerámica de estilo Tembladera en la región de Bagua, en las laderas orientales que conducen al Marañón²²⁷.

La presencia del mono araña en la vasija de Tembladera es significativa por dos razones. En primer lugar, el mono probablemente refleja los orígenes tropicales del cacao y el cercano valle del Marañón, en la cuenca amazónica. En segundo lugar, los monos araña dispersan con naturalidad las semillas de cacao durante su consumo del fruto. En el arte maya del Clásico Tardío (aprox. 600-900 d. C.), los monos araña suelen representarse sosteniendo mazorcas de cacao o usándolas como pectorales o adornos para las orejas. Existe un ejemplo de un mono aullador, epigráficamente etiquetado como batz', agarrando el fruto, pero esta es una rara excepción²²⁸.

226 Ogata Nisao, Gomez-Pompa Arturo, and Taube Karl A., "The Domestication and Distribution of *Theobroma cacao* L. in the Neotropics" ... 86-87.

227 Ogata Nisao, Gomez-Pompa Arturo, and Taube Karl A., "The Domestication and Distribution of *Theobroma cacao* L. in the Neotropics" ... 86-87.

228 Ogata Nisao, Gomez-Pompa Arturo, and Taube Karl A., "The Domestication and Distribution of *Theobroma cacao* L. in the Neotropics" ... 86-87.

Ese estilo artístico es similar al del Horizonte Temprano de Chavín de Huántar. A pesar que la gran mayoría de estas piezas frecuentemente elaboradas - incluida la pieza mencionada - fueron saqueadas, su similitud con la cerámica de Huacaloma Tardío, en Cajamarca sugiere que el estilo de Tembladera data del Período Inicial Tardío y la parte inicial del Período Horizonte Temprano; es decir, entre 1.100 y 700 A. C.

Otras vasijas peruanas antiguas representan lo que podría ser el fruto del cacao. Un posible ejemplo, en el Museo Larco Hoyle de Perú, es una vasija con pico de puente del período Intermedio Tardío, con la cámara formada por tres frutos. Datada aproximadamente entre los siglos IX y X D.C., esta vasija proviene del valle de Lambayeque, una región situada al norte, donde pudo haberse fabricado la vasija de estilo Tembladera²²⁹. Lo expuesto con anterioridad permite pensar que las regiones de Mayo Chinchipe y Marañón tuvieron relaciones que se extendieron más allá de sus espacios inmediatos.

A pesar de esos recientes descubrimientos, la información disponible sobre la historia del cultivo del cacao “Nacional” en Ecuador está vinculada a la historia de la dominación española en este país. Después que los primeros peninsulares comenzaron a deforestar la región costera ecuatoriana, se reportó una gran cantidad de árboles de cacao nativos²³⁰, principalmente a lo largo de la cuenca del Guayas. Al parecer, los primeros cultivos con semillas de estos árboles nativos se realizaron aproximadamente 60 a 70 años después de la llegada de los españoles, cuando comenzó a declinar la producción de cacao en Mesoamérica. Las zonas de cultivo de cacao se expandieron y la variedad autóctona “Nacional” se hizo rápidamente conocida a nivel mundial gracias a su intenso aroma floral, llamado “Arriba”, producido exclusivamente con los granos de cacao “Nacional”. La exquisita calidad de sabor de los productos de chocolate obtenidos a partir de los granos de cacao “Nacional” siempre ha sido muy apreciada por los fabricantes de chocolate²³¹.

229 Ogata Nisao, Gomez-Pompa Arturo, and Taube Karl A., “The Domestication and Distribution of *Theobroma cacao* L. in the Neotropics” ... 89.

230 Loor Solorzano, Rey Gaston, Fouet Olivier, Lemainque Arnaud, Pavék Sylvana, Boccara Michel, Argout Xavier, Amores Freddy, Courtois Brigitte, Risterucci Ange Marie, Lanaud Claire, “Insight into the Wild Origin, Migration and Domestication History of the Fine Flavour Nacional *Theobroma cacao* L. Variety from Ecuador” ... 1-11.

231 Loor Solorzano, Rey Gaston, Fouet Olivier, Lemainque Arnaud, Pavék Sylvana, Boccara Michel,

2.2 El período hispánico

2.2.1 El crecimiento, expansión y producción del cultivo de cacao Guayaquil

La región litoral de la actual República de Ecuador, se extiende desde la cordillera occidental hasta la costa bañada por el océano Pacífico. Es una región baja que presenta varias elevaciones, entre las principales están: la cordillera de Chongón - Colonche, las montañas de Paján y Puca, la cordillera de Balzar, los cerros de Cuaque, Cojimíes y Atacames. Esa cuenca está surcada por el río Guayas, que es el más importante y principal río navegable de la costa occidental de la América del Sur. Este afluente nace en la confluencia de los ríos Daule y Babahoyo hasta su desembocadura al norte de la isla Puná; es navegable para buques de hasta 6.5 metros con beneficio de marea, existiendo dificultades en la “Barra Norte” y “Barra Paola” con profundidades en el sector de 3.9 metros²³².

La cuenca del río Guayas es extensa y contiene varios sistemas hidrográficos que se encuentran en el río Daule y el río Babahoyo, ambos navegables para embarcaciones menores. La acción fluvial del Guayas y la influencia marítima del océano Pacífico han favorecido la formación de algunos canales y esteros, también navegables como son los canales del Morro, Cascajal, Jambelí y Mondragón. Otros de menor importancia como los canales de Naranjal, Matorillos, Chupadores Grandes y Chico, este último se comunica con el estero Salado, principal vía de acceso al puerto marítimo de Guayaquil²³³.

El clima es tropical de sabana caracterizado por veranos secos; los meses lluviosos son de enero a mayo, con precipitaciones inferiores a 1000 mm., las máximas temperaturas absolutas fluctúan entre los 32°C a los 36°C y las mínimas de 13°C a 18°C. La humedad relativa varía entre los 70% y 80%, este clima se localiza sobre todo en las provincias de Manabí, Guayas, El Oro y Loja.

Argout Xavier, Amores Freddy, Courtois Brigitte, Risterucci Ange Marie, Lanaud Claire, “Insight into the Wild Origin, Migration and Domestication History of the Fine Flavour Nacional Theobroma cacao L. Variety from Ecuador” ... 1-11.

232 Dueñas de Anahalzer, Carmen, *Soberanía e insurrección en Manabí*. Quito. Ediciones ABYA-YALA, FLACSO, 1991, 17-18.

233 Dueñas de Anahalzer, Carmen, *Soberanía e insurrección en Manabí*... 17-18.

Esas condiciones geográficas determinaron que se fundaran, de manera temprana, ciudades como San Gregorio de Puerto Viejo, en 1535, que atrajo a algunos vecinos españoles, y la villa de San Pablo de Manta, en 1565. Pocas décadas, después de su fundación, muchos de los vecinos de Puerto Viejo se trasladaron a Guayaquil, dejándolo despoblado, y 1605 se consideró que no debería ostentar el rango de ciudad²³⁴.

Ese inicial desarraigo de los hispanos en esa área, se debió probablemente a la inexistencia de yacimientos mineros, aunque la búsqueda de los preciados metales motivó la prisión y tortura de los indígenas que lucían prendas de oro y esmeraldas para que revelaran el sitio donde se encontraban las supuestas minas, de dónde habían sido extraídos los metales de aquellas joyas, lo cual no les dio ningún resultado, debido a que las mismas habían sido adquiridas a través del intercambio con otras naciones indígenas, tierra adentro y eran sólo objetos de gala y prestigio. Otro factor que también motivó la reducida afluencia de los peninsulares fue la disminución de la población nativa, que se redujo de manera dramática, lo que impidió acceder a las posibilidades de la renta indígena, tanto en trabajo como en productos. Esa disminución demográfica también fue resultado de la movilización de los aborígenes hacia otros territorios para escapar del sometimiento a los invasores²³⁵.

A pesar de esas negativas condiciones iniciales para su poblamiento, es indudable que las excepcionales ventajas derivadas de su ubicación estratégica favorecieron su crecimiento, debido a que se situaba como un eslabón intermedio en la cadena comercial que se articulaba entre la Nueva España, Tierra Firme y los puertos del Mar del Sur, que dinamizaron la actividad mercantil. El puerto de Manta desarrolló el comercio de cabotaje que enlazaban a los puertos peruanos con los del sur de la Nueva Granada. En ese circuito comercial que se extendía desde Payta y Piura, se remitían víveres que se intercambiaban por productos procedentes de las diferentes localidades del Corregimiento de Guayaquil; en ese fondeadero, se embarcaban fibras fabricadas con materias primas que crecían silvestres en el área, como la pita o cabuya, la mocora y artesanías, como albardas, hamacas, sombreros, elaborados con estas mismas fibras, botijuelas de miel, y en menor cantidad

234 Dueñas de Anahalzer, Carmen, *Soberanía e insurrección en Manabí...* 17-18.

235 Dueñas de Anahalzer, Carmen, *Soberanía e insurrección en Manabí...* 18.

el cacao, cuyo cultivo se había extendido a finales del siglo XVI, hacia el valle de Chone y La Canoa²³⁶.

Aunque es difícil de estimar, el comercio ilícito se vio también favorecido por la presencia de estos puertos naturales y por la debilidad del control colonial; se realizaba especialmente en la Bahía de Caráquez, las ensenadas de Cabo Pasado, Cayo, Machalilla, y aún por el puerto de Manta, se introducían mercaderías de Castilla procedentes de Panamá, transportadas por tierra a Guayaquil, provocando no pocas quejas de sus comerciantes. De igual manera, se hacían embarques clandestinos de tabaco y pita, evadiendo el correspondiente pago de impuestos y en especial del cacao que progresivamente se convirtió el principal producto de exportación debido al desarrollo de su cultivo y producción en las haciendas cacaoteras²³⁷.

2.2.2. Las haciendas cacaoteras en Guayaquil

El desarrollo del cultivo, producción y comercialización del cacao en Guayaquil tuvo una serie de ventajas significativas que impulsaron su instauración desde el siglo XVI hasta lograr su auge a finales del siglo XVIII, entre las que se pueden mencionar las expresadas condiciones edáficas de suelo y humedad, como anteriormente se han descrito, además de su privilegiada ubicación geográfica, inmediata a un puerto estrechamente vinculado al circuito comercial que se articulaba con distintos puertos del Pacífico, lo que posibilitó el tránsito de la producción cacaotera con diferentes destinos, asimismo de la disponibilidad de navíos y calificados mareantes, la presencia de una red mercantil que le aportaron tanto capital como las necesarias interconexiones en los puertos de embarque y arribada.

Aunque los estudios realizados sobre la producción y comercialización del cacao en Guayaquil han obviado definir las unidades de producción cacaotera en esa área, en algunas se designan con el término de “huertas”²³⁸; pero de acuerdo con las descripciones que ofrecen se pueden caracterizar

236 Dueñas de Anahalzer, Carmen, *Soberanía e insurrección en Manabí*... 19.

237 Dueñas de Anahalzer, Carmen, *Soberanía e insurrección en Manabí*... 19-20.

238 León Borja Dora y Szasz Nagy, “El comercio del cacao de Guayaquil” ... 23. Del mismo modo se puede apreciar en la petición de fray Juan Bejar. Quito Registros Sucesorios 1722. <https://www.familysearch.org/ark:/61903/3:1:3Q9M-CSDC-23NH-N?view=fullText&keywords=Cacao&lang=es&groupId=M9MB-18C>

como haciendas, que fueron establecidas durante los primeros años del contacto indo hispánico, con una reducida población peninsular. Inicialmente se priorizó el control de la fuerza de trabajo indígena, sometida a encomienda mediante el pago de tributo. Más adelante, con el incremento de la población hispánica que arribó al Nuevo Mundo, se acrecentó la necesidad del abastecimiento de comestibles y al mismo tiempo de productos agrícolas destinados para la exportación, lo que determinó el incremento de la producción agraria y por consiguiente el interés de los europeos por la apropiación de suelos cultivables²³⁹.

La manifestación de voluntad de un peninsular para apropiarse un predio debió ser tramitada ante la Corona española. Ese proceso se realizó en distintas fases, la primera fue la de repartimientos de tierras y también con las mercedes no onerosas a pobladores que estaban interesados en cultivarlas. Posteriormente, el Estado español dispuso mediante una real cédula en 1591, el proceso de venta y composición de las propiedades tanto adquiridas de manera legal como ilegalmente por medio de un canon establecido sobre un porcentaje variable tasado sobre el valor de la propiedad a la que se denominó la composición de tierras²⁴⁰.

Aunque es preciso expresar que se carecen de estudios que hayan investigado de manera detallada la evolución de la propiedad del suelo en el área de Guayaquil, pero al parecer coexistieron las propiedades comunales indígenas con la propiedad privada hispánica. En el caso de las tierras comunales, sólo bastaba la demarcación y cultivo de un predio por parte de uno de los miembros de la colectividad para desarrollar una unidad de producción, aunque la tierra siguiera siendo del resguardo²⁴¹.

En el caso de la propiedad privada del suelo siguió un sinuoso proceso mediante el cual se procedió a la expropiación, que la hubo de forma violenta y en otras ocasiones, al parecer de forma voluntaria con la cesión de las tie-

239 Borchart de Moreno Christiana, "La transferencia de la propiedad agraria de tierra en el Corregimiento de Quito hasta finales del siglo XVII", *Cahiers du monde hispanique et luso brésilien*, N°34, 1980. Numéro consacré à l'Équateur, 5-6, 5-19; doi : <https://doi.org/10.3406/carav.1980.1499>

240 Borchart de Moreno Christiana, "La transferencia de la propiedad agraria de tierra en el Corregimiento de Quito hasta finales del siglo XVII", 5-6.

241 Guerrero Andrés y Quintero Rafael, "La formación y rol del Estado en la Audiencia de Quito", *Revista mexicana de sociología*, Vol. 39, N° 2, 1977, 652.

rras comunales, porque se refieren ventas y enajenaciones de lotes a través de dotes de mujeres indígenas o mestizas, lo cual determinó la modificación de la estructura económica prehispánica, que se asentaba sobre la producción colectiva, recurriendo al trabajo social controlado directamente por el aparato estatal central, en el que los indígenas estaban sometidos a la coerción laboral mediante el sistema de mita²⁴², cuyo régimen fue continuado durante el período hispánico, como se refiere en Azuay en 1765, en donde existían 931 haciendas de las cuales sólo 200 tenían derecho al servicio de mitayos²⁴³.

Sobre esa base, que constituyó la propiedad del suelo. Se establecieron las haciendas cacaoteras en las inmediaciones del puerto de Guayaquil donde, según Contreras, la apropiación del suelo fue accesible para diferentes sectores de la sociedad colonial. Ello, se debió a que baja densidad demográfica por lo que se permitió la ocupación de ese extenso territorio a diferentes etnias. El proceso de apropiación se inició a través de “denuncios” de “territorios baldíos”, que se entregaban en ocupación con la condición de cancelar ulteriormente los derechos reales. Esas cesiones de suelo posibilitaron la expansión de los cacahuales y de la frontera agrícola, porque se refiere que ya en 1617 ya se observaban muchas chacras de cacao que se extendían en las orillas de los ríos del Corregimiento de Guayaquil²⁴⁴.

A finales del siglo XVIII, las unidades de producción cacaoteras eran propiedad de hacendados antiguos y de recién llegados²⁴⁵ quienes, estimulados por las perspectivas de libre exportación del fruto, expandieron rápidamente sus arboledas, ocupando las tierras realengas y también los resguar-

242 “la “mita”, esto es la movilización por turnos rotativos de todos los varones casados del común en edad de trabajar, mecanismo ya desarrollado en las organizaciones étnicas para las prestaciones a sus gobernantes”. Sempat Assadourian, Carlos, “Agricultura y tenencia de tierra antes y después de la conquista”, *Población y sociedad*. N.º 12-13, 2005-2006, 20,

243 Guerrero Andrés y Quintero Rafael, “La formación y rol del Estado en la Audiencia de Quito”... 652.

244 Contreras Carlos, *El sector exportador de una economía colonial*... 56-57.

245 “Los más poderosos de estos individuos controlaban los negocios de exportación, sobre todo la cacaotera que tiene un impulso decisivo en la década de los noventa y habían logrado establecer lazos de parentesco con la élite tradicional; otros, generalmente burócratas y militares de alta graduación, habían llegado a Guayaquil durante la segunda mitad del siglo, acompañando a los gobernadores e incursionaban en los negocios de los grandes exportadores; pero generalmente intentaban obtener cargos burocráticos en la administración colonial; algunos se casaron con hijas de las familias tradicionales; otros, permanecieron al margen de éstas” Chávez María Eugenia, “Guayaquil: un puerto colonial en los mares del sur, siglo XVIII”, *Procesos Revista Ecuatoriana de Historia*. N.º 24, II semestre, 2006, 59.

dos indígenas, especialmente bajo el sistema de “redención de sembríos”. De esa manera, en un lapso de apenas ocho años se sembraron 690.090 árboles,

“figurando como los mayores plantadores don Juan de Aguirre, el capitán Francisco de Garaycoa, don Miguel de Puga y don Clemente Coello y Barreiro, en el partido de Babahoyo; don Francisco Trejo, don Josef Avilés, don Josef Ortega, don Juan Elizondo y don Manuel Pacheco, en el partido de Baba; don Josef Briceño en el partido de Balao; don Josef de Ortega y doña María Ignacia Ramírez de Arellano en el partido de Palenque, y, don Silvestre Gorostiza en el partido de Tenguel”²⁴⁶.

La actuación de los hacendados cacaoteros de la época puede ser visualizado en la formación de la hacienda Tenguel, propiedad de don Vicente Severo del Castillo, regidor del cabildo de Guayaquil, y su hijastro Silvestre Gorostiza. Estos hacendados se apropiaron de una gran extensión de tierras realengas hacia 1780, con el objetivo de expandir las arboledas de cacao. Años más tarde, en su calidad de juez teniente pedáneo del distrito de Balao y Tenguel, Gorostiza notificó algunos pormenores sobre las unidades de producción cacaoteras de su jurisdicción a Ramón García de León y Pizarro, gobernador de Guayaquil, entre las que mencionaba la perteneciente a “Don Josef Briseño tiene sembrados 6.000 árboles”; y a diferencia del anterior se refirió a sí mismo al decir: “Hé sembrado y estoy cultivando 32.310. Hé cultivado, y descubierto dentro de mis propios linderos, en tres huertos, 60.000 árboles”²⁴⁷.

Las principales áreas productoras se situaron en las planicies inmediatas al río Guayas que se expandieron hacia Babahoyo y en el litoral sur. En 1774, Francisco de Requena calculó en 50.000 cargas la producción de cacao Guayaquil y además distribuyó esa cantidad entre los partidos donde se cultivaba la misma. Los dos partidos de mayor producción eran los de Baba²⁴⁸, con 22 mil cargas (44% del total) y Machala, con 12 mil (24%)²⁴⁹. Con una produc-

246 Núñez Sánchez Jorge, *Regiones y sociedades regionales*. Guaranda. Casa de Cultura Ecuatoriana Benjamín Carrión, 2006, 116.

247 Núñez Sánchez Jorge, *Regiones y sociedades regionales*... 116-117.

248 Alcedo Herrera calculaba que se producían en el partido de Baba 32.000 cargas de cacao, valoradas en 7.500 pesos. Alcedo Herrera Dionisio, *Compendio histórico de la Provincia de Guayaquil*. Guayaquil. Imprenta de la Nación, 1879, 80.

249 Alcedo Herrera calculaba que se producían en el partido de Machala 1500 cargas de cacao, valoradas

ción significativa, pero menor, eran las cosechas de los partidos de Babahoyo²⁵⁰, con 6 mil cargas (12%) y Palenque, con 6.500 (13%). Entre esos cuatro partidos se produjeron el 93% del total del cacao Guayaquil²⁵¹.

Esa producción mayoritariamente se realizó en pequeñas y medianas haciendas, propiedad de centenares de propietarios, que aportaban entre la mitad y probablemente hasta las dos terceras partes del cacao cuya producción gozaba de larga tradición, situadas en las viejas zonas productoras como ocurrió en Babahoyo, Baba y Palenque, donde predominaron las unidades de producción con arboledas que contaron menos de diez mil árboles²⁵². Mientras en las zonas incorporadas tardíamente al cultivo de cacao se evidenció la concentración de la propiedad del suelo, como sucedió, en Balao y Tenguel, en el partido de Naranjal, donde un solo un propietario poseía una hacienda que contenía 98.310 árboles, referida durante el gobierno de García de León y Pizarro²⁵³.

Lamentablemente no se dispone de información sobre la cantidad de haciendas y arboledas de cacao durante los siglos XVI, XVII y parte del XVIII, pero a juzgar por el número de embarcaciones que transportaron cacao entre 1569 y 1592, en cuyo período zarparon un promedio de anual de 7 barcos, los cuales se redujeron a 4 en 1600, cuya cifra disminuyó notablemente a partir de 1638, cuando sólo dos barcos salieron con rumbo a Mesoamérica, excluyendo el que tuvo como destino la Nueva Granada y el Perú, lo cual fue ratificado entre 1685 a 1688, período en que la producción de cacao Guayaquil saturó el mercado mexicano, con más de 90.000 a 100.000 fanegas²⁵⁴, lo que en promedio representarían un 33.000 fanegas anuales; por tanto, si se divide esa cantidad entre los tres años referidos, la que a su vez, dividida entre 50 kg. que pesa cada fanega, arrojaría un total de

en 7.500 pesos. Alcedo Herrera Dionisio, *Compendio histórico de la Provincia de Guayaquil*... 63.

250 Alcedo Herrera calculaba que se producían en el partido de Babahoyo 1500 cargas de cacao de ochenta y una libras, valoradas en 7.500 pesos. Alcedo Herrera Dionisio, *Compendio histórico de la Provincia de Guayaquil*. Guayaquil. Imprenta de la Nación, 1879, 77.

251 Contreras Carlos, *El sector exportador de una economía colonial*... 54.

252 Contreras Carlos, *El sector exportador de una economía colonial*... 56-57.

253 Contreras Carlos, *El sector exportador de una economía colonial*... 54; Núñez Sánchez Jorge, *Regiones y sociedades regionales*... 48-49.

254 Arcila Farías Eduardo, *Economía colonial de Venezuela*... T. I. 147.

660.000 kg. de granos de cacao anuales, cuya producción, según las estimaciones que se validan en la actualidad para el cacao Guayaquil, es en promedio aproximado 2.000 kg. por mil árboles de cacao cosechados anualmente; entonces, para recolectar esa cantidad de cacao se requería por lo menos de cierta cantidad de haciendas que contasen por lo menos 33.000 árboles de cacao, lo cual es un cálculo bastante conservador, pero se ajusta con lo que fue estimado a finales del siglo XVIII, cuando se afirmó que existían en el área de Guayaquil aproximadamente 664.890 árboles de cacao, sembrados entre 1780 y finales de 1787²⁵⁵, los que eran propiedad de pequeños medianos y hacendados quienes representaron el 63% de los mismos. Entretanto, los que podrían considerarse como grandes hacendados, con plantaciones que superaban 30 mil, solo alcanzaron un 37%. A partir de la instauración del comercio libre, la expansión de la frontera agrícola fue tan asombrosa que entre las décadas de 1790 y 1800, se superó la cifra de unos tres millones de árboles de cacao en la actual costa ecuatoriana²⁵⁶.

2.2.2.1 Gerencia control y manejo de las haciendas de cacao Guayaquil

La formación de las haciendas cacaoteras en Guayaquil requirió de la capacidad empresarial, el trabajo y esfuerzo para cumplir con la función tanto para la producción como la comercialización del producto, lo cual fue evidente desde mediados del siglo XVI, aunque los hacendados y comerciantes guayaquileños debieron enfrentar la competencia del cacao criollo venezolano, de mejor calidad pero de mayor precio y también de la política mercantilista de la Corona española que les fue muy adversa; pero tuvieron a su favor las propicias condiciones ambientales, su ubicación inmediata a un puerto que les conectaba con el circuito comercial del Pacífico, por lo cual las estrategias diseñadas para lograr sus objetivos se basaron en la perseverancia, enfocada en viabilizar un régimen que les posibilitaría producir y comerciar, aunque fuera de manera ilegal, su producto.

El establecimiento y formación de las haciendas cacaoteras se inició, como ya se ha expuesto, con la disponibilidad de la propiedad del suelo, la que inicialmente debió ser cedida en ocupación, tanto en el régimen de

255 Contreras Carlos, *El sector exportador de una economía colonial...* 59.

256 Contreras Carlos, *El sector exportador de una economía colonial...* 58.

propiedad privada como en el comunal, lo cual fue sucedido por el proceso de siembra. Aunque se refiere que hubo casos en que la siembra de cacao fue limitada, concentrándose en general en la mera apertura de la selva, en lugares donde se había localizado árboles silvestres²⁵⁷.

La formación de las haciendas cacaoteras se realizó con la implantación y expansión de las arboledas de cacao, que al parecer no demandaban mayores inversiones de capital, por lo cual esa actividad fue efectuada por numerosos personeros que sólo requerían de módicas cantidades de efectivo. La dotación de capital y la articulación con el mercado se constituirían en factores externos, al ser aportados por la clase mercantil limeña, aunque las cantidades aportadas fueron reducidas. Ese caudal estaba destinado para la adquisición del suelo, debido a que la extensión de tierras no apropiadas no requería de grandes inversiones porque se limitaba a realizar la solicitud de ocupación y luego el pago por la composición se hacía años después, cuando los cacaotales ya eran productivos.

La estrategia utilizada por los hacendados del cacao para incrementar la superficie cultivada se basó en la entrega de parcelas apropiadas, con distintas dimensiones a trabajadores concertados²⁵⁸ para que plantaran y cultivaran las arboledas de cacao hasta que fuesen productivas, lo que supone un lapso que podría ser de cuatro a seis años, al final del cual finalizaba el concierto, lo cual se mantuvo vigente hasta finales del período colonial²⁵⁹.

En cuanto a la rentabilidad de las haciendas de cacao se ha considerado que diez mil árboles producían anualmente unas 250 cargas de cacao cuyo precio unitario se cotizaba en cuatro pesos en el mercado local, con lo cual

257 Contreras Carlos, *El sector exportador de una economía colonial*... 65.

258 El concierto constituye una modalidad de trabajo libre, contractual, asalariado urbano y rural, originado por un contrato que obligaba a sus participantes a desarrollar una labor específica o su enseñanza, por un período determinado, con una remuneración definida, autorizado por ante una autoridad que daba fe de su cumplimiento. Véase al respecto: Ramírez Méndez Luis Alberto, *La mano de obra artesana en Mérida 1623-1678*, ponencia presentada ante XXX Convención Anual de ASOVAC, Mérida 1980. *La artesanía colonial de Mérida 1623-1678*. Caracas. Academia Nacional de la Historia, 2007; La Marca Erazo, Rosa y Lobo, Ciria, *El concierto en la ciudad de Mérida 1622-1690*, Mérida ULA (tesis), 1981. Samudio A. Edda O., "El concierto agrario en Mérida: sus antecedentes y características", Samudio A. Edda O., *El Trabajo y los Trabajadores en Mérida Colonial. Fuentes para su Estudio*. San Cristóbal. Universidad Católica del Táchira. 1988. 7-170.

259 Contreras Carlos, *El sector exportador de una economía colonial*... 55.

la renta ascendía a mil pesos, de los cuales se deducían los costos de producción, que no superaban los 300 pesos que, según León Borja, lo estimaron en ocho a diez reales por carga de cacao²⁶⁰. Esas estimaciones permiten suponer que se obtenía un beneficio anual de 700 pesos, lo que convertía a los hacendados en personajes con ingresos equivalentes a los de un funcionario estatal de mediana jerarquía²⁶¹. Por esa razón, los hacendados disponían de una empresa rentable en la costa guayaquileña a finales de la colonia y su aporte a la producción de cacao era fundamental para la región.

Esas favorables perspectivas determinaron que durante la administración de García de León y Pizarro se promoviese la expansión de arboledas de cacao, cuyo impulso determinó que a principios de la década de 1790 se elevara la producción del fruto a más de 66 mil cargas. Esa expansión de la frontera agrícola se realizó fundamentalmente en los partidos de Baba, Babahoyo, Naranjal y Palenque. Tres años después, cuando las arboledas eran frutales, la geografía de la producción había sufrido cambios, que son apreciables en la distribución de los cultivos.

En ese sentido se puede expresar que el partido de Baba seguía concentrado la mayor parte de las arboledas de cacao, con un 41%, seguido de los de Babahoyo y Machala, con 18% cada uno, y más lejos, los de Palenque (14%), Naranjal (4%) y Daule (3%)²⁶². Babahoyo había mejorado su magnitud, a diferencia de Machala que la había perdido. Por otra parte, Palenque aparecía ahora con una producción de notoria importancia, y en menor medida, también Naranjal, donde la expansión de los cultivos eran recientes. De ese modo en las siguientes décadas las expresadas locaciones concentraron la producción de cacao en Guayaquil²⁶³.

La expansión de la frontera agrícola, impulsada por los pequeños y medianos hacendados elevó la producción de cacao que tuvo dos importantes consecuencias como lo fueron los requerimientos de mano obra que, a su vez, determinaron la migración de los habitantes de las zonas altas y ocasionó el incremento demográfico, lo cual se hizo evidente en el crecimiento urbano.

260 León Borja Dora y Szasz Nagy, "El comercio del cacao de Guayaquil" ... 49-50

261 Contreras Carlos, *El sector exportador de una economía colonial*... 56.

262 Contreras Carlos, *El sector exportador de una economía colonial*... 55.

263 Contreras Carlos, *El sector exportador de una economía colonial*... 55.

Ciertamente, Guayaquil pasó de contar con cinco mil habitantes, hacia mediados del siglo XVIII, a cerca de veinte mil durante la época de la Independencia. Ese aumento demográfico fue resultado del crecimiento del sector secundario y terciario de la economía apoyado en la estructura establecida por los pequeños y medianos hacendados, quienes disponían de significativos beneficios que se destinaban a la adquisición de distintos bienes y servicios²⁶⁴.

De ese modo, la distribución ampliada de los beneficios ocasionó, a su vez, el desarrollo de un mercado interno a través del crecimiento de la demanda de bienes de consumo y servicios, con efectos multiplicadores en la economía²⁶⁵. La otra consecuencia fue que el predominio de la pequeñas y medianas haciendas, estimuló y reforzó finalmente la dependencia de los productores con respecto al capital mercantil. La pequeña escala de operación de las unidades productivas estuvo limitada para acumular capital y por consiguiente para controlar el mercado lo cual los hizo dependientes de los comerciantes para la compraventa de su producto²⁶⁶.

2.2.2.2 *Mano de obra en las haciendas cacaoteras de Guayaquil*

El problema de la mano de obra para la producción de cacao cuenta con información muy escasa para su estudio²⁶⁷. Lo certero es que las arboledas primigenias fueron cultivadas por los aborígenes, quienes habían domesticado su cultivo desde épocas inmemoriales, como anteriormente se expuso y ellos fueron los trabajadores ocupados en la formación de las haciendas cacaoteras, a mediados del siglo XVI, probablemente bajo el sistema de encomienda o bien de la mita, de orígenes prehispánicos que consistía en la asignación por determinado tiempo de un número de trabajadores previamente establecido a los españoles, lo cual se realizaba de forma compulsiva²⁶⁸.

Además, también se adscribieron al concertaje, que fue un sistema laboral que permitía la libre contratación de naturales para prestar servicios de

264 Chávez María Eugenia, "Artesanos, pulperos y regatones: Notas para el estudio de los sectores subalternos de Guayaquil a fines de la colonia", *Procesos, revista ecuatoriana de historia*. N° 18, 2002, 55-82.
57. Contreras Carlos, *El sector exportador de una economía colonial*... 56-57.

265 Contreras Carlos, *El sector exportador de una economía colonial*... 56-57.

266 Contreras Carlos, *El sector exportador de una economía colonial*... 58.

267 Contreras Carlos, *El sector exportador de una economía colonial*... 59.

268 Guerrero Andrés y Quintero Rafael, "La formación y rol del Estado en la Audiencia de Quito" ...

distinta índole, por los cuales se les remuneraba con salario en metálico o especies, sistema que perduró hasta finales del período del Antiguo Régimen. De ese modo, los trabajadores agrarios fueron parte de la población libre aborígen o mestiza sometidas bajo esos regímenes laborales que contemplaban el pago de jornales en metálico y especies²⁶⁹.

Al igual que ocurrió en Venezuela, se requirió de un trabajador para atender mil árboles de cacao, cuya labor fue desempeñada por jornaleros de diversas calidades y orígenes que se asentaron en el Corregimiento de Guayaquil, debido a las propicias perspectivas que ofrecía la creciente demanda de cacao²⁷⁰.

Ciertamente, durante los primeros dos siglos coloniales, de acuerdo los cálculos que ya se han expuesto, en promedio se disponían de 333.000 a 666.000 árboles de cacao que requirieron entre 333 a 666 trabajadores, dedicados exclusivamente al cuidado de los cacaotales. Parte de esos operarios eran miembros de las familias propietarias de las haciendas y otros fueron incorporados mediante el régimen de conciertos, lo que representó una cifra significativa, de la población económicamente activa que residía en el Corregimiento de Guayaquil, pero no comparable con los jornaleros que se ocupaban en otras actividades como el astillero y del transporte, carga y descarga desde puntos intermedios hasta el puerto de Guayaquil²⁷¹.

Esa situación se modificó a finales del siglo XVIII, cuando ocurrió la expansión de las arboledas de cacao, situadas en las haciendas de la costa y aldeañas, hasta alcanzar un aproximado de más de 3 millones de árboles de cacao, lo cual demandaría un estimado de tres mil trabajadores, dedicados exclusivamente a su cultivo. El origen de esos jornaleros habría sido tanto de procedencia local como de migrantes oriundos de la región serrana. En específico, en la jurisdicción de Guayaquil predominó la población mestiza, que fue categorizada en la calidad de “pardos”, la mayoría residente en la campiña y dedicados a labores agrícolas²⁷². Ese contingente de mano de obra tuvo diferentes procedencias, como se puede inferir al estudiar el

269 Contreras Carlos, *El sector exportador de una economía colonial...* 59.

270 Contreras Carlos, *El sector exportador de una economía colonial...* 59.

271 Contreras Carlos, *El sector exportador de una economía colonial...* 59.

272 Chávez María Eugenia, “Artesanos, pulperos y regatones: Notas para el estudio de los sectores subalternos de Guayaquil a fines de la colonia”... 50-62.

incremento demográfico experimentado en la “antigua provincia de Guayaquil” (comprendida como la costa sur y central de la Audiencia) la cual creció entre 1780 y 1790 de 30.161 a 38.559 habitantes²⁷³.

Un incremento demográfico de esa magnitud, estimado en un 28% en una década y de acuerdo a las condiciones de la época, no fue resultado del crecimiento vegetativo. Así se evidencia en el aumento poblacional de los “pardos”, que eran una población registrada exclusivamente a nivel local, cuyo sector creció en un poco más de 10%, que habría sido la tasa de crecimiento natural de la población en la región, por lo cual cerca de dos tercios de ese incremento demográfico estimado en un 28%, puede ser atribuido a la migración procedente de la sierra y eventualmente de otras zonas litorales adyacentes como Paita y el Chocó²⁷⁴.

Los migrantes serranos habrían sido indios, que se incrementaron entre 1780 y 1790, de 8.985 a 11.727, también mestizos y quizás blancos, que se estimaron entre esas mismas fechas entre 3.795 a 7.395. En el partido de Baba, que fue el de mayor importancia para la producción cacaotera, la población de blancos y mestizos pasó entre 1780 y 1790, de 511 a 1.287 personas, y los pardos crecieron entre esas mismas fechas, de 1.293 a 2.565²⁷⁵.

Parte de esa población de migrantes serranos se estima en aproximadamente cinco mil habitantes, integrada por campesinos “montubios” de la región, quienes se ocuparon en las labores del cultivo de los cacahuales. A pesar de ese crecimiento demográfico, la oferta de mano de obra para laborar en los cacahuales se consideró siempre insuficiente, como se desprende de la constante protesta entre los hacendados locales que reiteraban la falta de trabajadores²⁷⁶. De ese modo, el problema laboral debió ser resuelto

273 Contreras Carlos, *El sector exportador de una economía colonial*... 59; Chávez María Eugenia, “Artesanos, pulperos y regatones: Notas para el estudio de los sectores subalternos de Guayaquil a fines de la colonia”... 57.

274 Contreras Carlos, *El sector exportador de una economía colonial*... 59.

275 Laviana Cuetos establece los siguientes porcentajes sobre el total 38 592 habitantes calculados para toda la Gobernación en 1790: indígenas: 30,380.4; castas: 48,74%; blancos: 14,05%; y esclavos: 5,76%. Laviana Cuetos María Luisa, *Guayaquil en el siglo XVIII. Recursos naturales y desarrollo económico*, Sevilla. Escuela de Estudios Hispanoamericanos, 1987. 142-152. Por su parte Hamerly calcula 38 559 habitantes para el mismo año, de los cuales identifica: indígenas 30,5%; pardos 44,5%; blancos 19,2%; y esclavos 5,8%. Hamerly Michael T, *Historia social y económica de la Antigua Provincia de Guayaquil. Guayaquil, 1763-1842*, Guayaquil. Banco Central del Ecuador, 1987, 89; Contreras Carlos, *El sector exportador de una economía colonial*... 59.

276 Contreras Carlos, *El sector exportador de una economía colonial*... 60.

acudiendo a la incorporación de la fuerza del trabajo familiar y a una red de agregados, que estaban disponibles para cubrir los requerimientos laborales, quienes habrían funcionado como una solución eficiente²⁷⁷, debido a la imposibilidad de incorporar esclavizados en la “Provincia de Guayaquil”.

En ese sentido, la población esclavizada en el área de estudio era reducida y se ocupaba en otras labores. De acuerdo con los datos disponibles se conoce que en la costa del actual Ecuador se estimaba que los esclavos ascendían al número de 2.500 a finales de la época colonial, pero al parecer no tuvieron una participación significativa en las haciendas cacaoteras. Entre 1780 y 1790, cuando se realizó la expansión de las arboledas de cacao, el número de esclavos en la costa pasó de 2.107 a 2.206, con apenas un crecimiento de sólo un 5%²⁷⁸. La mayoría de esos afrodescendientes se concentraron en la ciudad de Guayaquil, en cuyo partido se hallaban reunidos más de la mitad, ocupados en trabajos domésticos y del astillero²⁷⁹. A diferencia del puerto, las áreas rurales ubicadas en los partidos más importantes para la producción de cacao, como Baba, Babahoyo y Machala, solo contaron con 391, 23 y 25 esclavos respectivamente hacia 1790. Indudablemente debió haber uso de mano de obra esclava en las plantaciones de cacao, pero la misma no parece haber sido significativa²⁸⁰.

En respuesta a esa creciente demanda de mano de obra, en las haciendas cacaoteras se propuso la importación de aproximadamente 4 mil esclavos para que laboraran en las arboledas de cacao, cuyo costo se calculó en un millón doscientos mil pesos en 1784, como se había efectuado en Caracas y el Sur del Lago de Maracaibo. Esa negociación requería de cuantiosas inversiones de capital, del que carecían los hacendados, por lo cual se mantuvo el régimen laboral del concertaje debido a la imposibilidad económica para realizar la importación de africanos. La introducción de esclavos, por otra parte, habría sido factible y quizás sólo deseable para laborar en las grandes unidades productivas²⁸¹.

277 Contreras Carlos, *El sector exportador de una economía colonial*... 64.

278 Contreras Carlos, *El sector exportador de una economía colonial*... 58; Chávez María Eugenia, “Artesanos, pulperos y regatones: Notas para el estudio de los sectores subalternos de Guayaquil a fines de la colonia”... 57.

279 Chávez María Eugenia, “Artesanos, pulperos y regatones: Notas para el estudio de los sectores subalternos de Guayaquil a fines de la colonia”... 64.

280 Contreras Carlos, *El sector exportador de una economía colonial*... 58.

281 Contreras Carlos, *El sector exportador de una economía colonial*... 63.

Al parecer, los trabajadores requeridos en las haciendas cacaoteras fueron renuentes a laborar en las mismas por los bajos salarios ofertados por los hacendados, cuyos montos debieron ser insuficientes para cubrir las necesidades de los jornaleros, pero se refiere que hubo otros incentivos para los jornaleros en las haciendas cacaoteras. Esos incentivos adicionales fueron, entre otros, los productos de subsistencia consumidos por los labradores, tanto indígenas como mestizados; se producían en parcelas que disponían los asalariados fuera de las unidades productivas o del usufructo de ellas, pero se mantenían en el interior de los linderos de las haciendas, por lo cual, al menos una parte de los bienes necesarios para su alimentación podían ser obtenidos por otras vías diferenciadas de los ingresos que deberían ganar como cultivadores de cacao²⁸².

Adicionalmente, la remuneración dentro de las plantaciones incluía la entrega de algunos bienes o especies. El salario en metálico, cancelado en el área en estudio, se tasaba en seis reales diarios, que sólo se podría considerar como un complemento para cubrir las necesidades de los concertados. Aun así, este salario era elevado en comparación con el vigente en otras regiones en la misma época, como por ejemplo en las minas peruanas (4 reales) o en los propios astilleros u obras de construcción de Guayaquil (3 reales y medio), realidad que debió obedecer a la alta rentabilidad de la producción cacaotera y a la creciente demanda de mano de obra²⁸³.

En síntesis, la reducida disponibilidad de capital motivada por la mínima capacidad de ahorro de los hacendados locales²⁸⁴, impidió importar esclavos y determinó que la mayoría fueran libres y asalariados, aunque al parecer la oferta de los trabajadores fue insuficiente para cubrir con los requerimientos de mano de obra. A consecuencia de lo expresado, los jorna-

282 Contreras Carlos, *El sector exportador de una economía colonial*... 60.

283 Contreras Carlos, *El sector exportador de una economía colonial*... 60.

284 “Los comerciantes peruanos establecieron prontamente su control sobre las exportaciones guayaquileñas de cacao. Por sus presiones, la corona dispuso que estas no se hicieran directamente hacia México sino hacia el Perú, donde los monopolistas adquirirían el cacao a bajo precio y no lo pagaban con dinero sino con ropas. De este modo, las ventas de cacao no le permitían a Guayaquil conseguir la moneda que requería con urgencia, para el pago de rentas reales, y su economía regional seguía descapitalizándose en alrededor de 100 mil pesos anuales, que salían por cuenta del situado. También se dio el caso de que la corona autorizase a los limeños a llevar cacao a Acapulco, directamente desde Guayaquil, donde compraban la “pepa de oro” con métodos que fastidiaban al mismo virrey de Santa Fe, quien informó de ello al rey”. Núñez Sánchez Jorge, *Regiones y sociedades regionales*... 119.

leros empleados en las haciendas cacaoteras se convirtieron en una fuerza laboral relativamente bien remunerada, cuyo poder adquisitivo estimuló la demanda de bienes, impulsando el comercio local de diversos artículos.

2.2.2.3 Técnicas de siembra y cultivo

La tecnología para el cultivo de cacao es ancestral, los naturales lograron la domesticación del cacao en esa área hace más 4.000 años, como anteriormente se ha referido, y en ellas se incluyó la selección de semillas, la deforestación parcial del sotobosque para mantener el equilibrio del mismo, la limpieza y el desmalezamiento de las arboledas, la recolección de los frutos y su procesamiento en el que se añadió la fermentación. El proceso de siembra de cacao se iniciaba con la apertura de la selva, en lugares donde se había localizado cacao silvestre²⁸⁵, donde se limpiaban las malezas y arbustos naturales, de tal manera que el cacao al caer no se perdiese y se lo mantenía de esa manera mediante una o dos limpiezas anuales.

Los hacendados, después haber sembrado las parcelas iniciales en áreas colindantes de su propiedad, procedían a concertar un sembrador que conocía del proceso de propagación de las plantas, a quien se le establecía la cantidad de árboles que debería soterrar hasta que estuvieran frutales, por cuya ocupación se le cancelaba un salario, cuyo concierto se extendería por un lapso comprendido entre cuatro y seis años, período que requieren las arboledas para ser frutales y entonces se le cancelaba lo establecido²⁸⁶.

Las actividades periódicas de limpieza del cacao, su almacenamiento, secado y transporte se encargaban a los jornaleros y servidores agregados en la hacienda. Estos recolectaban el cacao y lo transportaban a lomo de mula hasta los tendales de la población, situados por lo general en las cercanías de los ríos, donde igualmente se hallaba la casa del propietario. Esto permitía, por un lado, la rapidez en el tránsito del cacao y por otro, impedir los hurtos del producto, sucesos frecuentes en la época²⁸⁷.

A finales del siglo XVIII, la producción de cacao se elevó hasta alcanzar

285 Contreras Carlos, *El sector exportador de una economía colonial*...65.

286 Contreras Carlos, *El sector exportador de una economía colonial*...65.

287 Alcedo Herrera Dionisio, *Compendio histórico de la Provincia de Guayaquil*... 47; Contreras Carlos, *El sector exportador de una economía colonial*...65.

las 100 mil cargas como ya se ha referido. Aunque parte de esa expansión fue resultado seguramente de mejoras las técnicas de cultivo, tales como canales de regadío, mejor disposición de árboles de sombra, entre otras, a pesar que se refiere con cierta insistencia que había una “reducida experticia en las técnicas de cultivo”, con el consiguiente resultado de desaprovechamiento de las potencialidades del terreno; por tanto se cree que la mayor parte de ese notable incremento en la producción se debió a la expansión de las arboledas que llegaron a estimarse en más de cuatro millones de árboles de cacao²⁸⁸.

2.2.3 El comercio del cacao Guayaquil

En ese espacio, donde se fundó el puerto de Santiago de Guayaquil, que desde su prehistoria tenía una vocación marinera y comercial debido a su privilegiada ubicación, fue lo que motivó a que antes de su fundación ocurrida en 1537, ya hubiesen arribado expediciones procedentes de Nicaragua, para apoyar la expedición de Pizarro. Entre tanto, otro barco fue enviado por Cortés desde Nueva España cuyos tripulantes comerciaron su mercancía en aquellas costas. Por ello, la fundación del puerto primordialmente obedeció a consideraciones relativas al comercio y a su ventajosa conexión con arterias fluviales y marítimas que ofrecía aquella región²⁸⁹.

Ciertamente, Guayaquil posee favorables condiciones naturales para desplegar la función comercial, enclavada inmediata a planicies regadas por las corrientes fluviales que se deslizan desde la serranía, cuyo acceso se logra de forma rápida por la navegación que se podía hacer sobre las corrientes de los ríos hasta Guayaquil, como punto de embarque que se articulaba principalmente con otros puertos del Pacífico, como Acapulco, Realejo, Sonsonate, Panamá y Callao, y también vinculado con Huanchaco, Paita, San Buenaventura y Tumaco, los dos últimos situados en la Nueva Granada²⁹⁰. Además, la cultura inmemorial de su población que estaba familiarizada con el intercambio de bienes y en la producción en serie por lo cual fueron calificados por los cronistas, como “grandes tratantes”²⁹¹.

288 Contreras Carlos, *El sector exportador de una economía colonial...* 54.

289 León Borja Dora y Szasz Nagy, “El comercio del cacao de Guayaquil” ... 1-50.

290 León Borja Dora y Szasz Nagy, “El comercio del cacao de Guayaquil” ... 2; Miño Grijalva Manuel, *El cacao Guayaquil en Nueva España.* ... 80.

291 Contreras Carlos, *El sector exportador de una economía colonial...* 36.

De esa forma, Guayaquil fue el puerto principal de la Audiencia de Quito, a través del cual se recibían o remitían los productos del interior serrano hacia el Pacífico y viceversa. Por consiguiente, ese fondeadero fue clave para la exportación de tejidos quiteños hacia el Perú, cuyo comercio fue importante desde finales del siglo XVI hasta mediados del XVII, así como para el abastecimiento de las provincias de la sierra con bienes importados que se remitían desde Callao, a los que la propia región añadía algunas especies producidas localmente como cera, tabaco, arroz, maderas, mieles y otros²⁹². El puerto fue asiento de las actividades del mayor astillero del Pacífico americano y del comercio con las zonas costeras inmediatas como el Chocó, en el sur neogranadino y los valles de Chicama, Lambayeque y Piura, en el norte peruano²⁹³.

El astillero -aparte de servir a los demás puertos del Pacífico- permitió que Guayaquil dispusiera de una flota mercante para exportar sus productos. Las mercancías exportadas fueron en primer lugar la madera, que se embarcaba en grandes cantidades hacia el Perú y las manufacturas de las provincias del interior, que se enviaban hacia el mismo destino²⁹⁴. A pesar de ello, Guayaquil no contaba con productos exportables a Mesoamérica, aunque sus importaciones desde México y Centroamérica rápidamente se incrementaban, incluyendo bienes como el añil, la brea y la jarcia. Para compensar ese desbalance comercial, los tratantes procedieron al envío del vino, cuya producción se elaboraba en el sur del Perú, lo cual propició la bonanza para los cargadores guayaquileños, debido a que los navíos que retornaban del Callao u otros puertos peruanos, quienes embarcaban vinos, para ser expendidos en Guayaquil, Panamá, Centroamérica y México²⁹⁵.

Por otra parte, el comercio realizado desde Nueva España y Nicaragua, en buques construidos en Huatulco o en Realejo, no tardaron en alcanzar cierta frecuencia. Sin embargo, el balance de este comercio resultaba total-

292 Alcedo Herrera Dionisio, *Compendio histórico de la Provincia de Guayaquil*... 47; Núñez Sánchez Jorge, *Regiones y sociedades regionales*... 43.

293 León Borja Dora y Szasz Nagy, "El comercio del cacao de Guayaquil"... 1; Núñez Sánchez Jorge, *Regiones y sociedades regionales*... 43.

294 Miño Grijalva Manuel, *El cacao Guayaquil en Nueva España. México*... 80.

295 Alcedo Herrera Dionisio, *Compendio histórico de la Provincia de Guayaquil*... 38; León Borja Dora y Szasz Nagy, "El comercio del cacao de Guayaquil"... 2.

mente desfavorable para la Nueva Castilla²⁹⁶, en especial desde la segunda mitad del siglo XVI, cuando se iniciaron las exportaciones de cacao.

Como anteriormente se expuso, el cacao se cultivaba en la costa de la jurisdicción de la Audiencia de Quito antes de la llegada de los españoles, pero la expansión de sus cultivos y la visión del mismo como producto de exportación hacia mercados exteriores, sólo fue impulsado por la decadencia de la producción cacaotera de Soconusco hacia 1585. Pocos años después, el cacao procedente de Guayaquil se hizo presente en el mercado colonial. Para entonces se exportaban grandes cantidades del delicioso fruto con destino al Perú, Panamá, Centroamérica y Nueva España²⁹⁷.

Al principio, se embarcaron pequeñas cantidades hasta Acajutla, adonde los mercaderes de Indias pudieron apreciar los favorables beneficios que ofrecía el mercado del cacao, en particular al producirse escasez del producto con motivo del ataque de Cavendish en 1587²⁹⁸. Esa reducción de la oferta de cacao y la consiguiente creciente demanda atrajeron a los comerciantes mexicanos que arribaban a Guayaquil, donde se desarrolló un mercado de entrega futura, el que operaba cancelando anticipadamente con piezas de oro y barras de plata la producción de cacao, tasándose la carga de cacao entre 15 a 18 pesos. De ese modo, los mercaderes de cacao lograron obtener una ganancia del 100%, y probablemente más, si resultara cierta la afirmación de un contemporáneo, quien expresó que en México se pagaba 60 pesos por la carga de cacao guayaquileño, debido a que sólo se sufragaba a 30 pesos la carga del producto en Lima, desde donde se le reexportaba a Acapulco²⁹⁹.

La exportación de cacao en barcos guayaquileños se inició, probablemente en gran escala a partir de 1593. Por lo menos resulta sorprendente que entre 1569 y 1592, Guayaquil y sus anexos: Manta y Santa Elena enviaron a Panamá un promedio anual de siete barcos. A partir de entonces, entre 1585 y 1592, el promedio anual era de más de nueve barcos, mientras

296 León Borja Dora y Szasz Nagy, "El comercio del cacao de Guayaquil"... 1.

297 Pavón Guillermina del Valle, "Comercialización del cacao de Guayaquil por los mercaderes del Consulado de México en la segunda mitad del siglo XVIII", *Estudios Mexicanos*. Vol. 26, 2010, 181-206.

298 León Borja Dora y Szasz Nagy, "El comercio del cacao de Guayaquil"... 6.

299 León Borja Dora y Szasz Nagy, "El comercio del cacao de Guayaquil"... 4.

entre 1593 y 1600 fue de menos de cuatro, como ya se ha referido³⁰⁰. Como resultado de esa creciente producción y comercio se lograron enriquecer algunos propietarios quienes, en 1622 donaron 12.000 pesos en cacao para la construcción de las murallas de Cartagena de Indias³⁰¹. Ese proceso de exportación de cacao cayó abruptamente a partir de 1638, cuando sólo zarparon dos barcos y medio anuales³⁰².

En ese sentido, León Borja y Szaszd consideran que tan acentuado declive se debió a la desviación de los barcos guayaquileños hacia los puertos situados al norte de Panamá, adonde llevarían el cacao para luego retornar con ropa de China; la realidad es que ese período coincide con la expansión de las haciendas cacaoteras al Sur del Lago de Maracaibo, que incrementaron sustancialmente la producción de cacao criollo de óptima calidad que se embarcaba desde San Antonio de Gibraltar con destino a Veracruz, y también a partir de 1617, con los fletes que zarparan desde La Guaira, los que a partir de entonces fueron crecientes y sostenidos. Indudablemente esa competencia determinó la caída del mercado exportador de cacao de Guayaquil con destino a México, aunque se mantuvo la salida del producto con destino al sur de la Nueva Granada, a través del puerto de San Buenaventura y también con dirección a Lima y Valparaíso en Chile, aunque de manera ilegal se mantuvo hacia el virreinato de Nueva España, cuando este comercio fue prohibido; pero esta actividad no tenía el lugar predominante que llegaría a alcanzar a finales del siglo XVIII³⁰³.

2.2.3.1 La era de las prohibiciones

El cultivo, la producción y exportación de cacao Guayaquil sería seriamente afectada por una serie de medidas propias del mercantilismo español. En principio, la Corona española pretendió reservarse el comercio de ultramar para sus productos y por ende prohibió la producción y comercialización de aquellas mercaderías que compitieran con las metropolitanas; asimismo, se pretendió atesorar los metales preciosos, especialmente el oro y la plata. Esas

300 León Borja Dora y Szaszd Nagy, "El comercio del cacao de Guayaquil"... 6.

301 León Borja Dora y Szaszd Nagy, "El comercio del cacao de Guayaquil"... 6.

302 León Borja Dora y Szaszd Nagy, "El comercio del cacao de Guayaquil"... 6.

303 León Borja Dora y Szaszd Nagy, "El comercio del cacao de Guayaquil"... 14; Contreras Carlos, *El sector exportador de una economía colonial*... 26-27.

políticas fueron impuestas a través de una profusa reglamentación que afectó el desarrollo económico de sus dominios allende los mares porque impidió el desarrollo de las manufacturas y otras actividades del sector secundario.

Las frecuentes guerras en que estuvo envuelta la monarquía hispánica tuvieron costos elevadísimos, por cuya razón se debieron obtener los ingresos necesarios para cubrir esos egresos. Con esa finalidad, la Corona aprobó e impuso en sus dominios de ultramar varios impuestos como el almojarifazgo que fue implementado en 1580, por el Virrey Toledo tasado en un 2% en la salida y 5 % al ingreso, el cual encontró cierta oposición en Guayaquil³⁰⁴. En 1592, se impuso la alcabala de 2%, que provocó una revolución en la ciudad de Quito³⁰⁵ al igual que en Santa Fe de Bogotá conocido como el motín de las alcabalas.

Esas restricciones fueron continuadas años más tarde, cuando se ordenó la prohibición de comerciar³⁰⁶ con Nueva España, mediante una cédula fechada 11 de noviembre de 1587, que vedó la introducción de ropa de China al Perú desde Nueva España. Esa medida se emitió con la finalidad de proteger a los comerciantes de Sevilla, de la competencia de las telas chinas, menos costosas, que se adquirirían por la octava parte de sus similares europeas en el mercado peruano. Aunque se reconocía que se deseaba favorecer a los comerciantes españoles con esta disposición, también se justificó porque impediría el envío de remesas de plata hacia la China en pago de esos productos³⁰⁷. Lo cierto es que la plata que no llegaba a China por Acapulco y Manila, lo iba a hacer, de todas maneras, con un pequeño atraso por Panamá, Sevilla, Ámsterdam y la India³⁰⁸.

Esas prohibiciones fueron continuadas en 1589, cuando el virrey de México, el marqués de Villamanrique, suspendió el comercio con el Perú, y sucesivamente mediante otros dos reales cédulas fechadas en 1591, prohibieron el comercio directo entre Filipinas y Perú, aunque se permitió un trato limitado entre este último y Nueva España a través del galeón de Ma-

304 León Borja Dora y Szasz Nagy, "El comercio del cacao de Guayaquil" ... 6.

305 Guerrero Andrés y Quintero Rafael, "La formación y rol del Estado en la Audiencia de Quito"... 652.

306 León Borja Dora y Szasz Nagy, "El comercio del cacao de Guayaquil"... 4-5.

307 León Borja Dora y Szasz Nagy, "El comercio del cacao de Guayaquil" ... 6.

308 León Borja Dora y Szasz Nagy, "El comercio del cacao de Guayaquil" ... 6.

nila. Dos años después, se emitió la real cédula del 11 de enero de 1593, que renovó la prohibición total, reiterada en otras similares, fechadas el 5 de julio de 1595, 13 de febrero y 13 de junio de 1599³⁰⁹.

A lo anterior se agregó el escándalo suscitado, en 1600, cuando los médicos panameños aseguraron que el vino del Perú causaba daños a la salud³¹⁰ y en respuesta a ese dictamen, el cabildo de Panamá prohibió la importación de vinos del Perú. Esa medida se justificó, porque los comerciantes panameños, importadores y expendedores de vinos españoles, defendían sus intereses contra los cargadores guayaquileños y peruanos que traían los vinos del Perú³¹¹. Ese mandato, impuesto por los panameños recibió confirmación real por cédula del 17 de diciembre de 1614; y seis meses después también se extendió la prohibición a Guatemala³¹².

Otras regulaciones destinadas a normar el comercio de Guayaquil se emitieron en 1604, cuando se autorizó la salida de tres barcos cargados con 300 toneladas entre el Callao y Acapulco, pero sólo se permitió el comercio de productos de la tierra y se prohibió el transporte de metálico. Esa resolución muy poco beneficiaría a los comerciantes del Guayas, ya que cualquier cacao exportado debería pasar por manos de los comerciantes limeños³¹³.

Años después, en 1609, se redujo el permiso del Callao a Acapulco a dos barcos con una carga estimada en 200 toneladas, pero en 1612 el virrey Montesclaros solicitó la prohibición absoluta, incluyendo en ella el Reino de Guatemala, o permitir un solo barco para Acapulco. Esta última providencia se tomó en 1620, y al mismo tiempo se reiteró la veda a la exportación de vinos peruanos a Nueva España³¹⁴. Los guayaquileños burlaban su exclusión total del mercado mexicano, prologando sus viajes a Panamá y Nicaragua para luego seguir hasta Acapulco, práctica que recibió su expresa prohibición por cédula del 20 de octubre de 1621. Esta última medida indujo a los exportadores de Guayaquil a desembarcar su cacao en Acajutla, de

309 León Borja Dora y Szasz Nagy, "El comercio del cacao de Guayaquil"... 6.

310 León Borja Dora y Szasz Nagy, "El comercio del cacao de Guayaquil"... 6.

311 León Borja Dora y Szasz Nagy, "El comercio del cacao de Guayaquil"... 6.

312 León Borja Dora y Szasz Nagy, "El comercio del cacao de Guayaquil"... 6.

313 León Borja Dora y Szasz Nagy, "El comercio del cacao de Guayaquil"... 6.

314 León Borja Dora y Szasz Nagy, "El comercio del cacao de Guayaquil"... 6.

donde se lo transportaba a México por tierra, lo que debió representar una considerable merma de sus ganancias. En 1629, después que ocurrió en ataque de los piratas holandeses que incendiaron Guayaquil, se obtuvo el libre comercio de sus frutos con la Nueva España, con la gravosísima exigencia de pasar primero por el Callao, justificándola para evitar el contrabando³¹⁵.

A partir de esa fecha, se inició el período de una fuerte competencia entre el cacao procedente de Guayaquil con el remitido desde el Sur del Lago de Maracaibo, la Provincia de Venezuela y Centroamérica. La razón de esa competencia comercial se basaba en dos factores: la calidad y los precios del cacao; mientras los cacaos criollos procedentes de Gibraltar y Caracas eran de mayor calidad y precio, los de Guayaquil eran de menor calidad y costo, por lo cual se mezclaban a razón de tres cuartas partes del segundo y una del primero, lo que afectaba a las ventas del cacao venezolano. Aunque existía la prohibición del comercio entre el Perú y la Nueva España hubo ocasiones en que se hallaron existencias de 90.000 a 100.000 fanegas de cacao Guayaquil a diferencia de las 20.000 a 25.000 procedentes de Venezuela³¹⁶.

Esa situación motivó que los productores de cacao criollo venezolano actuasen ante la Corona española a través de cabildo de Caracas para solicitar la protección del comercio de su producto. En relación con este proceso, Arcila Farías señala que la primera cédula protegiendo la exportación del cacao de Caracas fue emitida en 1674, con exclusión casi absoluta de las naves y los mercaderes españoles. De ese modo, se estableció el monopolio venezolano del mercado mexicano del cacao en perjuicio de su más fuerte rival el cacao procedente de Guayaquil, que para entonces producía dos o tres veces más que lo aportado por Venezuela³¹⁷.

Aunque las prohibiciones para remitir cacao desde Guayaquil a Guatemala se mantenían, los productores y comerciantes del Guayas y del Callao constantemente burlaron esas disposiciones, fomentando una conducta que favorecía la ilegalidad³¹⁸, porque los mercantes que estaban habilitados

315 León Borja Dora y Szasz Nagy, "El comercio del cacao de Guayaquil" ... 7.

316 Arcila Farías Eduardo, *Economía colonial de Venezuela*. T. I. 147.

317 Arcila Farías Eduardo, *Economía colonial de Venezuela*. Caracas. T. I. 147.

318 "En este sentido, vale la pena recordar que el sistema de gobierno colonial aparecía escindido por múltiples fracturas en las que se enraizaba la corrupción y la informalidad. A través de la práctica de

para transportar vino desde el Perú a Acapulco, también llevaban cacao³¹⁹. Esa situación fue evidente porque las autorizaciones para el comercio de vino eran eventuales, como ocurrió entre 1685, cuando se concedió una licencia para traficar licores desde el Callao con destino a Guatemala por tres años y luego fue prorrogada por otros tres años más en 1688, con la expresa prohibición para transportar cacao; pero los cargadores desobedecieron esa orden y clandestinamente lo introducían en Acapulco, cuyas cantidades se elevaron con tal magnitud que los precios del cacao venezolano, que antes de 1685 obtenía su mejores rendimientos se redujeron drásticamente debido al superávit de la oferta de cacao a muy bajo costo.

En vista de esa preocupante situación los productores venezolanos, representados por el cabildo caraqueño expusieron ante la Corona española los “graves perjuicios” que se les ocasionaba la cotización del cacao cultivado en las provincias de Caracas y Cumaná, petición que fue de inmediato respondida por el Consejo de Indias reiterando las prohibiciones y se ordenó al virrey del Perú que impidiese la salida de cacao de Guayaquil para México³²⁰.

Una situación similar ocurrió en 1708, cuando los cosecheros de Caracas acudieron con insistencia ante la Corona para expresar los perjuicios que les ocasionaban los bajos precios del cacao en Nueva España, explicando que esa situación era ocasionada por las repetidas introducciones de cacao Guayaquil y sucesivamente otra en 1724, ambas fueron respondidas con las

excepciones, privilegios y dispensas, la misma ley creaba espacios para la transgresión, sin contar con que las leyes y normas nunca fueron estáticas, sino que dieron origen a una serie de ambigüedades, interpretaciones y lecturas que crearon márgenes de maniobra. El fenómeno de la corrupción fue en este sentido, una práctica integrada al sistema de gobierno que en gran medida le permitía funcionar, por lo cual las prácticas a las que la corrupción dio origen rebasaron el ámbito económico-fiscal y se enraizaron en la realidad social. Es lo que ocurre en Guayaquil; las redes de poder que alimentan la dinámica social se desarrollaron entre los límites de la legalidad y las prácticas que, aunque la transgredían, estuvieron integradas a la lógica colonial. “Comer y dejar comer llaman a este modo de consentir y aún patrocinar los contrabandos (...) y los jueces que lo consienten por el soborno que reciben son llamados hombres de buena índole, que no hacen mal a nadie”. Chávez María Eugenia, “Guayaquil: un puerto colonial en los mares del sur, siglo XVIII”... 61.

319 Pavón Guillermina del Valle, “Comercialización del cacao de Guayaquil por los mercaderes del Consulado de México en la segunda mitad del siglo XVIII”... 185.

320 Arcila Farías Eduardo, *Economía colonial de Venezuela*... T. I. 148.

respectivas prohibiciones para comerciar cacao de Guayaquil en México³²¹. Esos niveles de producción y exportación de cacao se mantuvieron hasta mediados del siglo XVIII. A pesar de que los mismos eran importantes dentro del conjunto de exportaciones de Guayaquil, no debieron ser mayores que las exportaciones provenientes de la región serrana que salían por el puerto, principalmente integradas por tejidos³²². Después de la crisis textil serrana, el cacao comenzaría a liderar la relación de exportaciones del puerto, y seguramente de toda la Audiencia³²³.

2.2.3.2 *El régimen de comercio libre*

Durante la segunda mitad del siglo XVIII, la Corona española estableció una serie de reformas en sus dominios de ultramar, que tuvieron implicaciones en diversos ámbitos de la administración del antiguo régimen, en particular en el aspecto económico y comercial. Efectivamente, a partir de 1765, la política monopólica que se había mantenido a través del sistema de flotas centralizada en Sevilla y Cádiz y controladas por la casa de contratación, perdió su vigencia al permitirse que los puertos del Caribe pudiesen realizar el comercio directo con España, y en 1774 el segundo, permitiendo el libre comercio entre puertos americanos con otras naciones que no estuvieran en guerra con España o naciones aliadas³²⁴, como anteriormente se expuso.

Esas disposiciones permitieron que el circuito comercial que se había establecido en los puertos del Pacífico se dinamizara significativamente, en especial debido a las exportaciones del cacao Guayaquil, que se desarrolló en distintas locaciones y con diversos protagonistas. En primer término, se ubicaron los pequeños productores de los partidos de Machala, Baba y eventualmente otros, cuya producción era adquirida por comerciantes intermediarios conocidos como los “tratantes” quienes pagaban las cosechas por adelantado, en algunas ocasiones en metálico, en otras con bienes o servicios que demandaban los hacendados y también de forma mixta³²⁵.

321 Arcila Farías Eduardo, *Economía colonial de Venezuela*... T. I. 150.

322 Núñez Sánchez Jorge, *Regiones y sociedades regionales*... 16.

323 Contreras Carlos, *El sector exportador de una economía colonial*... 51.

324 Arcila Farías Eduardo, *Economía colonial de Venezuela*... T. II. 59-65.

325 Contreras Carlos, *El sector exportador de una economía colonial*... 67.

En general, la cotización de los precios se atenía a las diversas fluctuaciones del mercado local, aunque los pequeños y medianos productores estuvieron sujetos a la oferta de los intermediarios, debido a la carencia de medios de transporte y disponibilidad de efectivo. Esas carencias motivaron a que pequeños y medianos productores llegaron a ser víctimas de la baja cotización del cacao; se desconoce cuál fue la diferencia entre el precio real pagado al productor en su fundo y el cotizado en Guayaquil, que arrojaría la tasa de ganancia de los tratantes, que seguramente debió ser bastante alta, disminuyendo así la de los productores³²⁶. Probablemente aquellos hacendados, cuyas propiedades estaban situadas en las inmediaciones de las riberas de los ríos que conducían al puerto, que por lo general fueron además los intermediarios de las grandes haciendas, pudieron lograr obtener mejores precios para su cacao³²⁷.

Otra de las dificultades que enfrentaron los pequeños y medianos hacendados que comercializaban su cacao fue la falta de la estandarización en las medidas de capacidad con los que se detallaban los granos de cacao, los que se transaba en almudes, una medida castellana que consistía en una caja de madera con dimensiones precisas, pero los comerciantes las fabricaban, no con las medidas indicadas, sino mayores por lo cual, cuando se medían los granos, se excedían hasta en medio almud, lo cual fue denunciado por Francisco de Requena en 1774, cuando relató los abusos de los tratantes en su comercio del cacao, con los productores indígenas de Machala, al referir que:

“La medida con que se compra en Machala el cacao llaman almud; éste es arbitrario y al antojo de cada uno de los que van a comerciar con los indios, quienes por no tener jueces que arreglen la medida, son la víctima y engaño de los tratantes: cuatro almudes hacen pasar por una carga, y regularmente importan carga y media”³²⁸.

Después que los tratantes habían comprado el cacao procedían a transportarlo a través de las rutas fluviales hasta Guayaquil, adonde también llegaba el producto de otros productores procedentes de Baba y Babahoyo que habían efectuado el acarreo de su mercancía y se almacenaba junto al cacao “rescata-

326 Contreras Carlos, *El sector exportador de una economía colonial...* 67.

327 Contreras Carlos, *El sector exportador de una economía colonial...* 67.

328 Contreras Carlos, *El sector exportador de una economía colonial...* 68.

do” por los tratantes. Entonces, se iniciaba la segunda fase de la comercialización, en que los granos eran cedidos entre intermediarios a través de distintas transacciones; como lo atestigua un funcionario de gobierno en una carta fechada en 1778, en la que narraba “Que, de verificarse su embarque, han sido, y son ordinariamente muchas las ventas que del cacao se han hecho”. Finalmente, era adquirido por los poderosos comerciantes de Lima, quienes lo embarcarían con destino a Acapulco, Callao y a la península ibérica³²⁹.

De ese modo, la exportación de cacao fue dominada por unos pocos comerciantes. En 1804, diez mercaderes embarcaron 434.753 pesos de los 494 mil que en total sumó el cacao exportado en ese año; es decir que esos diez personajes respondieron por el 88% de las ventas de cacao al exterior. Los 60 mil pesos restantes se repartieron entre cerca de medio centenar de medianos y pequeños tratantes que cubrían el abastecimiento de los mercados más próximos. La realidad fue la misma en años posteriores; como ocurrió en 1806, cuando los doce mayores comerciantes exportaron 343.187 pesos del total de 455.050; ósea, el 75%. En 1810, los once más importantes respondieron por el 60%; en 1811, los seis principales, en 1810 hicieron por el 81 %; y en 1813, los trece más importantes, por el 55%³³⁰.

Los grandes comerciantes controlaban la venta a los mercados más importantes y distantes. El abastecimiento del Callao, Acapulco y Cádiz era así patrimonio de una élite de comerciantes limeños, que actuaron siguiendo este patrón con los productores de la costa de Guayaquil; situación que se prolongó y hasta eventualmente pudo acentuarse con el boom exportador³³¹. Los limeños aportaron el capital necesario a través del sistema de adelantos al productor, actuando los comerciantes guayaquileños sólo como agentes de negocios. El capital de los comerciantes de Lima era ciertamente uno de los más grandes de Hispanoamérica, así como también lo era su flota naviera -paradójicamente, en gran parte construida en los astilleros de Guayaquil- y sus redes mercantiles, que se extendían hasta la península ibérica³³².

329 Contreras Carlos, *El sector exportador de una economía colonial*...68.

330 Contreras Carlos, *El sector exportador de una economía colonial*...68.

331 Chávez María Eugenia, “Guayaquil: un puerto colonial en los mares del sur, siglo XVIII”... 45.

332 Contreras Carlos, *El sector exportador de una economía colonial*... 68.

Obviamente que esta dependencia de la economía de la región del Guayas, frente al capital y la clase mercantil limeña significó un duro costo para la economía de Guayaquil. Las mejores ganancias se las llevaron los comerciantes limeños³³³ que aportaron metálico y experiencia, dentro de ese particular circuito comercial, en especial a finales del siglo XVIII, cuando el crecimiento de la producción del cacao permitiría un significativo crecimiento en las exportaciones³³⁴. De esa forma, la demanda de Lima, sumaba la demanda agregada del virreinato peruano, que también incluía La Plata y Chile, además de Charcas, amparados en la situación de monopolio comercial que lo favorecía³³⁵. En cualquier caso, la primera causa terminó reforzando fuertemente la segunda, porque legalmente los productores guayaquileños debieron adecuar su producción a las demandas de la “Ciudad de los Reyes” y de los mercados que ésta abastecía en su red de distribución que operaban en gran escala³³⁶.

Los pequeños y medianos mercaderes guayaquileños se limitaban a la atención de las mucho más modestas plazas de Panamá, las costas del Chocó y del norte peruano³³⁷. En ese sentido, al parecer hubo una coincidencia de intereses entre los productores y comerciantes, siendo éstos básicamente personajes locales quienes llegaron a conformar una “oligarquía del cacao”; pero a esa premisa se ha opuesto el hecho de que salvo en el caso de Luzárraga y Martín de Icaza, quienes combinaron la función de productores y comerciantes del fruto, no existieron otros exponentes, por lo cual la comercialización del cacao fue un negocio de comerciantes especializados³³⁸.

Otro punto poco claro en la historia del cacao guayaquileño, se refiere al grado de independencia de estos comerciantes con relación a sus colegas instalados en las grandes plazas de Nueva España, el Perú y la península ibérica. Se insiste reiteradamente en el dominio que lo intereses mercantiles de Lima tuvieron sobre el cacao ecuatoriano, pero sin precisar los mecanismos del mismo. En ese sentido, se debe insistir que las reformas del libre comer-

333 Contreras Carlos, *El sector exportador de una economía colonial*... 39.

334 Contreras Carlos, *El sector exportador de una economía colonial*... 37.

335 Núñez Sánchez Jorge, *Regiones y sociedades regionales*... 40.

336 Contreras Carlos, *El sector exportador de una economía colonial*... 37.

337 Contreras Carlos, *El sector exportador de una economía colonial*... 68-69.

338 Contreras Carlos, *El sector exportador de una economía colonial*... 69.

cio tuvieron como propósito la ruptura del monopolio comercial que había beneficiado largamente a los mercaderes limeños, por lo que la coyuntura de finales del siglo XVIII, cuando ocurre el boom del cacao, probablemente habría favorecido la ruptura del control de los mercantes peruanos en favor de los comerciantes locales³³⁹.

Pero, esa situación no ocurrió en Guayaquil, porque a pesar de contar con el mayor astillero de la mar del sur, los comerciantes guayaquileños no eran propietarios de una flota, debido a que las actividades del astillero eran controladas por los armadores del Callao. Estos aprovecharon su poderosa flota para controlar a través de una completa red mercantil y financiera los renglones más beneficiosos del comercio interamericano. De ese modo, se explica la fuerte dependencia de los mercaderes locales, lo cual se evidencia en la rentabilidad del comercio, porque la mayor parte de las ganancias debieron ir a manos de los omnímodos navieros de la capital del virreinato del sur, dueños del capital y de los medios de transporte³⁴⁰.

Esa estructura de la producción y comercialización de cacao tuvo así su vértice dominante a los navieros limeños, y en menor medida a sus colegas mexicanos y españoles. Ese sector privilegiado, logró controlar las actividades de los grandes y pequeños productores y pequeños comerciantes a través de la posesión de los navíos indispensables para el transporte y del financiamiento de su capital de operación. A su vez, estos comerciantes locales subordinaban a los hacendados³⁴¹.

Pero, en el caso del cacao Guayaquil existió un hecho distintivo dentro del modelo, frente al de las mejor conocidas experiencias mexicana, venezolana o peruana. Fue el carácter relativamente foráneo de los principales comerciantes, cuyas residencias e intereses se asentaban en el territorio del virreinato vecino, por lo que la costa guayaquileña, era doblemente dependiente: en lo inmediato de Lima, y ulteriormente de España; ciertamente en condiciones asimétricas, y no de igualdad, por lo cual el dominio económico de Lima sobre Guayaquil fue escenario del dominio político³⁴².

339 Contreras Carlos, *El sector exportador de una economía colonial...* 69.

340 Contreras Carlos, *El sector exportador de una economía colonial...* 70.

341 Contreras Carlos, *El sector exportador de una economía colonial...* 71.

342 Contreras Carlos, *El sector exportador de una economía colonial...* 72-73.

Durante el período independentista serían evidentes las conexiones de la élite guayaquileña con la oligarquía limeña. Apenas San Martín desembarcó en Paracas, Guayaquil lanzó su grito de independencia, incorporándose a la corriente libertadora del sur y convocaron su auxilio y dirección. Sus ciudadanos más renombrados, encabezados por Olmedo (educado tiempo atrás en el Convictorio de San Carlos de Lima) y los hermanos Roca, porfieron largamente por la anexión del puerto al Perú, hasta que el arribo más rápido de Bolívar terminó por decidir otras cosas³⁴³.

En resumen, pocas veces los productores de cacao Guayaquil, lograron controlar el producto en la fase de la comercialización³⁴⁴. Este régimen de dependencia de los productores con respecto a los comerciantes locales, y luego de éstos con relación a sus colegas de Lima, trajo importantes y graves consecuencias para la economía del litoral de Guayaquil. En primer lugar, significó para los productores la imposibilidad de acceder a una acumulación importante de capital, potencialmente reinvertirle en la modernización o expansión de sus plantaciones.

De modo que el gran productor guayaquileño, aquel que vendía su cosecha directamente en ese puerto, sin cederla a tratantes intermediarios, recibía al final sólo un 12% del valor del cacao vendido en Cádiz. En el caso de los pequeños productores, que caían con frecuencia en manos de los tratantes, el porcentaje debía ser todavía menor. El beneficio sería asimismo inferior con relación al precio final del cacao en el mercado de Ámsterdam u otros de Europa, adonde finalmente llegaba el cacao cosechado en las riberas del Guayas y sus ríos tributarios. Por su parte, los comerciantes se apropiaban del 64% del ese valor, correspondiendo el mayor beneficio a los que cubrían la ruta a los puertos europeos, una menor a los que la cubrían hasta el Callao, y una ya mucho más pequeña, a los comerciantes o tratantes locales. El costo del transporte respondía por el 24% restante³⁴⁵.

De acuerdo con las cifras aportadas por Contreras, las exportaciones de cacao distribuidas según los puertos de destino para once años, repartidos entre 1773 y 1813, se estimaron en un total de 3 millones 313 mil cargas exportadas

343 Contreras Carlos, *El sector exportador de una economía colonial...* 72-73.

344 Contreras Carlos, *El sector exportador de una economía colonial...* 73.

345 Contreras Carlos, *El sector exportador de una economía colonial...* 77.

durante ese período, un 37% tuvo como destino el puerto del Callao, un 29% Acapulco y un 17% directamente puertos españoles o europeos. Entre los tres sumaron así el 83% de las colocaciones del cacao. De la misma manera, la magnitud del mercado europeo se ve subvaluada porque de los embarques consignados al Callao o Acapulco en buena parte fue reexportada a la península ibérica. En el año 1808, por ejemplo, de los 235 mil pesos en cacao recibidos por España, sólo 94.500 fueron en consignación directa, mientras que los restantes 140.500 fueron el resultado de reexportaciones desde el Perú, Chile, Realejo y Sonsonate y, principalmente, desde México. El consumo peruano anual se estimaba entre las diez mil y once mil cargas, por lo que puede estimarse que todo el excedente sobre esa cifra era reexportado del virreinato³⁴⁶.

A finales del siglo XVIII, el Callao fue perdiendo el manejo del comercio cacaotero, a favor de Acapulco. Apenas promulgada la real cédula del 17 de enero de 1774, que permitiera el comercio interamericano no competitivo con la producción metropolitana, el puerto del Pacífico mexicano comenzó a recibir cargamentos de cacao de Guayaquil. Inicialmente, con un 9% en 1775, para situarse en un promedio del 41 % entre 1791 y 1793. Entre 1804 y 1813 Acapulco recibió el 34% del cacao exportado, duplicando ya entonces el volumen recibido por el virreinato limeño³⁴⁷.

España, por su parte, comenzó a recibir consignaciones directas del producto en 1804. Entre este último año y 1813 recibió el 26% de las exportaciones de cacao, pero como se sabe este porcentaje esconde las reexportaciones hechas desde México y Perú³⁴⁸. En resumen, durante los años dorados del boom, las décadas de 1790 y 1800, Callao recibiría entre el 15 y 30% de las exportaciones de cacao, Acapulco entre el 30 y 35% y los puertos españoles, básicamente Cádiz, un 25%. El restante 15 o 20% se repartiría entre otros puertos americanos. Luego, desde Callao, Panamá, Realejo y Sonsonate y, sobre todo, el puerto novohispano de Acapulco, se reexportaría cacao hacia la península ibérica, hasta el punto que este mercado llegaría a absorber finalmente un 50% del cacao exportado desde Guayaquil³⁴⁹.

346 Contreras Carlos, *El sector exportador de una economía colonial*... 79.

347 Contreras Carlos, *El sector exportador de una economía colonial*... 81.

348 Contreras Carlos, *El sector exportador de una economía colonial*... 80.

349 Contreras Carlos, *El sector exportador de una economía colonial*... 81.

De cualquier manera, puede afirmarse que la liberación del comercio luego de las reales cédulas de 1774 y 1778 estimuló una diversificación del mercado del cacao³⁵⁰. Entre 1791 y 1793 ya un 8% de las exportaciones guayaquileñas del producto tuvo como destinos mercados distintos al Callao y Acapulco. En 1796 se abriría el comercio libre con el puerto californiano de San Blas, y de ese modo ya en los primeros años del siglo siguiente, Panamá, Realejo y Sonsonate y San Blas, se convertirían en mercados de relativa importancia, sumando entre ellos el 27% del mercado del cacao³⁵¹. A partir de entonces el puerto de Guayaquil fue centro del mayor comercio de cacao en el mundo.

350 Núñez Sánchez Jorge, *Regiones y sociedades regionales...* 33.

351 Contreras Carlos, *El sector exportador de una economía colonial...* 88-89.

Capítulo 3: El cacao en Mesoamérica

3.1. Sistema de producción

La primera cultura en cultivar el cacao en Mesoamérica fueron los mokayas, también conocidos como la “gente de maíz”, que habitaron la costa de Chiapas, al sur de Soconusco, entre 1.900 al 1.500 A.C. y precedieron por siglos a los olmecas, durante período formativo temprano³⁵², tiempos Barra hasta Cherla, en cuya fase se aplica el término “patrón de asentamiento” en dos sentidos. En el primero, se describe cómo se expandieron los mokayas en el Soconusco, según su tipo ocupación; desde este punto de vista se aprecia que durante la fase Locona, los mokayas colonizaron las zonas aledañas a los estuarios, aunque la mayoría de sus asentamientos y sus aldeas más pobladas se situaron en la llanura costera; al parecer fueron sedentarias y agrícolas. En el segundo sentido se designa al patrón de asentamiento, en una escala más reducida dentro de regiones extensas. En la zona de Mazatán, por ejemplo, el patrón de asentamiento temprano comprende una extensión de menos 5 km. de diámetro, en cuyo centro hay un gran pueblo rodeado por aldeas pequeñas y caseríos³⁵³.

Esas diferencias en las dimensiones de los asentamientos fueron más nítidas en pueblos con mayor extensión, como ocurrió en el Paso de la Amada, rodeado de pueblitos, aldeas y quizá algún caserío. La evidencia más temprana de la existencia de aldeas especializadas en el estuario y la boca costa corresponde a la fase Locona, en cuyo período, parece que la población se trasladó a otras zonas como parte de su expansión³⁵⁴.

352 Clark John E., Pye Mary E. “Los orígenes del privilegio en el Soconusco 1650 a.c.: dos décadas de investigación”, *Revista Pueblos y Fronteras digital*. Vol. 1, N° 2, julio- diciembre 2006, 3.

353 Clark John E. y Pie Mary E. “Los orígenes del privilegio en el Soconusco, 1650 a.c.: dos décadas de investigación”... 8-9. <http://www.pueblosyfronteras.unam.mx>

354 Clark John E. y Pie Mary E. “Los orígenes del privilegio en el Soconusco, 1650 a.c.: dos décadas de

Esta transformación fue resultado del control olmeca sobre Mazatán, cuyo dominio se extendió por varios siglos y durante ese período la población mazateca se incrementó hasta alcanzar su máximo índice en 1.000 A.C., antes de la era moderna³⁵⁵. Después de varios siglos de bonanza, parece que el sistema político se derrumbó, hubo un descenso demográfico hasta casi desaparecer en los siguientes 150 años y la región fue abandonada. Durante ese período, los mokayas legaron sus conocimientos a los olmecas, entre otros, el cultivo, procesamiento y consumo del cacao, cuyo nombre se puede atribuir a los olmecas, quienes lo denominaban con la expresión “kakawa”, lo cual se debió a que ambos pueblos realizaban periódicos intercambios, desde el 1.300 al 1.200 A.C.”³⁵⁶. En Mesoamérica, las condiciones favorables para el cultivo del cacao se encontraban en la planicie tabasqueña, en la región del Soconusco —ubicada en la costa del Pacífico de Chiapas y Guatemala—, en el valle de Ulúa (Honduras) y en Izalco (El Salvador), existiendo además otros centros de importancia secundaria y terciaria en regiones aledañas³⁵⁷

Los mokayas sembraron el cacao en las regiones cálidas que se dilatan desde las costas tabasqueñas hasta las de Honduras y se fueron expandiendo hasta ocupar el litoral caribe de Mesoamérica. Las plantaciones más productivas se ubicaron en las regiones ribereñas del Golfo de México y el de Honduras, abarcando Tabasco, la parte oriental de Veracruz, Honduras, Belice, Chetumal y en la costa del Pacífico, como Soconusco y Guatemala³⁵⁸. Del mismo modo, los mokayas desarrollaron las técnicas agrícolas específicas para este delicado cultivo, que requiere protección de los rayos

investigación”... 9. <http://www.pueblosyfronteras.unam.mx>

355 Clark John E. y Pie Mary E. “Los orígenes del privilegio en el Soconusco, 1650 a.c.: dos décadas de investigación”... 10. <http://www.pueblosyfronteras.unam.mx>

356 Clark John E., Pye Mary E. “Los orígenes del privilegio en el Soconusco 1650 A.C.: dos décadas de investigación”... 10; Attolini Lecón Amalia, “Cuentas dares y tomares del cacao: delicia, convite, rito mesoamericano. Aspectos antropológicos”, *Revista Digital Universitaria*. Vol. 12, N° 4, abril 2011, 7.

357 Lowe Lyneth S. “Del cacao y su arqueología en el sur de Mesoamérica”, Ruz Mario H. (editor) *Kakaw, Oro aromado. De las cortes mayas a las europeas*. México, Gobierno del Estado de Tabasco, Centro de Estudios Mayas, IIFL, UNAM, 2016, 20; Cruz Coutiño Antonio, *Cacao Soconusco. Apuntes sobre Chiapas, México y Centroamérica*. Chiapas. Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas, 2014, 51-52.

358 Attolini Lecón Amalia, “Cuentas dares y tomares del cacao: delicia, convite, rito mesoamericano. Aspectos antropológicos”... 9.

solares directos, permanecer a una temperatura estable de 25° C. y además los sistemas de regadío que proporcionaban agua en abundancia para lograr que los cacaoteros fructifican casi en cualquier temporada y asimismo obtener hasta cuatro cosechas anuales durante los 30 años de su vida³⁵⁹.

Ese notable desarrollo en los cultivos de cacao se logró debido a que los mokayas consiguieron importantes avances agrícolas, lo cual determinó una transición de la agricultura seminómada a una sedentaria. Su producto principal queda aún en disputa entre maíz o una variedad de mandioca, debido a que la evidencia más clara y temprana para el cultivo de maíz en el Soconusco se encuentra en los elotes mineralizados e impresiones de otros recuperados en Salinas La Blanca, Guatemala, en contextos que datan de 1.000 A.C. Por su parte, la yuca es difícil datarla, ya que no se conserva arqueológicamente y por lo tanto no hay restos directos de estos tubérculos³⁶⁰.

Adicionalmente, Clark citando a Lowe, incluye el uso de la cerámica temprana como un préstamo procedente de Suramérica y considera que la mandioca también pudiera haber sido traída al Soconusco, como parte de un solo complejo de subsistencia tropical³⁶¹, al igual que lo fue el cacao criollo³⁶², procedente del Sur del Lago de Maracaibo, distribuido desde Venezuela pasando por Colombia hasta el sureste de México.

Sin lugar a duda, el uso de la cerámica permitió a los mokayas la fabricación de vasijas y envases destinados a diferentes usos, entre ellos el culinario; por ello, en los estudios realizados en los restos hallados en San Lorenzo y Manatí (1.800-1.000 A.C.), en cuyos envases se encontró teobromina, se demuestra la preparación de líquidos o una bebida fermentada a partir de los cotiledones del cacao³⁶³.

359 Chapa Martha, Chocolate el regalo del Edén. Tabasco. Publicado por Gobierno del Estado de Tabasco, 2003, 22.

360 Clark John E., Pye Mary E. "Los orígenes del privilegio en el Soconusco 1650 a.c.: dos décadas de investigación"... 6.

361 Clark John E. y Pye Mary E. "Los orígenes del privilegio en el Soconusco, 1650 a.c.: dos décadas de investigación"... 6. <http://www.pueblosyfronteras.unam.mx>; Sempat Assadourian, Carlos, "Agricultura y tenencia de tierra antes y después de la conquista", *Población y sociedad*. N.º 12-13, 2005-2006, 14

362 Santiago Alarcón Diego, Chocolate, herencia mesoamericana para el mundo", *Ciencia*. Vol. 69, N.º 4, octubre-diciembre de 2018, 66.

363 Clark John E., Pye Mary E. "Los orígenes del privilegio en el Soconusco 1650 a.c.: dos décadas

Asimismo, en otra área donde habitaron los mokayas, específicamente en el Paso de la Amada, se realizaron excavaciones en las que se hallaron vasijas de tecomate que tenían un fondo hondo y cuello pequeño, datadas entre el 1.900 al 1.700 A.C., diseñadas para guardar líquidos y en su interior se halló teobromina, con lo cual se demostró la existencia del cacao y también la preparación de bebidas, cuyas recetas también las aprendieron los mokayas de las culturas del sur³⁶⁴. Igualmente, en la zona arqueológica de San Lorenzo, en Veracruz, se han encontrado vasijas cuyos análisis ha dado positivo a la teobromina, lo que confirma que los olmecas ya consumían el cacao en forma líquida; pero todavía no hay evidencia sólida de que ellos fabricaran el chocolate, lo que al parecer es legado de la cultura maya³⁶⁵.

Aun cuando los mokayas y luego los olmecas prepararon bebidas a base de cacao, los mayas fueron los que expandieron las extensas arboledas de cacao criollo el sureste de México, cuyas élites gobernantes monopolizaron el cultivo, producción, comercio y consumo del cacao. Ese control se aplicó en una primera fase a la supervisión del proceso de siembra de esas extensas arboledas por los respectivos señoríos o bien en las propiedades de los gobernantes, sacerdotes y particulares ligados a autoridades civiles o religiosas. En algunas zonas en Mesoamérica, el uso del cacao y la propiedad de plantas y/o huertos de cacao parecen haber estado restringidos a miembros de las élites y al parecer eran “privados”³⁶⁶ constituyendo “la bebida de las clases nobles y ricas”.

Ciertamente, la propiedad de las parcelas donde se cultivaba el cacao pudo haber estado sujeta a algún tipo de restricción en la Gran Nicoya, como lo demuestra la observación de los cronistas que refieren como los nicaragüenses “controlaban” la producción de cacao o al menos, así se sugiere al relatar que los campos de cacao eran “heredamientos” vigilados por

de investigación”... 4; Ordoñez Araque Roberto y El Salous Ahmed, *Historia ancestral del cacao. Año 3500 A.C. a 1700 DC*. Guayaquil. Ediciones compas, 2019, 20. *Cacao. Alimentos y bebidas de los pueblos indígenas de México*... 12-15.

364 Ordoñez Araque Roberto y El Salous Ahmed, *Historia ancestral del cacao. Año 3500 A.C. a 1700 DC*. ... 17.

365 Santiago Alarcón Diego, Chocolate, herencia mesoamericana para el mundo”... 66; Attolini Lecón Amalia, “Cuentas dares y tomares del cacao: delicia, convite, rito mesoamericano. Aspectos antropológicos”... 1-22, 5-6; Cruz Coutiño Antonio, Cacao Soconusco. *Apuntes sobre Chiapas*... 21-22.

366 Caso Barrera Laura, Aliphath Mario, “Cacao, vanilla and annatto: three production and exchange systems in the Southern Maya lowlands, XVI-XVII centuries”, *Journal of Latin American Geography*, Vol. 5, N° 2, 2006, 29-52.

caciques y señores, quienes debían la posesión de estas parcelas a príncipes mayores llamados calachuni o teyte, aunque el término “heredamiento” apunta a que la herencia también debió haber desempeñado algún papel en la transmisión de estas propiedades³⁶⁷.

Esa percepción de propiedad privada se ratifica al conocer que las arboledas de cacao se mantenían cercadas y alejadas de las tierras comunales y en general eran atendidas por campesinos, que con su trabajo pagaban tributo, aunque en ocasiones en el área maya sojuzgada por los itzáes se utilizaban esclavos. En el caso especial de los cacaotales de Alahuiztlán, Ahuizolt, se recurrió al envío de colonos mexicas y matlatzincas para excluir la población local del cuidado de los cacaoteros ya que se temía ser defraudados³⁶⁸.

De esa forma, los Itzá contaban con varios tipos de milpas³⁶⁹ cultivadas por individuos o familias, así como parcelas comunitarias con grandes graneros que se utilizaban para almacenar las cosechas destinadas a satisfacer las necesidades de la comunidad y también para pagar los tributos. Además, existían milpas pertenecientes a gobernantes y principales, como las que cultivaban para Canek, los canekes, la gente de su dominio³⁷⁰.

3.2. Técnicas de siembra y recolección

Los mayas implementaron el proceso de cultivo del cacao que aún se practica en algunas zonas de Mesoamérica y que podría ser la clave para nuevas formas de gestión de los bosques tropicales³⁷¹. Aún se pueden encontrar evidencias de esos cultivos del cacao, cuyas técnicas de siembra y cuidado eran complejas, por cuya razón hubo agricultores especializados en esas actividades.

367 Steinbrenner Larry, “Cacao in Greater Nicoya. Ethnohistory and a Unique Tradition” ... 262. Attolini Lecón Amalia, “Cuentas dares y tomares del cacao: delicia, convite, rito mesoamericano. Aspectos antropológicos” ... 10.

368 Steinbrenner Larry, “Cacao in Greater Nicoya. Ethnohistory and a Unique Tradition”, McNeal Cameron (edit) *Chocolate in Mesoamerica. A cultural history of cacao*, Florida, University Press Florida, 2006, 262.

369 La milpa es un sistema agrícola tradicional mesoamericano, principalmente conocido por su cultivo asociado de maíz, frijol y calabaza, aunque puede incluir otras especies como chiles, tomates, quelites y árboles frutales

370 Caso Barrera Laura, Aliphat Mario, “Cacao, vanilla and annatto: three production and exchange systems in the Southern Maya lowlands, XVI-XVII centuries ... 29-52.

371 Ogata Nisao, Gomez-Pompa Arturo, and Taube Karl A., “The Domestication and Distribution of *Theobroma cacao* L. in the Neotropics” ... 81.

En una primera fase, probablemente se inició con la selección de semillas para formar los almácigos³⁷², que luego se trasplantaban en uno o dos años, protegiendo las plántulas del sol y en una la temperatura estable. Luego se soterraban los almácigos obtenidos de las semillas previamente seleccionadas. De esa forma, ese proceso implicó la reproducción de genotipos escogidos, lo que dio como resultado poblaciones de árboles uniformes con una base genética limitada³⁷³, como se ha evidenciado en los estudios del genoma que se han realizado en la actualidad, ya descritos en el capítulo primero.

Esos cultivos se desarrollaron sin destruir la selva; por esa razón, en los predios destinados al cultivo del cacao, previamente se plantaban árboles de hojas caducas que les proporcionaban sombra durante el verano y en el invierno dejaban traslucir la luz solar. Estos árboles protectores llamados por lo nahuas cacahua-nantli o “madre del cacao”³⁷⁴, tenían doble utilidad porque de estos también se obtenía madera de buena calidad³⁷⁵.

De ese modo, se logró que se mantuvieran los diversos estratos del dosel con altos árboles que proporcionan sombra al cultivo, los árboles de talla mediana y la vegetación del sotobosque integrada por arbustos, plantas no leñosas y árboles de una altitud inferior a 4m. En ese sentido, es preciso destacar que cuando la propagación del cacao se realiza de la manera tradicional (con sombra), se convierte en un cultivo amigable para la conservación de las selvas y sus animales; además se produce un producto de mejor calidad, a diferencia de aquellos que provienen de cultivos expuestos directamente al sol³⁷⁶.

372 Caso Barrera Laura, Aliphath Mario, “Cacao, vanilla and annatto: three production and exchange systems in the Southern Maya lowlands, XVI-XVII centuries” ... 29-52; Salas Tornés Jesús y Hernández Sánchez Laura Y., “Cacao, una aportación de México al mundo”, *Ciencia*, julio septiembre 2015, 37.

373 Ogata Nisao, Gomez-Pompa Arturo, and Taube Karl A., “The Domestication and Distribution of *Theobroma cacao* L. in the Neotropics” ... 81.

374 “El árbol del Cacao es mediano, como vn mansano, de su naturaleza muy delicado, y regalado, solo se cría en tierra caliente, y no en otras partes, quando lo siembran es a la sombra, y abrigo de otro árbol grande que llaman Madre del Cacao, para que le guarde del sol, y del ayre, a de estar siempre cultiuado con agua, y regalo, y de otra suerte se seca.” Vázquez de Espinoza Antonio, *Compendio y descripción de las Indias Occidentales* Washington, Smithsonian Institute, 1948, 209; Cruz Coutiño Antonio, Cacao Soconusco. *Apuntes sobre Chiapas, México y Centroamérica*... 209.

375 Steinbrenner Larry, “Cacao in Greater Nicoya. Ethnohistory and a Unique Tradition” ... 259-260; Cruz Coutiño Antonio, Cacao Soconusco. *Apuntes sobre Chiapas, México y Centroamérica*... 38.

376 Santiago Alarcón Diego, Chocolate, herencia mesoamericana para el mundo”... 67.

Los cacahuales eran plantados en tierras fértiles con disponibilidad de corrientes de agua contiguas para regarlas durante las épocas de sequía. Las arboledas se sembraban en hileras rectas, guardando una distancia entre cada árbol de tres a cuatro metros y medio para dejar suficiente espacio, ya que sus copas crecen y se extienden de tal manera que debajo de ellos todo queda sombreado y el sol no llega a la tierra, salvo en algunas zonas entre algunas ramas permitiendo que los rayos solares se puedan filtrar³⁷⁷.

En algunas ocasiones, la insolación era muy elevada ocasionando serios daños en los cacahuales y la pérdida de los frutos. Para remediarlo, se intercalaban otros árboles que los indígenas llamaban Yaquaquyt y los hispanos “Palo Negro” que crecen casi el doble del tamaño del cacao y los protegen del sol, proporcionándoles sombra con sus ramas y hojas³⁷⁸. “Palo Negro” (*Gliricidia sepium* [Jacq.] Steud) es un árbol más conocido como madre de cacao y aún sirve para dar sombra al mismo, en las actuales arboledas en Guatemala y Nicaragua, aunque en este último país parece ser más conocido con el nombre “Madero Negro” y también parece que el término madre de cacao, se aplica comúnmente a una especie de árbol de coral (*Erythrina umbrosa* Kunth)³⁷⁹. Con la llegada de los españoles se introdujeron los plátanos como árboles de sombra. La perdurabilidad de este particular sistema de cultivo sugiere que estaba muy desarrollado para la época del contacto europeo³⁸⁰.

Conjuntamente, se construyeron sistemas de riego, necesarios para el cultivo del cacao en una región, que presenta una estación seca con muy escasas lluvias, por lo cual no se podía depender de la misma durante todo el año. El regadío implicaba el uso de canales y en este sentido, podría haberse asemejado a los similares contruidos para los huertos de cacao pipiles en Guatemala y El Salvador³⁸¹. En las zonas más secas como el norte de Yucatán se sembraban cerca de cenotes y los árboles se regaban a mano³⁸².

377 Santiago Alarcón Diego, *Chocolate, herencia mesoamericana para el mundo*... 67.

378 Steinbrenner Larry, “Cacao in Greater Nicoya. Ethnohistory and a Unique Tradition” ... 259.

379 Steinbrenner Larry, “Cacao in Greater Nicoya. Ethnohistory and a Unique Tradition” ... 259-260; Cruz Coutiño Antonio, *Cacao Soconusco. Apuntes sobre Chiapas, México y Centroamérica*. Chiapas... 38.

380 Steinbrenner Larry, “Cacao in Greater Nicoya. Ethnohistory and a Unique Tradition” ... 259-260.

381 Steinbrenner Larry, “Cacao in Greater Nicoya. Ethnohistory and a Unique Tradition” ... 259-260.

382 Chapa Martha, *Chocolate el regalo del Edén*... 22.

Actualmente, el propósito de ese sistema de cultivo en la comunidad lacandona moderna es la sustitución gradual de especies no rentables por especies rentables, buscando siempre preservar el equilibrio ecológico del ecosistema en la selva tropical. Las actuales milpas lacandonas se caracterizan por la gran diversidad de especies cultivadas, pues, además de sembrar maíz, frijol y calabaza, se plantan diversos tipos de raíces y tubérculos, árboles frutales, cacao, achiote, algodón, tabaco, entre muchas otras especies³⁸³.

3.3 Procesamiento del cacao

Después de recolectadas las mazorcas de cacao, se separan los granos y se colocaban sobre esteras para que se sequen; se precisa que las semillas cosechadas se dejarán secar varias veces al día, en lugar de simplemente dejarse al sol todo el día. Las semillas secas se almacenaban y guardaban, y cuando se deseaba preparar la bebida, se procedía al tostado para lo cual se colocaban en una cazuela de barro, la que se llevaba al fuego. Las semillas secas y tostadas se colocaban sobre una piedra o metate y se molían³⁸⁴. El resultado era una pasta que servía de base para la bebida de cacao.

Las “piedras” a las que se hace referencia, probablemente sean las manos y metates, comunes en el registro arqueológico de la Gran Nicoya, pero curiosamente, las “cacerolas” no parecen correlacionarse con ningún tipo de vasija en los conjuntos arqueológicos nicaragüenses, aunque cabría esperar encontrar comales³⁸⁵ en grandes cantidades en una zona colonizada por inmigrantes mesoamericanos³⁸⁶.

3.4. Usos del cacao en Mesoamérica

En las comunidades aldeanas en el sur de Mesoamérica, la realización de banquetes y la ingestión de bebidas de cacao como parte de diferentes celebraciones, parece haber tenido un papel fundamental en el desarrollo de la cotidianidad social y política de la región³⁸⁷. En ese sentido, las vasijas que dieron posi-

383 Caso Barrera Laura, Aliphath Mario, “Cacao, vanilla and annatto: three production and exchange systems in the Southern Maya lowlands, XVI-XVII centuries” ... 29-52.

384 Steinbrenner Larry, “Cacao in Greater Nicoya. Ethnohistory and a Unique Tradition” ... 261. Attolini Lecón Amalia, “Cuentas dares y tomares del cacao: delicia, convite, rito mesoamericano. Aspectos antropológicos” ... 9.

385 Una forma cerámica ubicua en forma de cazuela en el centro de México.

386 Steinbrenner Larry, “Cacao in Greater Nicoya. Ethnohistory and a Unique Tradition” ... 261.

387 Attolini Lecón Amalia, “Cuentas dares y tomares del cacao: delicia, convite, rito mesoamericano. Aspectos antropológicos” ... 15. *Cacao. Alimentos y bebidas de los pueblos indígenas de México*. México.

tivo para teobromina ilustran una variada gama de actividades relacionadas con el cacao, como sería su preparación (grandes escudillas, un cucharón, tecomates y ollas), el servicio (botellones y cajetes grandes), el consumo individual (cajetes y vasos) y posiblemente el almacenamiento de granos (tecomates)³⁸⁸.

Aunque exactamente no se puede determinar de qué tipo de productos se trataba, la evidencia sugiere la continuidad en el consumo de cacao de forma líquida, en las culturas pre-olmecas en San Lorenzo, Veracruz³⁸⁹ hasta la época de su declive; además, se advierte una progresiva diversificación y especialización en el procesamiento del cacao que culminaba con su consumo, mayormente en forma de bebidas³⁹⁰; un fenómeno paralelo a las tendencias locales y regionales en el aumento poblacional y creciente complejidad social³⁹¹.

Esas prácticas sociales tuvieron sustanciales modificaciones con el advenimiento del mundo maya, en cuya época el cacao se convirtió en objeto de representación artística y formó parte de los grandes momentos de la vida³⁹². Los mayas diseñaron y fabricaron diferentes tipos de vasijas para guardarlo, vasos cilíndricos para beberlo y vasos estilo códice, en los que se representan ceremonias de la vida cotidiana de los señores con la bebida espumosa en sus especiales recipientes³⁹³.

Comisión Nacional para el desarrollo de los pueblos indígenas, 2015, 17; Salas Tornés Jesús y Hernández Sánchez Laura Y., "Cacao, una aportación de México al mundo"... 35.

388 Lowe Lyneth S. "Del cacao y su arqueología en el sur de Mesoamérica"... 39-40.

389 Esas celebraciones, también se efectuaron en contextos pre-olmecas en el sitio de El Manatí, en la costa del Golfo de México; cuya muestra procedía de un cajete cilíndrico asociado a un depósito ritual, que incluyó hachas de jade, esculturas de madera, pelotas de hule y restos de plantas y animales, correspondiente a la fase Ojochi, entre 1.650 y 1.500 A.C.. Finalmente, los estudios más recientes han demostrado su presencia a mayor escala en la antigua capital olmeca de San Lorenzo, Veracruz, en una gran variedad de tipos y formas cerámicas, que se fechan entre 1.800 y 1.000 A.C. Lowe Lyneth S. "Del cacao y su arqueología en el sur de Mesoamérica"... 36.

390 Los análisis desarrollados en piezas de la región istmeña han aportado datos firmes sobre la antigüedad de estas prácticas culturales, que se remontan ya hasta el período Formativo Temprano. La identificación positiva de teobromina en un tecomate del sitio de Paso de la Amada, en la costa pacífica de Chiapas, fechado para las fases Barra-Ocós (1900 a 1500 A.C.), confirma el consumo temprano de este producto entre los grupos mokayas, de lengua mixe-zoqueana. Lowe Lyneth S. "Del cacao y su arqueología en el sur de Mesoamérica"... 39-40.

391 Lowe Lyneth S. "Del cacao y su arqueología en el sur de Mesoamérica"... 39-40.

392 *Cacao. Alimentos y bebidas de los pueblos indígenas de México*... 22 y 25.

393 Hernández Treviño Ascensión, "Chocolate: historia de un nahuatlismo" *Estudios de cultura náhuatl*. N° 46, julio-diciembre de 2013, 49.

Lo más probable es que inicialmente se realizara la preparación de bebidas fermentadas a partir del mucílago del cacao³⁹⁴, lo que dio paso a esa bebida espumosa³⁹⁵ que fue el resultado del avance del proceso técnico en la preparación culinaria del cacao, que determinó el complejo proceso de fermentación, secado, tostado y molido de los granos de cacao que fue desarrollado en los siglos posteriores³⁹⁶.

La elaboración de la pasta a partir de las semillas de cacao, fue descrita por los cronistas, quienes relataron cómo después de secados, tostados y molidos los granos del cacao se convertían en pequeñas tortas que se dejaban reposar antes de ser utilizadas para elaborar bebidas³⁹⁷. Cuanto más tiempo se dejaba descansar la torta, mayor era la calidad de la bebida, siendo ideal un período de cinco o seis días³⁹⁸. A las tortas de cacao se agregaba un tinte rojo elaborado con las semillas achiote (*Bixa orellana* L.) para darle el simbólico color de la sangre³⁹⁹.

Además, la pasta de cacao se mezclaba con agua y ocasionalmente con vainilla, ají, especias y comúnmente se servía en calabazas⁴⁰⁰. Igualmente, se

394 El análisis de residuos de cacao también ha sido realizado con éxito en fragmentos de cerámica arqueológica, cuya pasta logró absorber parte del contenido original. Es el caso de las muestras identificadas en tios preclásicos del sitio Puerto Escondido, en el valle inferior del río Uluá, en Honduras, que han demostrado que las bebidas de cacao se consumían en la región desde el año 1.000 A.C. La presencia más antigua del cacao en el sitio se ha confirmado dentro de un botellón de cerámica, de cuello alto y delgado, lo cual ha llevado a los investigadores a proponer que inicialmente se consumiesen bebidas con cierto contenido de alcohol, fermentadas a partir del mucílago de cacao, como parte de las celebraciones de la comunidad, con el fin de crear los vínculos sociales que contribuyeron a la conformación de las élites durante el Preclásico Temprano. Lowe Lyneth S. "Del cacao y su arqueología en el sur de Mesoamérica"... 36.

395 Strong Zúñiga Alexandra, "Riqueza, prestigio y ofrenda divina: los usos del cacao en el mundo nahua", *Hospitalidad Esdai*, N° 37, 45.

396 Lowe Lyneth S. "Del cacao y su arqueología en el sur de Mesoamérica"... 36.

397 Caso Barrera Laura, Aliphat Mario, "Cacao, vanilla and annatto: three production and exchange systems in the Southern Maya lowlands, XVI-XVII centuries"... 29-52; *Cacao. Alimentos y bebidas de los pueblos indígenas de México*. México. Comisión Nacional para el desarrollo de los pueblos indígenas, 2015, 22; Arias González Jiapsi, "Un vertiginoso viaje etnohistórico dentro de los "imaginarios alimentarios" en el simbolismo del cacao en México", *Anuario de Antropología*. 48-I, 2014, 84.

398 Cruz Coutiño Antonio, *Cacao Soconusco. Apuntes sobre Chiapas, México y Centroamérica*... 36-37.

399 Caso Barrera Laura, Aliphat Mario, "Cacao, vanilla and annatto: three production and exchange systems in the Southern Maya lowlands, XVI-XVII centuries"... 29-52; Salas Tornés Jesús y Hernández Sánchez Laura Y., "Cacao, una aportación de México al mundo", *Ciencia*, julio septiembre 2015, 35.

400 Caso Barrera Laura, Aliphat Mario, "Cacao, vanilla and annatto: three production and exchange sys-

le agregaba el maíz molido y tostado que fue era otro aditivo común en las preparaciones de cacao entre los indígenas mesoamericanos y sigue siendo un ingrediente de las bebidas nicaragüenses modernas, el pinolillo⁴⁰¹ y el tiste⁴⁰².

Esos avances en la tecnología en la preparación de los alimentos, ocurridos a inicios del período Clásico, hacia 300 D. C., también estuvieron acompañados por un marcado cambio en el utillaje cerámico. Ese cambio fue apreciable en la creación de vasijas y la aparición de las chocolateras con vertedera lateral, lo que indicaría el consumo de bebidas espumosas, que se convertirían en un componente esencial de las ceremonias y rituales en Mesoamérica⁴⁰³.

Posteriormente, durante el Clásico, debió ocurrir un posible cambio en la naturaleza de las ceremonias asociadas al consumo del cacao, en cuya época los rituales estaban más dirigidos a la ostentación competitiva y a las narraciones personales, como se muestra en textos pintados o grabados sobre las vasijas, mientras que en el período Preclásico parecen haber sido más íntimos y comunitarios. Por esa razón, se abandonó el uso de los recipientes con vertedera o “chocolateras” para preparar y servir las bebidas; al mismo tiempo, se creó una nueva manera de consumo a partir de la utilización de los vasos cilíndricos. Otros investigadores piensan que el cambio drástico en los modos de consumo puede asociarse a la influencia teotihuacana, con la introducción de los vasos trípodes con tapa típicos del altiplano de México

tems in the Southern Maya lowlands, XVI-XVII centuries” ... 29-52.

- 401 El pinolillo, tradicionalmente se elabora con pulpa de *Theobroma bicolor* Bonpl. en lugar de semillas de *T. cacao*. Steinbrenner Larry, “Cacao in Greater Nicoya. Ethnohistory and a Unique Tradition” ... 262.
- 402 Steinbrenner Larry, “Cacao in Greater Nicoya. Ethnohistory and a Unique Tradition ... 262; Hoppan Jean Michel, “Maestros del cacao: Los Mayas”, *Hall open science*, 2011, 29-35. Arias González Jiapsi, “Un vertiginoso viaje etnohistórico dentro de los “imaginarios alimentarios” en el simbolismo del cacao en México”... 84.
- 403 La identificación de teobromina en tres piezas recuperadas durante las excavaciones del sitio arqueológico de Colhá, en el norte de Belice, demostró el consumo temprano del cacao en el área maya, durante el período Preclásico Tardío (600 a. C.-250 d. C.), así como la utilización de recipientes especiales para su preparación. En este caso, se trataría de una variedad específica de “chocolateras”, representadas por pequeñas ollas con asa y vertedera vertical, procedentes de contextos funerarios de élite. Las vasijas de este tipo, que fueron comunes en diversas regiones del sur de Mesoamérica a finales del período Preclásico, servirían para crear espuma en las bebidas de cacao al introducir aire a través de la vertedera, que también sería de utilidad para decantar la bebida en otros recipientes. Lowe Lyneth S. “Del cacao y su arqueología en el sur de Mesoamérica”... 36; Lieto Joshua, Pollard Perlstein Helen, Jones A. Daniel, “*Cahéqua* del rey: evidencia arqueológica y lingüística del uso del cacao en el posclásico tardío de Tzintzuntzan, Michoacán, México”, *Arqueología Iberoamericana*. 41, 2019, 35-41.

y, tal vez, de un nuevo método en la preparación del cacao. Aunado a ello, los altos vasos cilíndricos resultaban de mayor utilidad para ilustrar o comunicar sus mensajes a través de las escenas pictóricas y los textos jeroglíficos⁴⁰⁴.

Del mismo modo, el cacao también fue utilizado en la preparación de carnes de aves o pescado en guisos, lo cual ha sido comprobado en los hallazgos localizados en el interior de algunas de estas vasijas con restos de fauna, como huesos de pescado y pavo, en asociación con residuos de cacao, lo cual parece confirmar su utilización para la elaboración de salsas “moles” que ayudarían a sazonar alimentos elaborados con esos animales. Faltaría realizar la identificación de restos de chile u otros condimentos que pudiesen aportar más información sobre las antiguas tradiciones culinarias locales⁴⁰⁵.

Es indudable que el conocimiento y explotación del cacao, así como su difusión en el resto de Mesoamérica fueron obra de pueblos mayas a los que también les debemos su nombre. El término *kakaw* probablemente se componga de *kaj* (amargo) y *kab* jugo, ya que sin endulzar cualquier bebida de cacao es muy amarga; a este vocablo los nahuas le agregaron el sufijo *atl* agua, que dio como resultado el *kakawatl* que es la forma náhuatl para designar tanto los granos como las bebidas de cacao⁴⁰⁶.

En algunas representaciones está presente el glifo de la palabra *cacau* (*kakaw*) compuesta de tres signos: el primero es una estilización de la aleta del pez y corresponde al valor silábico de *ka* (pez); el segundo es la representación de un pez de perfil, con el valor silábico *ka*; el tercer signo representa el valor silábico de *waaj* (tortilla, maíz), según la lectura de David Stuart hecha a partir de un vaso de una tumba del período clásico de Río Azul, en Guatemala. A lo anterior se debe añadir que, a partir de la lectura de Stuart, se han hecho otras lecturas en vasos y recipientes de cerámica. El glifo también se encuentra en el “Códice de Dresde” en forma de doble aleta de pez

404 Lowe Lyneth S. “Del cacao y su arqueología en el sur de Mesoamérica”... 37; Hoppan Jean Michel, “Maestros del cacao: Los Mayas”... 29-35.

405 Lowe Lyneth S. “Del cacao y su arqueología en el sur de Mesoamérica”... 38; Alarcón Diego Santiago, “Chocolate herencia mesoamericana para el mundo”... 65.

406 Kaufman Terrence and Justeson John, “The history of the word for cacao in ancient Mesoamerica”, *Ancient Mesoamerica*, 18, 2007, 193–237. Chapa Martha, *Chocolate el regalo del Edén*... 18. Alarcón Diego Santiago, “Chocolate herencia mesoamericana para el mundo”... 64; Hoppan Jean Michel, “Maestros del cacao: Los Mayas”... 29-35.

con el signo correspondiente a tortilla. El valor silábico de la aleta de pez está presente en el silabario que fray Diego de Landa (1524-1579) incluyó en su crónica “Relación de las cosas de Yucatán”, terminada en 1566⁴⁰⁷.

De acuerdo con lo expuesto, es claro que el cacao tuvo un relevante papel en las complejas prácticas culturales de las élites mesoamericanas, además de constituir un importante elemento de intercambio y riqueza económica⁴⁰⁸. Esa práctica es testimoniada en múltiples muestras en la iconografía del período Clásico, especialmente en las escenas que retratan a las cortes mayas, donde se puede ver al gobernante sentado sobre el trono, acompañado por vasijas conteniendo bebidas espumosas a base de cacao. En ese escenario, el consumo del cacao fue parte fundamental de la vida cotidiana en el palacio, al igual que en numerosas ceremonias y rituales, según lo acreditó fray Diego de Landa, siglos después, en su “Relación de las cosas de Yucatán”, quien refirió la costumbre de los naturales en hacer “del maíz y cacao molido una a manera de espuma muy sabrosa con que celebran sus fiestas, y que sacan del cacao una grasa que parece mantequilla y que de esto y del maíz hacen otra bebida sabrosa y estimada...”⁴⁰⁹.

El consumo del cacao estaba íntimamente relacionado con los diversos rituales que se efectuaban con motivo de eventos solemnes durante la época prehispánica, incluyendo el nacimiento, el reconocimiento social, la iniciación, el matrimonio y la muerte⁴¹⁰. Los cronistas describen que sólo los señores y los principales elaboraban bebidas de cacao, porque, para la gente común, beber cacao equivalía a empobrecerse, a comer o a malgastar su dinero. Esos relatos explican que a los subalternos se les permitía beber cacao, pero probablemente no podían costear el gasto que se erogaba por ese con-

407 Kaufman Terrence and Justeson John, “The history of the word for cacao in ancient Mesoamerica”, *Ancient Mesoamerica* ... 193–237. Hernández Treviño Ascensión, “Chocolate: historia de un nahuatlismo”... 49-50; Hoppan Jean Michel, “Maestros del cacao: Los Mayas”... 29-35; Aguilar González L., “El cacao (*Theobroma cacao* L.) en Nayarit como propuesta de agroturismo”, *Agroproductividad*, Vol. 11, N°. 8, agosto. 2018, 90.

408 Strong Zúñiga Alexandra, “Riqueza, prestigio y ofrenda divina: los usos del cacao en el mundo nahua”... 44.

409 Lowe Lyneth S. “Del cacao y su arqueología en el sur de Mesoamérica”... 27.

410 Lowe Lyneth S. “Del cacao y su arqueología en el sur de Mesoamérica”... 22; Attolini Lecón Amalia, “Cuentas dares y tomares del cacao: delicia, convite, rito mesoamericano. Aspectos antropológicos”... 15.

sumo⁴¹¹. En otras versiones se sugiere que el consumo de cacao era quizás más informal y generalizado, porque con frecuencia lo ofrecían, en particular en Nicaragua, lo cual puede ser resultado de la abundancia del fruto en la región, a diferencia de El Salvador, donde los granos eran controlados por los pipiles y sólo los señores y grandes guerreros podían beber cacao⁴¹².

Sin duda, la producción de cacao en Nicaragua y Costa Rica parece haber estado orientada a satisfacer la demanda local y no fue considerado un producto de lujo para la exportación, destinado únicamente al uso y/o comercio de la élite. Esa apreciación está fundamentada en lo significativo que sólo en Nicaragua, durante la Tasación de Tributos de 1548-1551, se estableciera en unidades métricas españolas, en lugar de las indígenas (xiquipiles y zontles) utilizadas en el resto de Mesoamérica, incluido el vecino El Salvador y se sugiere que antes de la conquista, Nicaragua no las utilizaba porque no participaba en el amplio movimiento comercial del cacao a través de Mesoamérica. Esto contradice la suposición común de que el cacao fue introducido en la Gran Nicoya como un cultivo central por comerciantes migrantes de habla nahua ya que, presumiblemente, los comerciantes con un interés primordial en el cacao no habrían olvidado cómo medirlo⁴¹³.

Por otra parte, la entrega de bultos de cacao que se observan en las escenas palaciegas puede haber sido resultado de celebraciones realizadas por alianzas políticas, victorias militares, compromisos matrimoniales o tentativas diplomáticas, o corresponder incluso al intercambio de regalos que acompañaban las celebraciones o banquetes rituales, especialmente entre los itzáes⁴¹⁴. Además del cacao también se ilustran otros bienes apreciados como lo fueron las plumas de colores, conchas *Spondylus*, en forma similar con lo ocurrido en la cultura Mayo Chinchipe del Ecuador, además de mantas de algodón o prisioneros de guerra⁴¹⁵.

411 Salas Tornés Jesús y Hernández Sánchez Laura Y., "Cacao, una aportación de México al mundo"... 36; Bergman John F., "The distribution of cacao cultivation in pre-columbian America", *Annals of the Association of American Geographers*, Vol. 59, No. 1, march 1969, 86.

412 Lowe Lyneth S. "Del cacao y su arqueología en el sur de Mesoamérica"... 22.

413 Steinbrenner Larry, "Cacao in Greater Nicoya. Ethnohistory and a Unique Tradition"... 263-264.

414 Caso Barrera Laura, Aliphath Mario, "Cacao, vanilla and annatto: three production and exchange systems in the Southern Maya lowlands, XVI-XVII centuries"... 29-52.

415 Lowe Lyneth S. "Del cacao y su arqueología en el sur de Mesoamérica"... 30.

El uso simbólico de los granos del cacao ha sido probado, a pesar que la preservación de los mismos en las regiones tropicales resulta sumamente rara. Ciertamente, se conocen unos pocos ejemplos procedentes del sur de Mesoamérica, entre los que se cuentan los hallados en la Tumba A-40 de Uaxactún, Guatemala, fechada para el Clásico Temprano (300-600 d.C.), donde se encontraron dos granos bien conservados. Otro entierro de la misma época, localizado en la cueva Bats'ub, en el suroeste de Belice, llevaba como parte de la ofrenda funeraria un pequeño plato sobre la pelvis del cadáver, que contenía cinco semillas de cacao, lo cual es referente simbólico al status del individuo y también representaría el sustento necesario para el viaje al inframundo o una forma de pago para el tránsito por esa vía⁴¹⁶.

Adicionalmente, se debe exponer que algunos fragmentos de granos fueron reportados en las excavaciones de Copán, Honduras y otras semillas fueron recuperadas en contextos domésticos en el sitio de Cerén, en El Salvador. Allí, como caso extraordinario de conservación, se excavó la huella de una planta de cacao en plena floración, preservada como un molde gracias a la ceniza volcánica que cubrió el antiguo asentamiento durante el período Clásico Tardío⁴¹⁷. En otros casos excepcionales, se han recuperado también restos de las semillas o de la planta en contexto arqueológico; a ello se suman sus representaciones plásticas sobre diversos materiales, ya sea en cerámica, pintura o escultura y su mención en los textos jeroglíficos mayas, que ha permitido conocer en mayor detalle algunas de sus preparaciones y contextos de uso⁴¹⁸.

3.5. El cacao como moneda de cambio

A finales del siglo VII, un pueblo de comerciantes originarios de Chakanputún o Xicalango, zonas ubicadas quizás en el actual Tabasco, comenzó a explorar y poblar las costas de Yucatán y logró dominar la península, las zonas bajas del Petén, la costa hondureña y Belice⁴¹⁹. Los itzáes controlaron varias

416 Salas Tornés Jesús y Hernández Sánchez Laura Y., "Cacao, una aportación de México al mundo"... 35; Lowe Lyneth S. "Del cacao y su arqueología en el sur de Mesoamérica"... 22.

417 Lowe Lyneth S. "Del cacao y su arqueología en el sur de Mesoamérica"... 22.

418 Lowe Lyneth S. "Del cacao y su arqueología en el sur de Mesoamérica"... 20-22.

419 Chapa Martha, *Chocolate el regalo del Edén*... 3-6.

zonas productoras del cacao en Tabasco, Campeche, Petén, sur de Belice y mantuvieron un estrecho control del mismo que producían en Centroamérica y circulaba a través del puerto de Nito. Lo señoríos mayas de Guatemala, Chiapas y el norte de Yucatán conocieron el cacao durante el dominio Itzá, cuyo dominio se extendería en algunas regiones hasta el siglo XVI⁴²⁰.

Este pueblo, cuyos habitantes son conocidos como putunes, itzáes u olmecas históricos se distinguía del resto de las naciones mayas por su contacto con los pueblos del altiplano central y por el uso del cacao como moneda⁴²¹. Por esa razón, al mismo tiempo que lo itzáes conquistaban y dominaban económicamente los demás pueblos mayas, se imponía el uso monetario del cacao, lo cual ocurrió durante los siglos VII al IX D.C. De ese modo, los mayas fueron los primeros en usar el cacao como moneda de cambio y darlo a conocer al resto de Mesoamérica y las costas del Caribe centroamericano.

Durante esa época, el uso de los granos de cacao como moneda o medio de intercambio parece haberse extendido por gran parte de Mesoamérica, debido a que el oficio más apetecido y más rentable fue el de los mercaderes que comerciaban sal, ropa y esclavos en Ulúa y Tabasco, trocándolo por cacao y cuentas de piedra, que luego usaban como moneda. Por su parte, los mexicas habían establecido un complejo sistema de equivalencias, en el que una manta fina de algodón o una canoa de agua valían 100 granos de cacao, un guajolote 200, un conejo 30 y una calabaza cuatro granos, por mencionar algunos ejemplos⁴²².

Progresivamente, el cacao se convirtió en el principal valor de cambio por cuya razón fue aceptado por los señoríos en Mesoamérica, debido a que desde épocas muy tempranas se desarrolló un activo comercio a su alrededor. Los itzáes no sólo lo impusieron como moneda, sino que a partir del siglo IX D.C., controlaron las principales rutas del comercio del cacao que articulaba los puertos de Naco y Nito con la región productora de Xicalango; con ello lograron dominar los señoríos yucatecos⁴²³.

420 Chapa Martha, *Chocolate el regalo del Edén*... 19.

421 Chapa Martha, *Chocolate el regalo del Edén*... 3-6.

422 Lowe Lyneth S. "Del cacao y su arqueología en el sur de Mesoamérica"... 41; Strong Zúñiga Alexandra, "Riqueza, prestigio y ofrenda divina: los usos del cacao en el mundo nahua"... 41.

423 Chapa Martha, *Chocolate el regalo del Edén*... 24.

De esa manera, la zona Xicalango-Acalan-Tabasco fue donde se concentró el mayor volumen de comercio hasta el siglo XVI. Allí se encontraron los nahuas con el cacao y al efectuar sus transacciones con los itzáes lo adoptaron como moneda. En Xicalango se transaban esmeraldas, cuentas de piedra verde, plumas y otros objetos que los itzáes compraban con cacao. El Soconusco fue el otro gran punto de comercio, ahí concurrían nahuas, mixtecos y quichés entre otras naciones⁴²⁴.

3.6. El cacao como tributo

Además de los intercambios comerciales, el cacao fue obtenido fundamentalmente a partir de la imposición del régimen de tributación, que fue la base de la riqueza y del poder político de las élites mesoamericanas. El inusitado valor tanto de uso como de cambio del cacao lo colocó como uno de los bienes más preciados en el mundo prehispánico mesoamericano, por cuya razón las zonas productoras fueron rápidamente sometidas y los cultivadores forzados de por vida a pagar con sus cosechas.

Se desconoce quiénes iniciaron esta práctica, pero se cree que se debió comenzar casi al mismo tiempo que se establecieron las primeras arboledas y luego se hizo extensivo en otras regiones mesoamericanas, durante la expansión de los itzáes, quienes fueron sucedidos por los mexicas. Durante el imperio mexica se contabilizaban los tributos en registros que aún se conservan y para conseguirlos emprendieron expediciones para conquistar las áreas productoras de cacao, como ocurrió con Motecuhzoma Ilhuicamina, quien sometió a Cotaxtlán para imponerle un tributo pagado en cacao y obtener moneda que le permitiera expandir su comercio. Otro tanto sucedió con Ahuízotl, antecesor de Moctezuma quien subyugó el Soconusco por las mismas razones⁴²⁵.

Los códigos tributarios del período Postclásico brindan una idea clara de la diversidad de productos que llegaban al Altiplano Central procedentes de las provincias conquistadas. Además de los productos agrícolas, se enumeran diversos bienes suntuarios, entre ellos mantas bordadas, plumas de colores, piedras preciosas como jade o ámbar, cacao y pieles de jaguar.

424 Chapa Martha, *Chocolate el regalo del Edén*... 24.

425 Chapa Martha, *Chocolate el regalo del Edén*... 25; Strong Zúñiga Alexandra, "Riqueza, prestigio y ofrenda divina: los usos del cacao en el mundo nahua"... 40.

Del mismo modo, en la “Matrícula de Tributos como el Códice Mendocino” se ilustra un registro detallado de las provincias que proveían de cacao al imperio mexica a principios del siglo XVI; además del Soconusco⁴²⁶, se mencionan Tlatelolco, Cihuatlán, Cotaxtla, Cuauhtochco y Tuxtepec⁴²⁷.

En las láminas de ese código se representaron los fardos o cargas de cacao que contenían tres *xiquipillis* o unidades de ocho mil granos, es decir, 24 mil granos cada uno⁴²⁸. Tan sólo la provincia del Soconusco, una de las más afamadas, aportaba a los señores mexicas 200 cargas al año. Por su parte, Tlatelolco, era el único que tributaba el producto ya procesado, cada 80 días, el cual era transportado en “cuarenta cestos grandes, del tamaño de media fanega, de cacao molido con harina de maíz, que llamaban *cacahuapinolli*; en que cada cesto contenía mil y seiscientas almendras de cacao”⁴²⁹.

A principios del siglo XVI, según consta en las matrículas de tributo, la ciudad de México-Tenochtitlán recibía al menos 980 cargas de cacao al año, que correspondían a más 22,5 toneladas, procedentes de diversos lugares como lo fueron: Soconusco 400; Tochtépec 200; Cuetlaxtlán 200, Cihuatlán 160 y 20 de Cuauhtochco⁴³⁰. Además, se recibían 20 cargas de los plantíos de Ahuitzilapan y tres que pagaban los comerciantes de Tlatelolco; el total era de poco más de mil cargas al año. Esas cifras evidencian que los mexicas estaban cercanos a convertirse en los principales beneficiarios del tributo y del comercio del cacao, cuando la conquista española detuvo su expansión⁴³¹.

426 La provincia y Gouernacion de Soconusco [...] tiene muchos pueblos de indios, y en todos grandes Guertas, o milpas de arboledas de Cacao, ay achiote, vaynillas, y otras frutas, y flores olorosas, y saludables, que se echan en el Chocolate”. Vázquez de Espinoza Antonio, *Compendio y descripción de las Indias Occidentales*... 192.

427 “es en tanta abundancia en el distrito del Obispado de Guatemala, que entran en el distrito todos los años más de millón, y medio de ducados, para las provincias de Soconusco, Suchitepeques, Guasacapan, Sonsonate, Sacatecoluca, Chiquimula, que son las cosechas principales y otras partes de esta Jurisdicción de menos consideracion.”. Vázquez de Espinoza Antonio, *Compendio y descripción de las Indias Occidentales*... 209.

428 “tiene vna Carga de Cacao tres xiquipiles, cada xiquipil son 8,000, cacaos, que son 200 zontles; cada zontle son 400 cacaos, y cada carga 24,000. cacaos, este es el modo de contarse: en la cosecha se venden 200 granos, o cacaos”. Vázquez de Espinoza Antonio, *Compendio y descripción de las Indias Occidentales*... 209.; Cruz Coutiño Antonio, *Cacao Soconusco. Apuntes sobre Chiapas, México y Centroamérica*... 57.

429 Lowe Lyneth S. “Del cacao y su arqueología en el sur de Mesoamérica”... 42; Strong Zúñiga Alexandra, “Riqueza, prestigio y ofrenda divina: los usos del cacao en el mundo nahua”... 40-41.

430 Chapa Martha, *Chocolate el regalo del Edén*... 25. Cruz Coutiño Antonio, *Cacao Soconusco. Apuntes sobre Chiapas, México y Centroamérica*... 54.

431 Chapa Martha, *Chocolate el regalo del Edén*... 25. Cruz Coutiño Antonio, *Cacao Soconusco. Apuntes*

Después de la llegada de los españoles, los señores mexicas fueron remplazados por los peninsulares como beneficiarios del pago de los tributos en cacao, como ocurrió con los vecinos de San Pedro de Puerto de Caballos y de la posterior villa de San Juan de Puerto de Caballos, quienes se adjudicaron los tributos en cacao procedentes de los pueblos del Valle de Sula. La tasación más temprana de la zona data de 1548 y corresponde a la encomienda de Cocumba, que para esos años había pasado a manos de la Corona⁴³².

Los autos sobre la tasación de Cocumba fueron realizados por el factor Juan de Lerma, atendiendo órdenes del presidente Cerrato, y ya desde entonces el grueso del tributo del pueblo se pagaba en cacao, correspondiéndole a cada tributario contribuir con un xiquipil. Se desconoce la existencia de otras tasaciones en las cuencas bajas del Ulúa y el Chamelecón, contemporáneas con el anterior documento⁴³³.

Además, otros dos registros certifican al cacao como el tributo predilecto del valle de Sula durante el siglo XVI⁴³⁴. En 1564, Pedro de Cassadebante vecino de Trujillo, informó que su encomienda de Tibombo le rentaba cada año 30 xiquipiles de cacao y dos años después, Juan García, alcalde de San Juan de Puerto de Caballos, se quejó por apenas percibir 10 xiquipiles de cacao de sus tributarios de Timohol⁴³⁵.

A mediados del siglo XVI, la ausencia de moneda metálica era un problema común en las colonias americanas, por cuya razón es de suponer que los vecinos de la villa de San Pedro hiciesen valer la propiedad monetaria de las pepitas de cacao para agilizar la vida económica regional. Ahora bien, la tasa de cambio del cacao por monedas varió en función de su oferta en el mercado, pero también fluctuó debido a las oscilaciones del valor del di-

sobre Chiapas, México y Centroamérica... 54.

432 Gómez Pastor Rodolfo, "Cocumba, los mayas, los españoles y la comercialización del cacao (1502 1600)", *Revista Yasquin*, Instituto Hondureño de Antropología e Historia, Vol. XXII, 25; Ruz Mario Humberto, Espumosa bebida de flores ... 21.

433 Gómez Pastor Rodolfo, "Cocumba, los mayas, los españoles y la comercialización del cacao (1502 1600)"... 25.

434 Gómez Pastor Rodolfo, "Cocumba, los mayas, los españoles y la comercialización del cacao (1502 1600)"... 25.

435 Gómez Pastor Rodolfo, "Cocumba, los mayas, los españoles y la comercialización del cacao (1502 1600)"... 25.

nero europeo. Pese a esas fluctuaciones, la calidad pecuniaria del alimento indígena imperó sobre la barrera del gusto, fomentando así la aceptación del producto como moneda y para su ingesta entre la población ibérica⁴³⁶.

En 1541, tras la muerte de Pedro de Alvarado, la corona expropió sus encomiendas centroamericanas, forzando una innovación en el comercio cacaotero. Los tributos de los indígenas de Naco y Cocumba pasaron a formar parte del patrimonio regio, siendo administradas desde entonces por los oficiales reales. En aquellos años, el cacao no despertaba el interés que desató más tarde en la metrópoli, por cuya razón se negoció con quienes conocían de su valor en los dominios de ultramar. El método elegido fue la subasta en almoneda pública, la cual se efectuaba, al parecer en San Pedro de Puerto de Caballos, pues se registró que en 1566, se pagaron dos pesos y dos tomines a tres indios para transportar el tributo de Cocumba a esa población. Igualmente, la contaduría de Honduras refleja que en 1555 y 1556 el tributo de Cocumba se remató en dos vecinos de San Pedro Sula⁴³⁷.

3.7. Del cacao al chocolate

Los cronistas de Indias han dejado testimonio de su fascinación por el cacao, de tal forma que se podría realizar una compilación sobre la impresión que este fruto causó en los escritos de quienes llegaron a la Nueva España durante el siglo XVI. Gonzalo Fernández de Oviedo (1478-1557) fue el primer cronista que describió extensamente de forma detallada y con mucho interés el cacao, impresionado por el árbol y el fruto. El escritor lo conoció cuando llegó a Castilla del Oro en el cargo de “escribano y veedor” de su majestad en 1514 y a partir de ese hallazgo hizo su relato en la “Historia natural y general de las Indias, 1535-1557”⁴³⁸.

Oviedo describió el árbol, sus mazorcas, sus almendras y a partir de las mismas se preparaba una bebida destinada para los poderosos, tal y como se saboreaba en Nicaragua y Nicoya; allí se mezclaban con *bixa* (achiote),

436 Gómez Pastor Rodolfo, “Cocumba, los mayas, los españoles y la comercialización del cacao (1502 1600)”... 25.

437 Gómez Pastor Rodolfo, “Cocumba, los mayas, los españoles y la comercialización del cacao (1502 1600)”... 25.

438 Fernández de Oviedo Gonzalo, *Historia general y natural de las Indias y Tierra Firme*. Madrid. Imprenta Real, 1854, (libro VIII, ca, 30).

y afirma que los señores “van con la boca embarrada de lodo semirrojo, y el más embarrado va muy galán”, porque el cacao simbólicamente se asociaba con la sangre, que era parte importante del ritual mexica prehispánico⁴³⁹.

Otras de las muchas cosas que impresionaron al cronista fue la grasa que se obtenía del cacao, capaz de curar heridas profundas, según experimentó él mismo. Por ello encargó hacer manteca, para lo cual aportó dos arrobas de almendras y transportó una parte de la misma a España, de la cual le obsequió una porción a la emperatriz Isabel de Portugal (1503-1539), esposa de Carlos V. Asimismo, consideró que el aceite era muy bueno para cocinar y que la bebida de cacao es “excelente y sanísima”⁴⁴⁰.

Antes de que Oviedo escribiera su crónica, se dispone de la primera descripción del cacao hecha por Pedro Mártir de Anglería (1447-1526), humanista italiano, vinculado con la corte de los reyes católicos, quien informó en sus cartas y escritos las noticias que llegaban del Nuevo Mundo en sus “Décadas del Nuevo Mundo”, en las que describe el cacao en varios apartes. De particular interés es el relato en que los enviados de Moctezuma ofrecieron a Cortés en Veracruz “un vino que los reyes y próceres beben y es distinto del que consume el pueblo [...] lo obtienen de ciertas almendras que a ellos les sirven de moneda”⁴⁴¹.

Aparte de esas referencias que narran las impresiones que tuvieron los peninsulares sobre el cacao, el primer texto donde aparece la palabra “chocollatl” antecedente directo de chocolate se halla en la “Historia natural de la Nueva España” escrita por el médico toledano Francisco Hernández, formado en la Universidad de Alcalá de Henares. La obra de Hernández es la fuente más significativa para conocer la naturaleza y las propiedades del árbol y también las bebidas que con ella se preparaban; precisamente, al describir una de las bebidas donde aparece la palabra “chocollatl”, inmediatamente después de dar a conocer el árbol del cacao, el “cacahoaquahuitl” que era:

439 Salas Tornés Jesús y Hernández Sánchez Laura Y., “Cacao, una aportación de México al mundo”... 36; Strong Zúñiga Alexandra, “Riqueza, prestigio y ofrenda divina: los usos del cacao en el mundo nahua”... 47-48.

440 Tronga Zúñiga Alexandra, “Riqueza, prestigio y ofrenda divina: los usos del cacao en el mundo nahua”... 47-48; Ruz Mario Humberto, Espumosa bebida de flores... 13.

441 Hernández Treviño Ascensión, “Chocolate: historia de un nahuatlismo”... 57; Ruz Mario Humberto, Espumosa bebida de flores... 18.

“un árbol de tamaño y hojas como de cidro, pero mucho más grandes y anchas con fruto oblongo parecido a un melón grande [...] y lleno de la semilla “cacahoatl”, la cual sirve de moneda y para hacer una bebida muy agradable. Está formada de una substancia negruzca dividida en partículas desiguales pero muy bien ajustadas entre sí; tierna, de mucho alimento, algo amarga, un poco dulce y de naturaleza templada o un tanto fría y húmeda. Hay, que yo conozca, cuatro variedades de este árbol: la primera llamada “quauhcahoatl” es la mayor de todas y la que da más grandes frutos; la segunda es el “mecacacahoatl”, que es de tamaño mediano [...] y con fruto que sigue en tamaño al precedente; la tercera, llamada “xochicacahoatl”, es menor, con menor fruto, y de semilla rojiza [...] la cuarta, que es la menor de todas y llamada por eso “tlalcacahoatl” o sea chica, da el fruto más pequeño. Todas las variedades son de la misma naturaleza y sirven para los mismos usos, aunque la última sirve mejor para bebidas, en tanto que las otras son más propias y cómodas para moneda”⁴⁴².

A las citadas cuatro variedades, Hernández añade una quinta, el “quauhpatlactli”, que es un árbol más grande y con mayores frutos y semillas. De ellas, agrega que son dulces y pueden comerse como almendras, aunque menos buenas para la bebida. En la expresada narración, el protomédico deja claro lo concerniente a la naturaleza y variedades de la planta; también resalta las propiedades terapéuticas del fruto en el tratamiento de muchas enfermedades, inclusive para la “caquexia”, es decir el estado avanzado de desnutrición⁴⁴³.

El médico agrega a la anterior descripción botánica y farmacológica una detallada explicación de las bebidas elaboradas con la almendra divina, unas simples y otras compuestas, en especial sobre el génesis y origen de la palabra chocolate⁴⁴⁴. En ese sentido, el galeno explica que la bebida elaborada con la pura semilla, el “cacahoatl” sin agregarse ninguna cosa, suele administrarse para templar el calor y mitigar los ardores a los enfermos de

442 Hernández Treviño Ascensión, “Chocolate: historia de un nahuatlismo”... 58-59. Attolini Lecón Amalia, “Cuentas dares y tomares del cacao: delicia, convite, rito mesoamericano. Aspectos antropológicos”... 17; Cruz Coutiño Antonio, Cacao Soconusco. *Apuntes sobre Chiapas, México y Centroamérica*... 34-35.

443 Hernández Treviño Ascensión, “Chocolate: historia de un nahuatlismo”... 58-59. Attolini Lecón Amalia, “Cuentas dares y tomares del cacao: delicia, convite, rito mesoamericano. Aspectos antropológicos”... 17; Cruz Coutiño Antonio, Cacao Soconusco. *Apuntes sobre Chiapas, México y Centroamérica*... 34-35.

444 Hernández Treviño Ascensión, “Chocolate: historia de un nahuatlismo”... 58-59. Attolini Lecón Amalia, “Cuentas dares y tomares del cacao: delicia, convite, rito mesoamericano. Aspectos antropológicos”... 17; Cruz Coutiño Antonio, Cacao Soconusco. *Apuntes sobre Chiapas, México y Centroamérica*... 34-35.

gravedad; también explica que suelen prepararse bebidas simples y compuestas y relata su forma de preparación de la manera siguiente:

“El primer género de bebida que se prepara se llama “atextli”, o sea, pasta aguada se hace simple con cien granos de “cacahoatl”, crudos o tostados, pero bien molidos y mezclados con la cantidad de grano indio que cabe en el hueco de las dos manos juntas. Pero sí se quiere hacer compuesta se agregan además frutos de “mecaxochitl”, de “xochinacatzli” y de “tlilxochitl” molidos [...]. La propiedad de la bebida compuesta es excitar el apetito venéreo. Otro género de bebida se hace con 25 granos de cacao del árbol “cacahoapachtli” (patate *teobroma bicolor*) y un puñado de grano indio; no se le añaden las cosas antedichas que son calientes pues sólo se busca en esta bebida refrigerio y nutrición”⁴⁴⁵.

La tercera bebida llamada “chocollatl”:

“se prepara con granos de “pochotl” y de “cacahoatl” en igual cantidad y dicen que engorda extraordinariamente, sí se usa con frecuencia; molidos unos y otros granos se echan en una vasija y se agitan con un batidor de madera hasta que sobrenada la parte grasosa y de naturaleza aérea que separan y ponen aparte, mezclando al resto un puñado del dicho grano indio ablandado; cuando ya está lista la bebida para tomarse, mezclan de nuevo la parte grasosa que habían separado [...]. La administran con gran provecho a los tísicos, consumidos y extenuados”⁴⁴⁶.

De acuerdo con lo expresado por el clínico, los ingredientes del “chocollatl” son tres: granos de cacao, semilla del “pochotl” y grano indio. Además, sobre el “pochotl” se debe expresar que se trata del árbol que se designa con un nahuatlismo, “pochote”, y que se conoce en las fuentes con el nombre antillano de ceiba, en maya, “yaxchee”. De este árbol, Hernández expresa varias referencias y lo describe con el nombre “itzamatl”, o papiro de navajas (“itztli- amatl”, amate de obsidiana). Entre otras cosas, señala que da un fruto comestible, lleno de granillos semejantes a los del higo. También agrega que: “recogí de este árbol, principalmente entre los hoaxtepecenses,

445 Hernández Treviño Ascensión, “Chocolate: historia de un nahuatlismo”... 60; Cruz Coutiño Antonio, Cacao Soconusco. *Apuntes sobre Chiapas, México y Centroamérica*... 39-40. Arias González Jiapsi, “Un vertiginoso viaje etnohistórico dentro de los “imaginarios alimentarios” en el simbolismo del cacao en México”... 84.

446 Hernández Treviño Ascensión, “Chocolate: historia de un nahuatlismo”... 58-59. Attolini Lecón Amalia, “Cuentas dares y tomares del cacao: delicia, convite, rito mesoamericano. Aspectos antropológicos”... 17; Cruz Coutiño Antonio, Cacao Soconusco. *Apuntes sobre Chiapas, México y Centroamérica*... 34-35.

el llamado maná por los árabes, muy semejante al nuestro en forma y propiedades, pero un poco más duro y glutinoso”⁴⁴⁷.

Ese registro escrito de la palabra “chocollatl” permite conocer que durante los años en que Hernández redactó su “Historia natural de Nueva España”, es decir entre 1570 y 1575, la palabra ya era usada por los habitantes de Nueva España, y entendiendo que normalmente el uso oral y coloquial precede al registro escrito. Por lo cual, es necesario precisar que “chocollatl” es una palabra compuesta en la que el morfema –“atl” es el sustantivo náhuatl “agua”. Respecto de “choco”, se puede esbozar la hipótesis de que se deriva del mexicano “xococ” (ácido, agrio, amargo), es decir “agua agria o amarga”. Y antes de explicar el cambio de “xocoatl” a chocolate hay que hacer una digresión para explicar qué era la bebida “xocoatl” en el posclásico. La palabra está registrada en el primer “Vocabulario de Molina” (1555), como traducción al lema de “beuida de maíz hecha en cierta manera”, mientras que la bebida de cacao y maíz se registra como “cacauatl”. En el segundo “Vocabulario” de este mismo autor (1571), ambas bebidas se registran en la parte castellana⁴⁴⁸.

De esa forma, se conoció que esa bebida, verdaderamente sencilla, era de uso común en la Nueva España, por lo cual también debió hacerse habitual entre los españoles nacidos en el Nuevo Mundo, quienes la asumieron como propia, de la misma manera que se acostumbraron a otras comidas de la cultura mesoamericana.

A fines del siglo XVI, la cotización del cacao descendió debido al ingreso a la Nueva España de los embarques procedentes de América Central y del Ecuador; también porque dejó de usarse como moneda. Al disminuir el costo de la almendra divina, se añadió un poco de “cacahuatl” al “xocoatl” y la bebida adquirió un nuevo nombre con la terminación “atl” de aquella otra bebida de los nobles, el “cacahoatl”. Es decir, se creó una bebida nueva, de menor precio, con la cual los macehuales tuvieron acceso a un ingre-

447 Hernández Treviño Ascensión, “Chocolate: historia de un nahuatlismo”... 58-59. Attolini Lecón Amalia, “Cuentas dares y tomares del cacao: delicia, convite, rito mesoamericano. Aspectos antropológicos”... 17; Cruz Coutiño Antonio, Cacao Soconusco. *Apuntes sobre Chiapas, México y Centroamérica*... 34-35.

448 Hernández Treviño Ascensión, “Chocolate: historia de un nahuatlismo”... 61-62. Attolini Lecón Amalia, “Cuentas dares y tomares del cacao: delicia, convite, rito mesoamericano. Aspectos antropológicos”... 19.

diente tan costoso, el cacao de los “pilpiltin” y no sólo los macehuales sino también para los españoles nacidos en ambas orillas del Atlántico⁴⁴⁹.

La expansión del consumo del chocolate se extendió rápidamente; a mediados del siglo XVII, en México se vivía un verdadero entusiasmo por esa bebida. La taza de chocolate era cotidianamente consumida en los conventos, las lujosas residencias, las casas de las haciendas, los pueblos indígenas que “sí no tienen otra cosa, beben su pobre y simple chocolate, sin azúcar ni otros ingredientes”⁴⁵⁰.

En ese contexto, es de particular interés un relato en el que se describe cómo la degustación por el chocolate condujo a uno de sus protagonistas al sepulcro, como ocurrió en Ciudad Real de Chiapas, donde sucedió un singular conflicto protagonizado por las damas de aquella ciudad, quienes abandonaban la misa en la catedral para tomar la taza de chocolate, que les llevaban sus doncellas. El obispo, Bernardino de Salazar, les ordenó, bajo pena de excomunión, dejar tal costumbre. Aquellas señoras decidieron preferir tomar su taza de chocolate e ignorar los mandatos del pontífice, por lo cual no volvieron a la catedral y frecuentaron las otras iglesias. En medio de esas desavenencias, el prelado cayó enfermo y murió, se dijo que le llevaron una taza de chocolate que había sido aderezada con veneno y que el purpurado bebió con especial deleite. En esta misma época, en 1650, también se cuenta el “caso del chocolate envenenado” en el que se narra un juicio contra el alcalde mayor de Tabasco, acusado de envenenar con la deliciosa bebida a un juez pesquisidor⁴⁵¹.

En realidad, el chocolate era servido y utilizado con diversos fines, algunos pecaminosos, como ocurrió con un sacerdote que invitó a una feligresa, que previamente había confesado, a tomar una taza de chocolate y mientras degustaban esa bebida “la habló de amores” y después ambos “pecaron en la sacristía”⁴⁵². Otros usos fueron esotéricos, especialmente para realizar sortilegios, como lo hizo una dama, a quien se le ocurrió preparar un “bebedizo”

449 Hernández Treviño Ascensión, “Chocolate: historia de un nahuatlismo”... 63; Cruz Coutiño Antonio, Cacao Soconusco. *Apuntes sobre Chiapas, México y Centroamérica*... 41-42; Strong Zúñiga Alexandra, “Riqueza, prestigio y ofrenda divina: los usos del cacao en el mundo nahua”... 46.

450 Cruz Coutiño Antonio, Cacao Soconusco. *Apuntes sobre Chiapas, México y Centroamérica*. Chiapas... 44.

451 Hernández Treviño Ascensión, “Chocolate: historia de un nahuatlismo”... 73-76.

452 Hernández Treviño Ascensión, “Chocolate: historia de un nahuatlismo”... 73-76.

con el agua que recogió después de haberse lavado las “partes vergonçossas” para atraer a su marido que era de “recia condición”⁴⁵³.

Estos pasajes de la vida novohispana muestran el goce de la gente por el chocolate, lo que era compartido por clérigos, frailes y monjas. En ese sentido, se refiere que algunas monjas poblanas habían habilitado un espacio adjunto al coro, al cual designaban el “chocolatero”, adonde concurrían después de finalizar sus cantos y oraciones para saborear una taza de chocolate. Posiblemente, la existencia del chocolatero fue una buena solución a la costumbre de empezar el día bebiendo una taza de chocolate a juzgar por un texto del jesuita Ignacio de Paredes (1703-1762), quien exhorta en una de sus pláticas a: “*actopa ximoteochihua, auhquin titenizaz ihuan tichocolaiz*” (reza primero, después desayunarás y tomarás chocolate)⁴⁵⁴.

Del mismo modo, se explica que el mole, originario de Puebla, tenga como ingrediente importante el chocolate; no es extraño que en este guiso prodigioso quedó para siempre la “bebida preciosa” (*atlaquetzalli*), el “agüita linda” (*atzintli*), el *cacahoatl* de la antigua Mesoamérica, que la Iglesia había hecho suyo como el único placer comparable a aquel otro placer prohibido en días de abstinencias, el del sexo⁴⁵⁵.

El chocolate se exportó a España, donde su degustación se hizo popular y con ello se inició la demanda de cacao en aquel continente. Entonces, el cacao y sus saborizantes llegaban cada año en la flota de Indias que, en 1636, ya era de uso cotidiano en la corte, donde se relató que algunas personas, “le beben cuatro y seis veces” en una tarde⁴⁵⁶.

El chocolate era popular en aquella época y se hicieron varias publicaciones sobre esa bebida. Una de ellas, fue la de Antonio Colmenero de Ledesma, médico de la ciudad de Écija (Sevilla), quien escribió el “Tratado de la naturaleza y calidad del chocolate” en 1631. En ese tratado se explica la importancia de la bebida y las varias formas de prepararla, si bien se prescindió del maíz y de las semillas del pochote⁴⁵⁷. La receta más conocida de

453 Hernández Treviño Ascensión, “Chocolate: historia de un nahuatlismo”... 73-76.

454 Hernández Treviño Ascensión, “Chocolate: historia de un nahuatlismo”... 73-76.

455 Hernández Treviño Ascensión, “Chocolate: historia de un nahuatlismo”... 73-76.

456 Hernández Treviño Ascensión, “Chocolate: historia de un nahuatlismo”... 73-76.

457 Hernández Treviño Ascensión, “Chocolate: historia de un nahuatlismo”... 73-76.

Colmenero tenía como ingredientes cacao, chiles, flor de oreja, mecasúchil, vainilla, achiote y azúcar, con los añadidos de anís y cinamomo. El libro tuvo gran éxito y poco después, en 1644, se publicó una parte del mismo en latín en Núremberg con el título de *Chocolata Inda Opusculum*⁴⁵⁸.

Asimismo, es necesario expresar que el chocolate no viajó solo, también fue acompañado por su propio equipaje de tres instrumentos y sus correspondientes vocablos: *metate*, *molinillo* y *xicara*, lo cual es resaltado por Miguel León-Portilla en su estudio “Nahuatlismos en el castellano de España”, en el que muestra la vida y evolución de estos tres vocablos nahuas hasta llegar a ser nahuatlismos: *metate* (de *metlatl*) piedra de moler el cacao previamente calentada; el *molinillo* (de *moliniani* “cosa que se mueve o menea” castellanizado en *-illo*) para moverlo y airearlo, y la *xicara* (de *xic-tli* “ombligo” + *calli* “receptáculo”), la taza donde se tomaba. Los tres instrumentos y sus correspondientes vocablos nahuas se adentraron en el español y los dos últimos se siguen usando⁴⁵⁹.

Posteriormente, surgieron nuevos instrumentos muy elegantes para dar realce al servicio de la bebida, como fue la taza formando cuerpo con el plato llamada mancerina en honor del virrey Antonio Sebastián de Toledo, Marqués de Mancera (1664-1673) y en época moderna y el vaso alto y delgado para presentar la leche cuando el chocolate se servía muy espeso y había que diluirlo⁴⁶⁰.

En la actualidad, se disponen de muchas presentaciones de chocolate sólido, desde las antiguas tabletas del XVI hasta las chocolatinas y bombones, en los que se combinan infinidad de sabores y mezclas, que deleitan cuando aparecen los antojos del momento tan esperados como son el agua preciosa (*atlaquetzalli*), mi agüita (*natli*, *atzintli*), el agua de cacao (*cacahoatl*), vocablos que denotan que el cacao mayoritariamente se consumía como bebida. Esa bebida, de cuyo nombre tenemos el primer registro como *cacau* y posteriormente *cacahoatl*, cambió a *chocollatl* cuando los mundos se encontraron y comenzaron a caminar juntos⁴⁶¹.

458 Hernández Treviño Ascensión, “Chocolate: historia de un nahuatlismo”... 73-76.

459 Hernández Treviño Ascensión, “Chocolate: historia de un nahuatlismo”... 73-76.
73-76.

460 Hernández Treviño Ascensión, “Chocolate: historia de un nahuatlismo”... 73-76.
73-76.

461 Hernández Treviño Ascensión, “Chocolate: historia de un nahuatlismo”... 73-76.

3.8. Comercio de cacao (período pre-hispánico)

Por su alto valor, tanto simbólico como comercial, el cacao era uno de los pocos productos agrícolas que se exportaban a largas distancias en Mesoamérica, durante el período prehispánico y solamente algunas regiones destacaron por su calidad y cantidad de producción, entre ellas el área meridional del Soconusco, la zona de la Chontalpa en la costa del Golfo de México, así como el Golfo de Honduras y la costa pacífica de Nicaragua. Otros pueblos también surgieron como traficantes del cacao, como ocurrió con los nicaraos, quienes lo difundieron en la actual Nicaragua, al igual que los chorotegas y tlamanecas en Costa Rica y Panamá entre los siglos XV y XVI. En el momento de contacto hispánico en México, el cacao era el cultivo comercial más importante en Mesoamérica y uno de los más significativos artículos del comercio con las Antillas y América del sur; sólo el maíz podía opacar su importancia económica y cultural⁴⁶².

Debido a esa importancia ritual, simbólica y monetaria del cacao, resulta fácil comprender las razones por las cuales los yucatecos dirigieron sus canoas hacia el valle de Sula en búsqueda de los preciados granos. La relación entre Yucatán y la cuenca baja del Ulúa databa desde épocas remotas. Las conexiones directas se establecieron en principio con Bacalar-Chetumal, al norte de Belice; el comercio aparece en los registros arqueológicos desde el clásico temprano y a través de la información obtenida durante la época de contacto se conoce que se mantuvo hasta la llegada de los conquistadores⁴⁶³.

En el siglo XVI, Chetumal era un poblado que contaba con dos mil casas, donde se hablaba una lengua casi idéntica a la de Campeche, que en opinión de algunos investigadores era el maya chontal. De acuerdo con algunos testimonios que confirman el asentamiento de nativos campechanos en el Río Ulúa, se supone la presencia maya chontal en el valle de Sula, si bien aún falta definir si éstos se limitaron a establecer enclaves comerciales o si efectuaron una ocupación más extensiva⁴⁶⁴.

462 Chapa Martha, *Chocolate el regalo del Edén*... 21.

463 Gómez Pastor Rodolfo, "Cocumba, los mayas, los españoles y la comercialización del cacao (1502 1600)"... 10; Attolini Lecón Amalia, "Cuentas dares y tomares del cacao: delicia, convite, rito mesoamericano. Aspectos antropológicos"... 13-14.

464 Gómez Pastor Rodolfo, "Cocumba, los mayas, los españoles y la comercialización del cacao (1502 1600)"... 10; Attolini Lecón Amalia, "Cuentas dares y tomares del cacao: delicia, convite, rito me-

En ese sentido, los putunes o mayas chontales procedían del estado mexicano de Tabasco, específicamente de la región llamada Potonchán o Chontalpa⁴⁶⁵; su lengua materna era la maya chontal o putunthan y los habitantes de Acalán, identificados como putunes, utilizaban al náhuatl como segunda lengua. Hacia el Katún 8, que se ubica con el período temporal transcurrido entre los años 672 y 692, los chontales emigraron al oriente de Yucatán, donde 80 años después se hicieron con el control de los gobiernos locales y sus extensas redes comerciales⁴⁶⁶.

Esa relación comercial, se evidencia en los descubrimientos arqueológicos hallados en el cenote de Chichén Itzá, que prueban la existencia de contactos entre Centroamérica y Yucatán, por lo menos desde los siglos XI y XII D.C. Al respecto, los informantes de Ciudad Real refirieron que los señores de Chichén acudían a la Bahía de la Ascensión “cuando querían pasar a Honduras por cacao y plumas y otras cosas”⁴⁶⁷.

De acuerdo con lo expuesto, se demuestra que a lo largo del Período Postclásico (siglos XI al XVI) el Río Ulúa se consolidó como una de las principales regiones exportadoras de cacao no sólo de Chetumal - Bacalar, sino también del Yucatán Central⁴⁶⁸. Esta semilla y otros objetos característicos y exclusivos de esa área, empezaron a cobrar una relevancia en los órdenes económico, social, religioso y político, contribuyendo de esta manera a la expansión de las rutas de comunicación, estableciendo redes comerciales, como parte importante del ensanchamiento territorial, económico y político de los grupos que detentaban el poder⁴⁶⁹.

Durante el postclásico, los diestros comerciantes mayas putunes, exper-

soamericano. Aspectos antropológicos”... 13-14.

465 Del náhuatl Céō “tó//i=extranjero, bárbaro, más el sufijo locativo -pan. “Lugar de los chontales”

466 Caso Barrera Laura, Aliphat Mario, “Cacao, vanilla and annatto: three production and exchange systems in the Southern Maya lowlands, XVI-XVII centuries” ... 29-52

467 Gómez Pastor Rodolfo, “Cocumba, los mayas, los españoles y la comercialización del cacao (1502 1600)”... 10-11.

468 Gómez Pastor Rodolfo, “Cocumba, los mayas, los españoles y la comercialización del cacao (1502 1600)”... 10-11; Cruz Coutiño Antonio, Cacao Soconusco. *Apuntes sobre Chiapas, México y Centroamérica*... 2014, 30.

469 Attolini Lecón Amalia, “Cuentas dares y tomares del cacao: delicia, convite, rito mesoamericano. Aspectos antropológicos”... 13; Cruz Coutiño Antonio, Cacao Soconusco. *Apuntes sobre Chiapas, México y Centroamérica*... 30.

tos navegantes y conocidos mercaderes a larga distancia, controlaban una red comercial que se extendía a partir de la Chontalpa, alrededor de la península de Yucatán, hasta los centros comerciales de Nito y Naco, cerca del Golfo de Honduras. En este tráfico coexistía también una fuerte actividad “privada” de los mercaderes el cual siguió las líneas trazadas por el mecanismo de la oferta y la demanda que fijaban los precios, posibilitando que los mercaderes participantes en este tráfico obtuvieran beneficios materiales y prestigio social⁴⁷⁰.

Ciertamente, en la Chontalpa o “Acallan”, tierra de canoas, como era conocida por los mexicas, como la sede de los putunes y célebre por su producción de cacao, también realizaban el curtido de pieles, el trabajo de Carey, se obtenían cuentas coloradas de la concha *Spondylus princeps*, se extraían tintes y se labraban las jícaras, artículos muy preciados y demandados por los aztecas que eran traficados por los comerciantes putunes⁴⁷¹.

Asimismo, se establecieron diversas vías fluviales y rutas terrestres utilizadas por los comerciantes choles y lacandones para llegar a la capital Itzá, lo cual confirma la importancia que debió tener Noh Petén como centro económico y político. Los manché choles y los lacandones utilizaban diferentes rutas que les permitían comerciar con pueblos que habían huido de la dominación española, como los ah xoy, fugitivos kekchí de Cobán. También comerciaban con otros pueblos, como los mopan y los xocó (que hablaban la lengua itzá). Se ha argumentado también que los choles y los lacandones también disponían de otras rutas para comerciar con pueblos encomenderos como Cobán, Cahabón y San Mateo Ixtatán en Verapaz⁴⁷².

Ese comercio se ha caracterizado en tres niveles por su área de cobertura: el primero a largas distancias para obtener bienes no alcanzables dentro de la unidad política y que concedía una alta posición social a los mercaderes profesionales; un segundo denominado “comercio de presentes” que “une

470 Sempat Assadourian, Carlos, “Agricultura y tenencia de tierra antes y después de la conquista”, *Población y sociedad*. N.º 12-13, 2005-2006, 25-26.

471 Attolini Lecón Amalia, “Cuentas dares y tomares del cacao: delicia, convite, rito mesoamericano. Aspectos antropológicos”... 13; Cruz Coutiño Antonio, *Cacao Soconusco. Apuntes sobre Chiapas, México y Centroamérica*... 30; Ruz Mario Humberto, *Espumosa bebida de flores. Cacao y chocolate en ámbito maya virreinal*. México. Academia Mexicana de la Historia, 2023, 12.

472 Caso Barrera Laura, Aliphath Mario, “Cacao, vanilla and annatto: three production and exchange systems in the Southern Maya lowlands, XVI-XVII centuries”... 29-52.

a las partes por relaciones de reciprocidad”, y el “comercio administrativo” que “se cimenta en convenios más o menos formales”⁴⁷³.

El comercio a largas distancias se desarrolló en varios circuitos de intercambio durante el siglo XVI. El circuito de mayor importancia dirigía la producción de cacao, achiote y vainilla desde los pueblos choles y lacandones hacia la capital itzá, aparentemente intercambiando estos productos por sal. Este era un comercio forzoso basado en el poder militar de los itzáes, quienes constantemente asaltaban estos pueblos. Por otro lado, los choles y lacandones intercambiaban cacao y achiote con los pueblos encomenderos a cambio de herramientas de metal y sal. Asimismo, se refiere que los españoles e indígenas de los pueblos encomenderos de Verapaz también emplearon métodos violentos para apropiarse del cacao y el achiote de los manché choles⁴⁷⁴.

Durante ese período, Soconusco conservó, junto con algunas provincias de Veracruz y Colima, su posición como proveedor principal de cacao para el Altiplano Central. Pero, además, se convirtió en zona de intercambio en un espacio mayor; una especie de “puerto de frontera” o “puerto de intercambio” que define a la región como “uno de los seis puertos de trueque fundamentales de la red mercantil azteca”⁴⁷⁵. A diferencia de otras áreas, Soconusco era “la única zona donde el comercio [de] larga distancia continuaba después de haber sido subyugado y convertido en una provincia tributaria, [mientras] que, en todos los otros casos, este tipo de comercio se realizaba fuera del Imperio Azteca”⁴⁷⁶.

El medio de transporte utilizado para realizar ese comercio fueron las grandes canoas hechas de una sola pieza de madera, propulsadas por numero-

473 Sempat Assadourian, Carlos, “Agricultura y tenencia de tierra antes y después de la conquista”, *Población y sociedad*. N.º 12-13, 2005-2006, 25.

474 Caso Barrera Laura, Aliphath Mario, “Cacao, vanilla and annatto: three production and exchange systems in the Southern Maya lowlands, XVI-XVII centuries” ... 29-52.

475 La provincia y Gouernacion de Soconusco, es del distrito de este Obispado. [...] está en la costa del mar del sur, fertilísima de Cacao, es de temple muy caliente, todos los años vienen a ella de la Nueva España de México, y de la puebla de los Ángeles muchas recuas con harinas, y otras mercaderías, assi de la tierra, como de España a cargar de Cacao”. Vázquez de Espinoza Antonio, *Compendio y descripción de las Indias Occidentales*. ... 153.

476 Cruz Coutiño Antonio, Cacao Soconusco. *Apuntes sobre Chiapas, México y Centroamérica*. ... 53; Lieto Joshua, Pollard Perlstein Helen, Jones A. Daniel, “*Cahequa* del rey: evidencia arqueológica y lingüística del uso del cacao en el posclásico tardío de Tzintzuntzan... 30-40.

sos remeros. Embarcados en esos navíos, los maya putunes o chontales recorrían la costa de Yucatán, desde la Laguna de Términos, por el lado occidental, hasta algún punto de la costa caribeña oriental de Honduras, sitio probablemente ubicado en torno a la desembocadura del Río Tinto, a partir de donde el yucateco *Yumbé*, apresado por Colón tras su encuentro con los mercaderes mayas, dejó de servir como intérprete debido al cambio de lengua⁴⁷⁷.

A partir de esos relatos, mucho antes de que Sahagún escribiera su *Historia*, los españoles sabían de la existencia del cacao; se dice que inclusive Colón lo conoció en su cuarto viaje, según el testimonio de su hijo menor Fernando (1488-1539), quien en su escrito “Historia del almirante don Cristóbal Colon” narra ese evento. El encuentro fue en la isla de Guanaja cerca de la costa de Honduras, el día 15 de agosto de 1502, cuando los hispanos avistaron una gran canoa, probablemente de comerciantes mayas. Entre las muchas cosas que había en la canoa “llevaban muchas almendras que usan por moneda en la Nueva España, las que pareció que estimaban mucho, porque cuando fueron puestas en la nave las cosas que traían, noté que, cayéndose algunas de estas almendras, procuraban todos cogerlas como si se les hubiera caído un ojo”⁴⁷⁸.

El encuentro de Colón con los comerciantes yucatecos proporcionó además la primera relación sobre las mercaderías que eran intercambiadas por el cacao, lo que también fue descrito por el Obispo Diego de Landa, quien resaltó la vocación comercial de sus feligreses al explicar que: “El oficio a que más inclinados estaban es el de mercaderes llevando sal, ropa y esclavos a tierra de Ulúa y Tabasco, trocándolo todo por cacao y cuentas de piedras que eran su moneda, y con éstas solían comprar esclavos u otras cuentas más finas y buenas”⁴⁷⁹. Una interpretación posterior del episodio, realizado por fray Bartolomé de las Casas, explica que las referidas semillas eran las

477 Gómez Pastor Rodolfo, “Cocumba, los mayas, los españoles y la comercialización del cacao (1502 1600)”... 10-11; Bergmann John F., “The distribution of cacao cultivation in pre-columbian America”... 85; Ruz Mario Humberto, Espumosa bebida de flores... 14.

478 Gómez Pastor Rodolfo, “Cocumba, los mayas, los españoles y la comercialización del cacao (1502 1600)”... 10-11; Hernández Treviño Ascensión, “Chocolate: historia de un nahuatlismo”... 56; Bergman John F., “The distribution of cacao cultivation in pre-columbian America”... 85.

479 Gómez Pastor Rodolfo, “Cocumba, los mayas, los españoles y la comercialización del cacao (1502 1600)”... 12; Bergmann John F., “The distribution of cacao cultivation in pre-columbian America”... 85; Ruz Mario Humberto, Espumosa bebida de flores... 15.

codiciadas pepitas de cacao: “...(llevaban) muchas almendras de cacao, que tienen por moneda en la Nueva España y en Yucatán y en otras partes”⁴⁸⁰.

De esa forma, los yucatecos trocaban el cacao hondureño por productos básicos como la sal, la cera y la miel y manufacturas, la mayoría de ellas perecederas, como ropas y telas que, en contadas ocasiones dejan rastro en el registro arqueológico, en particular en los trópicos; también recibieron mercancías más duraderas, como cascabeles, hachas de cobre y esclavos⁴⁸¹.

La relación del yucateco Gaspar Chi, escrita en 1582, proporciona ciertos detalles sobre cómo se efectuaba la transacción de los productos, al explicar que:

“En las ventas y contratos no había escritos que obligase, ni cartas de pago que satisficiesen, pero quedaba el contrato válido con que bebiesen públicamente delante de testigos. Esto era particularmente válido en ventas de esclavos o hoyas de cacao y aun hoy lo usan entre sí en las de caballos y ganados”⁴⁸².

Cuando los comerciantes llegaban hasta la costa hondureña, proseguían al interior navegando sobre los ríos más caudalosos de la región. Las noticias sobre la navegación fluvial en el valle de Sula son escasas, pero lo suficientemente claras como para ilustrar hasta dónde penetraban las canoas. La referencia más temprana sobre el tráfico fluvial fue la escrita por Alonso Dávila, contador de Yucatán, quien fue expulsado de la gobernación peninsular por una gran sublevación en 1533, que le forzó a navegar desde Chetumal hasta el Valle de Sula en una canoa mercante⁴⁸³.

La segunda referencia a este respecto la asentó el tesorero de Honduras Diego García de Celis en 1535, en su descripción del entorno de la Villa de la Buena Esperanza, 24 leguas arriba de Puerto Caballos, donde indicó la posibilidad de abastecer a esa población mediante el tráfico de mercaderías que serían transportadas sobre canoas que navegarían “...por un río que destas vertyentes deste valle hasta el puerto (de Caballos) abaxo a legua de camino,

480 Gómez Pastor Rodolfo, “Cocumba, los mayas, los españoles y la comercialización del cacao (1502 1600)” ... 10-11

481 Gómez Pastor Rodolfo, “Cocumba, los mayas, los españoles y la comercialización del cacao (1502 1600)” ... 12; Bergmann John F., “The distribution of cacao cultivation in pre-columbian America” ... 86.

482 Gómez Pastor Rodolfo, “Cocumba, los mayas, los españoles y la comercialización del cacao (1502 1600)” ... 12.

483 Gómez Pastor Rodolfo, “Cocumba, los mayas, los españoles y la comercialización del cacao (1502 1600)” ... 12.

que es como Duero, que se dice Balahama (Chamelecón)...⁴⁸⁴. Además, hay una carta del cabildo de la villa de Comayagua que ratifica las informaciones anteriores al describir el tránsito por el Ulúa: "...ay un río que viene desde el Puerto de Cavados hasta doze leguas de la dicha villa (de Comayagua), por el qual pueden venir canoas hasta las dichas doze leguas, y allí está un pueblo de yndios donde se puede hacer una casa en nombre de Vuestra"⁴⁸⁵.

Hasta ahora se ha sugerido que los putunes no tuvieron una ocupación extensa sobre el occidente del valle de Sula; sólo dispusieron de enclaves comerciales maya chontales situados en medio de una población multiétnica. En ese sentido, Cortés describe los enclaves putunes en otras áreas, así como el procedimiento seguido para establecerlos. Cuando Cortés abandonó el altiplano mexicano y penetró en las tierras mayas, comprobó la magnitud del movimiento mercantil marítimo de cabotaje. La principal potencia regional era la provincia putún de Tamactún o Acalán, "ubicada en el entorno de la Laguna de Términos, cuyo principal señor, Apaspolón, controlaba una larga red mercantil"⁴⁸⁶.

Durante su estancia en esa ciudad, Cortés conoció de primera mano los productos intercambiados en el mercado prehispánico entre las que se mencionan:

"cacao, ropa de algodón, colores para teñir, otra manera de tinta con que se tiñen ellos los cuerpos para defenderse del calor y del frío, tea para alumbrarse, resina de pino para bs sahumeros de bs ídobs, escbvos, y otras mentas cobradas de caracobs, que tienen en mucho ornato de sus personas. En sus fiestas y pbceres tratan algún oro, aunque mezclado con cobre y otras mezclas"⁴⁸⁷.

Del mismo modo, Cortés pudo conocer a través de las narraciones de ciertos mercaderes que los navíos de Acalán circunnavegaban la costa yucateca, y desde allí viajaban hacia el sur, por lo menos hasta la población de Nito, en la actual costa guatemalteca, en donde Apaspolón tenía estable-

484 Gómez Pastor Rodolfo, "Cocumba, los mayas, los españoles y la comercialización del cacao (1502 1600)"... 12.

485 Gómez Pastor Rodolfo, "Cocumba, los mayas, los españoles y la comercialización del cacao (1502 1600)"... 12.

486 Gómez Pastor Rodolfo, "Cocumba, los mayas, los españoles y la comercialización del cacao (1502 1600)"... 17.

487 Gómez Pastor Rodolfo, "Cocumba, los mayas, los españoles y la comercialización del cacao (1502 1600)"... 17.

cido un enclave comercial⁴⁸⁸. La irrupción de conquistadores hispanos en Nito terminó con el comercio nativo y propició el traslado del enclave de Acalán hacia la provincia de Acaculin⁴⁸⁹.

En esos puertos, como Nito y en otros lugares en distintos puntos de las rutas terrestres se ubicaban los tianquiztli, especie de mercados para intermediarios, de los cuales se carece de la suficiente información; al parecer dispondrían de un calendario de celebración y algún tipo de reglamentos con funcionarios encargados de su aplicación. También, sin omitir la actividad de mercaderes sobre todo los de bajo rango, que su característica predominante estaría dada por la multitud de campesinos participantes como oferentes y demandantes⁴⁹⁰.

Por su parte, los aztecas conocieron tardíamente el cacao en el siglo XV, cuando su expansión les permitió establecer relaciones comerciales con las zonas costeras; pero su interés en este cultivo fue tan grande que los llevó a conquistar algunas regiones de la costa veracruzana y el Soconusco. Varios tlatoanis mexicas intentaron sembrarlo en lugares más cercanos y se dice que lograron aclimatarlo en Oaxtepec y Alahuiztlán en los estados de Morelos y Guerrero, respectivamente⁴⁹¹. Indudablemente, los poblados con mayor población situados en el centro de México fueron las plazas de intercambio o “mercados” (en náhuatl, tianquiztli); pero los más documentados fueron los grandes mercados de las ciudades de Tenochtitlán Tlatelolco⁴⁹².

Los mexicas, al consolidar su dominio sobre los demás pueblos de México, entraron en competencia con los mayas por controlar el intercambio del cacao. Una vez llegado al Altiplano Central, el grano se vendía en los

488 Gómez Pastor Rodolfo, “Cocumba, los mayas, los españoles y la comercialización del cacao (1502-1600)”... 17.

489 Gómez Pastor Rodolfo, “Cocumba, los mayas, los españoles y la comercialización del cacao (1502-1600)”... 12.

490 Sempat Assadourian, Carlos, “Agricultura y tenencia de tierra antes y después de la conquista”, *Población y sociedad*. N.º 12-13, 2005-2006, 25-26.

491 Chapa Martha, Chocolate el regalo del Edén... 21; *Cacao. Alimentos y bebidas de los pueblos indígenas de México*... 17; Lieto Joshua, Pollard Perlstein Helen, Jones A. Daniel, “*Cahequa* del rey: evidencia arqueológica y lingüística del uso del cacao en el posclásico tardío de Tzintzuntzan...” 30-40.

492 Sempat Assadourian, Carlos, “Agricultura y tenencia de tierra antes y después de la conquista”, *Población y sociedad*. N.º 12-13, 2005-2006, 25-26.

mercados, a través de tratantes especializados en ese comercio llamados *cacahuayanamácac*, quienes fueron importantes debido a que monopolizaban el intercambio de ese producto en el mercado de Tlatelolco, donde otros tratantes al menudeo, lo adquirían para distribuirlo al resto de la ciudad y a las poblaciones cercanas. De ese modo, México-Tenochtitlán se convirtió en un gran mercado de cacao, donde conseguían muchas de sus variedades y se reunía entre 20% y 30 % de la producción total⁴⁹³.

3.9. La comercialización del cacao en la época hispana

El sometimiento de Cocumba al dominio hispánico fue crucial para colonizar el valle de Sula, pues al caer la albarrada, Cocumba y los demás principales de la tierra, cercados, vencidos y apresados, recibieron “de su voluntad” las aguas bautismales y entonces Pedro de Alvarado fundó la villa de San Pedro de Puerto de Caballos, el 27 de junio de 1536, en terrenos de Choloma, a dos escasas leguas de Cocumba. A partir de ese momento, éstos deberían suplir las necesidades de sus nuevos señores, por lo cual el 15 de julio de ese año, Alvarado repartió a los nativos en encomienda entre los vecinos de la naciente villa, quienes deberían entregar sus tributos a los encomenderos⁴⁹⁴.

La tasación del tributo indígena se hizo en los productos tradicionales de cada pueblo, en el valle de Sula; ello determinó que parte de la cosecha de cacao pasase a manos de los españoles en San Pedro. Esa circunstancia propició que Alvarado, auto proclamado encomendero de Naco y Cocumba, las dos más grandes poblaciones cacaoteras de Honduras, percibiese la mayor renta de cacao en esa gobernación⁴⁹⁵.

Parecería incomprensible que Alvarado se reservase para sí la renta de un producto desagradable al paladar de las tropas hispanas; por tanto, como alimento carecía de mercado entre los europeos asentados a ambos lados del Atlántico. Sin embargo, su decisión se basaba en el conocimiento que

493 Chapa Martha, *Chocolate el regalo del Edén*... 25; Strong Zúñiga Alexandra, “Riqueza, prestigio y ofrenda divina: los usos del cacao en el mundo nahua”... 43.

494 Gómez Pastor Rodolfo, “Cocumba, los mayas, los españoles y la comercialización del cacao (1502 1600)”... 22.

495 Gómez Pastor Rodolfo, “Cocumba, los mayas, los españoles y la comercialización del cacao (1502 1600)”... 22.

había adquirido durante la conquista del Imperio Azteca, en los que don Pedro había conocido el valor monetario del cacao, un hecho que le animó a saquear 43 millones de granos de las arcas reales de Tenochtitlán.”⁴⁹⁶

Alvarado sabía que con el cacao podía comprar otros productos o pagar salarios a los nativos, entre ellos los de los insustituibles “tamemes o cargadores”. Además, se proponía utilizar a Puerto de Caballos para abastecer a Guatemala y satisfacer las necesidades de su armada de la mar del Sur, también alimentar a una cuadrilla de esclavos que ubicó en las minas auríferas hondureñas; es comprensible que no desperdiciase la oportunidad de acaparar la producción de ese dinero nacido en los árboles⁴⁹⁷.

En la medida que el dominio hispánico se consolidaba, otras formas de comercialización del cacao se impusieron a nivel local y regional, circunscribiéndose al valle de Sula y en Izalco⁴⁹⁸, donde sus vecinos percibían parte de la producción valiéndose de los tributos de sus encomiendas, pero también participando en las almonedas con que los mismos se remataban, cuando las encomiendas pertenecían a la Corona, pero no fueron éstas las únicas vías empleadas para obtener los codiciados granos⁴⁹⁹.

Al parecer, el gobierno colonial había prohibido comerciar a los peninsulares con los naturales para protegerlos de eventuales estafas; a pesar de ello, las transacciones entre indígenas y españoles se realizaban con cierta frecuencia, por cuya razón en 1565, el gobernador de la provincia castigó a los transgresores que trocaban jabón, navajas, cuchillos, ropa y otros productos por cacao. La información levantada implicó a varios vecinos de San

496 Strong Zúñiga Alexandra, “Riqueza, prestigio y ofrenda divina: los usos del cacao en el mundo nahua”... 42.

497 Gómez Pastor Rodolfo, “Cocumba, los mayas, los españoles y la comercialización del cacao (1502 1600)”... 22.

498 “La alcaldía mayor de Sonsonate, proucida por su Magestad por consulta del supremo Consejo de las indias, tierra caliente riquísima de Cacao; cogensen en los pueblos de su distrito, que son los Isalcos Naulingo, Caluco, y otros la mayor cantidad de aquella tierra, pues en distrito de dos leguas, donde están las milpas, o Guertas del Cacao se cogen 50,000. Cargas, que quando menos valen, son 500,000. ducados. y porque la estimacion de esta fruta, de que se haze el Chocolate, y su riqueza es tan conocida y peregrina en el mundo, sera bien declarar del modo que se Cuenta, y la calidad del árbol”. Vázquez de Espinoza Antonio, *Compendio y descripción de las Indias Occidentales*... 209. Guatemala, Protocolos Notariales 1575. Carta de obligación. Santiago de Guatemala, 7 de julio de 1575. f. 13-16v. <https://www.familysearch.org/ark:/61903/3:1:-3Q9M-CSVF-VW65-R?view=fullText&keywords=cacao&lang=es&groupId=M9ZL-XPG>

499 Gómez Pastor Rodolfo, “Cocumba, los mayas, los españoles y la comercialización del cacao (1502 1600)”... 23.

Pedro, que pagaron una o dos cargas de cacao de multa y también al alcalde Juan García, al que se le sancionó con cien tostones⁵⁰⁰.

Del mismo modo, la conquista de Yucatán modificó substancialmente esa milenaria red mercantil, pues a partir de 1546, los poderosos encomenderos españoles controlaron buena parte de los productos exportados anteriormente al valle de Sula. Ello motivó la participación de sus iguales yucatecos en el intercambio de textiles y derivados de la apicultura por las amargas almendras de cacao⁵⁰¹.

A partir de entonces, el comercio entre Honduras y Yucatán se realizó empleando los veleros hispanos que desplazaron las canoas nativas. De esa forma, se refiere que en 1573 el barco “Santa Lucía”, procedente de la villa de Valladolid en Yucatán, pagó un 5% sobre ciertas mantas, miel y cera que introdujo en Trujillo; y en 1592, Ambrosio de Arauxo sufragó en dos partidas los derechos de diecisiete cargas de cacao que exportó a Bacalar. En 1594, los impuestos por el comercio con Yucatán, tanto de entrada como de salida reportaron a la Real Hacienda hondureña 1.441 tostones⁵⁰².

Entre otros casos que evidencian la comercialización del cacao por los hispanos es el de Juan Delgado, vecino de Salamanca de Bacalar, villa fundada en el entorno de la antigua provincia de Chetumal, al sur de Yucatán. En 1566, Delgado embarcó al indígena Gaspar Chan con 15 pares de zapatos, 10 hui-piles, 12 naguas, cuatro ayates con fajas de tuchumi, y otros bienes, más 20 tostones en monedas, con el encargo de cambiar todo por cacao del Ulúa. El nativo murió en el Valle de Sula, y sus bienes se depositaron en un padre apellidado Ponce, el cual también pereció por esos días. El clérigo quedó debiendo a Delgado dos xiquipiles de cacao menos cuatro zontes. Para recuperarlos junto con los otros bienes, evaluados en su conjunto en dos cargas, más dos xiquipiles de cacao, Delgado apoderó a una persona de su confianza, y la mandó al pueblo de Teyuma (¿Tiuma?), donde al parecer los guardaban⁵⁰³.

500 Gómez Pastor Rodolfo, “Cocumba, los mayas, los españoles y la comercialización del cacao (1502 1600)”... 23.

501 Gómez Pastor Rodolfo, “Cocumba, los mayas, los españoles y la comercialización del cacao (1502 1600)”... 23.

502 Gómez Pastor Rodolfo, “Cocumba, los mayas, los españoles y la comercialización del cacao (1502 1600)”... 23.

503 Gómez Pastor Rodolfo, “Cocumba, los mayas, los españoles y la comercialización del cacao (1502 1600)”... 23.

Por otra parte, la expansión del dominio hispano hasta Yucatán tuvo como consecuencia el restablecimiento del comercio entre los nativos, vínculo roto, sin lugar a dudas, durante la conquista. En 1567 quedó documentada la presencia de dos o tres mayas yucatecos en el Río Ulúa, a quienes un funcionario llamado Bartolomé Sánchez “...llevó presos... a Truxilb con sus haziendas por que venían a tratar a esta tierra, como lo tienen de costumbre, porque es cosa que se usa...”. Los nativos huyeron, y Sánchez aprovechó la ocasión para quedarse con el cacao requisado. El anterior ejemplo, además de mostrar la persistencia del comercio prehispánico, ilustra el exceso de autoridad como otro mecanismo utilizado para apropiarse de parte de la producción cacaotera⁵⁰⁴.

Una vez finalizada la ocupación del territorio, los vencedores instauraron una nueva estructura que regulaba el comercio regional, subsumiendo a los nativos y sus territorios dentro del naciente imperio hispánico. El mundo colonial se constituyó como una sociedad asimétrica, donde la minoría invasora concentró las máximas cuotas de poder y relegó a la población local a un incómodo plano secundario. Claramente, la cúpula ibérica se benefició de su posición pues, como ya se ha visto, se apropió de parte de la producción indígena a través del sistema de encomiendas y tributos⁵⁰⁵.

Los nuevos señores de la tierra no se limitaron a gozar de sus prerrogativas económicas, ya que su presencia en las Indias fue justificada alegando la expansión del cristianismo, firmemente asentado en su dominio por la fuerza de sus armas. Los efectos de esa visión sobre la cultura y la etnicidad de los indígenas eran, por lo tanto, sólo cuestión de tiempo. Aparejada a la derrota, los nativos también debieron digerir la victoria de la deidad crucificada sobre los otrora todopoderosos dioses locales⁵⁰⁶. A pesar de ello, en el tránsito entre el período prehispánico y colonial, el cacao siguió manteniendo su inestimable valor, al ser aceptado en el pago de las contribuciones y en los sistemas de intercambio⁵⁰⁷ que facilitaron la conexión de la economía del Soconusco

504 Gómez Pastor Rodolfo, “Cocumba, los mayas, los españoles y la comercialización del cacao (1502 1600)”... 24.

505 Gómez Pastor Rodolfo, “Cocumba, los mayas, los españoles y la comercialización del cacao (1502 1600)”... 25.

506 Gómez Pastor Rodolfo, “Cocumba, los mayas, los españoles y la comercialización del cacao (1502 1600)”... 25.

507 “aunque para comprar menudencias, se aprouechan del cacao, que corre por moneda usual en aquel Reyno, bien necessaria, y fuera harto importante se introduxera en España, en lugar del vellón, con

con el mercado mundial, por lo cual la población indígena continuó tributando con cacao hasta mediados del siglo XVIII⁵⁰⁸.

En esta primera época, los tributos se obtuvieron de ocho pueblos del Soconusco y consisten enteramente de oro. Para 1548, “con la provisión de oro probablemente agotada”, las contribuciones se hacen en cacao, y entre 1548 y 1575, los tributos anuales de la provincia se elevaron hasta 400 cargas de almendras, presumiblemente el doble de lo que la región había pagado al imperio mexica⁵⁰⁹. Las aportaciones a la Corona española se incrementaron en 1575, aunque en 1582 fueron reducidas y disminuyeron durante los años siguientes⁵¹⁰.

El tributo siguió tasándose en granos de cacao al menos hasta 1750, aunque para mediados del siglo XVII, “los pagos habían caído a un nivel más bajo que aquellos reportados para la época prehispánica”⁵¹¹. Durante ese período, los registros no reportan plantaciones o fincas cacaoteras formales, sino la existencia de numerosas pequeñas parcelas; huertos de cacao de carácter familiar⁵¹².

Una tasación del tributo fechada en 1582, para un pueblo del Soconusco (Guilcingo) muestra de manera concluyente que, para esta fecha, las familias poseían huertos de cacao, y que los pagos por tributo en esta semilla se basaban en el número de árboles que se poseían. De hecho, parece que se usó un impuesto regresivo; mientras más árboles de cacao tenía una familia, menor cantidad de cacao pagaba por cada árbol. También hubo una tendencia a que los oficiales políticos (cacique, alcalde y regidor) controlaran los mayores cacaotales⁵¹³.

La intención de esta estrategia impositiva colonial fue incentivar la

que se obiaran los inconuenientes, y dafios, que ay originados de la malicia, y cudicia de los estrangeros, metiéndolo cada día para sacar la plata de España, y el cacao, ni lo pueden contrahazer ni lo ay en otros Reynos, que en los de su Magestad con que los de las indias, y los de España estarían más remediados, y descansados”. Vázquez de Espinoza Antonio, *Compendio y descripción de las Indias Occidentales*... 153.

508 Cruz Coutiño Antonio, Cacao Soconusco. *Apuntes sobre Chiapas, México y Centroamérica*... 60.

509 La prouincia y Gouernacion de Soconusco, [...] comienga iendo de Mexico siete leguas del Rio de Ayutla, que está por la parte del poniente de esta prouincia; tiene muchos pueblos de indios.”. Vázquez de Espinoza Antonio, *Compendio y descripción de las Indias Occidentales*... 192.

510 Cruz Coutiño Antonio, Cacao Soconusco. *Apuntes sobre Chiapas, México y Centroamérica*... 62.

511 Cruz Coutiño Antonio, Cacao Soconusco. *Apuntes sobre Chiapas, México y Centroamérica*... 62.

512 Cruz Coutiño Antonio, Cacao Soconusco. *Apuntes sobre Chiapas, México y Centroamérica*... 62.

513 Cruz Coutiño Antonio, Cacao Soconusco. *Apuntes sobre Chiapas, México y Centroamérica*... 62.

producción, aunque ello nunca fue logrado debido al incremento en la cantidad de las exacciones, que ocasionaron la ruina en la producción cacaotera e incluso de la población nativa, que se redujo de manera impresionante. Además, es preciso considerar la rápida mercantilización del cacao, que favoreció a los mercaderes y perjudicó a los campesinos productores de cacao, porque “la población indígena estaba mucho más involucrada en el cultivo del cacao que los españoles, aunque estos últimos poseían algunos huertos de [la] semilla”⁵¹⁴.

En otras palabras, la intermediación del cacao -su transporte y comercialización- desde el productor local hasta los mercados extra-provinciales, fue monopolizada por la élite colonial⁵¹⁵. Los comerciantes profesionales que residían en la provincia o transitaban a través de la misma se ocupan activamente del comercio del cacao, del mismo modo como lo habían realizado los mayas durante la época temprana del período colonial. Por su parte, los mercaderes indígenas procedentes del centro de México se trasladaban al Soconusco para negociar con cacao. Al mismo tiempo, es evidente que los administradores políticos y religiosos estaban involucrados en el comercio ilegal del mismo⁵¹⁶. Además, frecuentemente los agentes de la Corona, también fueron acusados por forzar a los indígenas a vender su cacao a precios risibles, aunque similares acusaciones también se formularon contra miembros del clero y mercaderes⁵¹⁷.

Otra causa de esa deplorable acción, se encuentra en que aparentemente se duplicaron las tasas de tributo. Esto significó que el tributario promedio del Soconusco que se estaría pagando a los españoles, a finales del siglo XVI, era por lo menos 20 veces más de lo que había tributado a los aztecas, lo que determinó un excesivo trabajo. En consecuencia, las cantidades de cacao entregadas como tributo también declinaron durante estos años y, para el comienzo del siglo XVIII, el pago promedio del mismo se había reducido a apenas un 40% del que había sido a fines del siglo XVI⁵¹⁸.

514 Cruz Coutiño Antonio, Cacao Soconusco. *Apuntes sobre Chiapas, México y Centroamérica...* 62.

515 Cruz Coutiño Antonio, Cacao Soconusco. *Apuntes sobre Chiapas, México y Centroamérica...* 62.

516 Cruz Coutiño Antonio, Cacao Soconusco. *Apuntes sobre Chiapas, México y Centroamérica...* 62.

517 Cruz Coutiño Antonio, Cacao Soconusco. *Apuntes sobre Chiapas, México y Centroamérica...* 64.

518 Cruz Coutiño Antonio, Cacao Soconusco. *Apuntes sobre Chiapas, México y Centroamérica...* 65.

Al excesivo trabajo se le sumaron las temibles epidemias⁵¹⁹ que ocasionaron la reducción de la población aborigen que disminuyó en forma alarmante y se llegó al umbral de su desaparición, debido a que “la catástrofe demográfica indígena y la [...] sobreexplotación agrícola condujeron al declive de las regiones prehispánicas tradicionales de producción de cacao en el sur de México [Tabasco y Soconusco] y al desarrollo de nuevas regiones para el cultivo o la intensificación de la producción del cacao”⁵²⁰.

A lo anterior se agregó que en 1695, los españoles lograron conquistar a la temerosa nación lacandona, cuando tomaron por sorpresa su última capital, Sac Balam, que entonces recibió el nombre español de Nuestra Señora de los Dolores. Los naturales fueron desalojados por la fuerza de sus tierras y llevados al altiplano de Guatemala, donde finalmente la mayoría falleció. La migración forzosa de los lacandones dejó sus tierras abandonadas, lo que seguramente significó el colapso regional de la producción de cacao y achiote. Los españoles no pudieron restablecer la producción de estos cultivos ya que, con la desaparición de los lacandones, se perdió para siempre el conocimiento de su producción semi-intensiva y su manejo tradicional⁵²¹.

A pesar de esas desgracias, hubo zonas en las que se mantuvo la producción cacaotera como Tabasco, cuyo producto era contratado por los intermediarios, que remataban los tributos indígenas, valiéndose de alcaldes

519 “Entre 1492, y alrededor de 1550, lo que podemos denominar el complejo de la conquista literalmente aniquiló las poblaciones indígenas de las primeras regiones de contacto cultural europeo y amerindio, el Caribe. Diezmó a los habitantes de México central donde la población recientemente calculada de cerca de 25 millones en 1523, descendió hasta poco más de un millón en 1605”. Stanley J. y Stein Bárbara H., *La herencia colonial de América Latina...* 40. En ese sentido, Jonathan D. Israel afirma que “... al presentarse de 1545 a 1548 la catástrofe de la aterradora peste que los indios llamaron cocoliztli, la cual fue causa de uno de los terribles desastres conocidos por la historia. ya se ha señalado que los indios de México carecían de defensas biológicas contra los virus del viejo Mundo, pero tuvieron que pasar diez y seis años de contacto de los americanos con los europeos antes que se presentara la epidemia general y fuertemente devastadora. ... Según cálculos hechos por los frailes el tributo cobrado por la muerte en el período de 1545 a 1548 fue tan alto que perecieron aproximadamente tres cuartos y quizá hasta cinco sextos de la población indígena de la actual república mexicana”. Israel Jonathan D., *Razas, clases sociales y vida política en el México Colonial 1610-1670*. México. Fondo de cultura económica, 1980, 22; Konetzke Richard, *América Latina II. La época colonial...* 95.

520 Cruz Coutiño Antonio, *Cacao Soconusco. Apuntes sobre Chiapas, México y Centroamérica...* 64; *Cacao. Alimentos y bebidas de los pueblos indígenas de México...* 42.

521 Caso Barrera Laura, Aliphat Mario, “Cacao, vanilla and annatto: three production and exchange systems in the Southern Maya lowlands, XVI-XVII centuries” ... 29-52.

mayores, curas y otros comerciantes locales. Los vecinos de Villahermosa que trataban el cacao de Tabasco en Veracruz, realizaban “una especie de trueque” del grano por otros productos⁵²².

A consecuencia de los expresados eventos, desde finales del siglo XVI, la región del Soconusco presentó una disminución de la producción de cacao, que se hizo extensiva tanto en México como en Centroamérica⁵²³, lo que significó también la contracción de la oferta del producto. Al mismo tiempo se incrementó la demanda motivada por la multiplicación de los consumidores de chocolate, lo cual determinó el crecimiento del mercado novohispano y por consiguiente el alza permanente de los precios. La necesidad de abastecer esa demanda impulsó la siembra, cultivo y producción de cacao en otros ámbitos, como ocurrió en el Sur del Lago de Maracaibo, cuyas primeras exportaciones con destino a Veracruz fueron a partir de 1579. Del mismo modo, a partir de 1680, se iniciaron los embarques desde Guayaquil con destino a Acapulco, pero ese comercio se interrumpió hacia 1630, motivado por las prohibiciones de ingreso al cacao de esa procedencia, como se expuso en el capítulo 2.

En consecuencia, desde principios del siglo XVII y hasta finales del siglo XVIII, el abastecimiento del cacao en la Nueva España se realizó mediante la remisión de periódicos embarques desde de las provincias de Mérida y La Grita, Caracas, Cumaná y en menor grado Guayaquil⁵²⁴. De ese modo, una parte significativa de la producción venezolana se destinó a México y se desembarcaba en Veracruz y debido a su calidad, este cacao fue protegido por la Corona, mientras que ilegalmente se ingresaba por los puertos del Pacífico: Acapulco, Huatulco y Zihuatanejo la producción procedente de Guayaquil⁵²⁵.

La importación de cacao foráneo modificó el sistema comercial del cacao en la Nueva España. A partir de entonces, un pequeño grupo de mercaderes en la Ciudad de México se especializó en la contratación de cacao. Ese comercio proporcionaba una alta rentabilidad porque la cantidad y volumen

522 Pavón Guillermína del Valle, “Comercialización del cacao de Guayaquil por los mercaderes del Consulado de México en la segunda mitad del siglo XVIII”... 185-186.

523 Miño Grijalva Manuel, *El cacao Guayaquil y la Nueva España 1774-1812*... 83.

524 Cruz Coutiño Antonio, *Cacao Soconusco. Apuntes sobre Chiapas, México y Centroamérica*... 70.

525 Miño Grijalva Manuel, *El cacao Guayaquil y la Nueva España 1774-1812*... 92-97.

movilizado garantizaba elevadas ganancias⁵²⁶. Los mercaderes de México compraban el cacao por medio de sus factores, consignatarios o apoderados en el puerto de Veracruz, así como en Jalapa y Orizaba; también los enviaban a Acapulco, posiblemente a Zihuatanejo y Huatulco, para contratar el grano procedente de Guayaquil⁵²⁷. Estos, a su vez, recibían el producto, bien fuera consignado o transado directamente con los maestros de navíos que arribaban a esos puertos, porque tenían libertad para expender sus cargamentos en el interior del reino. En esas radas se acopiaban la mayor cantidad de cacao que luego trasladaban a la ciudad de México, donde los mercaderes lo remitían a otros destinos y abastecían el mercado local⁵²⁸.

Los principales compradores lograban adquirir la mayor cantidad de cacao a través de sucesivas negociaciones de intermediarios y entonces se procedía a la selección del cacao con mayor calidad y con esos inventarios se realizaban reembarques con destino a Cádiz, desde donde se reenviaba a otros mercados europeos, como Francia, Inglaterra e Italia. Parte de ese cacao, de mayor calidad, también se expendía en el mercado novohispano, debido a que satisfacía el exquisito gusto de los consumidores acomodados⁵²⁹.

El cacao en Nueva España se clasificaba de acuerdo con sus diversas clases por lo cual había calidades y precios diferentes; así los de Tabasco y Venezuela, se vendían más caros, mientras el de Guayaquil era el más barato²⁶. El grano de Caracas era el más caro debido a su elevada calidad, costos de producción, transporte y a que su importación estaba restringida tanto por la política comercial impuesta por la Corona, como por los intereses de los comerciantes y productores que realizaron distintas estratagemas para aumentar los precios para obtener mayores ganancias⁵³⁰.

Esas diversas calidades de cacaos tenían diferentes mercados y distintos compradores, quienes se dividían de acuerdo con su capacidad de pago. Los cacaos de Tabasco y Venezuela, de gusto dulce y mayor cantidad de grasa, se

526 Cruz Coutiño Antonio, Cacao Soconusco. *Apuntes sobre Chiapas, México y Centroamérica...* 71.

527 Cruz Coutiño Antonio, Cacao Soconusco. *Apuntes sobre Chiapas, México y Centroamérica...* 71.

528 Cruz Coutiño Antonio, Cacao Soconusco. *Apuntes sobre Chiapas, México y Centroamérica...* 71.

529 Cruz Coutiño Antonio, Cacao Soconusco. *Apuntes sobre Chiapas, México y Centroamérica...* 71.

530 Pavón Guillermina del Valle, "Comercialización del cacao de Guayaquil por los mercaderes del Consulado de México en la segunda mitad del siglo XVIII"... 187.

destinaban al consumo de quienes tenían mayor poder adquisitivos y preferían tomar cacao venezolano, porque era el auténtico sabor del cacao, lo que lo convertía en un producto de lujo⁵³¹.

A diferencia del anterior, al cacao de Guayaquil era amargo y se le podía mezclar mayor cantidad de azúcar, cuyo bajo costo determinaba que el chocolate preparado con cacao guayaquileño resultaba doblemente económico, por lo cual era adquirido por los menos pudientes. En consecuencia, sobre esos dos factores se fundamentó la competencia entre ambos productos, lo que motivó una lucha feroz entre esos competidores por el principal mercado de cacao del siglo XVIII, que se prolongaría hasta el XIX.

Nueva España se convirtió en el principal comprador de cacao a nivel mundial durante el siglo XVIII, lo cual puede explicarse por tres razones principales. El cacao era un alimento básico en el virreinato, se empleaba como instrumento de cambio en las operaciones menudas, y los mercaderes de la ciudad de México lo pagaban con plata amonedada. Por esa razón, los poderosos mercaderes que disponían del suficiente metal acuñado pudieron controlar los circuitos comerciales que articularon al virreinato con la Metrópoli, Filipinas, Perú, el Caribe y Centroamérica. La posición de los mercaderes fue favorecida porque estaban asociados en el Consulado de la ciudad de México, a través del cual representaban sus intereses en estrechas redes mercantiles⁵³².

A través de esas redes mercantiles se comerciaron los cacaos de Caracas, Sur del Lago de Maracaibo, Guayaquil, Tabasco y Cuba que se remitían a Veracruz, único puerto de Nueva España autorizado para el tráfico con otras colonias⁵³³. La oferta, la demanda del cacao y por consiguiente su precio fue resultado de numerosos factores que determinaron sus constantes oscilaciones. Entre otras en 1734, se limitó el suministro del grano caraqueño a Nueva España a 21.000 fanegas anuales. En esta ocasión y otras fueron aprovechadas por los navieros de Caracas, quienes retrasaban el envío de las embarcaciones cargadas de cacao a Veracruz con el objeto de elevar el precio del fruto⁵³⁴.

531 León Borja Dora y Szasz Nagy, "El comercio del cacao de Guayaquil"... 44.

532 Pavón Guillermina del Valle, "Comercialización del cacao de Guayaquil por los mercaderes del Consulado de México en la segunda mitad del siglo XVIII"... 182.

533 Pavón Guillermina del Valle, "Comercialización del cacao de Guayaquil por los mercaderes del Consulado de México en la segunda mitad del siglo XVIII"... 182 y 185-186.

534 Pavón Guillermina del Valle, "Comercialización del cacao de Guayaquil por los mercaderes del Con-

Las anteriores acciones determinaron el insuficiente suministro de los cacaos de Caracas, lo que ocasionó la competencia de los mercaderes de México y la Metrópoli por adquirir el grano que llegaba al puerto de Veracruz. En las décadas comprendidas entre 1740 y 1750, cuando se limitó el suministro únicamente al fruto caraqueño en Nueva España, el Consulado de México repetidamente protestó, porque sus miembros se veían obligados a competir con los mercaderes andaluces en las ferias del cacao, que se realizaban en Veracruz. La feria consistía en el “mero acto de llegar a un acuerdo de precios entre el maestre que arribaba con el cacao” y el corredor mayor o los comerciantes del puerto. Al parecer, antes del régimen de comercio libre, el precio del cacao de Caracas, que se adquiría en mayores cantidades de manera legal, determinaba la cotización de los otros tipos de cacao⁵³⁵.

Además, los grandes comerciantes pugnaban por comprar las mayores cantidades de cacao, especialmente antes de llegar al puerto, con la finalidad de elevar sus precios, como se evidenció en 1759, cuando se presentaron numerosas quejas ante el Cabildo de México causadas por el alza repentina e injustificada de los precios del cacao. Las averiguaciones realizadas sobre las introducciones del grano por la aduana de México, permitieron comprobar que el mismo prior del Consulado y otro mercader, habían monopolizado las compras del fruto para incrementar su precio⁵³⁶.

El privilegio del cacao venezolano y las irregulares actuaciones de los mercaderes mexicanos relativas al comercio del mismo finalizaron en 1765, debido a que la política monopólica que había mantenido la Corona espa-

sulado de México en la segunda mitad del siglo XVIII”... 187.

535 Pavón Guillermina del Valle, “Comercialización del cacao de Guayaquil por los mercaderes del Consulado de México en la segunda mitad del siglo XVIII”... 189.

536 “Francisco Rodríguez de Pedroso, conde de San Bartolomé de Xala y, entonces, prior del Consulado, compró 2,380 tercios de la almendra de Caracas, cantidad equivalente al 68 por ciento de las entradas totales de dicha especie. Mientras que el mercader Manuel Cozuela adquirió 4,850 tercios de cacao de Guayaquil, el 91 por ciento del registro total del mismo. Para realizar sus respectivas transacciones, el conde de Xala y Manuel Cozuela se habían valido de la intermediación de tratantes de menor jerarquía, quienes habían negociado con los cajeros de los primeros.³⁹ Es probable que Manuel Cozuela, quien no aparece como comprador del fruto en otros años, haya servido de *hombre de paja* del conde de Xala, quien negociaba grandes sumas de cacao de Caracas y Guayaquil desde tiempo atrás”. Pavón Guillermina del Valle, “Comercialización del cacao de Guayaquil por los mercaderes del Consulado de México en la segunda mitad del siglo XVIII”... 189-190.

ñola a través del sistema de flotas centralizada en Sevilla y Cádiz y controladas por la Casa de Contratación, perdieron su vigencia al permitirse que los puertos del Caribe pudiesen realizar el comercio directo con España, y en 1774 otro decreto permitió el libre comercio entre puertos americanos con otras naciones que no estuvieran en guerra con España o naciones aliadas⁵³⁷, como se expuso anteriormente.

La consecuencia inmediata de esas medidas fue el ingreso de gran cantidad de cacao Guayaquil que determinó la reducción de su precio. La abundancia del fruto a menor costo dio la posibilidad de consumirlo a quienes antes no habían podido hacerlo y ocasionó el desplazamiento comercial del grano de Caracas, cuya demanda se redujo. De ese modo, el librecambio fortaleció a los mercaderes de México que traficaban el cacao guayaquileño frente a los comerciantes del fruto de Caracas, el cual de esa forma perdió su competitividad⁵³⁸.

Sin embargo, los hacendados venezolanos habían disfrutado de ese monopolio como una especie de compensación, porque gran parte de su producción era absorbida por la Compañía Guipuzcoana que, su vez, también le fijaba los precios a su conveniencia. Por esa razón, cuando el mercado de cacao en la Nueva España fue saturado por el producto del Guayas y sus precios descendieron perjudicando al venezolano, motivó que en 1777, el intendente de Caracas, Joseph de Ábalos elevara una comunicación ante el rey Carlos III, en la que explicó la ruina en que estaba la Provincia de Venezuela, ocasionada por los bajos precios del cacao, que habían sido motivados por las elevadas cantidades del fruto que se habían introducido desde Guayaquil por Acapulco⁵³⁹.

Con la finalidad de resolver esa situación, el intendente propuso aplicar tres medidas: la prohibición del comercio de cacao de Guayaquil con Nueva España; la reducción de los impuestos que se imponían al cacao de Ca-

537 Arcila Farías Eduardo, *Economía colonial de Venezuela...* T. II. 59-65.

538 Pavón Guillermína del Valle, "Comercialización del cacao de Guayaquil por los mercaderes del Consulado de México en la segunda mitad del siglo XVIII"... 194.

539 "Testimonios de los autos formados en virtud de la real orden sobre minoración de derechos al cacao de Caracas. Presentación de don Joseph de Ábalos Intendente Electo de Caracas 1777". Publicado en Miño Grijalva Manuel, *El cacao Guayaquil y la Nueva España 1774-1812...* 242-306. Pavón Guillermína del Valle, "Comercialización del cacao de Guayaquil por los mercaderes del Consulado de México en la segunda mitad del siglo XVIII"... 195-196.

racas en Veracruz; o en su defecto se habilitaran a los puertos venezolanos para comerciar en la misma condición que disfrutaba Guayaquil, debido a que los mismos continuaban restringidos por el privilegio que se le había concedido a la Compañía Guipuzcoana, que comercializaba exclusivamente el cacao de Caracas en la Península, lo cual constituía un obstáculo para el establecimiento del libre comercio en esa provincia⁵⁴⁰.

Las demandas del intendente de Caracas dieron lugar a un vehemente debate que se prolongó por cerca de diez años. En éste intervinieron, por una parte, Joseph de Ábalos, los cosecheros y tratantes caraqueños y, por otra, el Consulado y las autoridades de Nueva España, además de las autoridades y agricultores de Guayaquil. Luego de recibir la representación del intendente Ábalos, el monarca pidió al virrey mejicano Antonio María de Bucareli le informara sobre el asunto, para orientarse acerca de cuál medida debería tomar en la disyuntiva de controlar el suministro del cacao guayaquileño, o igualar los derechos que pagaba en Acapulco, con los que contribuía el grano de Caracas en Veracruz. En 1778, el virrey Bucareli solicitó informes al Consulado y a los principales oficiales de la Real Hacienda novohispana sobre la situación del tráfico cacaotero con las provincias de Caracas y Guayaquil⁵⁴¹.

El consulado sostuvo que el cacao era “uno de los alimentos de primera necesidad” para la población de escasos recursos, el cual no tenía sustituto. En consecuencia, manifestó que la autoridad debía tener especial cuidado en garantizar su abundancia y “cómodo precio”, por cuya razón se alegó que impedir el ingreso del grano guayaquileño motivaría su escasez y la Nueva España volvería al “odiosísimo” privilegio de los caraqueños, quienes, antes de 1774, habían llegado a imponer intolerables precios y con tales argumentos se opusieron a las solicitudes del intendente⁵⁴².

540 Testimonios de los autos formados en virtud de la real orden sobre minoración de derechos al cacao de Caracas. Presentación de don Joseph de Ábalos Intendente Electo de Caracas 1777”. Publicado en Miño Grijalva Manuel, *El cacao Guayaquil y la Nueva España 1774-1812...* 242-306. Pavón Guillermina del Valle, “Comercialización del cacao de Guayaquil por los mercaderes del Consulado de México en la segunda mitad del siglo XVIII”... 195-196.

541 Testimonios de los autos formados en virtud de la real orden sobre minoración de derechos al cacao de Caracas. Presentación de don Joseph de Ábalos Intendente Electo de Caracas 1777”. Publicado en Miño Grijalva Manuel, *El cacao Guayaquil y la Nueva España 1774-1812...* 242-306. Pavón Guillermina del Valle, “Comercialización del cacao de Guayaquil por los mercaderes del Consulado de México en la segunda mitad del siglo XVIII”... 195-196.

542 Testimonios de los autos formados en virtud de la real orden sobre minoración de derechos al cacao

Por su parte, el informe rendido por el Real Tribunal de cuentas reiteró los argumentos expuestos por el Consulado. Del mismo modo ratificaron que el cacao era un alimento básico y que el de Guayaquil era asequible para los pobres por sus bajos precios, por tanto, restringir el comercio al producto de Caracas y Maracaibo sería introducir nuevamente el monopolio, al que también calificó de “odiosísimo”, porque la oferta de grano de Tabasco era mínima. El Tribunal consideró la posibilidad de que la limitación en el abasto del cacao obligara a los “miserables” a buscar un sustituto de grano y que se fomentara su cultivo en el reino. Esta segunda posibilidad iría en contra de la política de especialización productiva que sostenía la Corona en beneficio de ciertas provincias. Otra opinión fue emitida por el Ministerio de Hacienda de Veracruz, a cuyos miembros se beneficiaban del tráfico del grano de Caracas, cuya instancia propuso que se redujera el pago de derechos, como se había hecho en Acapulco con el fruto guayaquileño⁵⁴³.

Aunque los reclamos del intendente temporalmente lograron establecer una cantidad precisa para tasar el ingreso del cacao guayaquileño, éste colmaba los mercados de Nueva España, en detrimento del de Caracas. Otro de los logros de Ábalos y de los hacendados de Caracas fue la supresión de la compañía de los vascos, lo que determinó el crecimiento en la importación del cacao procedente del Sur del Lago de Maracaibo, que junto al de Tabasco había se habían elevado, en el primer caso, desde 1784, cuando se abolió el monopolio de la Compañía Guipuzcoana, y en el de Tabasco a partir de 1786⁵⁴⁴.

de Caracas. Presentación de don Joseph de Ávalos Intendente Electo de Caracas 1777”. Publicado en Miño Grijalva Manuel, *El cacao Guayaquil y la Nueva España 1774-1812*. ... 242-306. Pavón Guillermina del Valle, “Comercialización del cacao de Guayaquil por los mercaderes del Consulado de México en la segunda mitad del siglo XVIII”... 195-196.

543 Testimonios de los autos formados en virtud de la real orden sobre minoración de derechos al cacao de Caracas. Presentación de don Joseph de Ávalos Intendente Electo de Caracas 1777”. Publicado en Miño Grijalva Manuel, *El cacao Guayaquil y la Nueva España 1774-1812*. ... 242-306. Pavón Guillermina del Valle, “Comercialización del cacao de Guayaquil por los mercaderes del Consulado de México en la segunda mitad del siglo XVIII”... 195-196.

544 Testimonios de los autos formados en virtud de la real orden sobre minoración de derechos al cacao de Caracas. Presentación de don Joseph de Ávalos Intendente Electo de Caracas 1777”. Publicado en Miño Grijalva Manuel, *El cacao Guayaquil y la Nueva España 1774-1812*. ... 242-306. Pavón Guillermina del Valle, “Comercialización del cacao de Guayaquil por los mercaderes del Consulado de México en la segunda mitad del siglo XVIII”... 200.

Sin embargo, ese incremento en la producción del cacao de Tabasco y en general de México se desplomaría después de la independencia en 1821, ocasionada por el impuesto de guerra decretado por el virrey Félix María Calleja en 1813, tasado en 2.5 centavos por kg. de cacao y después por la sensible disminución generalizada del consumo, pues existen reportes de que en 1827 la situación del cacao era aún más deplorable⁵⁴⁵. Al mismo tiempo que el cacao Guayaquil se impuso como el único que se consumía en México.

545 Cruz Coutiño Antonio, *Cacao Soconusco. Apuntes sobre Chiapas, México y Centroamérica...* 73.

Capítulo 4: Tierra Firme: Nueva Granada, Venezuela, Nueva Andalucía y Guayana

4.1. Aspectos jurisdiccionales

En este aparte, es preciso hacer algunas precisiones para explicar que durante el período hispánico se conoció al territorio situado al norte de Suramérica como Tierra Firme, que actualmente ocupan las repúblicas de Venezuela y Colombia. Durante la administración española, la Tierra Firme tuvo una división político-administrativa que difiere notablemente de la actual porque, durante los dos últimos siglos, ha tenido notables modificaciones producidas durante y después del período independentista. En ese sentido, es necesario expresar que el espacio jurisdiccional de la Nueva Granada se extendía por el nororiente hasta la Provincia del Espíritu Santo de La Grita de Mérida, que comprendía los actuales estados venezolanos de Mérida, Táchira, Barinas, Apure y el Sur del Lago de Maracaibo, que estaba bajo la autoridad de la Real Audiencia de Bogotá y durante gran parte del siglo XVIII del Virreinato de la Nueva Granada⁵⁴⁶. Del mismo modo, en 1676 fue separada de la Gobernación de Venezuela, la jurisdicción de la ciudad de Maracaibo y se le agregó a la Provincia de La Grita y Mérida, lo que representó que esa jurisdicción se extendía sobre gran parte del occidente de la actual República Bolivariana de Venezuela, que estuvo bajo la misma hasta 1777, cuando se creó la Capitanía General de Venezuela⁵⁴⁷.

546 Ramírez Méndez Luis Alberto, La tierra prometida del Sur del Lago de Maracaibo. La villa y puerto de San Antonio de Gibraltar. Italia, Fundación ediciones Clío, 2023. T. I. 71-100.

547 Morón Guillermo, El proceso de integración de Venezuela (1776.1793). Caracas. Academia Nacional de la Historia, 1977; Donís Ríos Manuel Alberto, *Historia territorial de la Provincia de Mérida de Maracaibo* Caracas. (Colección Libro Breve 237) Academia Nacional de la Historia, 2006; Samudio A. Edda O., *La villa de San Cristóbal en la Provincia de Mérida durante el dominio hispánico*. San Cristóbal. Colección Táchira Siglo XXI, N° 23, Universidad Católica del Táchira, 2002.

Por otra parte, la Provincia de Venezuela, cuya jurisdicción se dilataba en el espacio que comprenden los actuales estados de Miranda, Carabobo, Trujillo, Lara, Guárico, Portuguesa, Falcón, Aragua, Vargas, Cojedes y el Distrito Capital⁵⁴⁸, dependía de la Real Audiencia de Santo Domingo, al igual que la Provincia de la Nueva Andalucía, que se extendía por los actuales estados de Sucre, Anzoátegui y Monagas. Otra provincia fue Guayana⁵⁴⁹, que se dilataba sobre los actuales estados de Bolívar, Amazonas, Delta Amacuro e incluía la isla Trinidad, esta última fue separada de Venezuela en 1799 y pasó al dominio inglés⁵⁵⁰. Ese territorio, estuvo alternativamente bajo la jurisdicción de la Audiencia neogranadina y también de Santo Domingo.

A partir de 1777, con la creación de la Capitanía General de Venezuela se inició el proceso unificador que daría paso a la actual República Bolivariana de Venezuela⁵⁵¹. Por esa razón, aunque en la actualidad no se corres-

548 “La Provincia de Benezuela tiene de longitud o latitud lo que manifiesta el mapa, linda por la parte nordeste con la provincia de Cumaná o Nueva Andalucía. Por la del poniente con la Gobernación de Maracaybo ó Nuevo Reyno de Granada y por la del mediodía con el gran río Orinoco y por la de septentrión con el mar del Norte”. Cisneros Joseph Luis de, *Descripción exacta de la Provincia de Benezuela*. Caracas. Ediciones Ávila Gráfica, 1930, 43.

549 “Su origen se remonta a las jornadas de Antonio de Berrio, quien, en carta al Rey del 24 de mayo de 1585, dice que la región donde se encuentra El Dorado se llama Guayana, recorrida por él mismo. A partir de 1591 Berrio se anexiona la isla de Trinidad, dependiente de Santa Fe en lo político y jurídico, incluía también en su jurisdicción los territorios al S del Orinoco, en un área de límites imprecisos. Por real cédula de 1729, ejecutada en 1731, la provincia de Guayana pasó a depender en lo político y militar de la provincia de Nueva Andalucía; y en lo jurídico, de la Real Audiencia de Santo Domingo, separándosele la isla de Trinidad. El 4 de junio de 1762, fue de nuevo separada y erigida en comandancia general, adscrita al virreinato de Santa Fe; el 22 de septiembre de ese año, se le separó el territorio del Alto Orinoco para constituirse en comandancia general independiente. En 1766, ambas comandancias quedaron bajo la autoridad del gobernador y capitán general de Caracas en lo político y militar, y de la Real Audiencia de Santo Domingo en lo jurídico. El 5 de mayo de 1768, una real cédula ordenó la fusión de estas comandancias en una sola con carácter de gobernación, a cargo del capitán general de Caracas, con lo cual quedó dependiente de Santa Fe para los litigios gubernativos, y de Santo Domingo para los litigios comunes; situación que duró hasta el 15 de octubre de 1771, cuando recuperó su carácter de provincia dependiente de Santa Fe en lo jurídico y político”. *Diccionario de la Historia de Venezuela*. Fundación Polar. <https://bibliofe.fundacionempresas polar.org/dhv/entradas/g/guayana-provincia-de>

550 González del Campo María Isabel, *Guayana y el gobernador Centurión 1766-1776*. Caracas. Academia Nacional de la Historia, 1984, 29.

551 Morón Guillermo, *El proceso de integración de Venezuela (1776-1793)*. Caracas. Academia Nacional de la Historia, 1977.

ponden con las actuales delimitaciones fronterizas⁵⁵², en el presente estudio se enmarca en las jurisdicciones coloniales; por tal motivo se incluye la Provincia de La Grita, Mérida y ciudad de Maracaibo en la Nueva Granada, circunscripción a la que estuvo adscrita hasta 1777.

4.2. Nueva Granada. Provincia de Mérida y La Grita: el Sur del Lago de Maracaibo

La historia geológica de la depresión del Lago de Maracaibo, se remonta a la era primaria, aunque su actual configuración sólo fue alcanzada durante el terciario superior (Mioceno). A lo largo de esa prolongada evolución, la depresión sufrió varias transgresiones y regresiones del mar. La última fue de corta duración y se produjo en el terciario superior⁵⁵³. De ese modo, la depresión sur del Lago de Maracaibo fue resultado de la elevación de las tierras altas que la rodean; el mar se retiró quedando al norte una amplia salida a las aguas marinas y en el centro de la depresión el lago, que continúa en su progresivo proceso de reducción con tendencia a su total desaparición, con especial acentuación al sudoeste, donde las lluvias son más intensas y está surcado por grandes ríos como el Catatumbo, Escalante y Chama⁵⁵⁴. La cuarta parte de esta depresión (14.344 Km²) está ocupada por las aguas salobres del lago, el cual se presenta como una extensa bahía. El resto está cubierto por sedimentos del terciario y en especial del cuaternario, conformando una fosa con depósitos provenientes de los dos ramales de la cordillera andina: la de Perijá-Siruma y Mérida-Trujillo.

Esa sedimentación está especialmente ubicada hacia el suroeste y su inmediata consecuencia, es el ascenso lento pero continuo de toda la región, dando como resultado el avance de tierras desecadas; entre tanto el lago progresivamente disminuye y como ya se mencionó, tiende a desaparecer⁵⁵⁵. Los depósitos más recientes están ubicados al sur; en los bordes occidentales y orientales reflejan materiales ricos en micas, feldespato y cuarzo. Asi-

552 Briceño Monzillo José Manuel, *Nuestras fronteras con Colombia*. Mérida. Talleres Gráficos Venezuela, 1982.

553 Cárdenas Antonio Luis, "Venezuela en el mundo", *Enciclopedia conocer Venezuela*. Navarra. Salvat. Editores. Gráficas Estrella, 1985. T. 11. p. 320 y 321.

554 Cárdenas Antonio Luis, "Venezuela en el mundo"... 320 y 321.

555 Cárdenas Antonio Luis, "Venezuela en el mundo"... 319.

mismo, las ciénagas del sur poseen abundantes materiales orgánicos, fundamentales para la fertilidad de los suelos⁵⁵⁶.

El relieve en los mencionados sedimentos es plano considerado como una suave altiplanicie. Las zonas de piedemonte como las de Mérida poseen formas de terrazas y colinas y con Trujillo de terrazas y conos⁵⁵⁷. En general, el perfil terrestre es bastante uniforme pero el contacto con las cordilleras es brusco, especialmente con la de Mérida⁵⁵⁸. El escaso declive provoca un pésimo drenaje lo cual aunado a la elevada pluviosidad y el caudal de agua transportado por los grandes ríos⁵⁵⁹, determina que aquellas vertientes se aneguen en los fangales, y con frecuencia cambian de cauce, se desbordan, presentan numerosos meandros y como en los llanos bajos, los lechos fluviales se elevan sobre la llanura, propiciando la existencia de marismas; precisamente en la subregión sur se encuentran las más ampliamente extendidas, como las de Juan Manuel de Aguas Muertas, Juan Manuel de Aguas Claras, San Clemente, Valderrama, Motilones, Totumo, Morotuto y Chama. En la costa también se presentan algunas albuferas, como las llamadas Doncellas y Lagunetas⁵⁶⁰. La costa sur-oriental se caracteriza por una planicie más estrecha y con sedimentos más gruesos, con presencia de pequeños pero muy importantes accidentes, las bancadas que equivalen a los bancos de los llanos, constituidos en pequeñas elevaciones alargadas, casi imperceptibles que no se inundan⁵⁶¹.

Allí, los suelos son mejor drenados, más arenosos y en general con excelentes cualidades de fecundidad y de distribución de humedad a través del año mientras los bajizales correspondientes a los bajíos que se anegan durante las grandes crecidas de los afluentes y en la época invernal, originan serios problemas para la utilización de estas tierras, en su mayor parte de gran fertilidad⁵⁶².

Las inundaciones son también producto de las abundantes y continuas llu-

556 Comena Juan A., "El recurso suelo en Venezuela", *Enciclopedia conocer Venezuela*. Navarra. Salvat. Editores. Gráficas Estrella, 1985. T. 14, 620.

557 Cárdenas Antonio Luis, "Venezuela en el mundo"... 322.

558 Cárdenas Antonio Luis, "Venezuela en el mundo"... 622.

559 Cárdenas Antonio Luis, "Venezuela en el mundo"... Gonzalo 322.

560 Cárdenas Antonio Luis, "Venezuela en el mundo"... 322.

561 Comena Juan A., "El recurso suelo en Venezuela"... 623.

562 Comena Juan A., "El recurso suelo en Venezuela"... 625.

vías, consecuencia inmediata de las calmas ecuatoriales o el engolfamiento del aire en las inflexiones orogénicas⁵⁶³. Por tanto, el clima es tropical lluvioso de selva, caracterizado por altas temperaturas durante todo el año y por los incesantes invernales cuyos índices de pluviosidad oscilan desde los 2000 mm. a los 4000 mm., sin una temporada de sequía definida⁵⁶⁴. Las temperaturas son elevadas con muy poca variación durante el año (macro térmico e isotérmico) como resultado de su situación en plena zona intertropical y por la poca altitud.

La vegetación está caracterizada por exuberantes selvas con árboles de hojas perennes, primordialmente en las tierras bajas que se inundan con facilidad. En las bancadas, donde existe buen drenaje la floresta contiene especies de hojas caducas que llegan hasta el piedemonte. Los boscajes están constituidos por grandes árboles de 20 a 40 m. de altura, situados tan cerca los unos de los otros que sus follajes forman un denso dosel, que obstruye el paso de la luz solar. Particularmente, en las selvas tropicales húmedas, sus árboles tienen tronco recto, poblado de plantas trepadoras y sobre ellas se desarrollan las epífitas. En el vértice del tronco aparecen ramas cortas con follaje denso; hacia la base del tronco hay raíces con forma tabular o zancuda que tienen por objeto afianzar los árboles⁵⁶⁵.

Una de las especies autóctonas de las selvas en Sur del Lago de Maracaibo es el cacao criollo, como se ha demostrado en los estudios genéticos ya referidos en el capítulo primero de este trabajo, debido a las excepcionales condiciones edáficas y climáticas de la zona que han determinado la evolución y desarrollo de ese grupo morfogeográfico, que han sido expresadas por diversos investigadores como Pittier⁵⁶⁶ y luego Reyes y Capriles han situado el origen del cacao criollo en el Sur del Lago de Maracaibo.

Los resultados expuestos son susceptibles de ser apoyados por evidencias históricas, debido a que el cacao era cultivado desde el período prehispánico por los indígenas en el sur del Lago de Maracaibo, quienes lo denominaban

563 Comena Juan A., "El recurso suelo en Venezuela"... 625.

564 Cárdenas Antonio Luis, "Venezuela en el mundo"... 356.

565 Tamayo Francisco, "La flora de Venezuela", *Enciclopedia conocer Venezuela*. Navarra. Salvat. Editores. Gráficas Estrella, 1985. T. 13, 560.

566 Pittier Henry, *Manual de las plantas usuales de Venezuela y su suplemento...* 147-149.

con los nombres de espití, chiré y tiboo⁵⁶⁷, y con éste preparaban una bebida caliente⁵⁶⁸. El procedimiento empleado por los naturales para procesar el fruto se iniciaba tostando los granos de cacao en el budare y luego sobre una piedra se molía sobre otra piedra caliente “y molido, le sacaban al fuego la grasa que llaman hoy manteca de cacao”. Después “volvían a moler lo que restaba en la vasija, y era su regalada bebida con nombre chorote”⁵⁶⁹. La cera, muy blanca de “cualidad frigidísima; era de tanta estimación, que con ella daban sahumerios a sus ídolos”, en braserillos a los que llamaban “chorote” por ser su producto más apreciado⁵⁷⁰.

Durante el período de contacto, los europeos observaron y escribieron relatos sobre el cacao. En ese sentido, la noticia más antigua, hasta ahora conocida, la ofrece el mercader Galeotto Cey, quien recorrió parte del occidente del país entre 1549 y 1554, y describe cómo crecían silvestres los árboles de cacao, apreciando su corteza sutil, pulida y con pocas ramas, en cuyo tronco salían las vainas las que contenían unos granillos similares a los garbanzos, los cuales tenían un sabor amargo. Finalmente agregaba que en Temistlán era muy abundante, pero muy escaso donde él había estado⁵⁷¹.

En la jurisdicción de la ciudad de Mérida, el cacao era un fruto común, como lo refiere el cronista cosmógrafo Juan López de Velazco, quien en 1571 afirmó que los peninsulares habían hallado “...todo género de comida y cacao como el de la Nueva España...”⁵⁷². Esa versión fue reiterada en 1579, por Rodrigo de Argüelles y Gaspar de Párraga quienes enumeraron los rubros exportados desde la ciudad de las cinco águilas blancas entre los que incluyen “...harinas, bizcochos, jamones, y tocinos y mucha ropa de algodón, y corambre y azúcares y cacao...”⁵⁷³.

567 Picón Febres Gonzalo, *Libro Raro*, Mérida. Talleres Gráficos Universitarios, 1964, 70-71.

568 Picón Febres Gonzalo, *Libro Raro*... 70-71.

569 Zamora Alonso de, *Historia de la Provincia de San Antonio del Nuevo Reino de Granada. Venezuela en los Cronistas Generales de Indias*. Caracas. Academia Nacional de la Historia, 1962. T. II, 367.

570 Pedro Simón (fray), *Noticias Historiales de Venezuela*, Caracas: Academia Nacional de la Historia, 1963. T. II, 222.

571 Galeotto Cey, *Viaje y descripción de las Indias, (estudio preliminar, notas e índices de José Rafael Lovera)* Caracas. Fundación Banco Venezolano de Crédito, 1995, 133-134.

572 López de Velazco Juan “Corografía de la Gobernación de Venezuela y Nueva Andalucía, 1571-1574” *Relaciones Geográficas de Venezuela*, Caracas. Academia Nacional de la Historia, 1964, 108.

573 “Descripción de la ciudad de la Nueva Zamora, su término y Laguna de Maracaibo, hecha por Rodrigo de Argüelles y Gaspar de Párraga de orden del Gobernador don Juan de Pimentel”, *Relaciones Geográficas de Venezuela*. Caracas. Academia Nacional de la Historia, 1964, 207.

De acuerdo con esas informaciones, surge la interrogante ¿cuál es la ubicación geográfica donde existían los cultivos de cacao en el sur del Lago de Maracaibo? Para responder a esa interrogante es muy valioso el testimonio ofrecido por Luis de Trejo⁵⁷⁴, quien expuso entre sus méritos el de “... aver yo descubierto el ancón de Maruma, donde ay interesado su magestad más de zien mil árboles de cacao...”⁵⁷⁵. En aquel paraje fructificaba el cacao de excelente calidad⁵⁷⁶, denominado porcelana⁵⁷⁷.

Ese hallazgo también fue referido por Pedro Simón, quien para 1610 se encontraba en Mérida al precisar que en “... la parte del Sur, está el ancón de Maruma, en cuyo paraje se halló una gran montaña de árboles de cacao...”⁵⁷⁸. Aunque la relación de méritos de Luis de Trejo está fechada en 1614, ese “descubrimiento” debió ocurrir hacia finales del siglo XVI y estos cultivos fueron realizados por los aborígenes, debido a que se afirma que “...hera de los naturales que allí avitaban...”⁵⁷⁹ y para entonces aquel paraje era señoreado por los belicosos Quiriquires, por lo cual se debió acudir al resguardo de escoltas armados para acceder al mismo⁵⁸⁰.

-
- 574 Luis de Trejo, hijo y heredero de Miguel de Trejo, quien recibió extensas tierras en la Sabana del Espíritu Santo, cercanas a Maruma, como refiere en su testamento al afirmar que poseía en el “... balle del Torondoy, una estancia de pan con más el monte de Mucufá y las tierras de Mocoguas de la otra banda del río Torondoy, donde oy tengo unas bacas, con más todas las savanas que están de una banda y otra del río...” AGEM. *Protocolos* T. XVII. Testamento del capitán Miguel de Trejo. Mérida, [sin fecha] 1642. ff. 239r-245v.
- 575 AGI, *Patronato*, 168, N 1, R. 1, “Probanza de méritos de Miguel de Trejo y Luis de Trejo. Petición de Luis de Trejo”, Mérida, 18 de junio de 1614, ff. 6v-7r
- 576 En el testimonio de 1627, emitido por el procurador de Mérida don Diego Prieto de Ávila, éste afirmaba “...porque según hasta agora se ha experimentado de más de cincuenta años siempre va en aumento...” “Expediente para que se funde un convento de monjas en Mérida. AGI, *Santa Fe*, Legajo 133, Testimonio de Diego Prieto de Ávila”, Mérida, 29 de marzo de 1627, ff. 32v-33r.
- 577 Porcelana es un tipo de cacao de extraordinaria calidad definido como: “... insólito, mágico, sutil y delicadísimo... conocida por expertos mundiales por su excepcional poder aromático, de mil flores de porcelana, sólo una se convertirá en mazorca y produce a su vez, 25 almendras de un blanco nacarado de pureza incomparable que dará origen a un chocolate sin amargo alguno. Actualmente se cultiva en el sur del lago de Maracaibo, pero especialmente en la estación del Pedregal, en las inmediaciones de El Vigía, donde se hallaron arbustos silvestres, sin contaminación con otras especies de cacaos para la compañía francesa Varlthona ubicada en Taín Hermitage”. <http://www.analitica.com/va/artes/actualidad/8209705.asp> Porcelana del Pedregal.
- 578 Pedro Simón (fray), *Noticias históricas de Venezuela*... T. I, 105.
- 579 AGI, *Santo Domingo*, L. 860 Comunicación del Consejo de Indias. San Lorenzo, 5 de agosto de 1612. f. 152r-v.
- 580 “...por estar de guerra los indios quiriquires cercanos a esta montaña...” AGI, *Quito*, 28, N. 55. “Carta de Bernabé de Oñate Mendizábal”, Moporo, 9 de noviembre de 1613, 2. ff.

Ahora bien, otra pregunta que salta de inmediato es ¿dónde está Maruma?, debido a que este topónimo está totalmente desaparecido de la geografía venezolana. El primer indicio sobre la ubicación de Maruma se halla en la recomendación del teniente de corregidor de Mérida, Diego Prieto Dávila, juez reedificador de Gibraltar en 1600, quien situaba “...el Ancón de Maruma jurisdicción de la provincia, tres leguas, poco más o menos término y jurisdicción de la villa de San Antonio de Gibraltar...”⁵⁸¹.

Otras referencias sobre la ubicación de Maruma son producto de la declaración elevada por Luis de Trejo, anteriormente expuesta y que dio origen a las indagaciones realizadas por la Corona, por cuya razón fue emitida una real cédula dirigida a don Diego de Argote, gobernador y capitán general de Santa Marta y Río Hacha, para que notificara sobre una montaña que contenía más de cien mil árboles de cacao, según una carta remitida por Juan de Benjumea Escalante en 1611⁵⁸². Del mismo modo, también se enuncia en otra esquila suscrita por Bernabé de Oñate Mendizábal, quien maliciosamente opinaba que algunos trujillanos habían hallado una montaña de cacao ubicada a tres leguas del puerto de Barbacoas de Moporo, denominada Marumay, explicando que su explotación fue sacada a subasta pública, para la cual no se había presentado “ningún postor”⁵⁸³.

De acuerdo con esta última comunicación, los trujillanos desconocieron la jurisdicción de Mérida y por consiguiente la de la Real Audiencia de Santa Fe, lo cual ocasionó una discusión sobre los términos de ambas ciudades, los que habían sido delimitados en 1559. Ese conflicto lo refiere fray Pedro Simón al decir que “... si bien hoy no está acabada de determinar cierta di-

581 BNFC, *Ciudades de Venezuela*, R. 9, Vol. 2, “Apuntamientos y peticiones presentados por testigos sobre encomiendas de indios en la villa de San Antonio de Gibraltar, si deben continuar los encomenderos en sus encomiendas 1601. El capitán Diego Prieto Dávila recomienda se entreguen los indios del Ancón de Maruma a Gonzalo Palomino Rendón”, Mérida, 2 de febrero de 1600, 287-288.

582 AGI, *Santo Domingo*, Legajo 6 “Real cédula dirigida al gobernador de Santa Marta y Río Hacha”, San Lorenzo, 5 de agosto de 1612, f. 152r-v.

583 “...Por junio de este año di cuenta a vuestra majestad de algunos particulares que tienen necesidad de remedio esta provincia y agora le daré lo que vuestra majestad manda por sur real cédula al gobernador don García Airón, el año pasado de [1]612, un vecino de la ciudad de Trujillo, manifestó ante la real audiencia de Santo Domingo, cierta montaña de cacao que llaman Marumay que está tres leguas de esta Barbacoas de Moporo, todo laguna abajo...” AGI, *Quito*, 28, N. 55. “Carta de Bernabé de Oñate Mendizábal”, Moporo, 9 de noviembre de 1613, 2. ff.

ferencia que se levantó los años pasados acerca de la jurisdicción por aquí de ambas audiencias sobre cierto bosque de cacao que se halló arrimado a la Laguna de Maracaibo, en el ancón de Maruma, sí cae en términos comunes de las dos, o a cuál de ellas pertenezca”⁵⁸⁴.

En ese sentido, la ubicación exacta de Maruma la ofrece un documento fechado en 1699, relativo a los diezmos prediales de Gibraltar en el que se refiere el “...ancón de Maruma en el cual sale la boca del río Buenavista, y por el que arriba se dice Arapuey, y Quebrada del Alguacil ...”⁵⁸⁵. De acuerdo con esa descripción Maruma debía extenderse desde el lindero entre Mérida y Trujillo es decir entre las márgenes del río Pocó, la ciénaga de Buena Vista hasta la quebrada del Alguacil.

Al parecer esa disputa fue dirimida y resuelta porque en 1626 el cabildo de Mérida concedió dos mercedes de tierra, una a Josep Rodríguez Melo y otra a Antonio de Orduña⁵⁸⁶, ambas refieren a Maruma y la ubican entre las riadas del Chirurí y la Arenosa, precisamente en donde está actualmente Campo Boscán, próximo a las entonces propiedades de Juan Boscán y Andrés Gallardín.

A pesar de la existencia del cacao, durante las dos primeras décadas después de la fundación de Mérida (1558) las tierras cálidas y húmedas del sur del lago de Maracaibo, sólo fueron aprovechadas para el cultivo del maíz, la yuca y

584 Pedro Simón (fray), *Noticias históricas de Venezuela...* T. I, 225.

585 AGI. *Escribanía* 77,6B. Testimonio de autos obrados por el bachiller Juan Feliz de Herrera, sacristán mayor que fue de la ciudad de San Antonio de Gibraltar y juez de diezmos en ella, y el Dr. D. Andrés Antonio de Montenegro, presbítero juez de diezmos actual de dicha ciudad en orden al diezmo de los Bobures que pretende la provincia de Maracaibo adjudicarse, perteneciendo a la dicha ciudad de Gibraltar como consta de estos autos según sus límites y linderos que van en 158 hojas numeradas. 1690. Ex. 3. Gibraltar, 10 de octubre de 1691. f. 9r-v.

586 En 1626, Joseph Rodríguez Melo, ocurrió ante el gobernador Juan Pacheco y Maldonado para solicitar se le hiciera merced de dos estancias de pan había labrado ubicadas “...desde la puerta de la estancia de Manuel Barbuda hacia la Arenosa, el camino real es a la mano hasta el camino que va al trapiche de Tomás de Aranguren, que lo tengo labrado... hacia la laguna de Maracaibo, el ancón de Maruma dándole ancho y largo de la dicha estancia y arboleda de cacao hacia la laguna y por los lados linda con estancias de Juan Boscán y por la otra Andrés Gallardín...”. AGEM, *Mortuorias* T. IV, Mortuoria de Joseph Rodríguez Melo, “Solicitud de merced”, Mérida, 5 de enero de 1626, f. 203r-v. De la misma forma en 1626, Antonio de Orduña solicitó dos estancias de pan ubicadas “... en el camino que ba de la dicha ciudad de Xibraltar a Arapuey, pasando por un caño que llaman el Xaguei Berde, largo de ella arrimando al dicho caño Xaguei a una i otra mano del dicho camino y lo ancho del dicho caño hacia Arapuey y Maruma...”. BNFC, *Cabildo Mercedes de Tierra*, Caja 12, Documento 1 “Merced otorgada por el capitán Juan Pacheco y Maldonado, gobernador de Mérida a Antonio de Orduña”, Mérida, 31 de enero de 1626, f. 95r-v.

otras raíces, destinadas al consumo alimentario de los indígenas; y del algodón para la elaboración del hilo de pita y los lienzos. Adicionalmente, el espacio fue utilizado para el tránsito de la producción agrícola y artesanal desde los valles altos hacia sus embarcaderos, desconociendo la extraordinaria potencialidad del cacao como producto de exportación. Por esa razón, el proceso productivo en aquella planicie, se inició posterior al de los valles altos inter-montanos. Aquella situación, se debió fundamentalmente a que las actividades agrícolas desplegadas por los peninsulares que se asentaron en Mérida, estuvieron determinadas por sus hábitos dietéticos, los que definieron los cultivos prioritarios en especial de cereales privilegiados en la mesa de los europeos.

En ese sentido, es fundamental expresar que el menú de los españoles estaba basado fundamentalmente en el consumo del pan de trigo, las hortalizas y berzas, cuyas labranzas fueron exitosas en pisos altitudinales superiores a los 1.500 mts., donde el suelo, la humedad y el clima eran óptimos para esos vegetales destinadas a satisfacer al creciente mercado, tanto citadino como foráneo⁵⁸⁷, lo que estuvo en detrimento del inicial aprovechamiento de la planicie lacustre. Aquella percepción fue modificada debido a inesperados hechos ocurridos en la Nueva España, los que incentivaron el excepcional crecimiento de las haciendas cacaoteras en las tierras sureñas.

Como se expresó en el capítulo anterior, ello se debió a que el cacao era conocido⁵⁸⁸ y consumido por las culturas indígenas prehispánicas, sobre todo las de Mesoamérica. Después del contacto indo-hispánico, los blancos también se aficionaron al consumo de tan exquisita bebida. Durante el siglo XVI, especialmente a partir de 1525, las plantaciones cacaoteras de Soconusco y Nicaragua compuestas por arboledas de cacao con cultivos extensivos e intensivos se había transformado en espacios agrícolas con baja productividad a punto de arruinarse, que se mantuvieron a duras penas por la demanda de cacao de alta calidad entre las clases elevadas mejicanas⁵⁸⁹, como se expuso en el anterior capítulo.

587 Ramírez Méndez Luis Alberto, "De la tentación al pecado de la comida del convento de Santa Clara de Mérida", *Ensayos Históricos. Anuario del Instituto de Estudios Hispanoamericanos*, Caracas: N° 20, 2008, 41-56.

588 C. Michel Riley, "El prototipo de la hacienda en el centro de México... 51.

589 Manuel Miño Grijalva, *El cacao Guayaquil en la Nueva España, 1774-1812...* 82-83.

Los cacaotales de Soconusco, viejos y descuidados fueron especialmente sensibles a los efectos causados por los desastres naturales como los huracanes de 1612 y 1659; además, esos cultivos fueron abandonados al ser desplazados por las actividades ganaderas que eran más rentables que la cacaotera y por la carencia de mano de obra indígena que abandonaron los cacahuales para huir de los pesados tributos que se le habían impuesto⁵⁹⁰.

Adicionalmente, la cohabitación de los invasores con los aborígenes ocasionó el contagio y la trasmisión de las temibles enfermedades procedentes del viejo mundo, para las cuales los nativos carecían de inmunidad. La inmediata consecuencia de la expansión y contaminación con tan terribles enemigos biológicos fue la dramática disminución de la población amerindia⁵⁹¹, que, entre otras actividades, cultivaba las tierras en México, determinando una substancial reducción en la producción alimentaria en aquel virreinato⁵⁹². Ambas causales determinaron la escasez del cacao y motivó el aumento sostenido de su precio, lo cual ocurrió durante las décadas finiseculares del XVI y las iniciales del XVII. Por esta razón, el ayuntamiento mejicano solicitó al virrey instituir "... una bolsa de cacao para estabilizar el mercado y combatir el acaparamiento de ese producto básico"⁵⁹³.

Entonces, los mercaderes con la finalidad de satisfacer la inusitada demanda de las nueces en Nueva España, y estimulados por los altos precios del cacao que les prometía elevadas ganancias, iniciaron la búsqueda del fruto en otras latitudes. Esa situación coincidió con el hallazgo de bosques silvestres de cacao⁵⁹⁴ en Maruma, desde donde se inició su exportación. Al mismo tiempo, los peninsulares le agregaron al chorote leche, azúcar y especias, creando el chocolate a cuya bebida se aficionaron los ibéricos⁵⁹⁵.

590 Manuel Miño Grijalva, *El cacao Guayaquil en la Nueva España, 1774-1812...* 82-83.

591 Stanley H. J. y Sean Bárbara H., *La herencia colonial de América Latina...* 40. Israel Jonathan D., *Razas, clases sociales y vida política en el México Colonial 1610-1670*, México. Fondo de cultura económica, 1980, 22. Richard Konetzke, *América Latina II. La época colonial...* 95.

592 Borah Woodrow, *New Spain century of depression ...* 44.

593 Israel Jonathan D., *Razas, clases sociales y vida política en el México Colonial...* 198.

594 Pittier Henri, *Manual de las plantas usuales de Venezuela y su suplemento...* 147-149.

595 Gonzalo Picón Febres, *Libro Raro...* 70-71.

4.2.2. Las haciendas cacaoteras en las jurisdicciones de Mérida y Gibraltar

La demanda comercial del cacao, aunado a las excepcionales condiciones ecológicas que ofrecía la planicie del Sur del Lago de Maracaibo con los sorprendentes vergeles, que rendían cacao de óptima calidad impulsó la conformación de las haciendas. Al mismo tiempo, se estimuló el proceso de apropiación de la tierra, el desarrollo de las estancias, la expansión de arboledas de cacao y por ende del grupo morfogeográfico.

De ese modo, durante las décadas finales del siglo XVI, los emeritenses avanzaron rápida y decididamente en la colonización de los espacios favorables al cultivo del cacao, abriendo las labranzas en las zonas inmediatas a los acuíferos, que de forma periódica eran inundadas por las corrientes fluviales que arrastraban abundante material orgánico desde sus torrenteras, depositándolo en aquellas sabanas, haciendo los suelos sumamente fértiles. Pero, al avanzar el proceso de roturación y la expansión de los sembradíos, quedó al descubierto una dura y frustrante realidad: las crecientes de los ríos, al mismo tiempo que fertilizaban la tierra, también arruinaban las plantaciones con sus desbordamientos, perdiéndose con ello el esfuerzo empleado en los cultivos⁵⁹⁶.

596 Entre otros testimonios doña Francisca de Vergara expresaba que una estancia mercedada a su esposo Diego García de Carvajal "...se la llevó el río... Mojaján (San Pedro) ..." AGI, *Escribanía de Cámara*, Legajo 836-c. Visita de los oidores Modesto de Meller y Diego de Baños y Sotomayor. 1655-1657, "Composición de Doña Francisca de Vergara, viuda de Diego García de Carvajal", San Antonio de Gibraltar, 26 de abril de 1657, f. 82r-v. Los agustinos de Gibraltar declararon que las tierras que le habían sido asignadas en San Pedro y Arapuey eran "... inútiles de montañas y anegadizos y las de sabanas asimismo eriazas de poco o de ningún aprovechamiento..." AGI, *Escribanía de Cámara*, Legajo 836-c. Visita de los oidores Modesto de Meller y Diego de Baños y Sotomayor. 1655-1657, "Composición de las tierras del Convento de San Agustín de San Antonio de Gibraltar", San Antonio de Gibraltar, 4 de abril de 1657, ff. 171v-172r. AGI, *Escribanía de Cámara*, Legajo 836-c. Visita de los oidores Modesto de Meller y Diego de Baños y Sotomayor. 1655-1657, Don Pedro de Silva declaraba que sus tierras en las márgenes del río Tucaní "...eran anegadizos por no haber tierra útil..." "Composición de Pedro de Silva", San Antonio de Gibraltar, 4 de abril de 1657, f. 174r-v. Don Fernando de Valderrama, recibió tres estancias de pan en el valle del Espíritu Santo, contiguas al río Torondoy, pero sólo compuso dos porque la tercera se "...la anegó el río..." AGI, *Escribanía de Cámara*, Legajo 836-c. Visita de los oidores Modesto de Meller y Diego de Baños y Sotomayor. 1655-1657, Composición del capitán Fernando Balderrama", San Antonio de Gibraltar, 5 de abril de 1657, ff. 178v-179r. Los padres del Convento de San Agustín declararon poseer una estancia en el valle del Espíritu Santo "... que por haberse anegado toda aquella parte de tierra con inundaciones del río Torondoy habrá quedado hasta media estancia de ganado mayor montuosa e inútil..." AGI. Composición de tierra del Convento de San Agustín de Gibraltar, Gibraltar, 4 de abril de 1657, *Escribanía de Cámara*, Legajo 836-c., Visita de

Ante ese difícil escenario se optó por abandonarlas calificándolas de “desechados o anegadizos”, inútiles e inservibles para la agricultura⁵⁹⁷ y desarrollar los cultivos sobre extensiones que estaban a salvo de las temibles riadas que devastaban las plantaciones. Ese escenario determinó la existencia de zonas altamente codiciadas por sus inestimables condiciones⁵⁹⁸.

De ese modo, el crecimiento sostenido de las haciendas determinó la expansión de las arboledas, debido a que las posibilidades de obtener lucrativas ganancias dependían de la relación entre el área labrada con la tecnología aplicada en su cultivo. En ese sentido, la tecnología determinó el carácter extensivo de las labores en directa relación con propagación de la especie y sus elevados beneficios⁵⁹⁹.

Las primeras áreas de propagación del fruto del cacao y de los cultivos se ubicaron adyacentes a la riada del Chirurí, en Maruma, donde los peninsulares hallaron los espléndidos cacahuales, que mostraban sus follajes y frutos con sorprendente exuberancia. Desde aquel espacio, las roturaciones fueron ensanchándose inmediatas a los cursos fluviales de los ríos la Arenosa o Piripí, Castro o Pionío, Mojaján o San Pedro, Mucutem, Tucaní, Arapuey y Chirurí y las quebradas de las Guarichas o las Docellas (Caño Mico), Muyapá, la Tolosa, Chipansí o Tintinillo y Hacauay o el Alguacil. Asimismo, en el valle del Chama, las plantaciones se difundieron sobre ambas márgenes de los ríos Onia, Chama, Curigría y Mocofoco o Mucujepe, los Caños Seco, y la quebrada Mocacay. Sucesivamente, fueron incorporados los valles de Mibambú, Capaz, Chimomó y Mucutem⁶⁰⁰.

los olores Modesto de Meller y Diego de Baños y Sotomayor. 1655-1657, ff. 171v-172r.

597 En un testimonio de 1623, sobre la expansión de los cultivos en el valle de Mocotem, se afirmaba “...que son tierras que desde hace diez o doce años de beneficio se an perdido y secado los árboles de cacao y lo propio son las de San Antonio de Gibraltar y es dudosa su permanencia...”. AGEM, *Protocolos* T. VIII, “Poder de Juan Pérez Cerrada para solicitar composición de tierras”, Mérida, 23 de enero de 1623, ff. 13v-15v.

598 Esas zonas a salvo de las inundaciones se denominaron bancos y allí se cultivaba el cacao en óptimas condiciones. En la hacienda del capitán y sargento mayor don Juan Dávila y Rojas en Mojaján, se inventariaron en el banco de Santa Lucía y el pepeo, 11.000 árboles de cacao todos frutales, en el de Babures 5.100, en el de Santa Cruz 8.200 y el de San Isidro 8.600. AGEM, *Mortuorias* T. X, *Mortuoria* del capitán y sargento mayor Juan Dávila y Rojas, “Inventarios de las estancias de Mojaján”, Mojaján, 29 de septiembre de 1667, ff. 390r-391v.

599 Hermes Tovar Pinzón, *Colombia. Imágenes de su diversidad. (1492 a Hoy)*. ... 102.

600 En 1623, Juan Pérez Cerrada, expresaba que “... por quanto en los llanos y bertientes de la laguna

La formación de las arboledas de cacao fue gradual y paulatina, debido a que la siembra de las mismas fue haciéndose en diferentes etapas. Las primeras plantaciones fueron modestas; oscilaban entre menos de mil y tres mil pies de cacao, pero los propietarios preveían que podrían conformar sembradíos que alcanzaban a más de diez mil y hasta quince mil árboles⁶⁰¹. Ello determinó que en las haciendas existieran locaciones de árboles con diferentes datas y edades. A esos espacios se les denominó “bancos o suertes”⁶⁰² y a cada uno se les designó con un nombre específico determinado por la cantidad de años que los árboles tenían sembrados, de acuerdo con su productividad, debido a que se requerían entre seis y ocho años de cultivo y cuidados para que las arboledas fructificaran su primera cosecha. De esa forma, se separaban los labrantíos recién sembrados o menores de seis años⁶⁰³ que aún no habían fructificado, de aquellos que superaban esa edad y eran “frutales”⁶⁰⁴ y los que de manera progresiva eran mayores de diez años

de Maracaibo... términos y jurisdicción de la ciudad de San Antonio de Gibraltar, a muchos años que tengo y poseo una estancia de ganado mayor en el sitio y comarca que llaman de Mocotem... abajo camino viejo que sale de ella para el puerto de San Antonio de la dicha laguna de Maracaybo, donde yo y Francisco de Belasco, Diego de Carvajal y Antonio de Santa Ana y Juan Muñoz bamos rozando y desmontando y poniendo algunos cacaos ...”. AGEM, *Protocolos* T.VIII, Poder de Juan Pérez Cerrada para solicitar composición de tierras”, Mérida, 23 de enero de 1623, ff. 13v-15v.

601 “...Item declaro por bienes míos los dichos quinientos árboles de cacao los cuales están en tierras más en el valle de la Savana del Espíritu Santo, términos de la ciudad de Xibraltar... de tierras para poder sembrar seis mil árboles de cacao...” “Testamento de doña Juana de Monsalve”, Mérida, 13 de marzo de 1647, AGEM, *Protocolos* T. XIX, ff. 206r-208v. En 1638, don Fernando de Alarcón entregó como dote a su hija doña Petronila “... Item más mil quinientos árboles de cacao de dos años en el mismo sitio de La Arenosa... más un pedazo de tierra pegados y contiguos a los dichos árboles de cacao y en dichas tierras de La Arenosa, en que se puedan sembrar hasta en cantidad de diez mil árboles de cacao...” AGEM, *Protocolos* T. XV “Carta de dote de doña Petronila de Alarcón”, Mérida, 16 de abril de 1638, ff. 16v-18r.

602 Doña Constanza Varela declaraba en 1645 que poseía en el valle de Chama “... una estancia en los llanos de los Guarories que tengo dos suertes de cacao la una de mil árboles y la otra de seiscientos...” AGEM, *Protocolos* T. XVIII “Testamento de doña Constanza Varela”, Mérida, 8 de diciembre de 1645, ff. 267v-271v.

603 “Ítem cuatro mil árboles de cacao de edad de dos años, que están puestos y plantados en las tierras que llaman de la Arenosa y Arapuey, términos de esta ciudad en mil patacones...” AGEM, *Protocolos* T. XV, “Carta de dote de doña María de Valecillos”, Mérida, 12 de abril de 1638, ff. 10v-14r.

604 En 1638, el bachiller don Alonso de Cabrera y Roxas, hizo constar en el recibo de dote de su esposa doña Juana de Arismendi Montalvo “... tres mil árboles de cacao frutales de seis o siete años, los cuales se apreciaron a cinco reales cada árbol importan mil ochocientos setenta y cinco pesos de plata...” AGEM, *Protocolos* T. XV. “Recibo de la dote de doña Juana de Arismendi”, Mérida, 20 de junio de 1639, ff. 264v-269v.

que se consideraban en máxima producción⁶⁰⁵, de los que se recolectaban frutos en dos, tres y hasta cuatro oportunidades durante el año⁶⁰⁶. Finalmente, se hallaban los que se por ser “... muy viejos ya no daban fruto”.

De ese modo, los plantíos de cacao se sembraban en suertes de alrededor de mil árboles que requerían aproximadamente de tres a cuatro hectáreas de extensión, porque los sembradíos no se hacían en hileras o dameros, por el contrario, se atendían a los accidentes del suelo y se mantenían los árboles altos de amplias copas destinados a proporcionar sombra, los que requerían de mayor espacio para sus raíces.

Además, en aquellas zonas de elevada fertilidad, las plantaciones se desarrollaban con mayor rapidez dando como resultado árboles de cacao con espléndidos ramajes que requerían de mayores superficies, ocasionando que los arbustos se plantasen con una extensión intermedia, entre cada uno, de catorce⁶⁰⁷ a diez y ocho⁶⁰⁸ pies, equivalentes aproximadamente entre 5,46 y 7,20 metros. Después de cumplido el ciclo de reproducción mediante los almácigos, se trasplantaban a las suertes o bancos en los que plantaban hasta mil árboles.

605 En 1627, en un testimonio del vicario de Mérida Francisco Yzarra de la Peña afirmaba “... que por las experiencias que hay en esta tierra el árbol de cacao mientras más viejo da más fruto y aunque hay algunos de más de sesenta años siempre están buenos y fructíferos...” Mérida, 30 de marzo de 1627, AGI. *Santa Fe*, Legajo 133, “Expediente para que se funde un convento de monjas en Mérida. Testimonio de Francisco Yzarra de la Peña”. f. 44v.

606 Entre otros ejemplos, en la hacienda de Isabel Duran, ubicada en la Sabana del Espíritu Santo de San Antonio de Gibraltar, se inventariaron en 1649 “... siete mil trescientos árboles de cacao frutales ... Item más se contaron dos mil árboles de cacao nuevos de edad de dos años poco más o menos...” “Inventario de la hacienda del Espíritu Santo. Valle de la Sabana del Espíritu Santo”, San Antonio de Gibraltar, 23 de junio de 1649, AGEM, *Mortuorias* T. IV, Mortuoria de Isabel Duran, f. 348r-v. Entre los bienes de Antonio Arias Maldonado en el valle de Bobures se hizo constar que habían “... dos mil árboles de cacao frutales de ocho años poco más o menos según parece Item más setecientos cincuenta y cuatro árboles de cacao de seis años poco más o menos. Item más mil árboles de cacao frutales de edad de cuatro años poco más o menos. Item más dos mil trescientos árboles de cacao de dos años poco más o menos...” AGEM, *Mortuorias* T. VI, Mortuoria de Antonio Arias Maldonado. Declaración de bienes. El Valle de Bobures, 11 de noviembre de 1658. f. 183r.

607 En 1639, Francisco de Castro vendió al padre Pedro de Miranda una estancia con seiscientos árboles de cacao, haciendo constar que “... se comprende en ellos divididos cada un árbol del otro, catorce pies...” AGEM, *Protocolos* T. XV, “Carta de venta”, Mérida, 18 de marzo de 1639, ff. 199v-201v.

608 En 1627, Miguel de Trejo vendió al padre Pedro Marín Cerrada una estancia con cuatro mil árboles por “... la orden que en aquella tierra se siembra que es a diez y ocho pies de lo que un árbol y otro de cacao...” AGEM, *Protocolos* T. X, “Carta de venta”, Mérida, 8 de marzo de 1627, ff. 171r-172v.

Las cifras demuestran que, durante la primera mitad del siglo XVII, la creciente expansión del cultivo de cacao en la zona Sur del Lago de Maracaibo determinó que ese producto fuese aprobado para que se aceptara como moneda, por disposición del Corregidor de Mérida, don Juan de Aguilar Carrascoso quien ordenó:

“Y por qué en esta tierra no ay moneda sino lienzo y ese es muy poco y que el trato que agora ay es cacao y que en la Nueva España y en toda su tierra se trata y contrata con ello dando tantos granos por un real y de esta manera corre en la tierra porque caso que el lienzo ande por moneda cinco varas de lienzo a el peso no se puede tratar con un Tomín de lienzo ni es de consideración y para lo tocante a las menudencias ordeno y mando que mil granos de cacao valgan ocho rreales de plata y quinientos granos valgan cuatro rreales y duscientos y cinquenta granos valgan dos rreales y ciento y veinte y cinco granos valgan un real y sesenta y dos granos valgan medio real y desta manera corra el dicho cacao y lo tomen todos los mercaderes y pulperos sin aver debate ni diferencia”⁶⁰⁹.

En general, durante la primera mitad del siglo XVII, se reseñaban diez y siete suertes pequeñas comprensivas de menos mil árboles frutales, otras trece que contenían de mil a dos mil. Sucesivamente, se refieren doce que comprendían de tres mil a cuatro mil; otras cinco suertes en las que estaban plantados de cuatro mil a cinco mil; otros nueve tablones que tenían sembrados entre cinco y diez mil, y finalmente cinco haciendas que contaban más de diez mil árboles de cacao. (Véase tabla 2)

En la expansión de la frontera agrícola no se escatimaron recursos; por el contrario, en ese período las rozas fueron incrementándose progresivamente para expandir las superficies cultivadas. Ello es apreciable al conocer el número de los bancos que tenían plantados árboles de cacao no frutales, es decir con edades menores a los seis años. Específicamente en el valle de Chama, se reseñaron una parcela que tenía dos mil árboles a tres mil. Entre tanto, al otro hito, en el valle del Espíritu Santo se refirieron cuatro suertes con mil árboles; dos de mil a dos mil; mientras en La Arenosa, se anotaba un banco de dos mil a tres mil y una suerte de cuatro mil a cinco mil. En el valle de Capaz, se registraron cinco suertes con menos de mil árboles y una

609 AGI. *Santa Fe*. Legajo 51. Ordenanzas para el buen gobierno de San Antonio de Gibraltar de don Juan de Aguilar, corregidor de Mérida. San Antonio de Gibraltar, 15 de agosto de 1610. f. 11r-v.

con más de dos mil a tres mil. También, se reseñaron bancos sembrados en los valles de Chirurí, Castro y Arapuey (Véase tabla 2)

En la segunda mitad del siglo XVII, es apreciable la expansión de los cultivos emprendida durante la primera mitad de aquella centuria. Para entonces, ya se reseñaban haciendas con mayor cantidad de árboles frutales, manteniéndose la tendencia en los hitos iniciales ubicados en los valles de Chama y Espíritu Santo; pero ya en los otros valles hay cifras significativas con suertes con árboles frutales.

En el caso del valle del Espíritu Santo, se localizaban cuatro haciendas con menos de mil árboles de cacao; dos con más de dos mil; una suerte con más de tres mil; tres tablones con más de cuatro mil; siete comprendidas entre cinco a diez mil y tres con más de treinta mil. Entre éstas se incluían las haciendas del Convento de Santa Clara de Mérida que para 1690, contaban con más de treinta mil árboles y las de los jesuitas que en La Sabana contenían 51.000 árboles de cacao y en La Arenosa 16.000 en 1684⁶¹⁰.

En el otro extremo, el valle del Chama, se cultivaban dos parcelas con menos de mil árboles; cinco que contabilizaban de mil a dos mil; cuatro suertes que reseñaban de dos mil a tres mil; tres tablones que tenían de cinco mil a diez mil y dos haciendas comprensivas entre más de diez mil a veinte mil frutales. En tercer lugar, se hallaba La Arenosa, donde habían plantados cinco suertes de tres mil a cuatro mil, una de cuatro mil a cinco mil, una de cinco mil hasta diez mil y una con más de diez mil (Véase tabla 2).

Luego en el valle de Mojaján, donde se databa una suerte de mil a dos mil árboles, dos con cinco mil a diez mil, una comprendida de entre diez mil a veinte mil y una con más de veinte mil árboles frutales. En los valles de Chirurí y Arapuey, se reconocían dos propiedades que contaban entre cinco a diez mil árboles y finalmente Mibambú que tenía una suerte con menos de mil; una con dos mil a tres mil y una con cuatro mil a cinco mil, siendo este el último espacio que se aprovechaba para labrar el fruto (Véase tabla 2).

610 Samudio A. Edda O., *Las haciendas del colegio San Francisco Xavier de la Compañía de Jesús en Mérida, 1628-1767...* 368.

Tabla 2: Distribución de los árboles frutales y no frutales en las haciendas cacaoteras situadas en los valles del Sur del Lago de Maracaibo 1600-1700

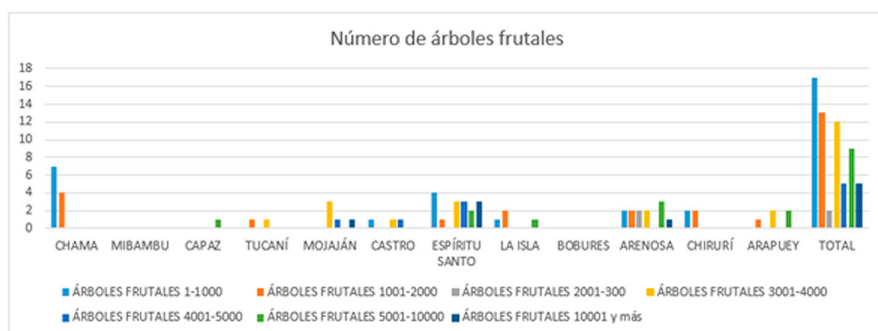
VALLES	ÁRBOLES FRUTALES							ÁRBOLES NO FRUTALES						TOTAL
	1-1000	1001-2000	2001-3000	3001-4000	4001-5000	5001-10000	10001 y más	1-1000	1001-2000	2001-3000	3001-4000	4001-5000	5001 y más	
CHAMA	7	4	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	12
MIBAMBU	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
CAPAZ	0	0	0	0	0	0	0	5	1	0	1	0	0	7
TUCANÍ	0	1	0	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	2
MOJAJÁN	0	0	0	3	1	0	1	0	0	0	0	0	0	5
CASTRO	1	0	0	1	1	0	0	0	0	1	0	0	0	4
ESPÍRITU SANTO	4	1	0	3	3	2	3	4	2	1	0	0	1	24
LA ISLA	1	2	0	0	0	1	0	0	1	0	0	0	0	5
BOBURES	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1
ARENOSA	2	2	2	2	0	3	1	0	0	1	0	1	0	14
CHIRURI	2	2	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	5
ARAPUEY	0	1	0	2	0	2	0	1	0	0	0	0	0	6
TOTAL	17	13	2	12	5	9	5	10	4	5	0	1	2	85

Fuente: AGEM. *Protocolos T. I-XL Mortuorias T. I-X. AGI. Escribanía de Cámara Legajo 836-c. Visita de Modesto de Meller y Diego de Baños y Sotomayor. 1655-1657. Composiciones.*

Por el contrario, el decrecimiento de los plantíos de nuevos árboles es evidente durante la segunda mitad de la misma centuria, indudablemente esa circunstancia fue consecuencia de las nefastas dificultades experimentadas durante aquel período. Ello se puede apreciar al comparar la cifra de árboles no frutales anterior a 1650, que indicaba diez y siete plantíos menores de mil árboles y posterior a aquella fecha que sólo se refieren dos. A pesar de que en Mojaján y La Arenosa se hallan plantíos con más diez mil árboles de cacao nuevos, en el primer caso es el resultado del aprovechamiento de tierras a salvo de las terribles inundaciones, y en el segundo fue producto de la inventiva y destreza de los jesuitas en la expansión de sus haciendas. Ello también es apreciable en la ausencia de registros que reseñen árboles no frutales en los valles de Mibambú, Capaz, Tucaní y Cuéllar de la Isla, lo que probablemente fue causado por los terribles eventos suscitados en los setentas de aquella centuria, la carencia de capital y la disminución de la mano de obra. (Véase tabla 2).

En total, durante este período había ciento una haciendas que dividían sus plantíos de la siguiente forma: nueve con menos de mil árboles; quince con mil a dos mil; diez y siete con dos mil a tres mil; nueve de tres mil a cuatro mil; seis de cuatro mil a cinco mil; quince entre cinco mil a diez mil y diez y siete superaban la cifra de más de diez mil árboles frutales. Entre tanto, habían disminuido substancialmente las suertes de árboles no frutales, sólo se reseñaron dos con menos de mil; cuatro con mil a dos mil; una con dos mil a tres mil; dos con tres mil a cuatro mil; tres con diez mil a veinte mil y una con más de veinte mil (Véase Gráficos 1 y 2)

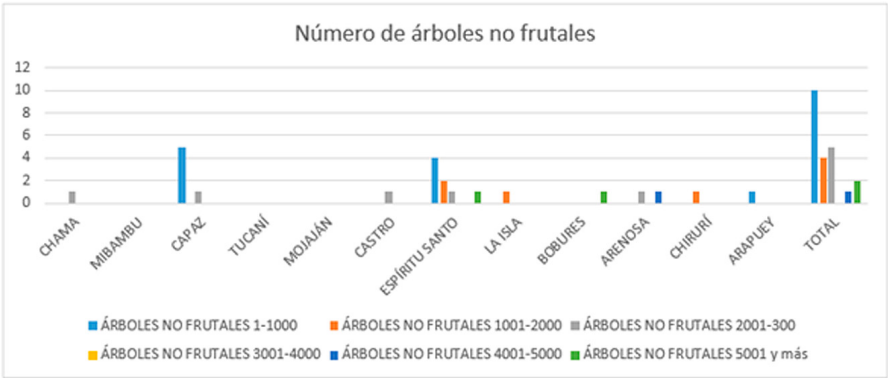
Gráfico 1: Distribución de los árboles frutales en las haciendas cacaoteras situadas en los valles del Sur del Lago de Maracaibo 1600-1700



Fuente: AGEM. *Protocolos T. I-XL Mortuorias T. I-X. AGI. Escribanía de Cámara Legajo 836-c. Visita de Modesto de Meller y Diego de Baños y Sotomayor. 1655-1657. Composiciones*

De acuerdo con los datos expuestos, se puede expresar que la mayoría de las haciendas comprendían plantaciones de dos mil a tres mil árboles frutales; pero que también hubo una elevada incidencia en aquellas que contenían más de mil árboles de cacao, lo que fue resultado de nuevas roturas. Durante la etapa estudiada, los valles más extensamente cultivados fueron Espíritu Santo, La Arenosa, Chirurí y Arapuey debido a sus óptimas condiciones en la producción, al igual que su privilegiada ubicación, inmediatos al puerto de San Antonio de Gibraltar. Entre tanto, Mibambú y Capaz fueron menos aprovechados, debido a la distancia que los separaba del puerto (Véase Gráfico 1)

Gráfico 2: Distribución de los árboles no frutales en las haciendas cacao-teras situadas en los valles del Sur del Lago de Maracaibo 1600-1700



Fuente: AGEM. *Protocolos T. I-XL Mortuorias T. I-X. AGI. Escribanía de Cámara Legajo 836-c. Visita de Modesto de Meller y Diego de Baños y Sotomayor. 1655-1657. Composiciones*

El ensanchamiento de los cultivos de cacao y la expansión de la frontera agrícola dieron como resultado, que, en el Sur del Lago de Maracaibo, durante los siglos XVI y XVII, aproximadamente 644 propietarios, poseían 163.157 hectáreas de tierras, en las que habían cultivado 521.671 árboles de cacao, que producían 260,3 toneladas anuales del fruto, el que mayoritariamente se destinaba al mercado mejicano⁶¹¹.

4.2.3. Las haciendas cacao-teras en la jurisdicción de la ciudad de La Grita

La expansión del cacao criollo también fue creciente en La Grita, donde los cacaotales se encontraban silvestres en diferentes áreas de esa jurisdicción y de allí se recogían los frutos necesarios. Pero cuando los vecinos de aquella ciudad conocieron del auge del cacao, comenzaron a cultivar en lugares apropiados por sus condiciones climáticas y edáficas, en las zonas de piedemonte cálidas y húmedas, especialmente por los valles de Umuquena, Seboruco, Onia, Culigría, Morotuto, Carira y Guaroríes. La producción de esas haciendas llegó a tener cierta importancia porque la calidad de sus cacaos cobró fama, especialmente en el Nuevo Reino y en Europa⁶¹².

611 Ramírez Méndez Luis Alberto, *La tierra prometida del sur del lago de Maracaibo y la villa y puerto de San Antonio de Gibraltar (siglos XVI-XVII)*, Caracas. El perro y la rana, 2011, T. II, 187.

612 Castillo Lara Lucas Guillermo, *La Grita una ciudad que grita su silencio...* T. I. 116.

La apropiación del suelo del valle de Onia se inició durante las primeras décadas del siglo XVII, pues la primera merced conocida en ese valle data de 1632, cuando el Cabildo, Justicia y Regimiento de Mérida proveyó a Pedro Duque de Cabrera una merced por dos estancias de ganado mayor, situadas “desde el camino nuevo que sale a la quebrada de los Guaroríes, corriendo la dicha quebrada abaxo hasta el sitio y puesto donde estaban poblados quando el capitán García Barela los sacó de una banda y otra”⁶¹³. Dos años después en 1634, los capitulares de la ciudad de las nieves eternas extendieron otra merced a indio llamado Bernabé, adjudicándole un terrazgo que medía diez cabuyas, sembradas de cacao, que tenía en el valle de Chama “en el camino real y pasajeros de la ciudad de La Grita”⁶¹⁴.

Igualmente, en 1635, se le adjudicó al capitán García Varela una estancia de ganado mayor a las riberas del río de Onia⁶¹⁵. Asimismo, a su hermano, el presbítero Francisco Arias de Valdés recibió un título mediante el que se le concedieron dos estancias de ganado mayor en el río de los Bailadores; el sacerdote falleció en 1654, y esas propiedades fueron heredadas por su hermano García Varela⁶¹⁶, las que fueron compuestas en 1657. Parte de las estancias de García Varela en Onia, fueron heredadas por su hijo Juan Andrés Varela, éste, a su vez, las transfirió por herencia a sus hijos Tomás, Matías María, Violante, Jerónima, Josefa Catarina Varela⁶¹⁷, quienes las vendieron al maestro Fernando José Contreras y Lugo⁶¹⁸ en 1700. La otra parte, correspondiente a una estancia de ganado mayor en la otra banda del río Chama, fue transferida a Felipe Márquez de Osorio.

613 BNBFC. *Cabildo. Mercedes de Tierra*. Caja 11. Doc. 1. Merced a Pedro Duque de Cabrera. Mérida, 12 de febrero de 1632. ff. 254r-v.

614 BNBFC. *Cabildo. Mercedes de Tierra*. Caja 11. Doc. 1. Merced a Bernabé Indio. Mérida, 16 de octubre de 1634. ff. 348r-v.

615 BNBFC. *Cabildo. Mercedes de Tierra*. Caja 11. Doc. 1. Merced a García Varela. Mérida, 11 de abril de 1635. ff. 357r-358r.

616 AGI. *Escribanía de Cámara*. Legajo 836-c. Visita de Modesto de Meller y Diego de Baños y Sotomayor. 1655-1657. Composiciones. Composición de Francisco Arias Valdés. Mérida, 4 de abril de 1657. ff. 124r-v.

617 Picón Parra Roberto, *Fundadores, primeros moradores y familias coloniales de Mérida. 1558-1810*. Caracas. Academia Nacional de la Historia, 1993. T. II, 343.

618 AGEM. *Protocolos* T. XL Carta de venta. Mérida, 22 de abril de 1700, ff. 67r-71r.

Otros hacendados que se mencionan, cuyas haciendas debieron estar en Onia o Guaroríes fue el licenciado Bartolomé Carrero de Escalante, natural de La Grita y descendiente de don Francisco de Escalante, quien le dio nombre al río Escalante. En Bailadores, con su trabajo constante y tesorero, había fundado varias estancias de cultivos y hatos de ganado. Una de ellas en el valle de San Mateo, con más de 1.000 árboles de cacao⁶¹⁹. Otro propietario fue Luis de la Peña era poseía una hacienda de cacao y por su fallecimiento se le debió nombrar una persona que recolectara la cosecha en 1640⁶²⁰

Por otra parte, en “la otra banda del río Chama”, don Pedro Márquez de Estrada, compró a Antonio de Leiva Clavijo, tres estancias de ganado mayor y otras tres de pan, pero en 1655, don Pedro expresó sus dudas acerca de los títulos de las mismas, que aún estaban en poder de Antonio de Leiva y por ello desconocía cuales predios comprendían y si en esos títulos estaban incluidos las posesiones que había adquirido y también si habían sido legalizadas⁶²¹. De esos terrazgos, una estancia de ganado mayor fue vendida a Juan Fernández de Rojas, en los llanos de Onia, en la otra banda de la quebrada, con 6000 árboles de cacao frutales en 1654, por la cual el comprador se comprometió a pagar

“en precio de cinco mil millares de cacao que proceden de la arboleda que ha de pagar a mí el dicho vendedor en la manera siguiente: tres mil millares de cacao a Antonio de Leiva Clavijo, un mil trescientos pagados en esta cosecha presente y los otros mil trescientos en la benidera del año de cincuenta y cinco y los restantes a cumplimiento de los otros tres mil en la cosecha del año siguiente, puestos y pagados en el mismo sitio y estancia de Onia”⁶²².

Adicionalmente a las mercedes concedidas por el Cabildo de Mérida, se deben agregar las que confirió el ayuntamiento de La Grita, entre otras a Ángela Escalante a quien se le adjudicaron 6 estancias de pan, en el valle de Onia⁶²³. De la misma forma se le trasfirió a Teresa Osorio de Castilla, “una

619 Castillo Lara Lucas Guillermo, *La Grita una ciudad que grita su silencio...* T. I. 116.

620 Lugo Marmignon Yariessa, *Arqueología de la memoria escrita*. San Cristóbal (Venezuela). Universidad de Los Andes, 2009, 24.

621 AGI. *Escribanía de Cámara*. Legajo 836-c. Visita de Modesto de Meller y Diego de Baños y Sotomayor. 1655-1657. Composiciones. Composición de Pedro Márquez de Estrada en el Valle de Chama. Lagunillas, 29 de julio de 1655. f. 128r-v.

622 AGEM. *Protocolos* T. XXII, Carta de venta. Mérida 13-6-1654. ff. 95v.98r.

623 Lugo Marmignon Yariessa, *El Becerro de La Grita. Joya de la Memoria*. San Cristóbal-Venezuela: Editorial

estancia en el valle de Onia, en donde tiene sus cacaos”⁶²⁴, y sucesivamente se le agregaron “tres estancias en el mismo valle”⁶²⁵, la extensa posesión de doña Teresa Osorio de Castilla se extendía desde más allá de las márgenes de Onia hacia la confluencia de la quebrada de Murmuquena con Caño Tigre en Guaroríes y desde allí hasta la ribera del río Chama, cuyos linderos tenían cuatro frentes, uno de ellos sobre “antiguo camino al valle de Chama” colindando con Felipe Márquez de Osorio y Fernando José Contreras y Lugo que llegó a disponer de más de 30.000 árboles de cacao.

En 1657, durante el proceso de encabezonamiento de las propiedades de los vecinos de La Grita. Éstos procedieron a presentar ante el cabildo los títulos mediante los cuales se les habían otorgado las concesiones de fincas para proceder a su composición en las que, de acuerdo al encabezonamiento de tierras realizado en 1657, durante la visita de los oidores Modesto de Meller y Baños y Sotomayor, se describen propiedades cultivadas de cacao, como los de Francisco Guerrero de Librillos de doce estancias de pan en los Yegüines (San Simón), Juan Méndez de Mingolla cuatro estancias en Carira, Martín Osorio Riojano en San Mateo, Diego de Escalante en representación de sus hermanos dos estancias en Guaroríes, Juan Ruiz de Mingolla, media estancia de pan con cacaos en Guaraque⁶²⁶.

Igualmente, Manuel Pérez manifestó su propósito de componer una estancia con árboles de cacao en Duragría, de la cual presentó una carta de venta y además pidió 15 estancias más que estaban baldías, las cuales también se incluían en un título⁶²⁷. Asimismo, lo hizo Alonso Sambrano, para componer

Lito-Lila, 1997, 45, 51.

624 Lugo Marmignon Yariesa, *El Becerro de La Grita...* 46.

625 Lugo Marmignon Yariesa, *El Becerro de La Grita...* 48. En 1709, los asientos de los títulos correspondientes a doña Teresa Osorio de Castilla en el libro de composiciones de tierras de La Grita, “correspondientes a quatro estancias y media en el valle de los Bayladores está borrado el quatro y entre renglones puestos al parecer en diferentes letras y tinta y en que pagó diez y seis pesos y medio según el rateo le combenían a las dichas quatro estancias y media y asimismo están otras dos anotaciones en diferentes letra y tinta y ningún yerro de éstos sacado ni al margen ni al fin del auto que formó el cabildo de aquel tiempo, lo cual indica malicia y porque en ningún tiempo se haga cargo ha mí como a los alcaldes que me sucedieren a la presente firmada de mi nombre, en La Grita a nueve de enero de mil setecientos y nueve años... José Anselmo Montoia de Castro”. Lugo Marmignon Yariesa, *El Becerro de La Grita...* 62.

626 Lugo Marmignon Yariessa, *El Becerro de La Grita...* 49-54.

627 Lugo Marmignon Yariesa, *El Becerro de La Grita...* p, 47 y 49.

cuatro estancias el río Duragría por las cuales presentó un título que le acreditaba la pertenencia⁶²⁸. Del mismo modo, Juan Antonio Carrero acudió a legalizar media estancia en el río Duragría por lo cual mostró un título que atestiguaba su posesión⁶²⁹; también María Sambrano solicitó la certificación de cuatro estancias de pan labradas de cacao el río Duragría por las cuales presentó un certificado⁶³⁰; Alonso Moreno presentó una carta de venta sobre dos estancias de pan en el río Duragría⁶³¹ y finalmente Juan Antonio Carrero de Escalante exhibió una escritura que le acreditaba la posesión de media estancia en Duragría⁶³².

Del mismo modo, el Cabildo de La Grita, agració un terrazgo a Tomás Márquez de Estrada que se dilataba sobre cuatro estancias de pan ubicadas en el valle de Onia, de las cuales “presentó un título de una estancia de pan, más otra estancia de pan poblada de cacao y compuso por petición dos estancias de pan”⁶³³, asimismo en 1693, Tomás había vendido a su sobrino Felipe Márquez de Osorio una parte de esos predios que estaban propiamente en Onia, lo que sería parte de la extensa hacienda de Estanques, la mayor exportadora de cacao en el siglo XVIII y otra estancia de pan que vendió Francisco Contreras, ubicada en el valle de Guaroríes quien se la legó a su hijo Alonso Contreras. En 1666, se notificó que en el valle de Umuquena “había muchas estancias de cacao de vecinos de La Grita, entre otros hacendados se mencionan a Francisco Zambrano, Joseph Guerrero de Librillos⁶³⁴, Diego Santiago en el valle de San Mateo⁶³⁵.

Otra propiedad de significativa importancia existente el valle de Onia fue la que se concedió en 1795 a José Antonio Gil, Miguel Contreras e Ylarión Montoya, quienes concurrieron ante el cabildo de la villa La Grita y pidieron “se les amparase en la composición del río Onia hasta sus caveceras por el Agua Caliente y Culigría”. Lo significativo de esa petición es que los predios solicita-

628 Lugo Marmignon Yariesa, *El Becerro de La Grita...* 47.

629 Lugo Marmignon Yariesa, *El Becerro de La Grita...* 47.

630 Lugo Marmignon Yariesa, *El Becerro de La Grita...* 53.

631 Lugo Marmignon Yariesa, *El Becerro de La Grita...* 47.

632 Lugo Marmignon Yariesa, *El Becerro de La Grita...* 47.

633 Lugo Marmignon Yariesa, *El Becerro de La Grita...* 45, 53, 54.

634 Castillo Lara Lucas Guillermo, *San Cristóbal Siglo XVII. Tiempo de Aleudar*. Caracas. Biblioteca de Autores y Temas Tachirenses, 1989, 391.

635 Castillo Lara Lucas Guillermo, *San Cristóbal Siglo XVII. Tiempo de Aleudar...* 396.

dos habían sido apropiados en la primera mitad del siglo XVII por doña Teresa Osorio de Castilla y Tomás Márquez de Estrada, obviamente habían sido abandonadas a consecuencia de los feroces ataques de los motilones, lo cual fue certificado en la inspección de los peritos enviados por el ayuntamiento de La Grita, quienes pudieron comprobar la inexistencia de ocupantes u otros propietarios y por tanto se les dio posesión a los referidos solicitantes distribuyéndose el predio de la siguiente forma: “al Gil en el río de Onia abajo, hasta Agua Caliente, el Contreras hasta el salto de Culigría, y al Montoya desde el salto de Culigría hasta el viso de la serranía”. Una vez que el cabildo emitió su aprobación, los solicitantes registraron el predio bajo escritura pública y pagaron el precio que a cada uno le correspondió pagar a las cajas reales⁶³⁶.

De igual forma en 1795, el Cabildo de La Grita concedió a Francisco García “un globo de tierra en las montañas del río Onia”; en su solicitud el peticionario describió que la mayor parte de esos suelos eran “tierra tan llana, se compone de anegalesales y en los guecos que tiene ofrece la comodidad de sementeras de cacao, maíz plátanos y otras plantas”. Ese predio se delimitaba por un costado “con el dicho río de Onia por el otro un caño que se nombra Arenoso, por una frente y parte de arriba el pie de la serranía y por la de abajo un sitio que nombran dichos indios Laisicayna”, en la que puede haber 10 estancias de ganado mayor, cuya solicitud fue aprobada⁶³⁷, que a finales del siglo XVIII estaba sembradas con cacao.

Del mismo modo, se desconoce el origen de la propiedad de Pedro Márquez de Estrada que, según su testimonio, compró al presbítero Juan de Jáuregui sobre una estancia que éste, a su vez, había adquirido de Gaspar de Bustos Vaquero, situada en el curso superior del río Guaroríes camino de La Grita, lindando por la parte de arriba con la estancia de Bartolomé Sánchez y por abajo con Pedro de Gaviria Navarro en 1654⁶³⁸. Por otra parte, se ignora el origen legal de una estancia de ganado mayor, que adquirió al capitán Juan Fernández de Rojas en los llanos de Onia, en los términos de la misma quebrada en 1654⁶³⁹.

636 AGEM. RST. 813/5 Testimonio jurado de Luciano Molina sobre las tierras de Onia. Bailadores, 31 de agosto de 1824, ff. 56r-57.

637 Lugo Marmignon Yariesa, *El Becerro de La Grita...* 284-289.

638 AGEM. *Protocolos* T. XXII. Carta de venta. Mérida, 30 de mayo de 1654. ff. 74r-75v.

639 AGEM. *Protocolos* T. XXII. Carta de venta. Mérida, 13 de junio de 1654. ff. 95v-97v.

Esas propiedades de Pedro Márquez de Estrada se transfirieron por herencia a su hijo Felipe Márquez de Osorio quien estaba casado con doña María Luisa Ramírez de Urbina que sería parte de la extensa hacienda de Estanques, la mayor productora de cacao durante el siglo XVIII. Después del fallecimiento de ambos, sus fincas ubicadas en la jurisdicción de La Grita fueron asignadas a doña María Josepha Pinedo, bisnieta de ambos. Doña Josepha se recogió en el Convento de Santa Clara de Pamplona y en 1758 vendió a Bonifacio Contreras las tierras que se deslindaban desde "... una quebrada que llaman del Tabacal para abajo de un lado i otro del río que llaman Mocotíes hasta donde alcansaren..."⁶⁴⁰.

Asimismo, en la jurisdicción de La Grita, en el valle de Carirá, se situaba la hacienda de Matías Joves Moncada quien, en 1699, cuando recogía su cosecha de cacao fue asesinado por los motilones⁶⁴¹. Además, en 1700, se refieren las haciendas de Francisco de Noguera en el valle de Onia⁶⁴² y en 1736 el Mariscal de Campo Albino de Pineda, tenía grandes haciendas en el sitio de Omuquena, con más de 20.000 árboles de cacao.⁶⁴³

4.2.4. Las haciendas cacaoteras en las jurisdicciones de villa de San Cristóbal, Pamplona y San Faustino de los Ríos

La propagación de los cultivos de cacao también fue extensiva hacia los afluentes del río Zulía, inicialmente dependientes en la jurisdicción de villa de San Cristóbal, (Táchira), Pamplona y San Faustino de los Ríos que a partir de la segunda mitad del siglo XVII y durante la primera mitad del siglo XVIII, tuvieron un crecimiento significativo en la producción de cacao, debido al establecimiento de haciendas que funcionaron en forma distinta a las de Mérida, La Grita y también de la Provincia de Venezuela, porque además del cacao se desarrollaban otros cultivos, lo cual fue frecuente en Nueva Granada, tal como lo caracteriza Hermes Tovar Pinzón. En las expresadas jurisdicciones la actividad cacaotera motivó el crecimiento demográfico y económico deter-

640 AGEM. *Asuntos diversos T. CXXX*. Bonifacio Contreras y otros sobre tierras. Carta de venta. Pamplona, 15 de diciembre de 1758. ff. 121r-122v.

641 Castillo Lara Lucas Guillermo, *La Grita una ciudad que grita su silencio...* T. I, 140.

642 Lugo Marmignon Yariessa, *Arqueología de la memoria escrita*. San Cristóbal (Venezuela). Universidad de Los Andes, 2009, 60.

643 Castillo Lara Lucas Guillermo, *La Grita una ciudad que grita su silencio...* T. I. 205.

minando que “en toda la región se consolidaron asentamientos como el de la parroquia de San Joseph de Guasimal en 1734, y en la segunda mitad del siglo XVIII, Nuestra Señora del Rosario, San Cayetano y Santiago en 1774”⁶⁴⁴.

En la jurisdicción de la villa de San Cristóbal, se establecieron haciendas cacaoteras desde mediados del siglo XVII, como ocurrió en el valle de Lobatera, en donde el capitán Isidro Jaimes, poseía una hacienda de cacao con 2.000 árboles frutales en 1648⁶⁴⁵, que fue entregada a su hija doña María Jaimes Bazán de Pastrana, como parte de su dote cuando se casó con el capitán don Lope Baltasar Orozco y Carrillo antes de 1682⁶⁴⁶. En el mismo valle, don Andrés Orozco Carrillo, hijo legítimo de Lope Orozco Carrillo y doña Isabel Vanegas de Ayala, vecinos de Pamplona y casado con doña Francisca Bazán de Pastrana declaró en su testamento que era propietario de:

“las tierras de Cacua, por donación que me hizo doña Isabel Banegas mi abuela y una estancia poblada de cacao en el puerto de San [roto] y otra en Lobatera de que me hizo donación [roto] que es la del puerto [roto] el maestro don Fernando de Araque y la de Lobatera el capitán don Isidro de Jaimes y en esa fe las he poseído y en ellas tengo dos esclavos llamados Tomás y Domingo”⁶⁴⁷.

Una década después, Lobatera dejó de pertenecer a la jurisdicción de la villa de San Cristóbal en 1662, cuando el capitán Alonso de los Ríos Ximeno, con alguna poca gente procedente de Salazar de las Palmas, San Cristóbal, Pamplona y otros lugares fundó San Faustino de los Ríos. Los pobladores iniciales de San Faustino, sólo buscaban mejores condiciones de vida, aspiraban obtener la asignación de encomiendas y con ello la mano de obra indígena necesaria para el cultivo cacaotero⁶⁴⁸, porque en esa área eran prometedores los

644 Guerrero R. Amado Antonio, Pabón Villamizar Silvano, Ferreira Esparza Carmen Adriana, *Los pueblos del cacao. Orígenes de los asentamientos urbanos del oriente colombiano*. Bucaramanga. Universidad Industrial de Santander, 1998, 26.

645 AHP. *Protocolos* 1628-1653. Carta de fundación de Capellanía. Pamplona, 30 de julio de 1648. s/f. <https://www.familysearch.org/ark:/61903/3:1:3Q9M-CSDW-H7Y3?view=fullText&keywords=-Cacao&lang=es&groupId=X?view=fullText&keywords=cacao%2CCacao&lang=es&groupId=M9MB-P6T2?view=fullText&keywords=Rangel%2CJuana&lang=es&groupId=M9MB-GTS>

646 Castillo Lara Lucas Guillermo, *San Cristóbal Siglo XVII. Tiempo de Aleudar...* 303.

647 AHP. *Protocolos* 1678-1680. Testamento. Pamplona, 29 de mayo de 1680. ff. 151r-153r. <https://www.familysearch.org/ark:/61903/3:1:3Q9M-CSDW-27X7-R?view=fullText&keywords=Cacao&lang=es&groupId=M9MB-P6G>

648 Castillo Lara Lucas Guillermo, *San Cristóbal Siglo XVII. Tiempo de Aleudar...* 343-344.

beneficios que rendían eso cultivos, en cuyas labores destinaron la mano de obra de los chinatos⁶⁴⁹, quienes también disponían de “labranzas de cacao”⁶⁵⁰.

Con la fundación de San Faustino de los Ríos se instauró una nueva estructura político-administrativa al erigirse otra gobernación, concebida como fuerte militar, con el propósito de garantizar la navegación del río Zulia y responder a los ataques de los motilones e impulsar la producción y comercio del cacao. El valle de Lobatera se destinó para ser asiento de la reducción de los chinatos, iniciada en 1650 y en 1652 y se concretó con la fundación de dos pueblos: el primero San Agustín de Lobatera, ubicado en las inmediaciones de la actual Fría (Táchira) entre los ríos Guaramito y Zulia, y San Nicolás de la Arenosa⁶⁵¹, en la otra banda del río Pamplonita. Hasta esos nuevos asentamientos fueron trasladados y agregados más de mil indígenas, quienes fueron desarraigarlos de sus tierras. Pero la realidad fue que los chinatos, a pesar ser reducidos, se fugaron de sus pueblos y en algunas ocasiones se mantuvieron en abierta rebeldía como ocurrió con los indios de Cuo⁶⁵².

A diferencia de los naturales, los fundadores de San Faustino de los Ríos, como lo fue el cabo de escuadra Pedro Bueno de Escandón y el alférez Nicolás Zambrano y el mismo gobernador Alonso de los Ríos Ximeno se dedicaron a la actividad cacaotera estableciendo unidades de producción y sembrado cacahuales⁶⁵³; en particular el último cuya hacienda tenía una arboleda que disponía de 30.000 árboles de cacao⁶⁵⁴ en los que tenían ocupados a los indios de San Agustín de Lobatera y San Nicolás de la Arenosa⁶⁵⁵.

Asimismo, se refiere otra hacienda perteneciente a don Joseph de Araque Ponce de León, vecino de Pamplona, situada en el puerto de San José con 2.000 mil árboles de cacao frutales en 1664, jurisdicción de San Faustino de los Ríos⁶⁵⁶. En el mismo sitio don Fernando Araque Ponce de León vendió otra

649 Castillo Lara Lucas Guillermo, *San Cristóbal Siglo XVII. Tiempo de Aleudar...* 312-313.

650 Castillo Lara Lucas Guillermo, *San Cristóbal Siglo XVII. Tiempo de Aleudar...* 326.

651 Castillo Lara. Lucas Guillermo, *San Cristóbal siglo XVII tiempo aleudar...* 306-308.

652 Castillo Lara. Lucas Guillermo, *San Cristóbal siglo XVII tiempo aleudar...* 326-328.

653 Castillo Lara Lucas Guillermo, *San Cristóbal Siglo XVII. Tiempo de Aleudar...* 327 y 329.

654 Castillo Lara Lucas Guillermo, *San Cristóbal Siglo XVII. Tiempo de Aleudar...* 417.

655 Castillo Lara Lucas Guillermo, *San Cristóbal Siglo XVII. Tiempo de Aleudar...* 352.

656 AHP. *Protocolos* 1668-1669. Carta de censo. Pamplona, 5 de marzo de 1664. s/f. <https://www.>

propiedad al capitán Juan Gómez de Villalobos con 5.600 árboles de cacao en 1671⁶⁵⁷. Además, existió una estancia con 4.000 árboles de cacao propiedad del maestro Francisco de la Peña⁶⁵⁸ y en 1721, se refiere otra hacienda perteneciente a Manuel de Palencia con 500 árboles de cacao en el sitio de La Culebra⁶⁵⁹.

Sin embargo, ese crecimiento económico sería de muy corta duración, porque los indígenas huirían de esas reducciones y su hostilidad sería constante, especialmente durante la primera mitad del siglo XVIII, como se puede apreciar en el testimonio del capitán Domingo de Urbizu, quien declaró que poseía unos pocos árboles de cacao, de poco valor, con muy poco o ningún fruto, los más estaban como secos porque carecían del cuidado debido a que los chinatos se negaban a prestar los servicios personales⁶⁶⁰. De ese modo, la bonanza del cacao en San Faustino, en donde las haciendas de “Don Ignacio Rafael Fortoul Santander y Don Luis José Villafrade, alcanzaron varias decenas de miles de árboles frutales, sólo iban quedando algunos vestigios, a medida que se acercaba el final del período hispánico, la mayoría de sus vecinos emigraron a San José de Cúcuta”⁶⁶¹

Entre tanto, en la jurisdicción de Pamplona, en 1689, Juan de Ojeda le donó a Juan Bautista Salvador una hacienda de cacao, nombrada Nuestra Señora del Buen Socorro en el sitio de El Salado⁶⁶² y también Nicolasa de Andrade y Brito poseía otra hacienda con 500 árboles de cacao en 1720⁶⁶³.

familysearch.org/ark:/61903/3:1:3Q9M-CSDW-272S-M?view=fullText&keywords=Cacao&lang=es&groupId=M9MB-P6J

657 AHP. *Protocolos* 1670-1675. Carta de venta. Pamplona, 11 de junio de 1671. s/f. <https://www.familysearch.org/ark:/61903/3:1:3Q9M-CSDW-27D6-6?view=fullText&keywords=Cacao&lang=es&groupId=M9MB-P6V>

658 NO. Ocaña. Índice de Protocolos Notariales 1576-1940. <https://www.familysearch.org/ark:/61903/3:1:3Q9M-CSDW-6QBK-4?view=fullText&keywords=Cacao&lang=es&groupId=M9MB-5SB>

659 AHP. *Protocolos* 1720-1721. Carta de censo. San José de Cúcuta, 8 de mayo de 1721. s/f. <https://www.familysearch.org/ark:/61903/3:1:3Q9M-CSDW-23LS-Z?view=fullText&keywords=Cacao&lang=es&groupId=M9MB-GTF>

660 Castillo Lara Lucas Guillermo, *San Cristóbal Siglo XVII. Tiempo de Aleudar...* 348.

661 Guerrero R. Amado Antonio, Pabón Villamizar Silvano, Ferreira Esparza Carmen Adriana, *Los pueblos del cacao. Orígenes de los asentamientos urbanos del oriente colombiano*. Bucaramanga... 127.

662 AHP. *Protocolos* notariales 1687-1688. Carta de censo. Pamplona, 6 de agosto de 1687. s/f. <https://www.familysearch.org/ark:/61903/3:1:3Q9M-CSDW-271K-R?view=fullText&keywords=Cacao&lang=es&groupId=M9MB-P6T>

663 AHP. *Protocolos* 1720-1721. Carta de censo. Pamplona, 3 de octubre de 1721. ff. 90r-92v.

Una situación muy diferente fue lo ocurrido en el valle de Cúcuta, que fue ocupado por los hispanos desde mediados del siglo XVI, aunque sus actividades económicas fundamentales durante ese período fueron la ganadería, el cultivo de maíz y caña de azúcar; pero durante la primera mitad del siglo XVII, esa área experimentó un significativo crecimiento tanto económico como demográfico; con el establecimiento de nuevas haciendas, como la perteneciente al capitán Alonso Rangel de Cuellar, heredero de su homónimo, quien fuera fundador de Salazar de las Palmas, situadas en las tierras y aposentos de Tonchalá (hoy corregimiento de El Carmen de Tonchalá)⁶⁶⁴.

La estirpe de los Rangel de Cuéllar continuó siendo propietaria en el valle de Cúcuta, como lo fue un nieto del capitán, también llamado Alonso Rangel de Cuéllar, quien fuera cura beneficiado de la villa y puerto de San Antonio de Gibraltar, aproximadamente desde 1660, su nombre está grabado en las campanas de la iglesia de esa localidad con la fecha de 1666, y poseía una hacienda en el sitio de La Vega, que le había comprado a doña Margarita Carrillo, y en ella había “ochocientos árboles de cacao, los más de ellos orqueteados con sombra de platanal”⁶⁶⁵.

Además, el presbítero Alonso poseía unos árboles de cacao que Cosme del Barrio sembró en unas “tierras que era capellán por ser tales fincas de una capellanía y en el beneficio de ellas avía un esclavo llamado Diego”. Esos cacaotales debieron haber sido plantados a finales del siglo XVII⁶⁶⁶. La hacienda de la Vega, en Cúcuta fue heredada por doña Juana Rangel de Cuéllar, hermana del religioso, quien la hipotecó a la hermandad de San Pedro de Pamplona para cancelar un censo de su difunto hermano⁶⁶⁷. Es preciso

664 Guerrero R. Amado Antonio, Pabón Villamizar Silvano, Ferreira Esparza Carmen Adriana, *Los pueblos del cacao. Orígenes de los asentamientos urbanos del oriente colombiano...* 25.

665 AHP. *Protocolos* 1701-1703. Testamento por poder del presbítero Alonso Rangel de Cuéllar. Pamplona, 8 de mayo de 1701. ff. 280r-284r. <https://www.familysearch.org/ark:/61903/3:1:3Q9M-CSDW-23R7-2?view=fullText&keywords=Rangel%2CJuana&lang=es&groupId=M9MB-GTS>

666 AHP. *Protocolos* 1701-1703. Testamento por poder del presbítero Alonso Rangel de Cuéllar. Pamplona, 8 de mayo de 1701. ff. 280r-284r. <https://www.familysearch.org/ark:/61903/3:1:3Q9M-CSDW-23R7-2?view=fullText&keywords=Rangel%2CJuana&lang=es&groupId=M9MB-GTS>

667 AHP. *Protocolos* 1701-1703. Carta de censo. Pamplona, 16 de mayo de 1701. ff. 286r-290r. <https://www.familysearch.org/ark:/61903/3:1:3Q9M-CSDW-23R7-2?view=fullText&keywords=Rangel%2CJuana&lang=es&groupId=M9MB-GTS>

mentonar que doña Juana donaría parte de esas tierras para realizar la fundación de San José de Cúcuta en 1733⁶⁶⁸.

Otra hacienda situada en Cúcuta perteneció a Cosme del Barrego Berlusca que tenía 3.000 árboles de cacao, que se la había entregado don Francisco Rangel de Cuéllar en 1687⁶⁶⁹. Años después en 1720, don Gaspar Álvarez de Herrera, vecino de Pamplona recibió en traspaso de Juan de Morales una hacienda que poseía en el valle de Cúcuta que se extendía en una estancia de ganado menor y en ella 5.000 árboles de cacao frutales⁶⁷⁰ y en 1731, don Francisco Guerrero, vecino de Cúcuta, era propietario de una hacienda, con arboleda de cacao recién plantados⁶⁷¹. Durante las primeras décadas del siglo XVIII, por lo menos cuatro hacendados hipotecaron sus arboledas de cacao que tenían en el sitio de El Volador; tres en la hacienda de El Pescadero, tres en La Vega, tres a orillas del río Zulía, y otros en los sitios de Quelpa, Morante, Ocarena, El Rodeo, San Isidro y Tonchalá⁶⁷².

Ese crecimiento, en la actividad cacaotera fue evidente en la relación de los contribuyentes que debían sufragar para cancelar los estipendios del cura de San José de Cúcuta, en cuyos registros se anotaron 16 hacendados,

668 Doña Juana Rangel de Cuellar, donó, el 17 de junio de 1733, media estancia de ganado mayor en el sitio de Tonchalá, que tenía un valor de cincuenta patacones. La media estancia tenía los siguientes linderos: “la hazienda de agua que tiene sacada para el riego de su hacienda el Capitán Don Juan de la Ara Jovel que ésta divide una y otra tierra, que este lindero es por la parte de dicho río de Pamplona, y por la parte de arriba con tierras de Don Francisco Rangel, y por la parte de abajo con tierras que pertenecen al Colegio de la Compañía de Jesús de dicha ciudad, y fueron del doctor Don Salvador Gómez de Figueroa, y por el otro lado con tierras de la dicha otorgante”. Guerrero R. Amado Antonio, Pabón Villamizar Silvano, Ferreira Esparza Carmen Adriana, *Los pueblos del cacao. Orígenes de los asentamientos urbanos del oriente colombiano...* 38-39.

669 AHP. *Protocolos* 1687-1688. Testamento de Cosme del Barrego Berlusca. Pamplona, 8 de septiembre de 1687. ff. 18r-36r. <https://www.familysearch.org/ark:/61903/3:1:3Q9M-CSDW-27F5-X?view=fullText&keywords=cacao%2CCacao&lang=es&groupId=M9MB-P6T2?view=fullText&keywords=Rangel%2CJuana&lang=es&groupId=M9MB-GTS>

670 AHP. *Protocolos* 1720-1721. Carta de censo. Pamplona, 1º de julio de 1720. ff. 44r-290r. <https://www.familysearch.org/ark:/61903/3:1:3Q9M-CSDW-2Q4Z-T?view=fullText&keywords=Cacao&lang=es&groupId=M9MB-GTF>

671 AHP. *Protocolos* 1730-1731. Carta de censo. Pamplona, 4 de abril de 1731. ff. 95r-v. <https://www.familysearch.org/ark:/61903/3:1:3Q9M-CSDW-2Q4Z-T?view=fullText&keywords=Cacao&lang=es&groupId=M9MB-GTF>

672 Guerrero R. Amado Antonio, Pabón Villamizar Silvano, Ferreira Esparza Carmen Adriana, *Los pueblos del cacao. Orígenes de los asentamientos urbanos del oriente colombiano...* 50.

quienes disponían de por lo menos 12.500 árboles de cacao, que fueron los que se gravaron para garantizar su contribución para asegurar el pago del salario del párroco en 1733 (Véase tabla 3)

Tabla 3: Hacendados y número de árboles de cacao en Cúcuta 1733

Nº	Hacendado	Árboles de cacao
1	Ábrego Joaquín de	1000
2	Acevedo Henrique de	500
3	Avendaño Narváez Juan	1000
4	Colmenares Juan J. de	2000
5	Lara Jovel Juan de	1000
6	Lara Juan Francisco de	2000
7	Leiva Bernardo de	400
8	Orozco Juan	500
9	Orozco Luisa	200
10	Ramírez Joseph	500
11	Rangel Francisco de	2000
12	Rangel Nicolás	200
13	Rivera Ignacio	200
14	Rodríguez Tomás	400
15	Sumalabe Martín de	400
16	Zambrano Gaspar	200
Total		12.600

Fuente: Guerrero R. Amado Antonio, Pabón Villamizar Silvano, Ferreira Esparza Carmen Adriana, *Los pueblos del cacao. Orígenes de los asentamientos urbanos del oriente colombiano*. Bucaramanga. Universidad Industrial de Santander, 1998, 49.

Aunque para entonces las haciendas eran pequeñas, pues oscilaban entre 500 y 3.000 árboles de cacao, su crecimiento fue significativo, como lo afirman Guerrero y otros decir que la principal actividad de sus propietarios en el valle de Cúcuta eran los cultivos de cacao, enfatizando que de los “12.600 árboles hipotecados, 9.000 de ellos correspondían a sólo seis propietarios”, mayoritariamente los casos de Juan Jacinto Colmenares, Juan Francisco de Lara, y Francisco de Rangel, quienes hipotecaron 2.000 árboles cada uno, seguidos por Joaquín de Ábrego, Juan Avendaño Narváez y Juan de Lara Jovel, quienes gravaron 1000 árboles cada uno⁶⁷³.(Véase tabla 3)

673 Guerrero R. Amado Antonio, Pabón Villamizar Silvano, Ferreira Esparza Carmen Adriana, *Los pueblos del cacao. Orígenes de los asentamientos urbanos del oriente colombiano*. . . 50.

El crecimiento de la actividad cacaotera continuó de manera indetenible. En 1738, el capitán don Antonio de Avendaño vendió a Francisco de la Reategui una hacienda de cacao en el valle de Cúcuta a orillas del río Táchira que lindaba con Antonio de la Peña y por la parte de arriba con la cerca de don Cristóbal Santiago y el camino que conducía a la parroquia de San Antonio, con tres mil árboles de cacao chicos y grandes, platanales y sus aguas de riego⁶⁷⁴. Asimismo, Gabriel Gutiérrez poseía otra hacienda que también lindaba con el río Táchira en el sitio de Juan Frío que tenía 16.000 árboles de cacao que vendió a don Hermenegildo de Silva⁶⁷⁵.

En 1754, don Joseph de Villamizar era propietario de la hacienda de Agua Sucia, y se comprometió a entregar para cancelar la dote de su hija Jacinta Villamizar, casada con Adrián Contreras “quarenta cargas de cacao que según el precio que hoy tiene a veinte cinco pesos importan mil patacones” en la cosecha de San Juan venidero, y “sí no alcansare se entregará en la siguiente lo que faltare entendiéndose que el dicho cacao lo ha de ser a granel en su hacienda de Agua Sucia”⁶⁷⁶. Años después, en 1764, don Juan Esteban de Ostos y doña María de Colmenares, vecinos de San José, jurisdicción de Pamplona, compraron a Antonio Rangel, hijo de don Francisco Rangel, primer esposo de la expresada doña María de Colmenares, media estancia de tierra en el sitio del Garrochal con “veinte y dos mil árboles de cacao frutales con tierra dispuesta para diez mil árboles más todo baxo cerca y riego”⁶⁷⁷.

En 1778, Francisco Moreno y Escandón ordenó establecer la reducción de los indígenas de Cúcuta en el sitio de Las Arboledas y adjudicó un conuco que tenía 100.000 árboles de cacao. Esa medida fue resultado directo

674 AHP. *Protocolos* 1738-1739. Carta de venta. Pamplona, 12 de agosto de 1738. ff. 70r-71v. <https://www.familysearch.org/ark:/61903/3:1:3Q9M-CSDW-FSRF-Y?view=fullText&keywords=A-venda%C3%B1o%2CAntonio%2CCacao&lang=es&groupId=M9MB-GSL>

675 AHP. *Protocolos* 1744-1765. Carta de censo. Pamplona, 10 de agosto de 1738. ff. 16r-17r. <https://www.familysearch.org/ark:/61903/3:1:3Q9M-CSD3-17XW-B?view=fullText&keywords=Cacao&lang=es&groupId=>

676 AHP. *Protocolos* 1744-1765. Carta de obligación. Pamplona, 16 de octubre de 1754. ff. s/f. <https://www.familysearch.org/ark:/61903/3:1:3Q9M-CSD3-1Q55-7?view=fullText&keywords=Cacao&lang=es&groupId=>

677 NC. Cúcuta. *Protocolos* 1772-1804. Carta de censo. San José de Cúcuta, 22 de julio de 1801. s/f. <https://www.familysearch.org/ark:/61903/3:1:3Q9M-CSD8-PQRF-J?view=fullText&keywords=Esteban%2CCacao&lang=es&groupId=M94J-147>

del crecimiento demográfico y el nivel de organización de las comunidades indígenas en esa zona y:

“sobre todo al hecho de que contrario a lo que había sucedido en casi todo el territorio granadino, donde los indios buscaban alquilar sus tierras, estos indios habían decidido cultivarlas directamente, lo que les daba unos muy buenos márgenes de ganancia, dado que el cacao era el principal producto de exportación de la región”⁶⁷⁸.

A finales del siglo XVIII, existían haciendas cuya extensión y capacidad productiva era significativa como la que perteneció a José Gabriel de la Vega, hijo legítimo de Juan de la Vega y Ángela Luzardo, vecino de la ciudad de Pamplona, casado con María Gerónima Jaimes del Prado, hija legítima de Marcos Jaimes del Prado y Apolonia Palencia, quien declaró entre sus bienes una hacienda de cacao en el valle de Cúcuta “con veinte mil árboles de cacao poco más o menos entre chico y grande con sus correspondientes plataneras”, quien la había comprado en un remate de bienes de don Ambrosio Castro en 1786⁶⁷⁹.

A principios del siglo XIX, don Santiago Ramírez de Arellano, natural de la villa de San Cristóbal y vecino de la villa del Rosario de Cúcuta, hijo legítimo de don Marcos Ramírez de Arellano y doña Francisca Chanove, casado con doña Isabel Rita de Omaña y en segundas nupcias con doña María Josefa Pérez del Real, declaró que poseía una hacienda en la tenía:

“un tablón y arboleda de cacao de mil cuatrocientos cincuenta árboles, otro con mil trescientos veinte y uno, otro con mil doscientos cincuenta árboles, otro con seiscientos y ochenta y cinco, otro con mil setecientos y cincuenta, otro con tres mil cuatrocientos treinta y cuatro, otro con trescientos y seis, otro con dos mil trescientos, otro con setecientos cincuenta y diez cajones de almacigo todo en tierra propia y la citada arboleda con acequia de regadío”⁶⁸⁰.

678 Guerrero R. Amado Antonio, Pabón Villamizar Silvano, Ferreira Esparza Carmen Adriana, *Los pueblos del cacao. Orígenes de los asentamientos urbanos del oriente colombiano*... 35.

679 AHP. *Protocolos* 1778. Testamento de José Gabriel de la Vega Luzardo. Labateca, 18 de diciembre de 1786. ff. 317r-323v. <https://www.familysearch.org/ark:/61903/3:1:3Q9M-CSDW-23R7-2?view=fullText&keywords=Rangel%2CJuana&lang=es&groupId=M9MB-GTS>

680 AHP. *Protocolos* 1772-1804. Testamento de don Santiago Ramírez de Arellano. Rosario de Cúcuta, 4 de julio de 1800. ff. 107r-112v. <https://www.familysearch.org/ark:/61903/3:1:3Q9M-CSD8-PQZ3-N?view=fullText&keywords=cacao%2CCacao&lang=es&groupId=M94J-14Q>

De ese modo, la producción de cacao de los valles de Cúcuta, se transportaba en canoas hasta el lago de Maracaibo⁶⁸¹, junto con el azúcar y melote, constituyendo a finales del siglo XVIII una de las regiones que exportaba más de 8.000 fanegas anuales a través del puerto de Maracaibo con destino a Veracruz⁶⁸².

4.2.4. Otras jurisdicciones neogranadinas

En Ocaña, en 1683, Francisco Copete declaró ser propietario de una hacienda de cacao con 14.000 árboles de cacao⁶⁸³, desde esta ciudad el cultivo del cacao se expandió hacia la cuenca del Magdalena, aunque en el norte neogranadino existieron cultivos de cacao desde el período prehispánico entre los muiscas, quinbayas y taironas⁶⁸⁴. En 1752, los naturales cultivaban cacaotales en las riberas del Magdalena, especialmente en Mompos. Por su parte, Basilio de Oviedo (1763) y Salcedo (1786), mencionan concretamente a Tocaima, Honda, Mariquita, Muzo, Neiva, Ibagué y Remedios como los principales asentamientos del cultivo de ese fruto, en la hoya del Magdalena, en haciendas que se situaban a ambas orillas de ese río desde la Angostura de Carare hasta Honda⁶⁸⁵.

En Mompos, existieron haciendas que llegaron a tener hasta 60.000 árboles de cacao durante el siglo XVIII⁶⁸⁶. En Honda se refiere que las haciendas como el Purgatorio tenía 5.736 árboles de cacao; Márquez 24.037, Santa Rosa 500; San Juan de Dios 32.594; San Juan de Chipalo 40.233; Fierro arriba y abajo 3.413 y Trapiche 43.134. La producción de esas haciendas era exporta-

681 AGEM, *Empleados públicos de la colonia y bulas de santa cruzada*, T. II, "Informe de las autoridades sobre el comercio en la laguna de Maracaibo", Mérida, 16 de febrero de 1740, ff. 4r-5v.

682 Guerrero M., Amado Antonio *et al.*, *Los pueblos del cacao, orígenes de los asentamientos urbanos en el oriente colombiano...* 47; Martínez Garnica Armando, *El régimen del resguardo en Santander...* p. 70-73.

683 AHP. *Protocolos* 1682. Carta de censo. Pamplona, 31 de enero de 1683. ff. 99v-101v <https://www.familysearch.org/ark:/61903/3:1:3Q9M-CSDW-271K-R?view=fullText&keywords=Cacao&lang=es&groupId=M9MB-P6T>

684 Ramos Ospino, A., Gómez Álvarez, M., Machado-Sierra, E., & Aranguren, Y. (2020). Caracterización fenotípica y genotípica de cultivares de cacao (*Theobroma cacao* L.) de Dibulla, La Guajira, Colombia. *Ciencia y Tecnología Agropecuaria*, 21(3), e1557, 1-17. https://doi.org/10.21930/rcta.vol21_num3_art:1557

685 Origen y expansión y situación actual del cacao, 12, chrome-extension://efaidnbmnnnnibpajpc-gclefindmkaj/https://repository.agrosavia.co/bitstream/handle/20.500.12324/13384/Ver_Documento_13384.pdf?sequence=3&isAllowed=y

686 Tovar Pinzón Hermes, *Imágenes de su diversidad (1492 a hoy)...* 107.

da por Cartagena de Indias, como refiere Hermes Tovar Pinzón quien expresa que entre 1785 a 1788, salieron por ese puerto 15.715 arrobas de cacao⁶⁸⁷.

4.2.5. Las haciendas cacaoteras en la Provincia de Venezuela

La creciente demanda del cacao incentivó la expansión de su cultivo más allá de los límites de la jurisdicción de Mérida. De ese modo se experimentó en la provincia de Caracas, en la que a la llegada de los españoles no existía el cacao, como se prueba mediante la Relación de Juan Pimentel, quien no lo menciona entre las especies vegetales que se conocían en el valle del Ávila⁶⁸⁸, lo cual hace descartar que esa zona y sus alrededores se cultivase el cacao⁶⁸⁹. Del mismo modo, se afirma en el juicio seguido contra el capitán Miguel Ovalle, propietario de la hacienda de Choroni en 1618, en que uno de los declarantes expresó que: “es cierto que en esta ciudad no había el trato de cacao por el tiempo que lo compró y el dicho Capitán Diego de Ovalle se lo vendió, y no trató en ello nunca”⁶⁹⁰.

Esa situación se modificó durante las primeras décadas del siglo XVII, porque en 1607, se recolectaba algún cacao en San Sebastián de los Reyes⁶⁹¹. Entonces, “hubo noticia de que el cacao tenía valor se arrimaron los vecinos de esta ciudad a sembrarlo”, se dice que había silvestre, en “muy poca cantidad, que cuando mucho se cogían en los términos de esta ciudad y en los de San Sebastián de los Reyes año de dieciocho a veinte fanegas”⁶⁹². Del mismo modo, lo observó Antonio Vázquez de Espinosa, quien lo reitera en 1629, al expresar que, en las costas inmediatas a Caracas, en un espacio que se dilataba más de cuarenta leguas en cuyas estribaciones “... se han sembrado desde el año de [1]615, grandes guertas y árboles de cacaguales en las cuales se da y se coge el cacao en grande abundancia...”⁶⁹³.

687 Tovar Pinzón Hermes, *Imágenes de su diversidad* (1492 a hoy)... 109-111.

688 “Descripción de Santiago de León, Gobernación de Venezuela, 1578 por Juan de Pimentel”, *Relaciones Geográficas de Venezuela*, Caracas. Academia Nacional de la Historia, 1964, 111-140.

689 Arcila Fariás Eduardo, *Economía colonial de Venezuela*, T. I. 141.

690 Castillo Lara Lucas Guillermo, *Materiales para la historia provincial de Aragua*. Caracas. Academia Nacional de la Historia, 1977, 243.

691 “Relación Geográfica firmada por Diego de Villanueva y Gibaja en que se describe la Gobernación de Venezuela y provincia de Caracas, corregimientos de la Grita y Tunja y la Gobernación de los Mussos”, *Relaciones geográficas de Venezuela*, Caracas. Academia Nacional de la Historia, 1964, 289.

692 Castillo Lara Lucas Guillermo, *Materiales para la historia provincial de Aragua*... 243.

693 Vázquez de Espinoza Antonio, *Compendio y descripción de las Indias Occidentales*... 90.

Del mismo modo, el cronista también precisaba el origen de las semillas al explicar que el cacao se había traído desde "... las sierras y montañas de tierra adentro, donde había grandes montes y arboledas de cacao silvestre, donde se criaban, subían y se descollaban sobre los demás árboles, buscando el sol. De ellos se hicieron grandes almácigos de que plantaron y pusieron las guertas de estas arboledas y frutales"⁶⁹⁴. En la siguiente década, a partir de 1620, se registra la expansión del cultivo al expresar la existencia de arboledas en el litoral central en Cuyagua, Choroní, Turiamo, Patanemo, Mamo, Caraballeda y Ocumare⁶⁹⁵.

Ciertamente, hacia 1615 se refiere que un portugués llamado Diego de Ovalle era propietario de una hacienda de cacao en el valle de Choroní⁶⁹⁶, probable antecesor de doña Micaela de Ovalle, referida por Olavarriaga, quien junto a otros tres propietarios poseían una hacienda con más de 25.000 árboles de cacao en ese mismo valle en 1721⁶⁹⁷. A principios del siglo XVII se habían establecido otras haciendas cacaoteras en Cuyagua, propiedad de Domingo de Rojas; mientras su hermano Juan Vázquez de Rojas poseía otra en Aroa, situada entre Choroní y Cuyagua, mientras Antonio de Aular en Turiamo, Cristóbal Mexía era propietario de dos arboledas una en Maya y otra en Patanemo; don Alfonso Félix de Aguilar en Mamo; Francisco Infante de Rojas en Caraballeda y Lorenzo Martínez de Villela en Ocumare⁶⁹⁸.

La expansión de la frontera agrícola en la provincia de Caracas fue de tal magnitud que en los siguientes 60 años el cultivo del cacao se propagó hacia todas las jurisdicciones de la gobernación, especialmente en la de la capital, debido a las excepcionales condiciones que ofrecía el litoral Caribe y en áreas localizadas a lo largo de la cordillera de la costa, cuyas condiciones climáticas y edáficas eran favorables al cultivo del cacao criollo, en donde se desarrollaron la haciendas cacaoteras, que de acuerdo con la relación de Olavarriaga realizada en 1721, contabilizó 781 haciendas de cacao, las cuales estaban situadas en las diferentes jurisdicciones provinciales (Véase tabla 4)

694 Vázquez de Espinoza Antonio, *Compendio y descripción de las Indias Occidentales...* 90.

695 Ganteaume Juan, *Chuao antes de la obra pía*. Caracas. Editorial Perro y la Rana, 2006. 70-71. Arcila Farías Eduardo, *Economía colonial de Venezuela...* T. I. 143-144.

696 Ganteaume Juan, *Chuao antes de la Obra Pía...* 68-69.

697 Olavarriaga Pedro José de, *Instrucción General y particular del estado presente de la provincia de Venezuela en los años de 1720 y 1721*, Caracas. Academia Nacional de la Historia, 1965, 230.

698 Ganteaume Juan, *Chuao antes de la Obra Pía...* 70-71.

Tabla 4: Distribución de árboles de cacao por haciendas en la Provincia de Venezuela 1721

Jurisdicción	Nº de haciendas	%	Árboles	%
Carora	3	0.38	6000	0.13
Trujillo	3	0.38	13000	0.28
Coro	26	3.33	33000	0.71
San Sebastián de los Reyes	27	3.46	180000	3.87
Nirgua	89	11.40	558100	11.99
Valencia	135	17.29	1235900	26.56
Caracas	160	20.49	1764875	37.92
Barquisimeto	338	43.28	863134	18.55
Total	781	100.00	4654009	100.00

Fuente: Pedro José de Olavarría, *Instrucción General y particular del estado presente de la provincia de Venezuela en los años de 1720 y 1721*, Caracas: Academia Nacional de la Historia, 1965.

Aunque la mayor cantidad se ubicaban en la jurisdicción de Barquisimeto, que para entonces particularmente en Yaracuy, con 338 haciendas, la mayoría de ellas localizadas en las tierras regadas por el río Yaracuy y sus afluentes⁶⁹⁹, cuyas condiciones de suelo e irrigación posibilitaron del rápido desarrollo de los cacahuales, porque las arboledas se plantaron en áreas próximas a las corrientes fluviales o las irrigaban con agua mediante una red de acequias provenientes de esas fuentes (Véase tabla 4)

De esa forma, durante la tercera década del siglo XVII, se iniciaron los cultivos de cacao en los valles del río Yaracuy, probablemente entre 1622 y 1627, como se testificó en 1700, cuando se expresó que el descubrimiento del “fruto del cacao, de ochenta a noventa (años) de esta parte, comenzaron los vecinos de esta dicha ciudad la labranza y fundar haciendas de cacao en las riberas del río Yaracuy y otras partes de los valles de esta jurisdicción”⁷⁰⁰.

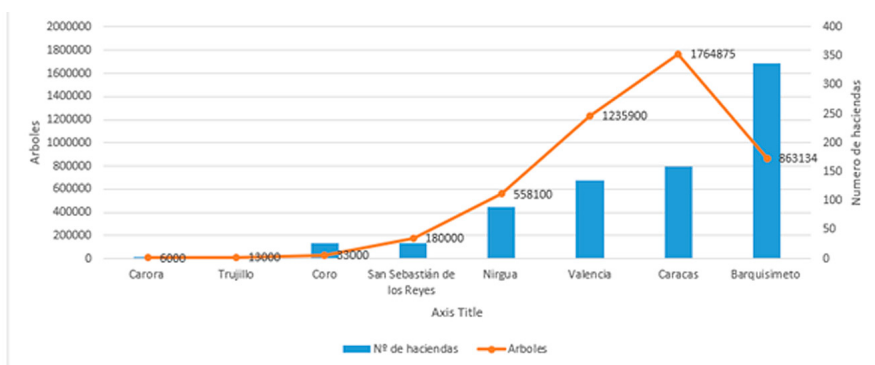
699 Anzola Rodríguez Eduardo, “Cerrito de Cocorote: su asentamiento y su pujante estructura productiva de cacao (1622-1729) Una investigación documental”, *In Situ. Revista de Investigación y Postgrado de la Universidad Nacional Experimental de Yaracuy*. Vol. 2, Nº 2, 2019, 142.

700 Poder de los vecinos de Barquisimeto, asentando en el cerrito de Cocorote para establecer lugar poblado con iglesia. Barquisimeto, 27 de julio de 1700. *Documentos para la Historia de la ciudad de San Felipe el Fuerte*. Caracas. Ediciones de la Presidencia de la República, 1969, 42-46; Anzola Rodríguez Eduardo, “Cerrito de Cocorote: su asentamiento y su pujante estructura productiva de cacao (1622-

A partir de entonces, su cultivo se extendió con tal magnitud que en 1721 se contabilizaron 863.134 árboles de cacao, lo que representó el 18,6% del total provincial, aunque entonces la mayor cantidad de haciendas se ubicaban en esa jurisdicción y representaron el 43,2% de las unidades producción cacaoteras de la provincia de Venezuela. La mayoría de las haciendas en la jurisdicción de Barquisimeto eran pequeñas haciendas, es decir 140 no superaban los 500 árboles de cacao, cuya tendencia se mantenía al conocer que otras 55 apenas tenían entre 501 hasta 1000, mientras solo 15 superaban más de 10.000 (Véase tabla 4 y Gráfico 3)

Los cacahuales se extendieron en diferentes valles, como los fueron: Baraure, Tamanivare, Yarubí y la Quebrada, Cocorote, los Cerritos de Cocorote, Aroa, Chivacoa, Cuara, Guama y Urachiche, San Nicolás de Tolentino (Palmasola), propiedad de don Juan de Bolívar y Villegas en 1718, donde contabilizaron 5.000, árboles⁷⁰¹; tres años después en 1721 ya tenía 22.000 árboles y a mediados del siglo XVIII sus cultivos se expandieron hasta llegar a los 40.000 árboles de cacao⁷⁰².

Gráfico 3: Distribución de los árboles de cacao en las haciendas de la Provincia de Venezuela 1721



Fuente: Pedro José de Olavarriaga, *Instrucción General y particular del estado presente de la provincia de Venezuela en los años de 1720 y 1721*, Caracas: Academia Nacional de la Historia, 1965.

1729)...143.

701 Troconis de Veracoechea Ermila, *Los censos en la iglesia colonial venezolana...* T. I, 35 y 90.

702 Troconis de Veracoechea Ermila, *Los censos en la iglesia colonial venezolana ...* T. I, 35

A diferencia de lo ocurrido en la jurisdicción de Barquisimeto, en la de Caracas, que entonces se extendía por el Distrito Capital, los actuales estados Vargas, Miranda y parte de Aragua se ubicaban 160 haciendas, por lo cual ocupaba el segundo lugar en la provincia, situadas en el litoral en áreas como: Maiquetía, Mamo, Santa Cruz, Uricaro, Chichiriviche, Zepe, Chuao, Choroní, Chuspa, Osmá, Capaya, Caruao, Camurí y Caraballeda: mientras en los valles del Tuy, El Cojo y Caucagua se situaban las más extensas y productivas porque sus cacahuales totalizaban 1.764.875 árboles, equivalente al 38% de las arboledas de cacao en la provincia, de las cuales 14 haciendas disponían de 1.001 hasta 3.000 árboles de cacao, mientras 19 llegaban a 5.000; otras 42 registraban hasta 10.000 y 82 superaban los 10.000 árboles de cacao (Véase tabla 5 y gráfico 4)

Tabla 5: Distribución de los árboles de cacao por hacienda en la Provincia de Venezuela 1721

Jurisdicción	0-500	501-1000	1001-3000	3001-5000	5001-10000	10000 y +	S/e	Total
Barquisimeto	140	55	72	37	19	15		338
Caracas	1	3	14	19	42	82		161
Carora			3					3
Coro			3	1	1	1	20	26
Nirgua		23	30	7	16	13		89
San Sebastián de los Reyes		1	7	6	8	6		28
Trujillo			1	2				3
Valencia		9	18	14	55	40		136
Total	141	82	130	72	86	117	20	648

Fuente: Pedro José de Olavarriaga, *Instrucción General y particular del estado presente de la provincia de Venezuela en los años de 1720 y 1721*, Caracas: Academia Nacional de la Historia, 1965.

Algunas eran realmente excepcionales por el elevado número de árboles, como la perteneciente a Micaela de Ovalles y otros en Choroní con 26.000 árboles, la que fue establecida hacia 1615 por un portugués llamado

Diego de Ovalle, casado con María Vázquez de Rojas, como anteriormente se expresó. Asimismo, se describe otra hacienda de Lorenzo de Hostos y Vega a principios del siglo XVII⁷⁰³; mientras la Obra Pía de Chuao contaba con 70.000; pero las más extensas haciendas se situaban en el valle del Tuy como la de don Agustín Piñango que disponía de 30.000; Simón Piñate con 36.000; Pedro Aponte con 50.000 y la más extensa de toda la provincia la perteneciente a don Alejandro Blanco que disponía de 100.000 árboles de cacao (Véase tabla 5 y gráfico 4)

En tercer lugar, se ubicaba la jurisdicción de Valencia, que se dilataba en los actuales estados de Carabobo y parte de Aragua, en donde se situaban 135 haciendas correspondiente con el 17,2 de las unidades productoras de cacao en la provincia de Venezuela, que disponían de 1.235.900 árboles (véase tabla 5 y gráfico 4), distribuidos en las estribaciones costaneras desde Cuyagua, cuyos suelos fueron asignados Lázaro Vázquez, unas doce fanegadas donde estableció una hacienda de cacao⁷⁰⁴; que después de su muerte fue dividida, una parte que en 1721 era propiedad de Pedro Manuel Vázquez y contaba con 9.000 árboles y la otra fracción fue apropiada por los herederos del gobernador Ruy Fernández de Fuenmayor, porque a principios del siglo XVIII, el propietario de la misma era Esteban Fernández⁷⁰⁵, que disponía de 8.000 árboles. Mientras en Cata don Manuel de Uribe poseía una hacienda que en 1721 tenía 10.000 árboles de cacao, pero siete años más tarde habían descendido a 5.432⁷⁰⁶.

En Ocumare, también tuvo una extensa hacienda de cacao Cornelio Blanco; a su fallecimiento fue heredada por sus hijos don Fernando y don Carlos Blanco Uribe, que estaba hipotecada a las concepcionistas de Caracas por un censo de 3000 pesos, los herederos solicitaron a las monjas una subrogación de hipoteca por otra hacienda, también de cacao ubicada en Cata, cuyo fiador

703 Castillo Lara Lucas Guillermo, *Nortemar aragüeño. Las querencias del azul y el oro en Ocumare, Cata, Cuyagua y Turiamo*. Caracas. Academia Nacional de la Historia, 2002. T. II, 21.

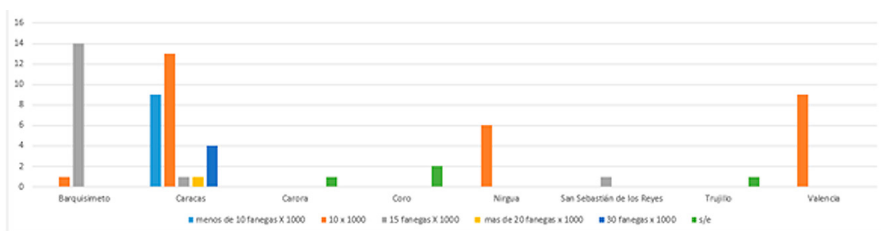
704 Tavera Marcano Carlos Julio, *Historia de la propiedad territorial en el valle de Aragua...* 65-77; Castillo Lara Lucas Guillermo, *Nortemar aragüeño. Las querencias del azul y el oro en Ocumare, Cata, Cuyagua y Turiamo...* T. II, 29.

705 Castillo Lara Lucas Guillermo, *Nortemar aragüeño. Las querencias del azul y el oro en Ocumare, Cata, Cuyagua y Turiamo...* T. II, 29.

706 Troconis de Veracoechea Ermila, *Los censos en la iglesia colonial venezolana*. Caracas. Academia Nacional de la Historia, 1982. T. I, 35

fue don Alejandro Blanco⁷⁰⁷, propietario de una hacienda de cacao en Ocumare que disponía de 14.000 árboles de cacao. Otra hacienda en el mismo valle fue la de Pedro Blanco que 1721 tenía 21.000 árboles de cacao y que fue vendida a Juan Fernández de Bethancourt, por el precio de 7.143 pesos, por lo cual debió reconocer un censo por 1.000 pesos⁷⁰⁸.

Gráfico 4: Distribución de haciendas y árboles de cacao en las jurisdicciones de la Provincia de Venezuela 1721



Fuente: Pedro José de Olavarriaga, *Instrucción General y particular del estado presente de la provincia de Venezuela en los años de 1720 y 1721*, Caracas: Academia Nacional de la Historia, 1965.

Lorenzo Martínez Madrid, fue el mayor propietario de las tierras en Ocumare de la Costa. En la partición de los bienes del Capitán Martínez Madrid, le correspondió una parte sustancial de las tierras de Ocumare a su hija Juana Martínez de Villela, quien había casado con Martín Urquijo. De su matrimonio procrearon varios hijos, de los cuales el mayor se llamaba Martín y el menor Pedro. En su testamento doña Juana Martínez de Villela, ya viuda, legó a sus hijos, entre otros bienes, la hacienda de Ocumare. Después del fallecimiento de doña Juana su hijo mayor Martín administró los bienes, con descuido e irresponsabilidad, disipando parte de esos bienes. De las tierras de Ocumare vendió diversas porciones a Manuel Felipe de Tovar, Francisco de Miranda Cienfuegos y a doña Ana Rangel de Mendoza para sembrar doce mil árboles de cacao, cuyos documentos fueron registrados el 12 de abril de 1657⁷⁰⁹.

707 Troconis de Veracoechea Ermila, *Los censos en la iglesia colonial venezolana*. Caracas. Academia Nacional de la Historia, 1982. T. I, 87.

708 Troconis de Veracoechea Ermila, *Los censos en la iglesia colonial venezolana*. Caracas. Academia Nacional de la Historia, 1982. T. I, 95.

709 Castillo Lara Lucas Guillermo, *Nortemar aragüeño. Las querencias del azul y el oro en Ocumare, Cata, Cuyagua y Turiamo...* T. II, 42.

Uno de los hermanos tutelados por Martín, llamado Pedro, quien se había emancipado y sin haber recibido sus bienes ni cuenta de la tutela, se enteró que su hermano Martín iba a vender otra parte de las tierras de Ocumare. El comprador era el sargento mayor Dionisio Cedeño de Albornoz, casado con María Martínez de Villegas, prima segunda de los Urquijo. En vista de esa situación, Pedro hizo contradicción a la venta, y en el caso que hubiese realizado la transacción, opuso el retracto legal a fin de subrogarse en lugar del comprador. Al año siguiente, 1658, falleció Martín sin haber hecho testamento, y los bienes fueron reclamados por su hermano Pedro como heredero necesario. Los alcaldes de Valencia le dieron posesión de la herencia, pero dos hijas naturales de Martín, llamadas María y Juana de Urquijo, demandaron por sus derechos y fueron amparados en la sexta parte de los bienes.

Después del fallecimiento de su hermano, también Pedro se dedicó a vender las tierras que le quedaban en el valle de Ocumare⁷¹⁰. A Luis de Bolívar y Rebolledo, quien había casado con la viuda del sargento mayor Dionisio Cedeño de Albornoz, le enajenó una porción que lindaba por la parte arriba con hacienda del Monasterio de Monjas Concepcionistas de Caracas. Otra parte vendió al Capitán Alonso Pérez de Valenzuela para la siembra de tres mil árboles de cacao. Y el resto lo cedió al capitán Pedro Hurtado de Monasterios, en dos ventas sucesivas. La primera abarcaba la superficie donde podían sembrarse diez mil árboles de cacao, plantados con una distancia de 18 tercias de árbol a árbol⁷¹¹.

Por su parte, el capitán Pedro Hurtado de Monasterios era hijo de Bartolomé Hurtado de Monasterios Ibargüen, español de hidalga familia, que tuvo lucida figuración tanto en el Perú como en Caracas, donde luego se avecinó. Por la parte materna era hijo de Mariana de Mendoza y nieta del capitán Pedro Alonso Galeas y de Inés Rangel de Mendoza. El capitán don Pedro Hurtado de Monasterios, casó en segundas nupcias con su prima segunda doña Margarita de Rebolledo, hija de Juan de Rebolledo Ponte y de Ana Rengel, su prima hermana, hija ésta del capitán Juan Rengel de Mendoza. Como

710 Castillo Lara Lucas Guillermo, *Nortemar aragüeño. Las querencias del azul y el oro en Ocumare, Cata, Cuyagua y Turiamo...* T. II, 42.

711 Castillo Lara Lucas Guillermo, *Nortemar aragüeño. Las querencias del azul y el oro en Ocumare, Cata, Cuyagua y Turiamo...* T. II, 42.

la mencionada doña Ana era también dueña de un lote de tierras que había comprado a Martín de Urquijo, al contraer matrimonio su hija Margarita con Hurtado Monasterios, se reunieron las posesiones de ambos esposos. El capitán Hurtado de Monasterios fomentó las siembras de cacao en sus tierras, y para hacer una gran hacienda compró las tierras de Alonso Pérez de Valenzuela. Después adquirió las tierras y árboles de cacao, que en playa de mar tenían los herederos de Francisco de Miranda Cienfuegos. De esa forma, el capitán Hurtado de Monasterios estableció una extensa hacienda, en la parte oriental del valle de Ocumare, desde la playa de mar abajo hasta lindar arriba con el capitán Luis de Bolívar, con las vegas, montañas y serranías de ese lado que en 1688 disponía de 6.000 árboles de cacao⁷¹². Entre los propietarios Hurtado y Bolívar, se planteó una desavenencia por cuestión de linderos, pero terminaron arreglándose amistosamente⁷¹³.

Otro hacienda situada en Ocumare de la Costa fue la perteneciente a Juan Ponte de Rebolledo, cuyas arboledas de cacao debieron iniciarse hacia la tercera década del siglo XVII, porque en 1644, Lucas de Rebolledo Villavicencio, cura doctrinero de Turmero expresaba que su padre hacía 20 años había trasladado la mitad de los naturales de su encomienda a Ocumare de la Costa para sembrar cacao y que luego su hermano menor se había llevado también “cantidad de casas de indios con sus mujeres y sus familias” para el expresado valle⁷¹⁴.

Asimismo, en Ocumare se hallaba la hacienda de doña Mariana de Villela, quien al enviudar decidió junto a su progenitora doña Juana y cuatro de sus hermanas fundar el convento de las Concepcionistas de Caracas, a cuyo efecto destinaron una arboleda con 6.000 árboles de cacao⁷¹⁵, que se expandió notablemente porque en 1721 disponía de 34.000. Por otra parte, los valles de Turiamo y Patanemo, cuyas propiedades fueron mercedados a Lázaro Vás-

712 Castillo Lara Lucas Guillermo, *Nortemar aragüeño. Las querencias del azul y el oro en Ocumare, Cata, Cuyagua y Turiamo...* T. II, 49.

713 Castillo Lara Lucas Guillermo, *Nortemar aragüeño. Las querencias del azul y el oro en Ocumare, Cata, Cuyagua y Turiamo...* T. II, 42.

714 Castillo Lara Lucas Guillermo, *Nortemar aragüeño. Las querencias del azul y el oro en Ocumare, Cata, Cuyagua y Turiamo...* T. II, 34.

715 Castillo Lara Lucas Guillermo, *Nortemar aragüeño. Las querencias del azul y el oro en Ocumare, Cata, Cuyagua y Turiamo...* T. II, 36.

queza a finales del siglo XVI, donde había cultivado cacao, cuya hacienda la heredó su hijo, quien la vendió a Sebastián Díaz; éste dispuso en su testamento que se vinculara a una obra pía con la finalidad de la dotación de las doncellas pobres de Caracas⁷¹⁶, en 1721 contaba con 25.000 árboles de cacao.

Otros valles que también fueron destinados al cultivo del cacao fueron Borburata, Puerto Cabello, Guaiguaza y el Agua Caliente (Las Trincheras). En total en la jurisdicción de Valencia, solo 9 haciendas disponían de 501 a 1000 árboles de cacao, otras 18 de 1001 hasta 3000; 14 alcanzaban 5000; entre tanto 55 llegaban a tener entre 5001 hasta los 10.000 y 40 tenían arboledas que excedían a más 10.000. (Véase tabla 5 y gráfico 4)

El cuarto lugar era ocupado por la jurisdicción de Nirgua, parte del actual estado Yaracuy, en cuyo espacio se situaban 89 haciendas equivalentes al 11,3 de las unidades de producción cacaoteras que contaban 558.100 árboles de cacao, situadas en los valles de Morón, Canoabo, Yaracuy, Cabria, Urama y Alpargatón, la mayoría de estas haciendas, es decir 30, contabilizaban entre 1001 y 3000 árboles de cacao; otras 23 entre 501 y 1000; 16 entre 5001 y 10.000 y 13 superaban los 10.000. (Véase tabla 5 y gráfico 4)

En quinto lugar, se hallaba la jurisdicción de San Sebastián de los Reyes, uno de los primeros lugares donde tempranamente se cultivó cacao en la jurisdicción de Venezuela, como se refiere en la relación geográfica de Diego de Villanueva y Gibaja, realizada en 1607, quien describe la población de San Sebastián de los Reyes, distante como cuarenta leguas de Caracas hay “...algún cacao que se coje...”⁷¹⁷. Ese testimonio fue ratificado por Hernán Gómez Román en 1615 quien declaró en su testamento “... haber dejados plantados cuatro mil pies de árboles de cacao entre la quebrada de Curía e Ipayá...”⁷¹⁸, cuyas arboledas fueron abandonadas⁷¹⁹, por esa razón en 1655, en un informe suscrito por el gobernador don Pedro Brizuela sobre la Provincia de la Nueva

716 Castillo Lara Lucas Guillermo, *Nortemar aragüeño. Las querencias del azul y el oro en Ocumare, Cata, Cuyagua y Turiamo...* T. II, 30.

717 “Relación Geográfica firmada por Diego de Villanueva y Gibaja en que se describe la Gobernación de Venezuela y provincia de Caracas, corregimientos de la Grita y Tunja y la Gobernación de los Mussos”, *Relaciones geográficas de Venezuela*, Caracas. Academia Nacional de la Historia, 1964, 289.

718 Castillo Lara Lucas Guillermo, *San Sebastián de los Reyes. La ciudad trashumante*. Caracas. Academia Nacional de la Historia, 1984. T. I. 115-116.

719 Castillo Lara Lucas Guillermo, *San Sebastián de los Reyes. La ciudad trashumante...* T. I. 115.

Barcelona refiere que en las montañas del Tuy “se daba mucho cacao silvestre”⁷²⁰. La principal área de producción fue el valle de Orituco y sus espacios colindantes, como Camatagua, Cura, Guárico, Suata y Caramacate-Pao⁷²¹.

Entre otras referencias a las haciendas cacaoteras de San Sebastián de los Reyes se señala que en “1634, el capitán Juan de Laya Mojica, encomendero de Conoropa y Camatagua, había adquirido tierras en las vegas de San Miguel de Orituco, donde inició una hacienda de cacao: “con dádivas y halagos obligó a los indios guaiqueríes que se mudaran, esforzándolos a que plantaran árboles de cacao en la misma vega de tierras que lo hacía su encomendero”⁷²².

Posteriormente, en 1653, el capitán Pedro Paredes declaró en su testamento en el sitio de Conoropa poseía una hacienda con 12.000 árboles de cacao frutales⁷²³. En 1683, el capitán Pedro Mesones solicitó la rectificación de los linderos en sus tierras situadas en la Mesa de los Guayqueríes, donde tenía sembradas cantidad de cacao⁷²⁴. En 1692 el capitán Joseph Salvador Medina declaró ser propietario de 8.000 árboles de cacao en el valle de San Miguel de Orituco⁷²⁵. En 1693, referente en la Vega de Tocoragua, se originó un conflicto entre el Cabildo de San Sebastián en contra de unos vecinos de Caracas, que estaban comenzando a fundar allí haciendas de cacao. En ese largo litigio se asentaba, que eran tierras vírgenes, yermas y despobladas sin haber sido nunca ocupadas por ningún vecino⁷²⁶. cuyo cacao se cautivaba en Orituco.

En 1721, se contabilizaron 27 haciendas que disponían de 180.000 árboles de cacao equivalente al 3,9% cuyas arboledas estaban comprendidas mayoritariamente entre 1.000 y hasta 5.000 árboles de cacao. (Véase tabla 5 y gráfico 4) En otro interesante padrón que ordenó el Gobernador Zuloaga en 1746, se detallaban las arboledas de cacao existentes en la jurisdicción de San Sebastián, entre el río Tuy la vertiente norteña de la Serranía del

720 Castillo Lara Lucas Guillermo, *San Sebastián de los Reyes. La ciudad trashumante...* T. I. 131.

721 Castillo Lara Lucas Guillermo, *San Sebastián de los Reyes. La ciudad trashumante...* T. I. 184.

722 Laya Gimón Sixto, “Cacao Urituco, Orituco, Venezuela, Siglos XVI-XIX”, 32, https://www.academia.edu/44238504/Cacao_del_Uritucu_Orituco_Venezuela_Siglos_XVI_XIX

723 Castillo Lara Lucas Guillermo, *San Sebastián de los Reyes. La ciudad trashumante...* T. I. 184.

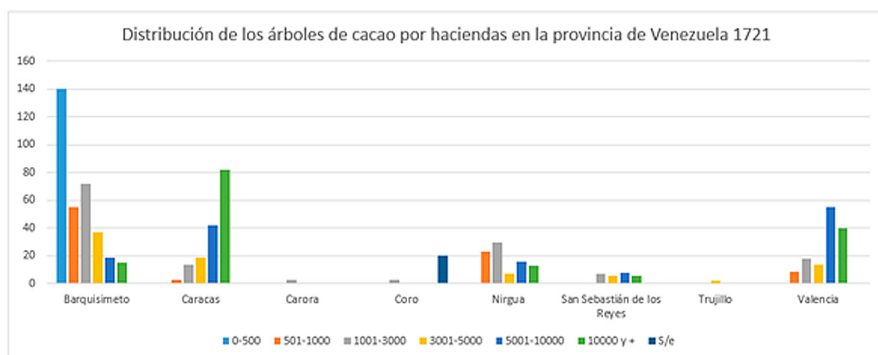
724 Castillo Lara Lucas Guillermo, *San Sebastián de los Reyes. La ciudad trashumante...* T. I. 172.

725 Castillo Lara Lucas Guillermo, *San Sebastián de los Reyes. La ciudad trashumante...* T. I. 75.

726 Castillo Lara Lucas Guillermo, *San Sebastián de los Reyes. La ciudad trashumante...* T. I. 61.

Interior. Ello comprendía los sitios de Tacata, Aniagua, Valle y ribera del Tuy, Ocumare, Tarma, Araguaita, Marare. En ese padrón se contabilizaron 375.000 árboles de cacao, distribuidos en 40 haciendas. Normalmente pertenecían a la jurisdicción de San Sebastián, pero la casi totalidad de sus dueños eran vecinos de Caracas, y sólo con esta ciudad se mantenían relaciones y se comerciaba íntegramente la producción⁷²⁷.

Gráfico 5: Distribución de la cantidad de árboles de cacao por hacienda en las jurisdicciones de la Provincia de Venezuela 1721



Fuente: Pedro José de Olavarriaga, *Instrucción General y particular del estado presente de la provincia de Venezuela en los años de 1720 y 1721*, Caracas: Academia Nacional de la Historia, 1965.

Otras jurisdicciones como Coro estaban expandiendo sus haciendas como se refiere a 20 que no expresan la cantidad de árboles porque se estaba “fundando”, entre las que debió estar la adquirida en 1721, por Andrés Núñez a don Sebastián González de Covedo y su esposa doña Ana María Hermoso de Mendoza en Chichiriviche⁷²⁸ mientras en Trujillo y Carora se expresan 6 haciendas con 2.000 a 3.000 árboles, aunque a finales del siglo XVIII, se notificó la existencia de cacao en el valle de Boconó, en una hacienda propiedad de Manuel Bustillos y doña Luisa Valenzuela con 3.000 árboles frutales y 1.700 de almácigos y otra de José Salguero con 2.000 árboles frutales y horqueteados⁷²⁹ (Véase tabla 6 y gráfico 5)

727 Castillo Lara Lucas Guillermo, *San Sebastián de los Reyes. La ciudad trashumante...* T. I, 187.

728 Troconis de Veracoechea Ermila, *Los censos en la iglesia colonial venezolana...* T. I, 77.

729 Troconis de Veracoechea Ermila, *Los censos en la iglesia colonial venezolana ...* T. I, 41

Esa propagación fue descrita en la relación de Olavarriaga realizada en 1721, quien contabilizó en la jurisdicción de Caracas la cantidad de 1.679.900 árboles, seguida por la de Valencia en cuyo espacio se calculaba 1.272.900 árboles, en total se registraron en toda la provincia 4.546.564⁷³⁰ árboles, lo cual explica los crecientes ingresos de los propietarios de las haciendas, lo que motivó su apelativo de los “grandes cacaos” (Véase tabla 6 y gráfico 5)

Tabla 6: Distribución de árboles de cacao en las jurisdicciones de la Provincia de Venezuela 1720-1721

Ubicación	Árboles de cacao
Jurisdicción de Caracas	1.679.800
Jurisdicción de San Sebastián	165.000
jurisdicción de Valencia	1.272.900
Jurisdicción de Nirgua	565.100
Jurisdicción de Barquisimeto	807.764
Jurisdicción de Trujillo	13.000
Jurisdicción de Carora	6000
Jurisdicción de Coro	37.000
Total	4.546.564

Fuente: Pedro José de Olavarriaga, *Instrucción General y particular del estado presente de la provincia de Venezuela en los años de 1720 y 1721*, (Caracas: Academia Nacional de la Historia, 1965), 289.

4.3.1. La producción de cacao en la Provincia de Venezuela

La extraordinaria fertilidad de los suelos venezolanos y las óptimas condiciones edáficas para su cultivo no sólo determinaron la aparición del cacao criollo, el de mejor calidad, también posibilitó los altos índices en el rendimiento en la producción del mismo. En ese sentido, existió una relación directa entre las diferentes áreas y los niveles de producción que fue reconocida desde la época colonial, cuando fueron clasificadas las plantaciones de la costa marítima y otras de tierra adentro. La costa marítima fue descrita por Olavarriaga “como una seguida de cerros muy altos y a la falda de los cuales el mar formando varios puertos capaces de recibir los mayores navíos”; además tipificaba el suelo como “muy abundante y capaz de mucho

730 Según el texto original de Olavarriaga da un total de 4.546.564. árboles de cacao.

más de lo que se saca hoy de ellos. Varios ríos los riegan”⁷³¹.

Ese espacio costanero fue aprovechado desde principios del siglo XVII para establecer las haciendas de cacao y se plantaron extensas arboledas en la jurisdicción de Caracas que se situaban en: Maiquetía, Mamo, Cepe, Santa Cruz, Uricaro, Chichiriviche Choroní, Capaya y Chuspa, Los Caracas, Chuao, Aroa, Choroní y Uría. En la jurisdicción de Valencia: Cuyagua, Ocumare, Turiamo, Patanemo, Borburata, Puerto Cabello, Guaiguaza y Agua Caliente. En la jurisdicción de Nirgua: Morón, cuya producción se estimaba en 10 fanegas anuales por 1000 árboles, por lo cual, si una fanega se estimaba en 110 libras, la producción de esos valles eran equivalente a aproximadamente 550 kg. en granos de cacao anuales por cada 1.000 árboles (Véase tabla 7 y gráfico 6)

Tabla 7: Rendimiento en la producción de cacao por cada mil árboles en las haciendas de las jurisdicciones de la Provincia de Venezuela 1721

Jurisdicción	Cantidad en fanegas	%	s/c	menos de 10 fanegas X 1000	10 x 1000	X 15 fanegas 1000	mas de 20 fanegas x 1000	x 30 fanegas 1000	s/c
Barquisimeto	12062	18.4			1	14			
Caracas	32927	50.1		9	13	1	1	4	
Carora			1						1
Coro			2						2
Nirgua	5563	8.5			6				
San Sebastián de los Reyes	2800	4.3				1			
Trujillo			1						1
Valencia	12360	18.8			9				
Total	65712	100	4	9	29	16	1	4	4

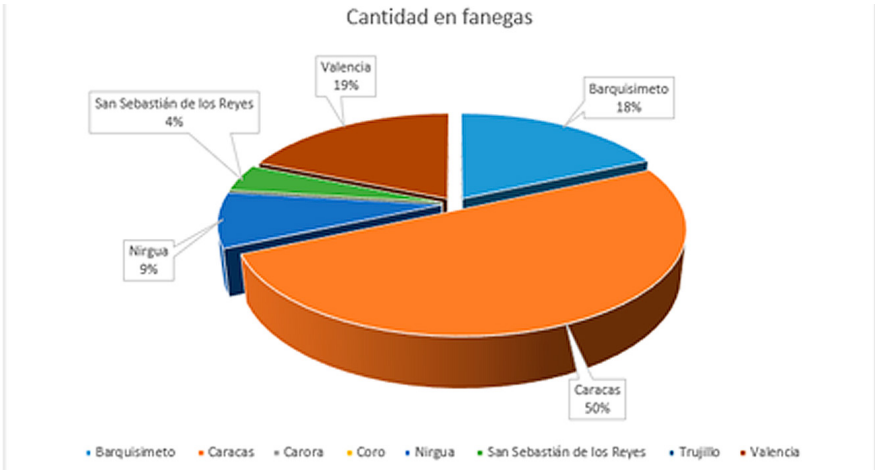
Fuente: Pedro José de Olavarriaga, *Instrucción General y particular del estado presente de la provincia de Venezuela en los años de 1720 y 1721*, Caracas: Academia Nacional de la Historia, 1965.

A diferencia de las anteriores locaciones, otras haciendas se situaron en tierra adentro con mejores condiciones de suelo y no intervenidas por el hom-

⁷³¹ Olavarriaga Pedro José de, *Instrucción General y particular del estado presente de la provincia de Venezuela en los años de 1720 y 1721*... 221.

bre, no se había realizado la deforestación y por ende los rendimientos de las arboledas fueron superiores. En esos casos estuvieron los valles de la jurisdicción de Barquisimeto (actual estado Yaracuy) como lo fueron Yuribi y Quebrada, los Cerritos de Cocorote, Macagua, San Nicolás, La Vega de Yaracuy, Aroa, Chivacoa, Cuara, Guama, Cocorote, Urachiche y en la Jurisdicción de Caracas: Caucagua, Anare y también Orituco en la jurisdicción de San Sebastián de los Reyes cuyo promedio de producción eran 15 fanegas, por cada 1.000 árboles de cacao se obtenían aproximadamente 825 kg. de granos de cacao anuales. Otras zonas de tierra adentro producían 20 fanegas (1.100 Kg.) como fue el caso de El Cojo, en Caracas y hubo valles de excepcionales condiciones que lograron producir hasta 30 fanegas por cada 1.000 árboles es decir 1650 kg. anuales como ocurrió en Capaya, Chuspa, Osmá y Panecillo en los términos de Caracas en la zona costanera. (Véase tabla 7 y gráfico 6)

Gráfico 6: Rendimiento en la producción de cacao por cada mil árboles en las haciendas de las jurisdicciones de la Provincia de Venezuela 1721



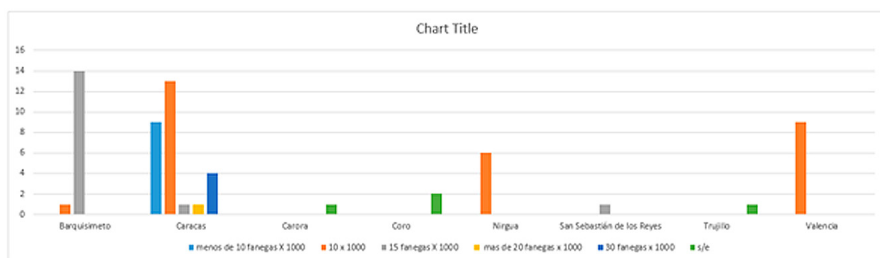
Fuente: Pedro José de Olavarriaga, *Instrucción General y particular del estado presente de la provincia de Venezuela en los años de 1720 y 1721*, Caracas: Academia Nacional de la Historia, 1965.

Sin embargo, se puede apreciar el proceso de crecimiento de la producción provincial, en especial durante la cuarta década del siglo XVII, cuyos índices se incrementan desde 1630, cuando se exportaron 946 fanegas hasta 1640 en cuyo año salieron 3.352 fanegas, aunque hubo descenso muy

acentuados en 1635, cuando cayó a 442 fanegas; lo cual podría explicarse por el daño causado a los cacahuales por la alhorra. En la siguiente década, en 1650 se exportaron 4.148 fanegas y en 1660 se elevó hasta 7.486 fanegas, en 1671 se disminuyó a 3.499, 9 años después se elevó a 10.960 fanegas, con una drástica caída en 1700 a 4.782 fanegas⁷³² (Véase tabla 7 y gráfico 6)

Durante el siglo XVIII, en 1710 se elevaron las exportaciones a 20.117; una década después, Olavarriaga estimó que se producían, solo en la Provincia de Venezuela 67.123 fanegas de cacao⁷³³, equivalentes a 36.917 kg. anuales y al compararlo con las cifras que ofrece Arcila Farías son casi coincidentes y en ese año se exportaron 34.115 fanegas, distribuidas en 30.480 dirigidas a México, 1202 hacia España; 2335 enviadas a Las Canarias y 98 a las Islas del Caribe⁷³⁴. Entre tanto, en 1733, se había incrementado la producción a 47.463 fanegas y en 1740, se acrecentó a 63.912 fanegas y en 1750 a 70.061 fanegas. Esos índices oscilaron durante la segunda mitad de esa centuria desde 43.349 fanegas hasta la mayor cifra registrada en envío en 1763 que fue de 83.215 fanegas⁷³⁵. (Véase Gráfico 7)

Gráfico 7: Distribución de la producción de cacao en las jurisdicciones de la Provincia de Venezuela 1721



Fuente: Pedro José de Olavarriaga, *Instrucción General y particular del estado presente de la provincia de Venezuela en los años de 1720 y 1721*, Caracas: Academia Nacional de la Historia, 1965.

732 Arcila Farías Eduardo, *Economía colonial de Venezuela...* T. I. 155-157.

733 Olavarriaga Pedro José de, *Instrucción General y particular del estado presente de la provincia de Venezuela en los años de 1720 y 1721...* 289.

734 Arcila Farías Eduardo, *Economía colonial de Venezuela...* T. I. 155-157.

735 Arcila Farías Eduardo, *Economía colonial de Venezuela...* T. I. 157-157.

4.3.2. Los hacendados venezolanos

Los hacendados venezolanos asumieron su condición de empresarios, como propietarios de las unidades de producción; enfrentaron los retos que presentaba el proceso del cultivo del cacao, que tuvo serios tropiezos y graves dificultades, los cuales sólo fueron compensados por la elevada rentabilidad del producto. El primer reto fue el proceso de apropiación del suelo, en el que avanzaron decididamente en aquellos espacios que presentaban las características edáficas más favorables para el cultivo de ese fruto. Aunque al inicio ese no fue el propósito en la escogencia de las locaciones, porque se refiere que se realizarían diferentes cultivos como añil, algodón caña de azúcar, pero cuando se tuvo conciencia de los beneficios que alcanzaba con el cacao se expandieron los cultivos en aquellas áreas más propicias.

La mano de obra fue un desafío para los hacendados, aunque al principio se acudió al trabajo indígena que en Venezuela se aplicó mediante el establecimiento del régimen de la encomienda de servicios, que obligó a los naturales a trabajar en la siembra y producción del cacao, especialmente a principios del siglo XVII, debido a la baja cantidad de esclavos existentes en Venezuela⁷³⁶. En algunos casos, pueblos enteros de naturales fueron trasladados a las haciendas para que trabajaran en el cultivo del cacao, como ocurrió en Turmero (Aragua) cuyos habitantes fueron reasentados en la hacienda cacaotera de Ocumare de la Costa por sus encomenderos don Juan Ponte de Rebolledo y Sebastián de Ponte y Villela. Asimismo, lo hizo también Lázaro Vázquez de Rojas, encomendero de La Victoria (Aragua) quien trasladó a los naturales a su hacienda cacaotera en Cuyagua⁷³⁷.

Lo que sí parece incuestionable es que, hasta las últimas décadas del siglo XVII, los servicios de los indios en encomienda constituían la mano de obra fundamental en la producción venezolana y los encomenderos no podían prescindir de ellos en sus empresas agrícolas. Cuando el tributo en servicio quedó abolido en 1687, las condiciones debían haber cambiado pues los encomenderos no se esforzaron mucho en recuperarlo. Esto se puede

736 Arcila Farías Eduardo, *El régimen de la encomienda en Venezuela*. Caracas. Comisión Bicentenario de Carabobo, 2021, 23; Maza Zavala D. F. "La estructura económica de una plantación colonial en Venezuela", Arcila Farías Eduardo, (et. al.), *La obra pía de Chuao 1568-1825*. Caracas. Universidad Central de Venezuela, 1968, 94.

737 Castillo Lara Lucas, *Nortemar aragüeño. Las querencias de azul y oro en Cata, Ocumare y Turiamo...* T. II, 34-35.

explicar porque en esa fecha, el cultivo del cacao había adquirido una gran extensión y sustentaba un intenso comercio con Nueva España, por lo cual los hacendados disponían de capital para pagar a los traficantes extranjeros que suministraron un gran número de esclavos negros a cambio del cacao⁷³⁸.

Sin embargo, la producción para el consumo interior continuó siendo fruto significativo del trabajo indígena⁷³⁹, como ocurrió en la jurisdicción de Barquisimeto, especialmente en el valle del río Yaracuy, en donde se refiere que los hacendados eran pardos, libertos o indígenas, lo cual fue común en esos términos; aunque en los Cerritos de Cocorote “había algunos habitantes de linaje principal, pero una buena parte del grueso de residentes blancos, varios judíos conversos, otros de origen canario o de la península ibérica que no gozaban de las prerrogativas de los descendientes de fundadores. La mayoría eran blancos de orilla o del pueblo llano”⁷⁴⁰.

En ese sentido, es importante destacar que un pardo libre en Cerrito de Cocorote y unos negros en San Nicolás de Tolentino disponían de haciendas que contabilizaban más de 10 mil árboles de cacao⁷⁴¹. Asimismo, en Chivacoa, se registraron 79 indígenas, en Cuara 23 y en Guama 31, propietarios de pequeños cacaotales, aunque debieron existir otros que laboraban para otros propietarios⁷⁴², además se refiere, que los indígenas pagaban tributos en cacao⁷⁴³ como había ocurrido en México.

Arcila Farías considera que el trabajo indígena fue desplazado por los africanos a mediados del siglo XVII, motivado por el desarrollo del comercio del mismo, lo que determinó un cambio en la estructura económica colonial que modificó la visión de los hacendados en el funcionamiento de sus haciendas como empresas agrícolas, quienes ante la necesidad de trabajadores optaron por el empleo de la mano de obra africana esclavizada, al mismo tiempo que se

738 Arcila Farías Eduardo, *El régimen de la encomienda en Venezuela*... 264.

739 Arcila Farías Eduardo, *El régimen de la encomienda en Venezuela*... 264.

740 Anzola Rodríguez Eduardo, “Cerrito de Cocorote: su asentamiento y su pujante estructura productiva de cacao (1622-1729) Una investigación documental”... 145.

741 Olavarriaga Pedro José de, *Instrucción General y particular del estado presente de la provincia de Venezuela en los años de 1720 y 1721*... 273-276.

742 Olavarriaga Pedro José de, *Instrucción General y particular del estado presente de la provincia de Venezuela en los años de 1720 y 1721*... 221.

743 Arcila Farías Eduardo, *El régimen de la encomienda en Venezuela*... 219.

redujo la prestación de servicios personales por los indígenas⁷⁴⁴. De ese modo, el trabajo esclavo adquiere mayor preeminencia; para obtenerlo se acudió al pago de los mismos con cacao⁷⁴⁵, lo que se tradujo en un aumento de los costos de producción e incidió en el valor del producto final. Esos africanos y sus descendientes se situaron en los valles donde se cultivaba el delicioso fruto por cuya razón la mayor concentración de población de esa etnia se mantiene hasta el presente como ocurre en los valles del Tuy, Barlovento, Maiquetía, Toasana, Chuao y el Sur del Lago de Maracaibo⁷⁴⁶.

En ese sentido, se considera que desde mediados del siglo XVII hasta finales del siglo XVIII, se introdujeron numerosos esclavos procedentes de África a la provincia de Venezuela; se afirma que sólo entre 1715 a 1730 ingresaron 1.792 africanos, en los 9 años siguientes fueron 3.292⁷⁴⁷; hacia 1800 se calcula que existían en la Provincia de Venezuela 87.800 esclavos a los que se debe agregar 24.000 cimarrones⁷⁴⁸, lo que evidencia que el cacao venezolano fue cultivado mayoritariamente por afrodescendientes.

Los hacendados, en su mayoría constituyeron un sector social privilegiado, como se puede apreciar por la condición en que son referidos en los documentos del período, en los cuales se les reconocía con los tratos distintivos como lo era el título de don⁷⁴⁹. La anterior premisa es evidente

744 Arcila Farías Eduardo, *El régimen de la encomienda en Venezuela*... 336.

745 Arcila Farías Eduardo, *El régimen de la encomienda en Venezuela*... 264.

746 De la Cruz Ernesto y Pereira Ismael, "Historia, saberes y sabores en torno al cacao (*Theobroma cacao* L.) en la subregión de Barlovento, estado Miranda", *Sapiens. Revista Universitaria de Investigación*, Año 10, No. 2, diciembre 2009, 97-129; Pérez Elvira (et. al.), "Cacao, cultura y patrimonio: un hábitat de aroma fino en Venezuela", *Revista Rívar*. Vol. 8, N° 22, enero 2021, 146-162.

747 Arcila Farías Eduardo, *Economía colonial de Venezuela*... T. II. 163. Torres Reina Danilo, "La economía y el comercio exterior colonial de Venezuela antes de la independencia", *Apuntes del CENES*, Vol. 42, N° 76, julio-diciembre 2023, 102.

748 Brito Figueroa Federico, *Historia económica y social de Venezuela*. Caracas. Universidad Central de Venezuela, 1975, T. I, 160.

749 En opinión de Jaime Jaramillo Uribe: "...el uso del don reforzó el carácter diferenciador del blanco frente a la población indígena dominada y dio cauce al afán de honra y nobleza que se apoderó de los españoles que vinieron a Indias, constituyó el primer título nobiliario que se concedió o apropiaron los conquistadores españoles...". Jaramillo Uribe Jaime, *Ensayos de historia social. La sociedad neogranadina*. Santa Fe de Bogotá. Tercer Mundo Editores y Universidad de Los Andes, 1989. T. I. 192. Roberto Picón Parra afirma que en los padrones coloniales merideños existían siete calidades de las cuales la primera correspondía a los blancos nobles y caballeros, la segunda a los blancos llanos y las restantes a indios, mestizos, zambos y esclavos. Picón Parra Roberto, *Fundadores primeros morado-*

cuando se analiza esta variable en ese contexto hispánico en donde se contabilizaron 768 hacendados de cacao, aunque hubo más porque en algunos apartados Olavarriaga los registra como “negros de dichas haciendas”, “diferentes pobres” y “algunos indios”, quienes fueron asentados reconociendo su calidad social en las distintas jurisdicciones provinciales (Véase tabla 8)

Tabla 8: Calidad de los hacendados venezolanos 1721

Jurisdicción	N° de propietarios	%	Dones	%	No dones	%
Barquisimeto	338	50.5	58	7.6	280	36.5
Caracas	154	20	124	16.1	29	3.8
Carora	3	0.39	3	0.39		
Coro	26	3.9	15	2	11	1.4
Nirgua	88	11.4	24	3.2	64	8.3
San Sebastián de los Reyes	27	3.5	11	1.5	16	3
Trujillo	3	0.39	3	0.39		
Valencia	129	16.8	101	13.2	28	3.6
Total	768	100	339	44.2	428	55.7

Fuente: Pedro José de Olavarriaga, *Instrucción General y particular del estado presente de la provincia de Venezuela en los años de 1720 y 1721*, Caracas: Academia Nacional de la Historia, 1965.

Así ocurrió en Barquisimeto, donde había 338 propietarios equivalentes al 50,5% de la totalidad de los hacendados, pero sólo el 7,6% fueron tratados como don, mientras el 36,5% no lo eran, esto se explica porque en esa jurisdicción la mayoría eran indígenas pobladores de Chivacoa, Cuara y Guama, además de pardos, negros libres y probablemente esclavos, al mismo tiempo que las haciendas, en su mayoría disponían de menos de 1.000 árboles de cacao. Una situación similar se aprecia en Nirgua, donde había 88 propietarios equivalentes al 11,4%, de los cuales sólo 24 eran dones y 64 no fueron calificados con ese título, lo cual se debe a que esa jurisdicción estaba habitada por pardos, de hecho, el cabildo de esa ciudad fue habilitado para que sus cargos

fueran ejercidos por gente de color a diferencia de las restantes ciudades que los cargos edilicios eran solo para los blancos (Véase tabla 8)

A diferencia de lo sucedido en los expresados distritos, en Caracas se contabilizaron 134 propietarios, que representaron el 20% de los hacendados de la provincia, propietarios de las haciendas más extensas, con la mayor cantidad de árboles de cacao, de quienes 124 fueron reconocidos como dones equivalentes al 16,1% de los propietarios, mientras sólo 29 eran no dones que representaron el 3,8% de la totalidad. Similar situación ocurrió en Valencia, donde se anotaron 129 propietarios equivalentes al 16,8%, de quienes 101 o el 11,2% fueron reconocidos como dones mientras solo 28 carecían del título. Finalmente, en una situación de casi igualdad se sitúa San Sebastián de los Reyes, en donde se contaron 27 propietarios de quienes 11 eran dones y 16 no lo eran. En síntesis, el 44,2 % eran dones, a diferencia de estos un 55,7% no lo eran (Véase tabla 8)

Esas cifras demuestran la formación de un sector social que disponía de cuantiosos recursos, que les permitió ostentar su opulencia de diferentes modos y que fueron acreedores del título de los “grandes cacaos”⁷⁵⁰ y que progresivamente se convirtieron en una aristocracia territorial como la caracteriza Frédérique Langue⁷⁵¹, que dominó la provincia y luego la Capitanía General de Venezuela, centralizando en Caracas las funciones económica, política y militar que definieron la actual República Bolivariana de Venezuela.

4.4. La jurisdicción de la Provincia de Nueva Andalucía

Del mismo modo que a Caracas, el cacao también fue llevado al oriente de la actual República Bolivariana de Venezuela, aunque Vázquez de Espinoza no refiere que se cultivara esa región venezolana en 1625, pero se notifica que a finales del siglo XVII, se realizaban exportaciones de cacao desde Cumana, como lo señala Arcila Farías, al expresar que en 1688, los cosecheros de esa

750 Maza Zavala D. F. “La estructura económica de una plantación colonial en Venezuela”, Arcila Farías Eduardo, (et. al.), *La obra pía de Chuao 1568-1825...* 77.

751 Langue, Frédérique, “Origen y desarrollo de una élite regional. Autocracia y cacao en la Provincia de Caracas”, *Tierra Firme*. N° 34, 1991, 143-161; *Aristocracia, honor y subversión en la Venezuela del siglo XVI-II*. Caracas. Academia Nacional de la Historia, 2000. Ladera de Díez Elizabeth, *Contribución al estudio de la aristocracia territorial de la Venezuela colonial. (La familia Xérez de Aristeguieta Siglo XVIII)*. Caracas. Academia Nacional de la Historia, 1980.

ciudad y Caracas se dirigieron a la Corona para manifestar “los grandes perjuicios y menoscabos que se han reconocido se siguen y experimentan en la venta y tráfico de cacao de las referidas provincias de Caracas y Cumaná⁷⁵², cuyos cultivos eran pertenecientes al grupo morfogeográfico criollo.

A principios del siglo XVIII, el gobernador José Ramírez de Arellano expresaba que, aunque los suelos eran “muy aptos” para sembrar cacao, eran pocas las haciendas y arboledas y lo peor estaban muy mal cultivadas y beneficiadas “sin arte ni cultivo”, por lo cual la producción era reducida. Las haciendas cacaoteras estaban situadas en San Felipe (Cariaco) y San Baltasar de los Austrias (Cumanacoa)⁷⁵³.

Es probable que las arboledas de cacao criollo, que se habían sembrado en esa jurisdicción fueran afectadas por las plagas y que la alhorra hubiese arruinado los cacahuales porque a principios del siglo XVIII; su producción era reducida, por cuya razón estaba exento de pagar impuestos por su extracción, aunque el gobernador José Ramírez de Arellano en 1701⁷⁵⁴, intentó que se pagase impuesto, pero sus intentos fueron infructuosos. Años después en 1730, el gobernador Juan de la Tornera Soto⁷⁵⁵ logró la recaudación de la alcabala, medida que suscitó protestas en 1736, debido a que don José Núñez del Castillo y Pérez de los Reyes, Marqués de San Felipe, gobernador interino también mantuvo el cacao estancado⁷⁵⁶.

Durante la segunda mitad del siglo XVIII, se aprecia un crecimiento sostenido del número de árboles y por tanto el volumen de las exportaciones del cacao, lo más probable es que ese incremento fuera motivado por la introducción del cacao trinitario que fue resultado de la hibridación del amelonado, encontrado en el Alto Orinoco con el criollo resistente a las plagas, y además del fomento emprendido por las autoridades provinciales, en 1761, según el

752 Arcila Farías Eduardo, *Economía colonial de Venezuela...* T. I. 148.

753 Nestares Pleguezelo María José, *Fiscalidad y marginalidad en el oriente en el siglo XVIII*. Granada. (España), Universidad de Granada (tesis de doctorado) 1991, 546-547.

754 “Sargento mayor, asume el cargo para el cual había sido designado seis años antes, a fines de 1696, y lo entrega el 24 de abril de 1706”. Morón Guillermo, *Gobernadores y capitanes generales de las provincias venezolanas 1498-1810...* 95.

755 Caballero de la orden de Calatrava, gobierna desde el 17 de febrero de 1721 hasta el 18 de febrero de 1733. Morón Guillermo, *Gobernadores y capitanes generales de las provincias venezolanas 1498-1810...* 97.

756 Nestares Pleguezelo María José, *Fiscalidad y marginalidad en el oriente en el siglo XVIII...* 546-547.

gobernador Joseph Diguja y Villagómez⁷⁵⁷, se refiere que existían en 1761, entre 119.960 y 179.160 árboles de cacao sin incluir los de Barcelona⁷⁵⁸.

El expresado gobernador afirmaba que el producto estimado de dichos árboles debía estar entre las 800 y las 1.000 fanegas anuales y con ello negaba la cifra aportada por los hacendados que reconocían sólo 781, porque el funcionario calculaba que:

“Ciento y cincuenta de éstas se consumen en la provincia y la isla de Margarita igual cantidad se extrae con legítimos despachos para las islas de Puerto Rico y Santo Domingo, y quedan sobrantes en la provincia poco más o menos, que como los cueros y sebo de la de Barcelona se extraen furtivamente”⁷⁵⁹.

En la última década del siglo XVIII, la expansión de las haciendas y las arboledas de cacao era muy evidente; así se puede conocer a través del informe realizado por Manuel de Navarrete, tesorero de la Real Hacienda en Cumaná entre 1793-1794. De acuerdo con las cifras proporcionadas en ese informe, se puede expresar que el cultivo de cacao se había extendido en las diversas jurisdicciones provinciales como lo eran Cumaná, que contaba con 8 haciendas y 84.500 árboles de cacao, situadas Macarapana, Yaracuar, Santa Fe y Playa Dorada. En Barcelona se registraron 25 haciendas y 24.000 árboles de cacao distribuidas en Bergantín⁷⁶⁰, Cuquinticular, Equenecuar y Amana. En Cumanacoa (San Baltasar de los Austrias), se localizaban 8 haciendas que disponían de 61,000 árboles de cacao, ubicadas en Guarapiche, Irama, Chaguaramas y Caicara. En el golfo y valle de Cariaco se habían cultivado 32 haciendas en cuyos suelos se habían plantado 254.000 árboles de cacao en los sitios de Tunantar, Tanabacoa, Cachamaure, Cariquitar y otros⁷⁶¹ (Véase tabla 9)

757 “Teniente coronel de infantería. Superintendente del Ramo de Cruzadas y Comisario de la Real Expedición de Límites de 1750. Asume la gobernación el 6 de enero de 1759 y ejerce hasta el 19 de julio de 1765”. Morón Guillermo, *Gobernadores y capitanes generales de las provincias venezolanas 1498-1810*... 99.

758 Ruiz Acevedo Isabel E., *El puerto de Cumaná en el comercio Atlántico y caribeño 1786-1810*... 76.

759 Ruiz Acevedo Isabel E., *El puerto de Cumaná en el comercio Atlántico y caribeño 1786-1810*... 76.

760 “La cordillera de montes calcáreos del Bergantín y Cocollar envía un ramal considerable hacia el norte este ramal tiene el nombre de sierra de Meapire. Del lado de la ciudad de Cariaco se llama Cerro Grande de Cariaco. Poniéndonos en la cumbre del cerro Meapire vemos correr las vertientes por una parte del Golfo de Paria y por la otra del Golfo de Cariaco”. Humboldt Alejandro, *Maravillas y misterios de Venezuela*. Diario de viajes 1799-1800. Caracas. El Nacional, 2006, 75.

761 Ruiz Acevedo Isabel E., *El puerto de Cumaná en el comercio Atlántico y caribeño 1786-1810*... 76.

Tabla 9: Distribución de la cantidad de árboles de cacao y haciendas en las jurisdicciones de la Provincia de Nueva Andalucía 1793-1794

Jurisdiccion	Nº de arboles	%	Nº de haciendas	%
Camaná	84500	8.22	8	3.65
Barcelona	24000	2.33	26	11.87
Cumanacoa	61000	5.93	8	3.65
Costa Firme y Paria	604800	58.82	145	66.21
Golfo y Valle de Cariaco	254000	24.70	32	14.61
Total	1028300	100.00	219	100.00

Fuente: Ruiz Acevedo Isabel E., *El puerto de Cumaná en el comercio Atlántico y caribeño 1786-1810 ...* 79-82.

En la Costa Firme y Paria se habían establecido 145 haciendas en las cuales se habían plantado 604.800 en Mauraco, Putoaitiar, Churupar, Chaguarama y Caratar, Santa Isabel, Río Seco, Agua Santa, Puerto Santo, Tunapui, Yaguaraparo, Guinima entre otros. En total se contabilizaron 219 haciendas y 1.028.300 árboles de cacao. Evidentemente, la mayoría se hallaban sembrados en la Costa Firme y Paria, seguido por Cumanacoa y Barcelona que era una zona emergente en esa fecha (Véase tabla 9).

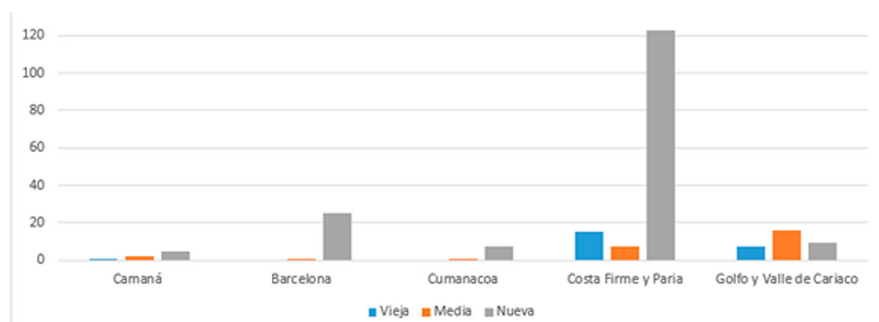
Lo interesante de ese informe es que Navarrete clasifica las haciendas de acuerdo a la edad de las arboledas y las tipifica en viejas, entre las cuales señala algunas en “viejísimas” y “decrépitas”, las cuales eran una minoría; la mayor cantidad de las mismas, estaban situadas en la Costa Firme y Paria con 15 haciendas, y entre ellas las pertenecientes a doña Lorenza Indriago y don Andrés Zúñiga⁷⁶², que sólo representaron el 10,5% de las 219 haciendas cacaoteras contabilizadas (Véase gráfico 8)

En el caso de las que clasifica como “media vida” y “dos tercios”, probablemente tuviesen más de 10 años, refiriéndose a la expectativa de edad de los cacahuales, entre las que se comprendía a 27 unidades de producción; la

⁷⁶² Ruiz Acevedo Isabel E., *El puerto de Cumaná en el comercio Atlántico y caribeño 1786-1810...* 80.

mayoría se situaba en la expresada Costa Firme y Paria, lo cual hace pensar que las primeras arboledas se cultivaron en esa zona, porque las que tenía mayor edad estaban en esa locación. La expansión de los cultivos es apreciable en las haciendas con arboledas nuevas que son la mayoría con un 77,1%, en esa clasificación se denominan: “recién plantadas” y “novísima”; para entonces existían 169 haciendas nuevas, la mayoría de ellas situadas en la Costa Firme y Paria con 123, seguida por Barcelona con 25 (Véase gráfico 8)

Gráfico 8: Datación de las arboledas de cacao por haciendas en las jurisdicciones de la Provincia de Nueva Andalucía 1793-1794



Fuente: Ruiz Acevedo Isabel E., *El puerto de Cumaná en el comercio Atlántico y caribeño 1786-1810 ...* 79-82.

La distribución de las arboledas por haciendas se muestra con unas pocas haciendas que tenían menos de 500 árboles de cacao, apenas un 3,5%, las que en totalidad eran nuevas, situadas en Paria y Cariaco. En el rango de los 501 y 1.000, árboles había 32 haciendas, 29 de ellas en Paria y también eran cultivos nuevos, equivalentes al 14,5%. Otras 69 haciendas disponían entre 1.001 y 3.000 árboles de cacao, igualmente la mayor parte de ellas situadas en Paria, las que representaron el 31,5%, siendo este rango en el cual se ubicaron la mayoría de las unidades de producción. Otras 32 haciendas lograron tener entre 3.001 y 5.000, representando el 14,6%. (Véase tabla10).

Entre tanto, 36 superaron los 5.000 y hasta 10.000 y finalmente las más extensas cuyos plantíos superaron los 10.000 árboles que fueron 38 y representaron un 17,3%. De acuerdo a esos indicadores, la mayoría de las haciendas en la Nueva Andalucía eran nuevas arboledas, comprendidas entre los 1000 y 5000 árboles, mayoritariamente situadas en el Golfo y Paria (Véase tabla10).

Tabla 10: Distribución de la cantidad de árboles de cacao en las haciendas de las jurisdicciones de la Provincia de Nueva Andalucía 1793-1794

Jurisdicción	0-500	501-1000	1001-3000	3001-5000	5001-10000	10000 + y	S/e
Cumaná		2		1	4	1	
Barcelona		1	3	5	7	10	
Cumanacoa			2	2	2	2	
Costa Firme y Paria	7	29	55	22	17	13	2
Golfo y Valle de Cariaco	1		9	2	6	12	2
Total	8	32	69	32	36	38	4

Fuente: Ruiz Acevedo Isabel E., *El puerto de Cumaná en el comercio Atlántico y caribeño 1786-1810 ...* 79-82.

Por su parte, la distribución de los 219 hacendados lógicamente estuvo directamente relacionado con la ubicación de sus haciendas, la mayoría en Costa Firme y Paria con 145 propietarios que representaron el 68,9%; seguidos por el Golfo y Valle de Cariaco con 32 hacendados, equivalente al 17,6%. De esos 219 propietarios 105 ostentaban el título de don, mientras 112 no lo eran, lo que indica que, en Cumaná, la mayoría un 52% de los hacendados del cacao no pertenecían a la oligarquía territorial, lo cual es explicable porque sus propiedades eran nuevas y por tanto eran emprendimientos recientes, sin embargo, es de hacer notar que las mayores arboledas fueron propiedades de dones (Véase tabla 11)

Tabla 11: Calidad de los hacendados de cacao en la Provincia de Nueva Andalucía 1793-1794

Jurisdicción	Don	No don	Total	%
Cumaná	7	1	8	3.5
Barcelona	23	3	26	11.5
Cumanacoa	2	6	8	3.5
Costa Firme y Paria	44	101	145	63.9
Golfo y Valle de Cariaco	29	1	32	17.6
Total	105	112	219	100

Fuente: Ruiz Acevedo Isabel E., *El puerto de Cumaná en el comercio Atlántico y caribeño 1786-1810 ...* 79-82.

En la Nueva Andalucía, a diferencia de Caracas, existe disparidad en los datos de producción; al parecer se mantiene la cifra de 10 a 15 fanegas

anuales por cada mil árboles de cacao, aunque en las cifras proporcionadas por Navarrete hay fluctuaciones que no coinciden con ese promedio; lo más probable es que como se trataban de cultivos nuevos se contabilizaban los árboles no frutales, por tanto, estaban excluidos en los niveles de producción. Evidentemente, la mayor producción se realizaba dónde estaban concentrados los cultivos como el Costa Firme y Paria con 4.555 fanegas que representaron el 46,7%; seguido por Barcelona con 2.143, equivalente al 22% del total de la producción. Años después, el naturalista Alexander de Humboldt señalaba que “La sola Nueva Andalucía ha producido, en la época de 1799, de 18.000 a 20.000 fanegas de cacao (a 40 pesos la fanega en tiempo de paz), de las cuales 5.000 se exportaban de contrabando a la Isla de Trinidad”⁷⁶³ (Véase tabla 12)

Tabla 12: Distribución de la producción de cacao en las jurisdicciones de la Provincia de Nueva Andalucía 1793-1794

Jurisdicción	Fanegas	Porcentaje
Cumaná	516	5,3
Barcelona	2143	22,0
Cumanacoa	525	5,4
Costa Firme y Paria	4555	46,7
Golfo y Valle del Cariaco	2019	20,7
Total	9758	100,0

Fuente: Ruiz Acevedo Isabel E., *El puerto de Cumaná en el comercio Atlántico y caribeño 1786-1810 ...* 79-82.

La explicación que adujo Humboldt para este aumento productivo estribaba en que los terrenos de la Provincia de Caracas, donde se hallaban los viejos cacaoteros, estaban desgastados y por esa razón se estaba produciendo un desplazamiento de desmonte o roza hacia el este de la Capitanía General con la finalidad de expandir los cultivos en los suelos vírgenes de la Nueva Andalucía. También habría que considerar la creciente migración procedente de las islas del Caribe y de Trinidad, después de su anexión al dominio inglés en 1799 y, por supuesto, el enorme interés tomado por el gobernador Vicente de Emparan para que estos extranjeros se establecieran y produjeran en tierras

763 Ruiz Acevedo Isabel E., *El puerto de Cumaná en el comercio Atlántico y caribeño 1786-1810...* 76.

de la gobernación cumanesa. Adicionalmente, la proximidad de esas nuevas haciendas a las costas y por ende a los mercados ilegales exteriores⁷⁶⁴.

4.5. La jurisdicción de la Provincia de Guayana y Trinidad

Otra jurisdicción venezolana, donde se cultivaba cacao desde el siglo XVII, fue la Provincia de Guayana⁷⁶⁵, como lo relata Vázquez de Espinoza al asegurar que en la jurisdicción de Santo Tomé “el cacao se comienza a sembrar y se da muy bien”⁷⁶⁶, pero no se conoce que hubiese una expansión significativa de las arboledas de cacao en esa región durante ese período.

A pesar de la mencionada situación, a mediados del siglo XVIII, ocurrió un hecho incidental que tendría una inmensa influencia en la historia de los cultivos de cacao, sus niveles de producción y calidad. En ese sentido, es preciso expresar que, en la zona del Alto Orinoco, específicamente en el territorio por donde discurren los ríos Ocamo y Padamo, existían bosques silvestres de cacao, como se desprende de las cartas escritas por uno de los funcionarios de la expedición para fijar los límites entre los Reinos de España y Portugal en 1759⁷⁶⁷, cuyas semillas le fueron enviadas y luego sembradas en el oriente venezolano y en la isla Trinidad⁷⁶⁸, como se expresó en el primer capítulo. Lo más probable es que este cacao perteneciera al grupo morfo-geográfico incluido en los forasteros bajo amazónicos, conocido como amelonado que fue identificado por Motamayor, quien señala que el cacao criollo se mezcló con un forastero tipo amelonado, como también lo afirma Salazar⁷⁶⁹.

En esa exploración limítrofe, se destaca la figura de don Apolinar Díaz de la Fuente, que fue parte de los informantes que suscitaron el interés por el cacao, que se hallaba silvestre en el Alto Orinoco, debido a que consideró que la región

764 Ruiz Acevedo Isabel E., *El puerto de Cumaná en el comercio Atlántico y caribeño 1786-1810...* 76.

765 Guayana constituyó una sola gobernación con Trinidad, desde su creación y dependió de la Real Audiencia de San Domingo y también de Santa Fe de Bogotá. Morón Guillermo, *Gobernadores y capitanes generales de las provincias venezolanas 1498-1810...* 75.

766 Vázquez de Espinoza Antonio, *Compendio y descripción de las Indias Occidentales...* 55.

767 Perera Miguel Ángel, “La expedición de límites de 1750 en la Guayana española...” 35-61.

768 Archivo del Ministerio de Relaciones Exteriores de la República Bolivariana de Venezuela. Copiador de Archivo de Simancas, Estados Unidos de Venezuela, Ministerio de Relaciones Exteriores, Colombia, Archivo Sr. Dr. Julián Viso, t. 133 (Antigua Provincia de Guayana, t. XIII) sobre “Selvas de Cacao”, 124

769 Salazar Julio E., *Análisis de la diversidad genética del cacao...* 106-107.

tenía un enorme potencial para la producción de cacao y otros frutos importantes por su elevada cotización en mercado. Las noticias acerca de la abundancia de cacaos en aquellas tierras, fueron enviada por Díaz de la Fuente al Consejo de Indias, en un informe solicitando autorización para organizar una expedición con el fin de explorarlas, lo cual fue aprobado por las autoridades metropolitanas en 1762, cuando se le encargó la dirección de esa expedición⁷⁷⁰.

Años después, en 1768, cuando Manuel Centurión ya era gobernador de la provincia de Guayana, se remitió otro informe con muestras de cacao, almen-drones y piedras recolectados por Díaz, y en el mismo solicitó la aprobación para fundar una villa en el Alto Orinoco, a la que denominó La Esmeralda y también establecer un hato de ganado, con cuya producción se garantizaba la subsistencia de sus habitantes, cuya solicitud fue aprobada por la Corona⁷⁷¹.

Esa autorización para esa nueva fundación fue comunicada tanto al gobernador, Centurión y como a don José Solano, gobernador y capitán general de Venezuela, con el propósito de que ambas autoridades consolidaran La Esmeralda. Además, se le indicó que los costos para la creación del hato de ganado estimados en 6.000 pesos, serían aportados por los fondos de las cajas reales de Cumaná⁷⁷². Del mismo modo, las autoridades metropolitanas instruyeron a Centurión para que se hiciera acompañar de don Apolinar Díaz de la Fuente, así como del teniente Francisco Fernández de Bobadilla y de fray José Antonio de Jerez de los Caballeros, prefecto de las misiones capuchinas del Alto Orinoco, para que le acompañaban, “de suerte que, con un conforme espíritu y aplicación, procedan a ver cumplida tan importante empresa”⁷⁷³.

Atendiendo esas instrucciones, Centurión culminó la fundación de la villa de Esmeralda, encargándose de ello a don Apolinar Díaz de la Fuente⁷⁷⁴. Posteriormente, en 1771, el gobernador Manuel Centurión dio cuenta del cumplimiento de esos mandatos e informó que había explorado: “los inmensos ca-
caotales... y para el cultivo y comercio de sus frutos, pobló y asentó a los indios

770 González del Campo María Isabel, Guayana y el gobernador Centurión 1766-1776...142-43.

771 González del Campo María Isabel, Guayana y el gobernador Centurión 1766-1776...142-43.

772 González del Campo María Isabel, Guayana y el gobernador Centurión 1766-1776... 142-43; Tavera Acosta B., *Anales de Guayana*. Ciudad Bolívar. Imprenta La Empresa, 1905, Vol. I, 194.

773 González del Campo María Isabel, Guayana y el gobernador Centurión 1766-1776... 142-43.

774 González del Campo María Isabel, *Guayana y el gobernador Centurión 1766-1776...* 142-43; Tavera Acosta B., *Anales de Guayana*. Ciudad Bolívar. Imprenta La Empresa, 1905, Vol. I. 191.

salvajes de aquellos territorios. Para ello, envió allí un comandante y unos misioneros capuchinos andaluces, con tropa que los escoltara hasta Río Negro”⁷⁷⁵.

Adicionalmente al interés por explotar los cacaotales y otros frutos, existía otra razón, que justificaba el gran interés concedido por Centurión a la zona del Alto Orinoco, porque su propósito era construir un camino, que comunicara el Alto Orinoco con Angostura (Ciudad Bolívar), situada en el Bajo Orinoco, y así “evitar la gran vuelta del río y asegurar la tierra”⁷⁷⁶. Con ese objetivo el expresado gobernador, también ordenó la fundación de la villa Carolina, situada a una distancia de 25 a 30 leguas al sudoeste de Guayana, lo que representó un hito en el proyectado camino para comunicar el Alto y Bajo Orinoco y para el transporte del cacao producido en Esmeralda, que debía llevarse a Angostura⁷⁷⁷.

Ese cacao, originario de Guayana, específicamente de los espacios inmediatos a los cauces de los ríos Ocamo y Padamo, también fue introducido a la isla de Trinidad, como lo refiere Bekele, quien afirma que fue en 1757, pero los más probable es que fuese hacia 1760. En esa isla se hibridó con las arboledas de cacao criollo que habían sobrevivido a las plagas y los huracanes y dio como origen al cacao denominado “trinitario”, que luego también fue introducido a Venezuela, en especial al oriente del país, debido a que era más resistente a los microorganismos que afectaban al criollo⁷⁷⁸.

Por otra parte, la isla de Trinidad estuvo bajo el dominio hispánico desde que Colón recorrió sus costas en 1498, hasta 1799 (en que pasó a dominio inglés), bajo la jurisdicción de la Real Audiencia de Santo Domingo y alternativamente también la de Bogotá, como parte de la Provincia de Guayana y en 1777 fue incorporada a la Capitanía General de Venezuela. En ese territorio isleño Vázquez de Espinoza pudo observar “por los montes árboles de cacao que lo dan con abundancia” y agrega que “si los sembraran y cultivaran fuera una grande riqueza”⁷⁷⁹. Ese cacao era del grupo morfogeográfico criollo, según lo afirma Bekele, quien señala que fue introducido desde Caracas y

775 González del Campo María Isabel, *Guayana y el gobernador Centurión 1766-1776...* 142.

776 González del Campo María Isabel, *Guayana y el gobernador Centurión 1766-1776...* 145.

777 González del Campo María Isabel, *Guayana y el gobernador Centurión 1766-1776...* 138.

778 Bekele Frances L., “*The History of Cocoa Production in Trinidad and Tobago*” ... 5. Thomas Evert, Iman Sixto (et. al.), “Diversidad genética de cacao en el Perú”; *Catálogo de cacaos de Perú*, Evert Thomas, Sphyros Lastra, Diego Zavaleta (Eds.) *Bioversity International y MOCCA*, Lima Perú, 12-13.

779 Vázquez de Espinoza Antonio, *Compendio y descripción de las Indias Occidentales...* 53.

expresa que su cultivo con propósitos comerciales se inició a partir de 1678. Lo más probable es que hubiese habido una expansión significativa de esas arboledas, pero lamentablemente fueron destruidas en 1727, a consecuencia de un huracán y también fueron atacadas por el *ceratocystis* de la corteza, una infección por *phytophthora* que arruinó los cacahuales⁷⁸⁰.

A partir de 1760, fue introducido en Trinidad desde Venezuela el cacao forastero, probablemente del grupo morfogeográfico amelonado, resistente a las plagas, el cual se hibridó con los restos del criollo que aún había allí, este fue el origen del llamado “trinitario”⁷⁸¹, que también se trajo a Venezuela.

4.6. Siembra, recolección y cosechas

Las técnicas y la tecnología para el cultivo del cacao en la actual Venezuela, son prehispánicas, los naturales lograron realizar el proceso desde la selección de semilla, la formación de los almácigos, los bosques de sombra, la recolección y procesamiento de los frutos, todo lo cual se mantiene hasta la actualidad y surgieron en el Sur del Lago de Maracaibo; luego fueron expandidas al resto de la Tierra Firme y Mesoamérica, ese conocimiento ha sido mantenido, acrecentado, transmitido e inclusive recopilado⁷⁸² a través de las sucesivas generaciones, desde épocas milenarias hasta el presente.

Durante el período colonial se contrataba a los expertos cultivadores para que asumieran las tareas de sembrar y cuidar las arboledas hasta que las mismas fueran frutales o por lo menos hasta cuando se horquetearan los arbustos, como ocurrió en la hacienda de José Gabriel de la Vega Luzardo, en el valle de Cúcuta, quien declaró que tenía

“hecho trato con Estevan Bueno a que me entavlé y crié un pedazo de arboleda de cacao asta entregarle orquetero como consta de su ynstrumento que para en su poder, y en quenta de su trabajo le tengo pago lo que consta de mi livro de quantas a que me remito”⁷⁸³.

780 Bekele Frances L., “*The History of Cocoa Production in Trinidad and Tobago*” ... 5.

781 Bekele Frances L., “*The History of Cocoa Production in Trinidad and Tobago*” ... 5.

782 Ochoa Neller, “Hacer el cacao”. Manuales de cultivo, trabajo y cotidianidad. (Venezuela Siglos XVI-II-XIX), *Presente y Pasado*. Año 26, N° 52, julio diciembre 2021, 141-164.

783 Archivo Pamplona. Protocolos 1778. Testamento de José Gabriel de la Vega Luzardo. Labateca, 18 de diciembre de 186. ff. 317r-323v. <https://www.familysearch.org/ark:/61903/3:1:3Q9M-CSDW-23R7-2?view=fullText&keywords=Rangel%2CJuana&lang=es&groupId=M9MB-GTS>

Asimismo, hizo contrato con José Maldonado para que “me sembrara y criara un entable de cacao hasta entregarlo orquetero”; a diferencia de Bernardo Soto quien debería entregarlo “frutal”⁷⁸⁴. En la actualidad ha sido mejorado con la intervención de otras prácticas modernas para optimizar el rendimiento y controlar las plagas, cuyo conocimiento ha permitido perfeccionar los cacaotales y obtener mayores rendimientos en las cosechas con mayor calidad de producto.

La fase inicial para sembrar el cacao fue la roza⁷⁸⁵, la que consistía en desherbar el terreno, talando arbustos y matorrales⁷⁸⁶, para lo cual se utilizaban diferentes herramientas empleadas en despejar el terreno de malezas, preservando los altos árboles destinados a proporcionar sombra a los nuevos labrantíos; en la provincia de Venezuela se prefirieron los anaucos y los bucares⁷⁸⁷, a los que Pittier califica de “estorbosos” recomendando en su lugar los samanes⁷⁸⁸. Luego, se quemaban los desechos vegetales, los que proporcionaban suficiente materia orgánica para el abono de los cultivos. Los trabajadores se auxiliaron en sus labores para el desmalezado con las hachas, picos y machetes. En tanto, para remover la tierra se utilizaron los azadones⁷⁸⁹. Después de limpiado el terreno, se removía la superficie y se surcaba el suelo con el arado de rejas⁷⁹⁰, impulsado por bueyes.

784 AHP. *Protocolos* 1778. Testamento de José Gabriel de la Vega Luzardo. Labateca, 18 de diciembre de 186. ff. 317r-323v. <https://www.familysearch.org/ark:/61903/3:1:3Q9M-CSDW-23R7-2?view=full-Text&keywords=Rangel%2CJuana&lang=es&groupId=M9MB-GTS>

785 “Item declaro que en años pasados con consentimiento del capitán Miguel de Trejo, mi padre rozé una rosa para sembrar cacaos en los llanos de Xibraltar, en el sitio de la Sabana, tierras del dicho mi padre y teniendo rosado una roza grande y parte de ella sembrada de cacao...”. AGEM. *Protocolos* T. XVIII. Testamento de Fernando de Trejo Paniagua. Mérida, 20 de abril de 1643. ff. 28r- 30v.

786 “Item tengo una estancia en los llanos de San Antonio de Gibraltar en que están plantados quatro mil árboles de cacao... y me bendió la dicha tierra hecho monte y heriassa, sin fruto ninguno, y la planté y beneficié con esclavos myos...”. AGEM. *Protocolos* T. XL. Testamento de Diego García Collantes. Mérida, 14 de noviembre de 1627. ff. 10v-14v.

787 Ganteaume Juan, *Chua antes de la obra pía*, 70-71. Arcila Farías Eduardo, *Economía colonial de Venezuela*... T. I. 143-144.

788 Pittier Henry, *Manual de las plantas usuales de Venezuela y su suplemento*... 152.

789 Instrumento grande de labranza, usado para cavar y remover la tierra, consta de un mango largo, en uno de cuyos extremos encaja, formando un ángulo ligeramente agudo, con pala y borde afilado.

790 “... Más dose pesos de gasto del aliño de herramientas y veinte reales de una reja nueva que se hizo para arar que son catorce pesos y medio...”. AGEM. *Asuntos Diversos*. T. VIII. 1664- N° 3 Pleito ordinario por el capitán Salvador Trejo de la Parra contra el capitán Ignacio Pérez Cerrada sobre

Concretamente en la planicie del Sur del Lago de Maracaibo, la roturación no desencadenó las nefastas consecuencias ocasionadas en otros espacios geográficos por la intensiva deforestación debido a que el cultivo de cacao no requiere de resiembras periódicas, sino que las arboledas son estables, manteniendo así la selva tropical. En la práctica común, el sotobosque se conservaba, pero extendiendo los cacahuales.

El proceso de siembra se iniciaba con la preparación de los almácigos⁷⁹¹. Esa práctica, fue descrita por Fray Juan de Santa Gertrudis, citado por Hermes Tovar Pinzón, al referir “... lo que se siembra no es el vástago, sino los granos de cacao, se hace almácigo de ellos, y a su tiempo se trasplanta y a los cuatro años ya da fruto...”⁷⁹², para lo cual se utilizaban tierras húmedas, adecuada luz solar y suficiente regadío destinados a favorecer la germinación de las semillas. En ese sentido, se indicaba disponer de una provisión de almácigos, tanto de cacao como de los bucares, “de todas las edades y cada año en los tiempos regulares, según la práctica de los labradores [para] sembrar las fallas”⁷⁹³.

Después de germinadas las semillas y que las plantas hubiesen alcanzado más de 25 centímetros de altura, se soterraban en los tablones desmalezados. En esas suertes, previamente se habían sembrado plátanos⁷⁹⁴, los que debían superar los seis meses de edad, destinados a proporcionar sombra a los árboles de cacao. De igual forma, las *musáceas* al completar su ciclo vital, después de cosechar los bananos, se descomponían; sus residuos facilitaban la reproducción de insectos, particularmente jejenes, los que efectivamente contribuían a la polinización de las flores del cacao y su rápida fructificación, además les servían de excelente abono⁷⁹⁵.

pedirle cuentas del manejo de la hacienda de Torondoy, de que resultó alcanzado dicho Cerrada, en cantidad de pesos. Cuentas de cargo y data. 1667. f. 219v.

791 En 1656, se inventariaron en la hacienda de la Sabana, propiedad de don Pedro Gaviria Navarro “... cinco palas medianas con que se hacen los almácigos...”. AGEM. *Mortuorias* Mortuoria de Pedro Gaviria Navarro. Inventario de la hacienda de la Sabana. La Sabana de San Antonio de Gibraltar, 8 de abril de 1656. f. 37r-38v.

792 Tovar Pinzón Hermes, *Colombia. Imágenes de su diversidad...* 107.

793 Instrucciones para la Hacienda de Chuao 1767. Arcila Farías Eduardo, (et. al.), La obra pía de Chuao 1568-1825... 331.

794 *Musáceas, Musa paradisíaca.*

795 En la estancia de Antonio Henríquez de Viloria, se refiere los sembradíos de cacao debajo de las *musáceas* al inventariar “... ochocientos noventa y cinco chiquitos sin horquetear, todos plataneados...”. AGNC. *Tierras de Venezuela*. T. 2 Juicio de Sucesión de Antonio Henríquez de Viloria, créditos contra la

Luego, se seleccionaban y pesaban las plantas, y después se soterraban de tres a cuatro plantas en un solo hoyo, pero se contabilizaban como una⁷⁹⁶, previendo la cantidad requerida, hasta completar las mil para hacer un banco⁷⁹⁷. Después de sembrados los sotos, se aguardaba hasta que los árboles cumplieran los tres años; entonces, sus enramadas se ensanchaban; en aquellas excepcionales condiciones de fertilidad del suelo y humedad crecían con exuberancia, ocasionando un excesivo peso, que les era imposible soportar por la debilidad del tronco de los arbustos, por cuya razón se desgarraban y posteriormente al fructificar, se abatían las nueces, ocasionando su pérdida. Para evitar esos graves perjuicios, se procedía a darle soportes a los ramajes con horquetas, que servían de apoyo para sostener las copas y las vainas⁷⁹⁸. En el horqueteado del cacao, se utilizaba madera de vera y moral, con las que se alzaban los pies y barbacoas que sostenían las frondosidades⁷⁹⁹, como ocurrió en la hacienda de don Miguel de Uribe, en Cata,

mortuoria y pleito de Bernardo de Cepeda Santa Cruz y Antonio González, sobre los menores hijos de Henríquez de Viloria, cuyos bienes quedaron en San Antonio de Gibraltar en la jurisdicción de Maracaibo. Inventarios. Hacienda de la Canoa, 20 de febrero de 1708. f. 442r.

- 796 En la dote otorgada a doña Mariana Cerrada se hizo constar que: "...por manera que, aunque cada ata haya dos o tres o cuatro árboles se entienda por uno...". AGEM. *Mortuorias* IV. Mortuoria de Francisco Monsalve. Carta de dote de doña Isabel Cerrada. Mérida, 26 de agosto de 1636. ff. 72r-73r.
- 797 En la hacienda de Antonio Henríquez de Biloria, en el sitio de la Canoa, valle del Espíritu Santo se hizo constar la existencia de "... dos pedasos de almácigos, el uno que tendrá un millar, y el otro una libra que es donde se está arrancando para los resiembros...". AGNC. *Tierras de Venezuela*. T. 2 Juicio de sucesión de Antonio Henríquez de Viloria, créditos contra la mortuoria y pleito de Bernardo de Cepeda Santa Cruz y Antonio González, sobre los menores hijos de Henríquez de Viloria, cuyos bienes quedaron en San Antonio de Gibraltar en la jurisdicción de Maracaibo. Inventarios. Hacienda de la Canoa, 20 de febrero de 1708. f. 442r-v.
- 798 En la hacienda de Antonio Henríquez de Viloria, se reseñaron "...Yten un tablón de cacao que consta de mil novecientos treinta y cinco árboles de cacao chiquito y horqueteado, que será de edad según nos dieron rason de tres o cuatro años...". AGNC. *Tierras de Venezuela*. T. 2. Juicio de sucesión de Antonio Henríquez de Viloria, créditos contra la mortuoria y pleito de Bernardo de Cepeda Santa Cruz y Antonio González, sobre los menores hijos de Henríquez de Viloria, cuyos bienes quedaron en San Antonio de Gibraltar en la jurisdicción de Maracaibo. Inventarios. Hacienda de la Canoa, 20 de febrero de 1708. f. 442r.
- 799 En el inventario de la hacienda de Antonio Henríquez de Padilla se hizo referencia a "... cuarenta horquetas de palo de vera y de moral en que se hasen las barbacoas de cacao...". AGNC. *Tierras de Venezuela*. T. 2 Juicio de Sucesión de Antonio Henríquez de Viloria, créditos contra la mortuoria y pleito de Bernardo de Cepeda Santa Cruz y Antonio González, sobre los menores hijos de Henríquez de Viloria, cuyos bienes quedaron en San Antonio de Gibraltar en la jurisdicción de Maracaibo. Inventarios. Hacienda de la Canoa, 20 de febrero de 1708. f. 440v. Ganteaume Juan, *Chua antes de la Obra Pía*. Caracas. El perro y la rana, 2006, 97.

donde se hizo constar que había 339 árboles de cacao horqueteados⁸⁰⁰, otro tanto se efectuaba en la hacienda de don Juan Antonio Cevallos situada en Caraballeda, donde se registraron 1.777 árboles horqueteados⁸⁰¹.

Asimismo, de forma continua se aplicaban a los tablones constantes limpias, en las cuales se desherbaban los labrantíos para suprimir las malezas⁸⁰². Ese trabajo era manual y se realizaba en diferentes épocas, sobre todo en aquellas de alta pluviosidad, debido a que la humedad favorecía el crecimiento del rastrojal⁸⁰³. Esa actividad fue recomendada en las instrucciones para el manejo de la hacienda de Chuao, fechado en 1767, justificando las limpiezas de las arboledas “porque la hierba acarrea todas las plagas que experimenta dicha arboleda”, además se debían “desorillar” las mismas, lo que consistían en “que a la parte que lindan con el monte inculto debe tener limpio un pedazo como una calle para que el bosque no le comunique sus malezas”⁸⁰⁴.

En las limpiezas se empleaban machetes, las hachuelas, tasises, palas y palitas, cuyos utensilios debían ser sustituidos y reemplazados debido al normal desgaste de los mismos, ocasionado por su uso⁸⁰⁵. Además, se debería revisar

800 Troconis de Veracochea Ermila, *Los censos en la iglesia colonial venezolana...* T. I. 38.

801 Troconis de Veracochea Ermila, *Los censos en la iglesia colonial venezolana...* T. I. 102.

802 “... a dichos deshervos cada año...”. AGEM. *Protocolos* T. XL Testamento de Diego García Collantes. Mérida, 14 de noviembre de 1627. ff. 10v-14v. En el valle de Choroní, en la hacienda de doña María Rebolledo se hizo constar que se había tenido “crecidos gastos en desmontar, desherbar y destiñar dichas arboledas a fin de ponerlas corrientes para que fructificasen”. AAC. *Judiciales. Causas Diversas 1690-1699*. Autos de Ignacio Vázquez de la Cruz como albacea testamentario de doña Ana María de Rebolledo y Villavicencio sobre la legitimidad de su memoria testamentaria, cuentas de la administración y remate de sus bienes. Informe de Micaela de Aboin. Choroní, 10 de diciembre de 1785. f. 245.

803 En el testimonio de Gregorio indio de la encomienda de Bartolomé de Vergara, en el valle de Chama, declaró: “... que la ocupación que tiene en este valle es deservar las arboledas de cacao todos los años y desfrutarlas... el trabajo de deservo que se hace con tasises y los mismo las cosechas...”. BNBFC. *Colección Ciudades de Venezuela*. Visita de Juan Fernández de Rojas al Valle de Chama. Fondos Varios. Rollo 10. Testimonio de Gregorio Indio de la Encomienda de Andrés de Vergara. San Vicente de las Atalayas, 7 de julio 1655. , 194.

804 Instrucciones para la Hacienda de Chuao 1767. Arcila Farías Eduardo, (et. al.), *La obra pía de Chuao 1568-1825...* 331.

805 “... Más dose pesos que se gastaron en calsar hachas y paletillas y asadones de dicha asienda para el beneficio de ella y algunas paletillas que se compraron nuevas = no pongo en esta quenta los tasises y machetes que hecho nuevos, pues esos aunque han sido menester para la hacienda se los he dado a mi gente para que trabajasen con ellos así no los cargo en esta quenta...”. AGEM. *Asuntos Diversos*. T. VIII. 1664- N° 3 Pleito ordinario por el capitán Salvador Trejo de la Parra contra el capitán Ignacio Pérez Cerrada sobre pedirle cuentas del manejo de la hacienda de Torondoy, de que resultó alcanzado dicho Cerrada, en cantidad de pesos. Libro de cuentas de la hacienda de Torondoy. 1664. f. 120r.

individualmente los árboles para vigilar que no tuviesen gusanos y si se le hallaban se les deberían retirar con sumo cuidado, en especial en verano y si hubiese demasiados se destinaría “el número suficiente de personas ágiles que si fuere necesario trepen a los árboles para sacar hasta los que estén altos”⁸⁰⁶ porque sin esos cuidados, esa plaga destruiría la hacienda.

El proceso de crecimiento de las arboledas de cacao desde su plantado hasta su madurez y primera fructificación, se completaba entre cuatro a seis años⁸⁰⁷. Cuando las arboledas envejecían, es decir superaban los treinta años, se procedía a sustituirlos con árboles jóvenes, por cuya razón se sembraban inmediatos a los viejos arbustos de dos años de edad, o “resiembro”⁸⁰⁸, conservando de esa manera siempre productiva las arboledas como se hizo constar en la hacienda de don Manuel de Uribe en Cata donde se anotaron 227 resiembros⁸⁰⁹. La expansión de las arboledas de cacao se desarrolló rápidamente en el Sur del Lago de Maracaibo y sobre todo en la Provincia de Venezuela, donde el ensanchamiento de las haciendas mediante la siembra de nuevos árboles se realizó con un promedio del 60% interanual entre el lapso comprendido de 1615 a 1632, cuando se duplicaron las arboledas en un espacio de trece a catorce meses⁸¹⁰.

El regadío en las haciendas cacaoteras fue de fundamental importancia, en el Sur del Lago de Maracaibo, a pesar de las propicias condiciones climáticas de la zona para el cultivo del cacao, especialmente su humedad, debido las fuertes y constantes lluvias, se recurrió a la construcción de canales o ace-

806 Reglamento para el trabajo de la Hacienda de Chuao 1817. Arcila Fariás Eduardo, (et. al.), *La obra pía de Chuao 1568-1825...* 553.

807 “... los vecinos pobres que había en el dicho San Antonio de Gibraltar y riberas de la laguna a fundar estancias de cacao que por ser tierra tan natural que a tres años da fruto y a cuatro en abundancia...”. AGI. *Santa Fe*. Legajo 113. Expediente para que se funde un convento de monjas en Mérida. Opinión del Gobernador Juan Pacheco y Maldonado. Mérida, 4 de enero de 1627. f. 10r-v.

808 En la hacienda de la Canoa se hizo constar “... un tablón de cacao frutal nuevo y viejo que será de edad según nos dio noticia el nuevo de doce a trece años y el otro muy antiguo que consta de dos mil ciento y quarenta y quatro árboles, los mil setecientos veinte y dos nuevos = y los quatrocientos y veinte y dos viejos con resiembros en cada pie de cada árbol...”. AGNC. *Tierras de Venezuela*. T. 2. Juicio de sucesión de Antonio Henríquez de Viloria, créditos contra la mortuoria y pleito de Bernardo de Cepeda Santa Cruz y Antonio González, sobre los menores hijos de Henríquez de Viloria, cuyos bienes quedaron en San Antonio de Gibraltar en la jurisdicción de Maracaibo. Inventarios. Hacienda de la Canoa, 20 de febrero de 1708. f. 441v.

809 Troconis de Veracoechea Ermila, *Los censos en la iglesia colonial venezolana...* T. I, 38.

810 Ganteaume Juan, *Chuao antes de la Obra Pía*. Caracas... 94.

quias para desaguar las corrientes descargadas por las lluvias. En las zonas superiores a los 200 metros de altitud, como en los valles de Cuéllar de la Isla, Mojaján y Mucuten se construyeron acequias de regadío, con el respectivo calendario de agua destinado a proporcionar la humedad necesaria a los diferentes bancos y suertes que se habían sembrado⁸¹¹. En ambas locaciones, la tecnología de acequias fue la utilizada por indígenas prehispánicos antes de la llegada de los peninsulares⁸¹². En otras ocasiones se evidenció que la pluviosidad era insuficiente para mantener la humedad requerida para las plantaciones de cacao⁸¹³, por cuya razón se construyeron los canales, como lo hizo José Rodríguez, quien empleó más de “cuatrocientos peones” en la excavación de una acequia en el valle de Chirurí⁸¹⁴.

Asimismo, se refiere que en Cuyagua, el capitán Sebastián Díaz compró una acequia al sargento mayor Juan Brizuela y a los capitanes Juan y Mateo Rojas, y luego fabricó otra para completar el riego de su hacienda⁸¹⁵. Igualmente, en las instrucciones para la hacienda de Chuao en 1767, se indicó:

“mantenerla con abundante humedad, supliendo con el riego en todos los tiempos la que contribuyan las lluvias y esto en especialidad en Chuao por ser terreno arenisco donde se necesita de más agua para mantener la humedad y sí hay descuido en el riego la seca hace más estrago que en otra parte porque la arena caliente es un volcán”⁸¹⁶.

811 “...Muchas riberas y arroyos corren por estos términos, que les son muy útiles en tiempo de sequedad, abriendo algunos canales que tienen hechos a su disposición para regar sus campos y plantíos...”. Exquemelin Alexander Oliver, *Crónicas de América: Piratas de América*. Madrid. Dastin Historia, 2009, 117-118.

812 Ramírez Méndez Luis Alberto, “El sistema de regadío en una sociedad agraria. El caso de Mérida Colonial”, *Procesos Revista de Historia y Ciencias Sociales*. Año 5. N° 9. Enero, 2006. Revista electrónica [///www.saber.ula.go.ve. ///](http://www.saber.ula.go.ve)

813 En la hacienda de José de Cepeda Santa Cruz se hizo referencia a las deficiencias de regadío necesario para las arboledas de cacao al señalar la existencia de “... más tres mil árboles maltratados de berano ante más que menos...”. AGNC, *Real Audiencia de Bolívar y Venezuela*. S.C, 50, 1, Doc. 1. Inventario de los bienes de José de Cepeda y Santa Cruz. Hacienda del Palmar, 21 de abril de 1661. f. 26r-v.

814 Joseph Rodríguez atestiguó que: “... estoy labrando una estancia, a más tiempo que labro de ocho años... e después de ese tiempo se me an secado más de quatro o tres mil pies por falta de agua, por cuyo remedio me e ocupado de sacar una acequia de agua de una quebrada del Palmar que está arriba de la dicha mi estancia con más de quatrocientos peones...”. BNBFC. *Cabildo. Mercedes de tierra*. Caja 11. Doc. 1. Merced de una acequia a Joseph Rodríguez en Chirurí. Mérida, 29 de diciembre de 1628. f. 219r-v.

815 Castillo Lara Lucas Guillermo, *Nortemar aragüeño. Las querencias del azul y el oro en Ocumare, Cata, Cuyagua y Turiamo*. ... T. II, 30.

816 Instrucciones para la Hacienda de Chuao 1767. Arcila Farías Eduardo, (et. al.), *La obra pía de Chuao*

Del mismo modo, en el Sur del Lago de Maracaibo se intentó detener las terribles riadas que inundaban los sembradíos, desviando las corrientes de los acuíferos e inclusive, construyendo represas para cambiar los cursos de los ríos, cuyas corrientes periódicamente anegaban los plantíos, como ocurrió con el río Mojaján; pero la capacidad tecnológica para realizar tales obras hidráulicas fue insuficiente y las corrientes destruyeron aquellos esfuerzos. En el caso del río Torondoy, se logró desviar su curso al río de Castro, para evitar que inundara la villa de San Antonio de Gibraltar, a cuyas inmediaciones se dirigía su cauce original y su desembocadura⁸¹⁷.

Después de transcurridos los seis años de sembradas las plantas, cuando las arboledas de cacao comenzaban a fructificar, se obtenían las primeras cosechas manteniéndose productivas o “frutales” hasta cumplir los 30 años. Durante el proceso de fructificación se debían tener los mayores cuidados con la misma, por lo cual se debería proteger de los monos, las ardillas, los loros que las devoraban y especial de los ladrones que hurtaban las mazorcas⁸¹⁸. En los períodos de cogida, la recolección de las nueces de cacao, se iniciaba muy temprano, antes del alba y se acopiaba primero una suerte o banco; las faenas se prolongaban durante todo el día⁸¹⁹. Las cogidas se hacían durante todo el año, como se refiere en Chuao, que se realizaba durante las menguantes, pero se recomendaba que “se hagan en tiempo antes de que se pase la fruta, porque pasada esta padece notable quebranto el cacao en su peso pues se apasilla”⁸²⁰.

1568-1825... 331.

- 817 “... y por las inundaciones ordinarias de las aguas; pues sucede que, habiendo llovido, se cubre la tierra dos o tres leguas, por causa que a este lago salen veinte y cinco caudalosos ríos, de suerte que el lugar de Gibraltar muchas veces es tan cubierto de aguas, que los labradores forzosamente dejan sus casas y se retiran a sus plantíos...”. Exquemelin Alexander Oliver, *Piratas de América...* 117.
- 818 Instrucciones para la Hacienda de Chuao 1767. Arcila Farías Eduardo, (et. al.), *La obra pía de Chuao 1568-1825...* 331.
- 819 En 1643, en la estancia de Francisco Monsalve, su administrador declaró que: “...eché a coxer cacao para que no se perdiera en la labranza y para coxer alquilé a tres indios pro no aver gente en la dicha estancia y se les pagó cuatro reales cada día a los dichos indios; estuvieron coxiendo dos días y uno en partir coxieron veinte millares de cacao y de los dichos veinte millares se les pagaron lo que debía a razón de cuatro reales cada día...”. AGEM. *Mortuorias* T. IV. Mortuoria de Francisco Monsalve 1643. Inventario de la estancia de San Antonio de Gibraltar. La estancia de San Antonio de Gibraltar, 20 de agosto de 1643. ff. 18v-19r.
- 820 Instrucciones para la Hacienda de Chuao 1767. Arcila Farías Eduardo, (et. al.), *La obra pía de Chuao 1568-1825...* 331.

Esas previsiones deberían tomarse con prontitud porque en períodos de abundantes cosechas, cuando se finalizaba la recolección, se podía comprobar que había frutos perdidos o a punto de perderse por no haberse realizado a tiempo. La recolección más copiosa se realizaba entre abril y mayo. Por ello, se consideraba la fiesta de San Juan como la época de la gran cosecha⁸²¹. Luego, se extraían las semillas de los cotiledones y se procedía a su secado, extendiéndolas a la luz solar, durante varios días, evitando que se humedecieran y que tuvieran contacto con vainas o granos verdes⁸²². Durante la misma se comprometía la producción cacaotera de las haciendas y se citaban los productores y comerciantes para ser embarcados con diferentes destinos.

Otro de los desafíos que debieron enfrentar los hacendados venezolanos, fueron las plagas que atacaban los cacaotales e irremisiblemente los arruinaban. Esos daños fueron evidentes durante la tercera década del siglo XVII, cuando se extendió en los trigales la alhorra, probablemente un hongo cuya presencia fue registrada febrero de 1628, en las actas del cabildo caraqueño al señalar: “y el alhorra, consumiendo las labores”⁸²³. Igualmente, en Mérida se refiere a la alhorra en 1685 que arruinaba las eras de trigo, “que tenía cuantiosísimas cosechas por ser toda la tierra muy a propósito”, pero se había perdido por la alhorra “que totalmente ha inutilizado todas las tierras que tocaban a algo más de las templadas aviéndose reducido las cosechas solo al frío de los páramos”⁸²⁴.

No se puede afirmar que fuera la misma plaga que atacaba a los trigales la que también lo hiciera con los cacaotales; la documentación lo señala con la misma denominación. En la Provincia de Venezuela, se afirma que: desde el año de 1635 empezó la alhorra de las arboledas de cacao que entonces se habían plantado “en los valles de la costa de la mar arriba y abajo y otros de la tierra adentro”⁸²⁵, lo que ocasionó la pérdida de esas arboledas y sólo se logró

821 Instrucciones para la Hacienda de Chuao 1767. Arcila Farías Eduardo, (et. al.), *La obra pía de Chuao 1568-1825...* 332; Tovar Pinzón Hermes, *Colombia. Imágenes de su diversidad...* 108.

822 Tovar Pinzón Hermes, *Colombia. Imágenes de su diversidad...* 108.

823 Ganteaume Juan, *Chuao antes de la obra pía*, 70-71. Eduardo Arcila Farías, *Economía colonial de Venezuela...* T. I. 143-144.

824 AGEM. *Documentos históricos de la Gobernación*. Expediente promovido por don Cristóbal de Gámez y Costilla ante el cabildo solicitando se inhibiesen las autoridades de satisfacer los salarios. Testimonios de las autoridades. Mérida, 24 de febrero de 1711. 10r-14v.

825 Ganteaume Juan, *Chuao antes de la obra pía*, 96.

controlar el ataque de esa plaga sembrando nuevas áreas como ocurrió en la hacienda de Elvira Campos, situada en Naiguatá, que contaba con 22.000 árboles hasta que la alhorra totalmente la arruinó en 1637⁸²⁶. La plaga destruyó los cacaotales en diferentes haciendas, a lo largo de la provincia, como en Morón, Panecillo, Caruao, Ocumare, El Tuy, Santa Cruz y Santa Lucía. Las pérdidas fueron tan notables que incidieron en el descenso en la producción y por tanto en los niveles de exportación⁸²⁷ y lo más importante arruinó a numerosos hacendados que perdieron miles de árboles de cacao. Es probable que esa misma plaga pasara a Trinidad y también ocasionó la pérdida de las arboledas en esa isla como ocurrió a principios del siglo XVIII⁸²⁸.

4.7 El comercio del cacao venezolano

El comercio del cacao venezolano se realizó en dos circuitos comerciales que se establecieron como resultado de la ubicación geográfica de los cultivos, el primero que exportaba desde el Sur del Lago de Maracaibo, correspondiente a la Provincia de Mérida y La Grita, por donde se remitía la producción desde las jurisdicciones de Gibraltar, Mérida, La Grita y Pamplona que se producía en los valles de Cúcuta. Un segundo circuito fue el establecido para las gobernaciones de Venezuela y Nueva Andalucía; ambos circuitos comerciales tenían tres destinos Veracruz en México, Sevilla en España y Holanda a través de Curazao, con diferentes rutas, puertos y modalidades y notables diferencias en el proceso de exportación.

4.7.1 El régimen comercial en San Antonio de Gibraltar

La conformación del sistema comercial en San Antonio de Gibraltar, al igual que en toda Hispanoamérica se estructuró siguiendo los lineamientos definidos por el sistema comercial español cimentado sobre redes mercantiles⁸²⁹

826 Ganteaume Juan, *Chuao antes de la obra pía*, 97

827 Ganteaume Juan, *Chuao antes de la obra pía*, 99-101.

828 Bekele, F.L. (2004). "The History of Cocoa Production in Trinidad and Tobago" ... 4-12. https://www.researchgate.net/publication/283794106_The_History_of_Cocoa_Production_in_Trinidad_and_Tobago

829 El comercio de Nueva España adquirió una nueva dimensión a fines del siglo XVI gracias al desarrollo del tráfico del Pacífico. Los comerciantes mexicanos al establecer su contacto en Manila con sus colegas portugueses residentes en Macao, comenzaron a comprar enormes cantidades de sedas y brocados chinos pagándolas con plata a fin de importar estas telas a México para con ellas confeccionar sombreros y diversas prendas, productos que una vez terminados eran reexportadas con

que permitían el flujo efectivo de recursos a través de extensas rutas que recorrían el Atlántico y el Pacífico, interconectando distantes y remotos fondeaderos destinados al intercambio de productos europeos, americanos y asiáticos⁸³⁰.

Con la finalidad de vincularse con las vías trasatlánticas y caribeñas para cumplir la importante y vital función comercial de la ciudad de Mérida y luego de la Provincia del Espíritu Santo, absorbiendo los productos necesarios para la subsistencia de los habitantes y exportando los valiosos frutos que se cultivaban en esa jurisdicción, se realizó la fundación de San Antonio de Gibraltar en 1592. Ese privilegiado puerto estaba autorizado para realizar el comercio con otros importantes fondeaderos americanos como Cartagena de Indias, Veracruz, Santo Domingo, Puerto Rico, La Habana y también con Sevilla en la península ibérica. De esa forma, la integración a esa importante red mercante determinó la necesidad de contar con una infraestructura que posibilitara conectar las comunicaciones terrestres extendidas al interior de la provincia con la ruta lacustre-marítima y, finalmente los puertos del exterior. Esencialmente, fue un centro comercial ubicado en la intersección de redes mercantes locales y de larga distancia⁸³¹.

magníficas ganancias a varios centros de toda América española. Israel Jonathan I., *Razas, clases sociales y vida política en el México Colonial 1610-1670...*, p. 105-106.

- 830 El estudio de esas redes comerciales es un tema tradicional en la historiografía colonial. Al respecto, son numerosos los trabajos que abordan tan extensa temática, entre ellos, Balmori Diana y Openheimer Robert, "Family cluster. Generational nucleation in the nineteen century Argentina and Chile", *Comparative Studies and Society and History*, 2.2. 1979, 231-261; Blanck Stephanie, "Patrons Clients and Kin in Seventeen Century. Caracas. Methodological essay in colonial Spanish America Social History", *Hispanic American Historical Review*, 52-4. mayo 1974, 260-284; Brooker Jackie, "The Veracruz merchants' community in Late Borbon Mexico. A preliminary portrait-1770-1810", *The Americas* 45-2, octubre 1988, p. 187-201; Gonzalbo Pilar, (eds.) *Familias novohispanas siglos XVI XIX*, México. Fondo de Cultura Económica. 1979; Kicza John, *Empresarios coloniales. Familias y negocios en la ciudad de México durante los Borbones...*; Ladd Doris, *La nobleza mexicana en la época de la Independencia, 1780-1826* México. Fondo de Cultura Económica, 1984; Lockhart James, *El mundo hispanoperuano. 1532-1560...*; Gascón Margarita, "Comerciantes y redes mercantiles en la Frontera Sur del Perú", *Anuario de Estudios Americanos*, LVII-2. julio-diciembre 2001, 413-448; Vásquez Ferrer Belín, "Maracaibo y su espacio histórico. (Siglo XVIII)", *Tierra Firme*. Año III, abril-junio 1985, 215-261; López L. E. y Del Río Moreno J., "Comercio y transporte en la economía del azúcar antillano durante el siglo XVI", *Anuario de Estudios Americanos* XLIX, 1992, 55-82; Arcila Farías Eduardo, *Economía Colonial de Venezuela...* T. II, 59-88; Kallenbenz Hermann, "Mercaderes extranjeros en América del Sur a comienzos del siglo XVII", *Anuario de Estudios Hispanoamericanos*. Sevilla. XXVIII, 1971, 377-403; Brading David, *Mineros y comerciantes en México borbónico*. México. Fondo de Cultura Económica, 1975; Presta Ana María, "Encomienda, familia y redes en Charcas colonial, Los Almendras", *Revista de Indias*, Vol. LVII, N° 209, 1997, 22-53.

- 831 Marzahl Peter, "Los criollos y el gobierno, El Cabildo de Popayán", *Nueva Granada Colonial. Selección*

A los efectos de cumplir con aquellos ambiciosos objetivos San Antonio de Gibraltar fue dotado con la necesaria infraestructura comercial. Ésta se asentó esencialmente en la construcción de caminos que desde diferentes centros productivos permitieran el acarreo de las mercaderías hasta el fondeadero. En segundo término, la construcción del muelle sobre aguas profundas para permitir el anclaje de navíos de gran calado y, finalmente, la existencia de un astillero donde se fabricaban y refaccionaban los bajeles que navegaban por aquellas rutas. El tercer dispositivo fue erigir el edificio de la aduana, acreditar funcionarios reales e instrumentar los respectivos registros para el control de navíos, mercancías y el proceso de recaudación impositiva. Además, se estableció un pujante sector integrado por los mercaderes que acudían al puerto a desarrollar la actividad comercial.

4.7.1.1. *Los mercaderes en San Antonio de Gibraltar*

La actividad comercial desplegada en San Antonio de Gibraltar, involucró a la mayoría de los vecinos radicados en su distrito y en buena parte a los emeritenses que producían en la llanura lacustre y traficaban en aquella dársena. Fundamentalmente, en los roles de actuación comercial se diferenciaron a proveedores los que incluyeron a los hacendados y productores de cacao, y los comerciantes divididos en mercaderes, tratantes y agentes de negocios. Esos comerciantes desempeñaron labores y tareas en un nivel determinado de la organización comercial. Es preciso advertir, como con acierto lo señalan Kicza⁸³² y Lockhart⁸³³, que las élites coloniales carecieron de especialización, por el contrario, se desempeñaron simultáneamente diversos roles en las diferentes esferas sociales, religiosas, económicas y políticas⁸³⁴.

Concretamente, en San Antonio de Gibraltar, los mercaderes comparcieron su papel de comerciantes con el de propietarios de haciendas y esclavos, productores de cacao y tabaco. Esa doble función le proporcionó

de textos históricos. (Compiladores Diana Bonet, Vélez Michael de la Rosa, Germán R. Mejía Pavony y Mauricio Nieto Olarte). Bogotá. Universidad de Los Andes, 2003, 84.

832 Kicza John E., *Empresarios coloniales. Familias y negocios en la ciudad de México durante los Borbones...* 42.

833 Lockhart James, *El mundo hispanoperuano. 1532-1560...* 104.

834 Lockhart James, *El mundo hispanoperuano. 1532-1560...* 104; Gascón Margarita, "Comerciantes y redes mercantiles en la Frontera Sur del Perú" ... 423-424; Vásquez Ferrer Belín, "Maracaibo y su espacio histórico. (Siglo XVIII)" ... 226-228.

solidez a su actuación comercial, cimentada sobre una segura y sostenible base económica, debido a que fueron productores de los dos rubros más importantes de aquella economía, los cuales tuvieron elevada demanda y cotización en diferentes mercados. Esencialmente, el cacao se exportaba a la Nueva España, mientras el tabaco se dirigía a la península ibérica, lo que exigió desplegar dos redes paralelas de comercialización y tener miembros acreditados en los consulados de Sevilla y Veracruz; ambas condiciones estuvieron presentes en grupos familiares emeritenses que condujeron el comercio en San Antonio de Gibraltar: los Ribas y Zurbarán, cuyos linajes lograron realizar la que Kicza denomina la “integración vertical”.

La “integración vertical” consistió en la concentración, tanto de propiedad de las unidades de producción como del procesamiento y distribución de las mercancías en un grupo familiar, lo cual fue una meta anhelada pero no frecuentemente alcanzada por otros sectores de la sociedad hispanoamericana. Sin duda, aquella ambición se asentaba en obtener elevadas ganancias concentradas en un grupo familiar que lograron suprimir los intermediarios, dirigiendo y operando todas las fases de producción y distribución. La principal ventaja de esta práctica fue la certeza de monopolizar la producción y distribución de determinados productos que garantizaba su abastecimiento fluido y aseguraban los mercados⁸³⁵.

La conformación de tales redes se inició con la llegada de los primeros representantes de las estirpes de mercaderes peninsulares, quienes le dieron continuidad a la labores que desempeñaban sus pares en España e hicieron lo posible por mantener a su parentela en el negocio, especialmente protegidos por sus consanguíneos, acreditados para desempeñar la función mercantil en el poderoso Consulado de Sevilla, lo cual les sirvió como base para desarrollar sus actividades mercantiles allende los mares⁸³⁶.

Esa vinculación descansaba en la necesidad de establecer garantías para rendir cuentas sobre gastos y beneficios. La meta fue disponer de un agente o factor vinculado consanguíneamente en cada una de los fondeaderos receptores de los embarques, de donde retornaban tanto las remesas en metálico como los frutos, que requerían de especial seguridad. Cuando existió la necesidad de recurrir a

835 Kicza John E., *Empresarios coloniales. Familias y negocios en la ciudad de México durante los Borbones...* p, 38-39.

836 Lockhart James, *El mundo hispanoperuano. 1532-1560...* p, 101-103.

personajes externos que pertenecieran a otros linajes, debido a su experiencia, pericia o aportes financieros, principalmente los mareantes y capitanes de navíos o agentes comerciales, se pactaban sus enlaces matrimoniales con las mujeres de la familia⁸³⁷. Lo fundamental en establecimiento de las redes de mercantes fue mantener la confianza en las conexiones mercantiles y sus agentes, fuertemente asentadas sobre lazos de sangre para prevenir estafas y pérdidas.

Esos requisitos fueron de fundamental importancia, especialmente en Sevilla donde se requerían solicitudes y cartas de fianza de los armadores y mercantes que estaban legalmente autorizados para solicitar y obtener las licencias para los navíos, fragatas y bajeles que seguían la ruta trasatlántica⁸³⁸. De igual modo, se debían presentar las respectivas fianzas en Sevilla, aprobar las inspecciones rutinarias y presentar las nóminas de una tripulación calificada para lograr que se le autorizara el embarque de mercaderías y esclavos con destino a San Antonio de Gibraltar. De esa forma, los mercaderes de San Antonio de Gibraltar disfrutaban de una privilegiada posición social, pertenecían a familias que exhibían su encumbrada calidad social, disfrutaban del respeto público y desempeñaron los cargos directivos en los cabildos de Mérida y San Antonio de Gibraltar.

Ciertamente, la actividad comercializadora del cacao, producto tan cotizado en el mercado colonial, no fue monopolio de los emeritenses y gibraltareños, a pesar de ser los principales productores de aquel fruto. Por el contrario, como acertadamente lo enfatiza Belín Vázquez Ferrer, en el área de Mérida, San Cristóbal, Cúcuta y Pamplona, existieron grupos familiares ligados a la producción y al comercio, cuya circunstancia le llevó a establecer la articulación mercantil entre el puerto de San Antonio de Gibraltar con otros puertos secundarios⁸³⁹.

Esas familias se vincularon a través de enlaces matrimoniales para manejar sus espacios locales y provinciales mediante lo que la citada autora denomina la “complementariedad del poder”, necesaria y requerida para operar el comercio en heterogéneas condiciones y distantes plazas. Por ello, renombrados miembros de estirpes marabinas como Vargas, Machuca, Fa-

837 Socolow Susan, *The Merchants of Buenos Aires. Family and Commerce*. Cambridge University Press, 1978.

838 En 1646, el capitán Juan de Castro, propietario del navío llamado “El Rosario y San Antonio”, con capacidad para cargar cien toneladas solicitaba la autorización para su salida protegido por los convoyes con destino a San Antonio de Gibraltar. AGI. *Contratación*, 1191, N.17. Solicitud del capitán Juan de Castro. Sevilla, 11 de mayo de 1646. f. 1r.

839 Vázquez Ferrer Belín, “Maracaibo y su espacio histórico. (Siglo XVIII)”... 228.

ría, Troconis González, Gutiérrez, Celis, Carrasquero, entre otras, lograron establecer enlaces matrimoniales con sus pares Cárdenas, Ramírez de Arellano, Sánchez de Osorio, avecindados en los Andes⁸⁴⁰.

Los mercaderes operaron mediante la figura jurídica de la compañía comercial⁸⁴¹, asociación en la que se conjugaban aportes de capital, trabajo, pericia y experiencia para desarrollar el comercio. Evidentemente, los negociantes más importantes establecieron sus asociaciones básicas en Sevilla⁸⁴², con duración de tres a cinco años. Había tantas compañías como posibilidades mercantiles existieran, pero predominaron las conformadas por socios mayoritarios establecidos en Sevilla, Mérida y San Antonio de Gibraltar, los que a su vez extendían sus agentes en los núcleos portuarios que actuaban en las dársenas de Maracaibo, Cartagena⁸⁴³, Veracruz, Puerto Rico, Santo Domingo, La Habana y en el interior se extendían a ciudades como Barinas, La Grita, San Cristóbal, Pedraza, Pamplona, Tunja y Santa Fe de Bogotá.

Los socios mayoritarios eran verdaderos inversionistas y los menores actuaban como factores o agentes, los que, a su vez, invertían cierta cantidad, a veces a créditos haciéndose mutualistas y obtenían parte de las utilidades⁸⁴⁴. Las inversiones se entendían como préstamos en dinero o adelanto en la compra de las

840 Vásquez Ferrer Belín, "Maracaibo y su espacio histórico. (Siglo XVIII)"... 230.

841 La sociedad comanditaria es históricamente la primera manifestación de la asociación mercantil; tiene sus antecedentes en los contratos típicos del derecho marítimo de la época medieval, conocidos con los nombres de *Societas maris*, *Coloma* y *Comada*; era un contrato para un negocio marítimo, en el cual una de las partes el socio *stans*, el que se quedaba en su patria, aporta dos tercios del capital necesario y el otro socio *tratacns* aporta el tercio restante y sus conocimientos y actividad, los beneficios se distribuían a partes iguales y las pérdidas proporcionalmente a los capitales. *Diccionario de derecho privado*. Barcelona. Editorial Labor, 1967. T. I. 1002.

842 Lockhart James, *El mundo hispanoamericano. 1532-1560*... 105.

843 "La más intensa circulación de navíos y productos por Cartagena, motivó la llegada de comerciantes italianos, franceses, flamencos y sobre todo portugueses. En poco tiempo se establecieron en el puerto verdaderas colonias de comerciantes extranjeros, que no sólo mantuvieron conexiones con sus lugares de origen, sino que en esto contactos basaron la mayor parte de la su actividad. De esta manera las redes comerciales establecidas desde esta ciudad integrándolo a los lugares más remotos, sobre todo con los portugueses en los circuitos más extensos de la economía del mundo moderno". Vidal Ortega Antonino, *Cartagena de Indias y la región histórica del Caribe, 1580-1640*... 25-26.

844 "...Item declara que del dinero que tiene el dicho otorgante en Cartaxena en poder de sus agentes, tiene ordenado se remitan a Francisco Urdaneta a España veinte cuatro mil pesos de plata para que se le entreguen los quales manda se le remitan como lo tiene ordenado al capitán Agustín de Barahona, su agente para que el dicho Francisco de Urdaneta salga de sus empeños en cuya cantidad le socorre para el dicho efecto...". AGEM. *Protocolos* T. XVI. Testamento de don Pedro de Rivas. Mérida, 2 de abril de 1641. ff. 176r-183r.

cosechas, en las que se cometía en la entrega de efectivo, esclavos o mercaderías a los hacendados por el cacao y tabaco colocado en los puertos de la laguna.

Las operaciones fueron fluidas durante el período estudiado y anualmente se remitieron los embarques; al mismo tiempo se recibieron las mercaderías europeas. Los mercaderes de San Antonio de Gibraltar y Mérida tuvieron la particularidad de actuar simultáneamente como importadores y exportadores. En el rol de importadores introducían ropa tanto del reino como de Castilla, estimando con ese término a telas finas como terciopelo, raso, perpetuán, damasco, olán, olandillas; metales como hierro y acero; armaduras, espadas, pólvora, naipes, papel, armas; comestibles como vino, aceite, olivas, conservas y esclavos, los que eran expresamente encargados por sus propietarios.

Particularmente, se puede referir a don Luis de Trejo quien apoderó a Juan Fernández de Rojas, Domingo de Plaza y Bartolomé Franco para que compraran seis piezas de esclavos varones, en los puertos de San Antonio de Gibraltar, Barbacoas o Maracaibo y otras cosas conforme a la memoria firmada de su nombre⁸⁴⁵. Igualmente, don Pedro Gaviria Navarro encargó a su sobrino Juan de Navarrete y a Diego García Collantes para que concurrieran a San Antonio de Gibraltar o Barbacoas y compraran ropa y esclavos por los precios que consideraran convenientes según sus instrucciones⁸⁴⁶.

Los dueños de las haciendas más extensas y productivas utilizaron su poder económico para servir como traficantes mercantiles, no sólo para los frutos de sus propiedades, sino también para adquirir lo cultivado en las haciendas adyacentes. El radio de acción de los mercaderes se extendía por los doce valles del sur del lago productores de cacao y sobre las mesas de Moromoy y Parángula donde se labraba tabaco, las jurisdicciones de La Grita, San Cristóbal, Pamplona y Tunja.

Por su parte, los pequeños productores advirtieron que los más ricos propietarios podían transportar sus productos a un menor costo y que su capacidad para vender las cosechas en forma global, antes que competir con ellos mismos, significaba mayores ingresos, así que incapaces de rivalizar contra el poder económico, comerciaban a través de ellos, transfiriéndoles sus más altas utilidades,

845 AGEM. *Protocolos* T. XII. Carta de poder. Mérida, 13 de noviembre de 1628. ff. 303r-v.

846 AGEM. *Protocolos* T. XII. Carta de poder. Mérida, 14 de noviembre de 1628. ff. 304r-305r.

que estaban al alcance de los comerciantes con mayor disponibilidad para el almacenaje y transporte del cacao y tabaco. Adicionalmente, los más poderosos hacendados también explotaron sus contactos comerciales, su acceso al capital, su capacidad mercantil y su supremacía en las regiones interiores para establecerse como tratantes o abastecedores de detallistas o pulperos, los que quedaban engranados en su red como el último eslabón de la cadena comercial.

Las transacciones se llevaron fundamentalmente en pesos de plata de ocho reales castellanos; pero como anteriormente se expuso, en el distrito de San Antonio de Gibraltar se permitió que el cacao circulara como moneda, mientras en Mérida lo hacía el lienzo. Por otra parte, en las cuentas remitidas desde Sevilla se transaban en reales de vellón, en tanto que, de la Nueva España, procedía la plata amonedada que circulaba en la región.

De esa forma, varias familias emeritenses conformaron compañías para realizar el comercio de ultramar entre ellas los Ribas, Gaviria, Cerrada, Rangel de Cuéllar y Zurbarán quienes dirigieron el proceso comercial durante el siglo XVII, e intervinieron como propietarios y comerciantes de bajeles operando a través de una organización mercantil que puntualmente distribuyó sus funciones entre sus miembros. El primero de los Ribas que se arraigó en Mérida fue Alonso García de Ribas y Toledo, natural de Almendralejo, quien reconoció su condición de mercader. En la ciudad de las nieves eternas, contrajo matrimonio con doña Isabel Cerrada, hija del capitán Hernando⁸⁴⁷, propietaria de las haciendas que se ubicaban adyacentes al puerto de Carvajal y en los valles de Bobures y Espíritu Santo. Al mismo tiempo, poseía extensas haciendas productoras de tabaco en Moromoy y el Curay.

La unión de ambas stirpes conjugó en plena armonía, las funciones productiva y comercial en la Mérida colonial, y alcanzaron una de sus codiciadas metas al establecerse en el puerto de San Antonio de Gibraltar. Su hijo don Pedro de Ribas consolidaría la legendaria estructura mercante familiar al casarse con doña Clara de Zurbarán Buenavida, hija de don Martín de Zurbarán, el depositario general de la ciudad, quien se dedicó al comercio del cacao, como lo expresa en una obligación suscrita con Diego García de Carvajal a quien el depositario le adelantó 3.122 pesos para que le entregara toda la cose-

847 Picón Parra Roberto, *Fundadores, primeros moradores y familias coloniales de Mérida...* T. III, 289-290.

cha de cacao de su hacienda en Mocotem⁸⁴⁸. Ambos negociantes efectuarían importantes inversiones en una compañía, en la que el depositario aportó diez mil reales de plata, destinados a la comercialización del tabaco barinés para embarcarlo desde el puerto de San Antonio de Gibraltar, consignándolo al mercader Andrés Martín Granizo, vecino de Sevilla⁸⁴⁹.

Don Pedro de Rivas concentró sus actividades comerciales en Mérida, controlando el proceso productivo de sus haciendas cacaoteras y tabaqueras. Simultáneamente, estableció una compañía con el armador Francisco de Urdaneta Barrenechea, vecino de la península. En esa asociación don Pedro, financió la adquisición del tabaco producido tanto en sus haciendas como por otros medianos y pequeños propietarios barineses, lo que acopiaba y remitía a Sevilla al cargo de Urdaneta⁸⁵⁰, quien, a su vez, lo entregaba al mercader Miguel de Ylberri⁸⁵¹.

Al mismo tiempo, don Pedro exportó el cacao cultivado en la llanura lacustre a los puertos de Cartagena y Veracruz, a cargo de su hijo Juan García de Ribas⁸⁵². Específicamente, en 1629 extendió un recibo donde constaba que Francisco de Urdaneta le había cancelado 5.740 pesos y 5 reales que le había remitido Juan de Simancas, vecino de Cartagena como parte de sus acreencias⁸⁵³. De la misma

848 AGEM. *Protocolos* T. XVI. Carta de poder. Mérida, 22 de abril de 1640. ff. 35r-36r.

849 AGEM. *Protocolos* T. XVI. Carta de poder. Mérida, 2 de junio de 1641. ff. 247v-249v.

850 "...Yten declaro que en la dicha compañía que e tenido y tiene este otorgante y Francisco de Urdaneta Barrenechea, haciendo envíos de mercaderías de España que el dicho Francisco de Urdaneta le ha remitido a la laguna y puertos, cuyos y resultas constará por sus libros de cuentas del dicho otorgante y del dicho Francisco de Urdaneta por donde constarán la claridad de todo y asimismo constara por cartas del dicho Francisco Urdaneta y dicho libro de las partidas de tabaco de Barinas que le ha remitido el dicho otorgante de los dichos puertos de Maracaibo a los Reinos de España y también otra partida del dicho tabaco que son fuera de la dicha compañía y pertenecen al dicho otorgante y porque todo constara del dicho libro se remite al uno y otro...". AGEM. *Protocolos* T. XVI. Testamento de don Pedro de Ribas. Mérida, 2 de abril de 1641. ff176r-183r.

851 "Iten manda que la partida de tabaco que tiene comprada en los puertos de Xibraltar y Maracaibo y lo demás que tiene apalabrado de comprar y cancelado con diferentes personas se pague todo el dicho tabaco se remita a España, consignado a el dicho Francisco de Urdaneta a cuenta de la dicha compañía con que el dicho tabaco comprado se satisfaga y pague a Miguel de Ylverri y aviendose pagado la dicha cantidad se entienda que el dicho Francisco Urdaneta es deudor del dicho otorgante...". AGEM. *Protocolos* T. XVI. Testamento de don Pedro de Ribas. Mérida, 2 de abril de 1641. ff176r-183r.

852 "... y asimismo se tome cuenta al capitán Juan García de Ribas, su hermano de las resultas del viaxe a la Nueva España y de todo lo demás dar y se cobre de los alcances...". AGEM. *Protocolos* T. XVI. Testamento de don Pedro de Ribas. Mérida, 2 de abril de 1641. ff176r-183r.

853 GEM. *Protocolos* T. XII. Carta de finiquito. Mérida, 6 de enero de 1629. f. 334r-v.

forma, sus vinculaciones comerciales con Pamplona y Tunja fueron evidentes en 1628, cuando el mismo Urdaneta a nombre de don Pedro Ribas pagó 1.430 pesos que restaba a deber al capitán Alonso Rangel de Cuéllar por cartas vales y memorias, con cuyo aporte dejó saldada esa deuda⁸⁵⁴.

Entre tanto, con la finalidad de adquirir frutos y distribuir las mercaderías procedentes de España, don Pedro de Ribas había acreditado como sus agentes comerciales a Marcos de Arévalo y Nicolás Vidal en Barinas⁸⁵⁵, a Francisco Martín Talaberano en San Antonio de Gibraltar y a Francisco de Ortega en Maracaibo⁸⁵⁶. Además, don Pedro actuó como inversionista facilitando dinero a importantes personajes de la sociedad provincial, entre ellos al gobernador de Mérida don Félix Fernández de Guzmán⁸⁵⁷.

Al fallecimiento de don Pedro de Rivas, su viuda doña Clara de Zurbarán, en una muestra del arrojo e importancia que habían adquirido las mujeres emeritenses, como tutora de sus hijos menores, apoderó a su cuñado don Juan García de Rivas, para que remitiera a España el tabaco, que ya había sido trasladado a San Antonio de Gibraltar, y también enviara el cacao cultivado en su haciendas del Sur de Lago de Maracaibo a Cartagena y Veracruz, debido a la fortuita ausencia de bajeles que se dirigieran a Castilla. Asimismo, doña Clara expresó que la mitad de toda aquella mercadería pertenecía a Francisco de Urdaneta, quien debería pagar la mitad del flete correspondiente⁸⁵⁸.

Indudablemente, aquella dependencia de los mercaderes emeritenses de los capitanes de navíos para el transporte de sus productos, motivó la decisión

854 AHP. *Protocolos* 1628. Carta de obligación. Pamplona, 4 de abril 1628. ff. 46v-47v.

855 "...Item declara que en la ciudad de Barinas tiene por agentes a Marcos de Arévalo y Nicolás Vidal a quienes a enviado cantidades de mercaderías que an administrado y cobranzas de plata y tabaco y dichos no an dado cuenta manda se les tome por los libros y memorias y se cobren pagándoles los salarios...". AGEM. *Protocolos* T. XVI. Testamento de don Pedro de Ribas. Mérida, 2 de abril de 1641. ff176r-183r.

856 "... y asimismo se tomen cuentas a Francisco Martín Talaberano, casero en San Antonio de Gibraltar y a Francisco de Ortega, casero en Maracaibo y a Manuel Delgado en esta ciudad de todas las mercaderías y cobranzas que han entrado en su poder y se cobren los alcances que se hizieren...". AGEM. *Protocolos* T. XVI. Testamento de don Pedro de Ribas. Mérida, 2 de abril de 1641. ff176r-183r.

857 "...item declaro que el señor gobernador Félix Fernández de Guzmán me es deudor de mil ochocientos sesenta y tres pesos de plata que le ha prestado en diferentes vales, como consta de memoria que tiene entre sus papeles y manda se cobren por sus bienes...". AGEM. *Protocolos* T. XVI. Testamento de don Pedro de Ribas. Mérida, 2 de abril de 1641. ff176r-183r.

858 AGEM. *Protocolos* T. XVI. Carta de poder. Mérida, 30 de abril de 1641. ff. 213r-215v.

de doña Clara en financiar la compra de la mitad de la fragata Nuestra Señora de los Reyes en sociedad con el armador Urdaneta, quien la había fabricado en el astillero de Sevilla, al igual que efectuar las inversiones necesarias para adquirir mercaderías europeas destinadas al mercado provincial de Mérida. En aquella compañía, Urdaneta se comprometió a capitanear la fragata hasta llegar al puerto de San Antonio de Gibraltar; la asociación también incluía la participación como inversionista de doña Petronila Jarava y Rivas, hija de doña Clara y esposa de don Pedro Dávila y Rojas⁸⁵⁹. La sólida estructuración de aquella red comercial se consolidó cuando Catalina de Zurbarán, hermana de Clara contrajo nupcias con el armador Urdaneta en 1648⁸⁶⁰.

La expansión de los negocios de los Ribas no se limitó a aquellos enlaces. Por el contrario, los hermanos de don Pedro, también se desempeñaron en la actividad mercantil. Por ello, Fernando García de Rivas compró una fragata llamada San Francisco y las Ánimas del Purgatorio con capacidad para transportar cien toneladas y obtuvo licencia del Consejo de Indias para navegarla hasta San Antonio de Gibraltar⁸⁶¹. Además, se asoció con don Fernando de Retes y Palomares quien a través de él remitió a Domingo de Zúñiga, mercader de Sevilla, embarques de tabaco a consignación⁸⁶². Igualmente, se desempeñó como contador de la Real Hacienda de Caracas, capital de la Provincia de Venezuela.

En 1632, después del fallecimiento de Fernando de Retes Palomares, su viuda doña Ana de Zurbarán, hermana de doña Clara, apoderó a Juan Bautista Zirman y Antonio de las Muñecas, mercaderes de Sevilla, para que cobraran de don Fernando de Rivas, vecino de Mérida los pesos y mercaderías que estaban en su poder, resultado de las consignaciones de tabaco de Barinas, las que su difunto marido había remitido desde San Antonio de Gibraltar y habían sido trasladados por Francisco de Urdaneta Barrenechea, avaluadas en 16.928 reales entregadas al mercader Alonso Pérez Romero en Sevilla⁸⁶³.

859 AGEM. *Protocolos* T. XVII. Carta de obligación de compañía comercial. Mérida, 1 de noviembre de 1642. ff. 216v-219r.

860 Picón Parra Roberto, *Fundadores, primeros moradores y familias coloniales de Mérida...* T. I. 364.

861 AGI. *Santa Fe*. Legajo 540. Libro I. Real Cédula otorgando potestad a Fernando García de Ribas para navegar su fragata hasta San Antonio de Gibraltar. Madrid 8 de marzo de 1633. f. 45v.

862 AGEM. *Protocolos* T. XIII. Carta de poder. Mérida, 27 de julio de 1632. ff. 141v-142v.

863 AGEM. *Protocolos* T. XIII. Carta de poder. Mérida, 21 de agosto de 1632. ff. 153r-154v.

Igualmente, la matrona acreditó a Juan de Simancas para que recibiera los embarques y consignaciones de mercaderías procedentes de España, que llegarían al puerto de Cartagena y cobrara a Domingo de Plaza 8.939 millares de cacao que por su cuenta había llevado a la Nueva España⁸⁶⁴. Por su parte, Juan García de Rivas, mantenía vinculaciones mercantiles con mercaderes de Sevilla Juan Romero Gil, Juan de Achago y Miguel de Neve, a quienes periódicamente les remitía tabaco, en cuyas exportaciones también había participado doña Clara Zurbarán⁸⁶⁵.

Otra familia de especial importancia por su actividad comercial fue la Cerrada, vinculada por lazos de afinidad con los Ribas. Los Cerrada, actuaron fundamentalmente orientados hacia el puerto de Cartagena de Indias, donde expendían la harina producida en Timotes y tabaco proveniente de Barinas, en sociedad con los Ribas. En 1641, don Pedro de Rivas, declaró que había llevado unas partidas de tabaco de su propiedad de don Lorenzo Cerrada a Cartagena, por cuya razón le debía diferentes montos expresados en vales y cuentas que le deberían ser pagadas⁸⁶⁶.

De la misma forma, el presbítero Pedro Marín Cerrada, vicario de la parroquial de Mérida, mantuvo constantes vinculaciones comerciales, especialmente como actor en la red mercantil que habían establecido los Ribas. Básicamente, Marín Cerrada, se encargaba de recolectar los frutos de sus haciendas y de otros hacendados, tanto de tabaco como de cacao y remitirlos a los agentes autorizados en los diversos puertos. Ello fue evidente en 1635, cuando el mismo extendió un poder al alférez Antonio Arias Maldonado para que recibiera del mercader Héctor Correa de Castro, cierta cantidad de dinero producto del cacao que le había entregado en San Antonio de Gibraltar para enviarlo a Nueva España, que a pesar de haberse remitido a su nombre, pertenecían efectivamente al alférez Arias Maldonado⁸⁶⁷.

Un año después, en 1636, Benito del Castillo, vecino de Mérida, apoderó al capitán Lorenzo Cerrada para que cobrara del capitán Francisco de Urdaneta Barrenechea el valor de siete petacas de tabaco que había consig-

864 AGEM. *Protocolos* T. XIII. Carta de poder. Mérida, 21 de agosto de 1632. ff. 153r-154v.

865 AGEM. *Protocolos* T. XIX. Carta de poder. Mérida, 24 de noviembre de 1646. ff. 140r-v.

866 AGEM. *Protocolos* T. XVI. Testamento de don Pedro de Ribas. Mérida, 2 de abril de 1641. ff. 176r-183r.

867 AGEM. *Protocolos* T. XII. Carta de poder. Mérida, 2 de mayo de 1635. ff. 130r-131r.

nado a la ciudad de Córdoba registradas a su nombre por el presbítero Juan Cerrada, las que habían sido marcadas y pertenecían al capitán Cerrada⁸⁶⁸.

Del mismo modo en 1640, el licenciado Pedro Marín Cerrada facultó a su sobrino el capitán y sargento mayor Francisco de la Torre Barreda, vecino de Trujillo autorizándole a recibir de Francisco de Urdaneta Barrenechea en España lo recaudado por la venta de 260 arrobas de tabaco que le había enviado en 1638⁸⁶⁹. Un año después, el licenciado Pedro Marín Cerrada, extendió un recibo por pago por 4.430 reales por tabaco que le había cancelado Pedro Martín Granizo, en pago de las cargas de tabaco que le había consignado a Lope de Ulloque, mercader de Sevilla⁸⁷⁰.

Otra estirpe que también participó activamente en el tráfico mercantil a través del puerto de San Antonio de Gibraltar fueron los Rangel de Cuéllar, oriundos de Pamplona, cuyo primer representante en Mérida fue Sebastián, quien en 1626 estableció una compañía con los capitanes Alonso Pérez Romero y Manuel de Torralba, vecinos de la ciudad de Sevilla que tuvo su sede en aquel puerto, con la inversión de 600 pesos de plata, entregados por Diego de Cuervo de Valdez y que constituían el 30% del capital total de la sociedad para despachar en los galeones de la tierra firme 430 arrobas de tabaco en longaniza de Barinas⁸⁷¹.

En 1630, después del fallecimiento de don Sebastián, su viuda doña Isabel Cerrada, apoderó a su hijo don Fernando de Retes y a Francisco de Urdaneta para que cobraran a los mercaderes de Sevilla Juan Hidalgo Jurado y Domingo de Zúñiga el valor del tabaco en longaniza que su difunto marido les había consignado⁸⁷². Igualmente, en 1632, encargó a Andrés Sapyam, vecino de Santa Fe de Bogotá, para que recibiera de Juan de Simancas, vecino de Cartagena, 1.250 pesos de plata que le había enviado su hijo Fernando de Retes desde Sevilla⁸⁷³.

Otro linaje que ejerció la actividad comercial en conjunto con los Rivas y Rangel de Cuéllar fue la Gaviria, particularmente don Francisco y Alonso de Ávila Gaviria, quienes periódicamente se trasladaban a Sevilla para trans-

868 AGEM. *Protocolos* T. XVI. Carta de poder. Mérida, 9 de junio de 1636. ff. 6r-7r.

869 AGEM. *Protocolos* T. XVI. Carta de poder. Mérida, 7 de febrero de 1640. ff. 18v-19r.

870 AGEM. *Protocolos* T. XVI. Carta de finiquito. Mérida, 1 de febrero de 1641. ff. 164v-167r.

871 AGEM. *Protocolos* T. X. Carta de poder. San Antonio de Gibraltar, 9 de julio de 1626. ff. 116v-118v.

872 AGEM. *Protocolos* T. XII. Carta de poder. Mérida, 26 de junio de 1630. ff. 371r- 372r.

873 AGEM. *Protocolos* T. XIII. Carta de poder. Mérida 23 de diciembre de 1632. ff. 199v-200r.

portar tabaco, abasteciendo a un comerciante sevillano llamado Juan Hidalgo Jurado. En el lapso comprendido entre 1631 y 1634, habían enviado 2.416 pesos en *nicotiana*⁸⁷⁴. Igualmente, en 1632, Francisco como albacea de Juan Muñoz de Ortega apoderó a Alonso Dávila y Gaviria, Juan Hidalgo Jurado y Fernando de Rivas para que cobraran 12 petacas de tabaco que había embarcado Ortega en los puertos de la laguna⁸⁷⁵.

El funcionamiento de la red comercial del cacao se dirigía a otra colonia como lo era México. En su demanda acudían los comerciantes de Cartagena, Maracaibo y Veracruz, y ocasionalmente cancelaban a los hacendados con antelación en lapsos que oscilaban entre seis meses y un año la producción de sus haciendas. En otras oportunidades, los productores concurrían a San Antonio de Gibraltar y durante la realización de las ferias lo vendían a los negociantes que llegaban al puerto en los navíos; una tercera modalidad fue enviarlo a consignación con los capitanes de los navíos a los mercaderes de la Nueva España.

De ese modo, en 1628, don Miguel de Trejo apoderó a Antonio de Aranguren y a Salvador de Trejo para que le obligaran a entregar en la embarcación de mayo en el puerto de San Antonio de Gibraltar 100 petacas de tabaco en longaniza de su cosecha y 300 millares de cacao⁸⁷⁶. Igualmente, don Pedro Márquez de Estrada se comprometió a entregar al mercader Manuel Melo 600 millares de cacao bueno, limpio de pasa y gorgojo, puesto en el puerto de San Antonio de Gibraltar durante el mes de junio de 1635, por el valor de 300 pesos de plata⁸⁷⁷. Igualmente, doña Úrsula de la Peña, también contrató la entrega de 774 millares de cacao, limpios de polilla y gorgojo al mercader Domingo Jaimes, por 290 pesos que ya había recibido⁸⁷⁸.

En otras oportunidades, los propietarios y cosecheros entregaron su producción de cacao en pago a sus acreedores. Ello fue testimoniado en numerosos pagarés otorgados; entre otros, en 1635, doña Úrsula de la Peña, autorizó al padre Juan de Bedoya para que recogiera el cacao de su hacienda

874 AGEM. *Mortuorias* T. V. Mortuoria del Capitán Juan de Gaviria. Testamento de Juan de Gaviria. Mérida, 26 de junio de 1652. ff. 120r-128r.

875 AGEM. *Protocolos* T. XIII. Carta de poder. Mérida, 11 de septiembre de 1632. ff. 170r-171v.

876 AGEM. *Protocolos* T. XII. Carta de Obligación. Mérida, 20 de noviembre de 1628. ff. 307v-308v.

877 AGEM. *Protocolos* T. XII. Carta de Obligación. Mérida, 4 de febrero de 1635. ff. 55v-56v.

878 AGEM. *Protocolos* T. XII. Carta de obligación Mérida, 6 de marzo de 1635. ff. 76v-78r.

ubicada en el distrito de San Antonio de Gibraltar para cancelarle 360 pesos que le había prestado⁸⁷⁹.

Asimismo, en 1648, Juan Martín Buenavida se obligó a suministrar a Antonio de Leyva Clavijo 600 millares de cacao, bueno de dar, limpio de gorgojuelo, puesto en San Antonio de Gibraltar el día del señor san Juan, para liquidar una acreencia⁸⁸⁰. También, en 1670, el capitán Juan Fernández de Rojas estableció el compromiso de facilitar al capitán Manuel de Figueroa, juez administrador de la Real Hacienda de Mérida 2.000 millares de cacao a razón de 5 reales el millar de sus haciendas de Onia, Mucujepe y Chama durante los meses de agosto de 1670 y 1671, cuyo valor se le había adelantado en 1.250 pesos⁸⁸¹.

Por otra parte, las consignaciones de cacao se pueden visualizar, en la transacción realizada por Juan Rabasco quien remitió a Juan de Simancas, comerciante de Cartagena, en el navío Nuestra de Señora del Rosario 5.649 millares de cacao en 1633⁸⁸². En otras ocasiones, se entregó cacao en pago de mercaderías importadas, como sucedió en 1638, cuando Francisco del Castillo y Francisco Muñoz de León, mercaderes estantes en Mérida se obligaron a pagar a Juan Estevan y a Diego Rodríguez Arias 1.060 patacones. De esa cantidad, le habían adelantado a Estevan y Rodríguez 460 pesos en efectivo y los restantes serían entregados en mercancías como mantas y camisetas de lana. La cancelación se haría en cacao bueno de dar y recibir puesto en el puerto de San Antonio de Gibraltar⁸⁸³.

Por su parte Joseph Rodríguez expresaba que había depositado en Gregorio de Landaeta 1.333 millares de cacao enmochilado, en el puerto de San Antonio de Gibraltar, para que lo llevase a Cartagena y allí le comprase esclavos; pero Landaeta, lo había llevado a México, donde lo había vendido y luego se trasladó a España, sin rendirle las cuentas, ni enviarle los esclavos, por cuya razón apoderó a Antonio de Uriarte para que hiciera efectiva la cobranza⁸⁸⁴.

879 AGEM. *Protocolos* T. XII. Carta de poder. Mérida, 31 de mayo de 1635. ff. 160v.161v.

880 AGEM. *Protocolos* T. XX. Carta de obligación. Mérida, 2 de abril de 1648. ff. 39r-v.

881 AGEM. *Protocolos* T. XXXIX. Carta de obligación. Mérida 16 de octubre de 1670. ff. 293r-294v.

882 AGEM. *Protocolos* T. XIII. Carta de poder. Mérida, 2 de enero de 1633. ff. 205r-v.

883 AGEM. *Protocolos* T. XV. Carta de obligación. Mérida 10 de diciembre de 1638. ff. 111v-112v.

884 AGEM. *Protocolos* T. XII. Carta de poder. Mérida, 27 de agosto de 1630. ff. 380v-381v.

Ocasionalmente, los productores estaban incapacitados en cumplir sus obligaciones de suministrar cacao, lo cual fue un grave problema, debido a que en una organización mercantil que se basaba en estricto cumplimiento de los compromisos para mantener su cuota de participación, cualquier incumplimiento podría ocasionar terribles perjuicios. Por esa razón, cuando ello ocurría se requirió la presentación de fiadores, como lo hizo don Miguel de Trejo, afianzando a Felipe de Reina, quien se había comprometido con el mercader Domingo Jaimes a darle en el mes de diciembre de 1634, 34 patacones en millares de cacao, obligación que no pudo ser cumplida, por cuya razón Miguel de Trejo se comprometió a que Reina entregaría los 34 patacones en millares de cacao a razón de 3 reales cada millar en las embarcaciones de junio de 1635 y en el caso que éste no lo hiciera, lo entregaría el propio Trejo de la producción de sus haciendas⁸⁸⁵.

De la misma forma, los mercaderes de las ciudades circunvecinas también concurren a participar del creciente comercio del cacao e invirtieron con la finalidad de adquirir por adelantado las cosechas y así asegurar sus beneficios en esa lucrativa empresa. Entre esos mercaderes estaba Juan Rodríguez de Cárdenas, vecino de la villa de San Cristóbal, quien le entregó a Diego de Luna 250 pesos de plata para que le colocare en el puerto de San Antonio de Gibraltar, 1.300 millares de cacao. Se comprometió Luna a que si el valor del cacao en el puerto excedía lo recibido, le rebajaría un cuartillo y que si no alcanzara a producir la cantidad de cacao convenido, lo compraría a otros hacendados en el puerto hasta cancelar el valor total de la obligación⁸⁸⁶.

El dinámico comercio desarrollado en San Antonio de Gibraltar, también involucró a mercaderes de Trujillo. Ciertamente para aquellos productores ubicados allende el río Pocó lo más conveniente fue trasladar sus productos hasta el puerto por su cercanía, registrarlos y embarcarlos, especialmente si estaban estrechamente vinculados con los San Antonio de Gibraltareños, como ocurrió con la contigua y extensa hacienda de La Ceiba, que fue inicialmente propiedad de don Alejo Rodríguez Luzardo, quien la donó a los jesuitas en 1679; ambos propietarios estaban íntimamente vinculados a aquel mercado portuario⁸⁸⁷.

885 AGEM. *Protocolos* T. XIX. Carta de fianza. Mérida, 8 de marzo de 1635. ff. 82r-v.

886 AGEM. *Protocolos* T. XII. Carta de obligación. Mérida, 7 de marzo de 1635. ff. 119r-120v.

887 AGEM. *Mortuorias* T. XIV. Testimonio de los autos originales fechos por fin y muerte del licenciado

Pero aquella situación no se limitó a los propietarios circunvecinos de San Antonio de Gibraltar, sino que también participaron como mareantes, en 1632, Diego Valera Graterol, vecino de Trujillo, quien suscribió un concierto con don Miguel de Trejo, para que éste le proporcionara la madera de cedro “buena y gruesa de dar y recibir”, necesaria para construir en el astillero de San Antonio de Gibraltar una fragata del porte de cinco mil arrobas (sesenta toneladas), las que serían entregadas por Trejo en el puerto en el mes de diciembre de 1632⁸⁸⁸. Del mismo modo, en el inventario de bienes de José de Cepeda y Santa Cruz se hizo constar “... una ligazón de madera de moral para hacer barco que está amontonada en dicha casa y otras beintiquatro trosas las beinte de seiba colorada y las cuatro de sedro...”⁸⁸⁹.

Adicionalmente a los mercaderes emeritenses, porteños y los procedentes de otras localidades de la Nueva Granada, en San Antonio de Gibraltar estuvieron presentes los mercaderes provenientes de diferentes partes de Europa. La abigarrada población del puerto tuvo presencia de españoles, portugueses, italianos, franceses, irlandeses, borgoñones, entre otros. Entre esos mercaderes dedicados a introducir mercaderías europeas se hallaba Diego Constante, un francés, nativo de Burdeos que estaba casado con Juana de la Vega, hija de Juan Rodríguez Calvo y de Mariana de la Vega, vecinos de San Antonio de Gibraltar, también mercaderes, y habitantes del puerto de Santa María, en cuyo matrimonio habían procreado dos hijas. Periódicamente Diego recorría la ruta transoceánica y explicaba que era un hombre acaudalado al afirmar que al contraer matrimonio contaba con 15.000 pesos, invertidos en fardos de mercaderías, las cuales se habían perdido en el mar. La relación comercial de Diego le vinculaba con plazas como México⁸⁹⁰, Sevilla, Madrid y otras ciudades del Viejo Mundo.

La conformación de compañías comerciales para efectuar ese intercambio también se efectuó entre pamploneses y gibraltareños, especialmente a

Alejo Rodríguez Luzardo, presbítero en esta ciudad de Maracaibo. Año de 1679. ff. 143-163.

888 AGEM. *Protocolos* T. XIII. Concierto para entregar madera para una fragata. Mérida, 25 de junio de 1632. ff. 122r-125v.

889 AGNC. *Real Audiencia de Bolívar y Venezuela*. S.C, 50, 1, Doc. 1. Inventario de los bienes de José de Cepeda y Santa Cruz. San Antonio de Gibraltar, 21 de abril de 1661. f. 26v.

890 AGI. *Contratación*, 970, N. 5, R. 4. Bienes de difuntos. Testamento de Diego Constante. San Antonio de Gibraltar, 22 de marzo de 1645. ff. 1r-4v.

partir de 1595, cuando Francisco Fernández de Rojas, conurbano de Pamplona y Cristóbal Nieto, habitante de la villa de San Antonio de Gibraltar, establecieron una compañía para comerciar siguiendo la navegación del río Zulía, en términos de la villa de San Cristóbal y Salazar de las Palmas, para lo cual, se comprometieron a hacer dos barcos de madera de tabla bien fortificada que tuvieran diecisiete pies de quilla, ocho pies de plan, quince pies de boca, encintados en cuatro partes, por donde ha de ser la cubierta, tres palmas de pavesada, seis ganchos junto a las cintas para enlazarlos, con la suficiente altitud para que los remeros puedan remar sin ser vistos. Se le haría un toldo de tablazón con sus troneras, tres o cuatro de cada banda donde pudieran disparar las escopetas sin riesgo para los tiradores y cada barco tenía su molinete a proa que le permitiera navegar sobre el río cuando se quisiera, con dos o tres palmos de alto. Las fragatas las haría el capitán Lorenzo Fernández, por cuyo trabajo recibiría 600 pesos de buen oro⁸⁹¹.

En general, la actuación de los comerciantes dependía de los puertos y localidades donde desarrollaban su actividad, pero por su propia naturaleza, ocasionalmente, se trasladaban a Mérida o San Antonio de Gibraltar a efectuar diferentes transacciones que ameritaban su presencia. Por ello, en la función exportadora, se identificaron 69 mercaderes que afirmaron ser vecinos de Mérida y actuaron en la mayoría de los casos por sí mismos o facultando a sus agentes de negocios con la finalidad de realizar acciones inherentes a su oficio. Entre tanto, procedentes de Santa Fe, se contabilizó 1 comerciante, 4 procedentes de La Grita, 1 de Maracaibo y por supuesto 70 expresaron ser vecinos de San Antonio de Gibraltar, lo que indica una significativa participación de los porteños en el despliegue de la función comercial. (Véase tabla 13).

Por el contrario, aquellos que actuaron como receptores y remitores de productos, operaron como apoderados para realizar cobranzas, pagar deudas u otras funciones relativas al comercio se hallan 58 vecinos de Mérida, 4 de Tunja, 5 de Pamplona, 2 de Santa Fe de Bogotá, 2 de La Grita, 14 de Cartagena y 36 en San Antonio de Gibraltar, concentrándose la mayor cantidad de agentes comerciales y mercaderes, como parte de la red que abastecía al nororiente y la costa Caribe del Nuevo Reino de Granada. Entretanto, a la

891 AHP. *Protocolos* 1595. Carta de Compañía. Pamplona, 8 de noviembre de 1595. ff. 93v. 95v.

Gobernación de Venezuela, sólo se reseñaron 6, lo que indica lo reducido de aquel tráfico mercantil con Caracas y su provincia (Véase tabla 13).

Tabla 13: Vecindad de los comerciantes que utilizaban el puerto de San Antonio de Gibraltar 1592-1700

Ciudad	Remitentes	Receptores	total
Mérida	69	58	110
Tunja		4	4
Pamplona		5	5
Santa Fe	1	2	3
La Grita	4	2	6
San Antonio de Gibraltar	70	36	106
Cartagena		14	14
Maracaibo	1	3	4
Trujillo		2	2
Veracruz		6	6
Sevilla		38	38
Valladolid		2	2
Granada		2	2
Total	145	174	302

Fuente: AGEM. *Protocolos* T. I -XL. *Mortuorias* T. I -X. AGNB. *Real Hacienda Cuentas*. T. 396-c y 452-c

Por el contrario, la orientación hacia el mercado metropolitano es evidente al reseñarse 38 sevillanos, 2 mercaderes de Valladolid y 2 de Granada, lo que es el lógico resultado del monopolio comercial que estableció España para administrar el comercio con el Nuevo Mundo. En tanto con Veracruz, se reseñaron 6 mercaderes, asentados en aquel puerto, entre los que se cuenta uno residente en San Juan de Ulloa. En total, se ha logrado conocer la existencia de 302 personeros relacionados con el tráfico comercial, que utilizaban a San Antonio de Gibraltar, como puerto de exportación o importación para sus mercancías. (Véase tabla 13)

En cuanto a la profesión u oficio que reconocen los comerciantes vecindados en San Antonio de Gibraltar, 31 expresaron ser mercaderes, 14 fueron tratantes, 3 maestros de las embarcaciones, 12 pulperos, 10 encomenderos, otros 10 indicaron ser religiosos, propietarios de haciendas, o simplemente no dijeron su oficio (Véase tabla 14)

Tabla 14: Ocupación de los participantes en el comercio en San Antonio de Gibraltar 1666-1668

Mercader	Maestre	Encomendero	Tratante	Pulperos	Otros	total
31	3	10	14	12	10	80

Fuente: AGNB. *Real Hacienda Cuentas*.T. 396-c y 452-c Cajas Reales de Mérida.T. I-II

En relación a las transacciones desarrolladas en el comercio, la mayoría fueron producto de exportaciones las que fueron canceladas al ser recibidas por sus destinatarios quienes, a su vez, remitían los pagos con los maestros de las embarcaciones o con apoderados y comerciantes también autorizados para recibir en pago mercaderías importadas. Ello motivó 44 cartas de poder que acreditaron a los facultados para que hicieran efectivo dinero, vales, mercaderías, ajustaran cuentas y emitieran cartas de finiquito y cancelación. Luego están las autorizaciones para consignar productos, las cuales se utilizaron para remitir frutos, especialmente cacao con 6 documentos en los cuales se consentía para recoger las cosechas y embarcarlas a un destinatario preciso. (Véase tabla 15)

En la función de los administradores de haciendas que simultáneamente cumplieron la función comercial, se extendieron 12 escrituras, en las cuales se les autorizaba a recoger las cosechas, trasladarlas hasta San Antonio de Gibraltar, venderlas al fiado o al contado, por el precio o los precios que se cotizaren en el mercado, o embarcarlas en los navíos. En otros casos, se consintieron a agentes de negocios para que entregaran productos y se les avaló para venderlos. Con ambas finalidades, se emitieron 21 instrumentos en los que se facultaba sólo vender la producción, excluyéndose las posibilidades de consignación o de comprar otros productos a cambio de los mismos. Finalmente, se hallan las cartas que *in extenso* fueron emitidas para comerciar, que incluían comprar, vender, consignar, fletar, contratar, cobrar, ajustar cuentas, importar productos, es decir intervenir en todas las fases de la cadena comercial, las que emitieron en 35 ocasiones (Véase tabla 15).

Tabla 15: Finalidad de los instrumentos de poder para el comercio en la Provincia de Mérida 1558-1700

Cobrar	Consignar	Administrar	Vender	Comerciar	Total
44	6	21	21	35	126

Fuente: AGEM. *Protocolos T. I -XL. Mortuorias T. I -X.*

4.7.1.2. Los agentes de negocios

En el nivel intermedio de la cadena comercial actuaron los apoderados comerciales o agentes de negocios, quienes eran personas que habían recibido cierta educación, especialmente en lo referido a la contabilidad y manejaban prolijamente los cálculos, emitían vales, notas de cambio, pagarés, cartas de finiquito, ajustaban cómputos y en ocasiones, acometían procesos judiciales para cobrar a deudores morosos.

Éstos se desplazaban entre las ciudades provinciales como Mérida, Barinas, Pedraza, La Grita, San Cristóbal y aquellas ubicadas fuera de la provincia como Pamplona y Maracaibo, con la finalidad de establecer los convenios para entregar mercaderías y esclavos que provenían de importación. Al mismo tiempo, aseguraban la compra de las cosechas a los pequeños productores y hacendados, facilitándoles mercaderías o adelantos en dinero, cancelaban sus deudas o compraban los créditos vencidos de los tratantes y pulperos.

De la misma forma, contrataban los transportes terrestres, especialmente las arrias de mulas y caballos que llevaban el tabaco desde Barinas hasta el puerto⁸⁹² y desde el fondeadero hasta Mérida. En las otras ciudades compraban los empaques o petacas en que se llevaba las hojas, proveían de alimentos a los arrieros y cumplían la función de proporcionar las escoltas y la seguridad para los embarques de mercaderías y metálico que se transfería desde el puerto hasta Mérida. Eran verdaderos agentes viajeros y expendedores de las mercancías; en ocasiones también actuaron como inversionistas minoritarios en las compañías comerciales.

892 En 1636, don Juan de Bohórquez, apoderó a Gervasio del Barrio, residente en el valle de Santo Domingo para que recibiera y cobrara todos los géneros de mercaderías en los puertos de la Laguna de Maracaibo y en otras partes donde estuvieren y emitiera los recibos y procediera a las cobranzas

De esa forma, actuó el maestro Jacinto Durán de la Parra, quien autorizó al capitán Diego Salido Pacheco para que comprara 64 arrobas de tabaco, en la ciudad de Barinas, por los precios que se concertaren y las trasportara hasta las embarcaciones en el puerto de San Antonio de Gibraltar⁸⁹³. Del mismo modo, Juan Fernández de León, vecino encomendero de Mérida, se comprometió a pagar al alférez Juan de Silva, vecino de San Antonio de Gibraltar 260 pesos y 2 reales que le adeudaba por otros tantos que le habían entregado en mercancías de Castilla como ruanas, bramantes y jerguetas⁸⁹⁴. Igualmente, en 1635, el mercader Juan Rodríguez facultó a Francisco Rodríguez para que cobrara sus créditos, recibiera las consignaciones de cacao y tabaco, y aquéllas que ya había cancelado por adelantado⁸⁹⁵.

Entre los mencionados agentes estaba Antonio González de Villamil, a quien don Manuel de Figueroa, residente en Mérida, encargó recaudar en Cartagena de Indias y otras partes del Nuevo Reino de Granada, las mercaderías remitidas a su nombre, desde los puertos de Veracruz, San Juan de Ulloa y Castilla, conforme a los registros en los navíos de la flota, dirigidos por los capitanes Nicolás Rupho, Alonso Gil Moreno y Juan de Jácome, vecinos de Cádiz, y por los capitanes Juan de Licona y Fermín Zazoata desde Veracruz, a cargo del señor Pedro Castillo, los que habían sido costeados con el importe de 675 petacas de tabaco avaluadas en 4.000 pesos, que había remitido a la orden del presbítero Juan Dionisio Navarro, vicario en Madrid y luego las trasladara a la ciudad de Santa Fe⁸⁹⁶.

Igualmente, Juan Díaz Cuadrado, vecino de Tunja transeúnte en Mérida en 1635, facultó al capitán Pedro de Rivas, para que cobrara del alférez Joseph Guerrero de Librillos, vecino de La Grita 442 pesos los que serían pagados en el Puerto de San Antonio de Gibraltar en azúcar en conserva a razón de 3 pesos la arroba en un total de 174 pesos y en lienzo de algodón a razón de 3 pesos la vara que eran en total 270 varas. Además, dos sortijas con piedras de Susa (esmeraldas) y 33 piedras de cristales⁸⁹⁷.

correspondientes. AGEM. *Protocolos* T. XIV. Carta de Poder. Mérida, 11 de agosto de 1636. ff. 31r-v.

893 AGEM. *Protocolos* T. XIV. Carta de poder. Mérida, 29 de septiembre de 1636. ff. 47r-v.

894 AGEM. *Protocolos* T. LIX. Carta de obligación. Mérida, 8 de noviembre de 1637. f. 202r-v.

895 AGEM. *Protocolos* T. XII. Carta de poder. Mérida, 6 de marzo de 1635. f. 80r-v.

896 AGEM. *Protocolos* T. XXX. Carta de poder. Mérida, 30 de diciembre de 1674. ff. 172r-173v.

897 AGEM. *Protocolos* T. XII. Carta de poder. Mérida, 25 de mayo de 1635. ff. 153v-154v.

4.7.1.3. *Las ferias de San Antonio de Gibraltar*

Antes de finalizar mayo, los esclavos y mayordomos de las haciendas, averará⁸⁹⁸ en mano se disponían a contar los millares de futos de cacao, que habían recogido en los arbustos durante las cosechas más copiosas efectuadas en las semanas anteriores y que estaban depositados en las trojes de las haciendas. Las cuentas se llevaban escrupulosamente y se colmaban las canoas, las que bogando aguas abajo, las conducirían sobre las corrientes del Chama hasta Carvajal, sobre el Capaz hasta su embarcadero, mientras los arrieros conducían los granos sobre las recuas hasta los fondeaderos de Santa María, San Pedro y Bobures para navegarlas hasta San Antonio de Gibraltar. En La Arenosa, Espíritu Santo, Chirurí y Arapuey las bestias estaban dispuestas y cargadas con los miles de millares de cacao preparados para su transporte, mientras los esclavos se aprestaban a conducirlos hasta el puerto. Desde Castro, las botijas de miel, los panes templados y el maíz, lentamente transitaban sobre el lomo de las mulas hasta San Antonio de Gibraltar. Entre tanto, en La Grita y Bailadores se preparaban para partir con destino al puerto de las Guamas.

En la parte occidental de la serranía de Santo Domingo, en Moromoy y El Curay, las arrias compuestas por setenta mulas, cada una con dos maletas, cruzaban la quebrada de Parángula transportando las petacas de tabaco y penosamente subían sobre el camino de la cordillera, siguiendo al borde de los profundos precipicios, conducidas por los expertos arrieros indios hasta Pueblo Llano, donde se les esperaban en las haciendas de los capitanes Henríquez de Padilla⁸⁹⁹, Bohórquez⁹⁰⁰ y Laguado para reemplazarles las bestias,

898 El averará era un instrumento de contabilidad, similar al quipú, fue descrito por el negro Domingo congo, esclavo de la hacienda de el alférez Antonio Arias Maldonado, en la sabana del Espíritu Santo, cuando dio las cuentas del cacao que había recogido para lo cual "... tomó un averará y un pedazo de caña y un palito ancho de troxas, que en todas hubo noventa señales, dijo que en cada señal se entendía diez millares de cacao que era lo que se había coido desde la embarcación pasada hasta ahora unos cien millares de cacao poco más o menos...". AGEM. *Mortuorias*. T VI. Mortuoria de Antonio Arias Maldonado. Inventario de la hacienda de la sabana del Espíritu Santo. La Sabana, 18 de noviembre de 1658. f. 183r-v.

899 En el inventario de los bienes del capitán Andrés Henríquez de Padilla de su hacienda en Pueblo Llano se contabilizaron "... setenta y seis yeguas de vientres viejas y mozas y potros y potrancas, herradas y sin hierro y asimismo se contaron muletes de este año pasado y este año con hierro diez y nueve...". AGEM. *Mortuorias* T. XI. Mortuoria del maestre de campo don Andrés Henríquez de Padilla. Inventario de los aposentos de Pueblo Llano. Pueblo Llano, 11 de marzo de 1670. f. 184v.

900 En la información de méritos de Juan Ximeno de Bohórquez se atestiguaba que tenía "...grandes fletamentos de mulas para las harrias y conducción de los tabacos desde la ciudad de Varinas a la

pernoctar y al día siguiente continuar la travesía. En Apartaderos, se unían con las procedentes de los páramos de Mocaho, Mucuchíes, Mucurubá y de Mérida, cargadas de harina de trigo, bizcocho, conservas, fieltros, cobijas, lienzos, alfombras, sayales, tapetes, cojines y jamones. Desde allí, continuaban hasta el Águila, donde se reunían con los arreos que venían de Mucuchachop (Chachopo) y Timotes. En aquel punto iniciaban el descenso hasta la Puebla de La Sal, después de días de viaje llegaban hasta los altares de las montañas donde podían vislumbrar la estela verdiazul del Coquivacoa: estaban próximos a San Antonio de Gibraltar.

Cuando los galeones de la tierra firme con capacidad para cargar cien toneladas cada una, procedentes del océano habían recorrido la costa norte de Venezuela y avistaban la isla de Toas, entre otras el filibote⁹⁰¹ San Joseph de Alonso Núñez Centeno⁹⁰² dirigido por el capitán Alonso Pérez Romero y el maestre Luis Fernández; las fragatas San Diego y Santa Clara al mando del capitán Rafael Gómez; Nuestra Señora de la Peña de Francia, bajo la dirección del capitán Damián de Fuentes; Jesús Nazareno, guiada por el maestre Juan García⁹⁰³; el Santo Cristo y las Ánimas dirigida por su dueño y capitán Jorge de Acosta y el maestre Cosme López; Jesús, María y José, regentada por Baltasar Yáñez; Nuestra Señora de la Candelaria, comandada por el Maestre de Plata de la Almiranta Domingo de Peñarrieta⁹⁰⁴; Nuestra Señora de los Remedios, guiada por Francisco de Urdaneta Barrenechea⁹⁰⁵; La Begoña, regida por el capitán Antonio de Iriarte y el maestre Ignacio

de Gibraltar...". AGI, *Santa Fe* 185, N° 7. Composición de la encomienda de Santo Domingo y Mucufez en Juan Ximeno de Bohórquez. Mérida, 9 de junio de 1668. f. 82v.

901 Los filibotes eran embarcaciones más pequeñas que las urcas, muy solicitados por los negreros, pues con ellos podían penetrar en las barras y puertos de Angola y eran de menor coste. Vila Vilar Enriqueta, "Aspectos marítimos en el comercio de esclavos con Hispanoamérica en el siglo XVII", Vila Vilar Enriqueta, *Aspectos sociales en América Colonial. De extranjeros, contrabando y esclavos*. Bogotá. (Colección "Fabio Lozano y Lozano") Imprenta patriótica del Instituto Caro y Cuervo, 2001, 152-153. 167.

902 AGI. *Contratación*. 1189. N. 3. Carta de solicitud de licencia para el filibote San Joseph. Sevilla, 26 de mayo de 1645. ff. 3r-4r.

903 AGEM. *Protocolos* T. X. Carta de poder. San Antonio de Gibraltar, 9 de julio de 1626. ff. 116v-118v.

904 AGEM. *Protocolos* T. XIX. Carta de poder. Mérida, 24 de noviembre de 1646. ff. 140r-v.

905 AGEM. *Protocolos* T. XVII. Carta de obligación de compañía comercial. Mérida, 1 de noviembre de 1642. ff. 216v-219r.

de Urquide⁹⁰⁶; el Santo Rey, pilotada por el capitán Francisco Núñez⁹⁰⁷, El Rosario y San Antonio comandada por el capitán Juan de Castro⁹⁰⁸ y otras más, diecisiete en total, ponían su proa al sur y atravesaban la barra del lago dirigiéndose a San Antonio, convocadas para asistir a la feria más importante de Venezuela en el siglo XVII, la feria de San Antonio de Gibraltar.

Entretanto, el puerto presenciaba la llegada de las canoas y pataches cargados de cacao procedentes de Chama, Capaz, Tucaní, Mucutem y Bobures; y las arrias provenientes de La Arenosa, Espíritu Santo, Cuéllar de la Isla, Chirurí y Arapuey, cuyos fardos se depositaban en los almacenes inmediatos al muelle. Los mercaderes y los tratantes procedían a su contabilidad, las empacaban y guardaban a cubierto del sol, pero en locales ventilados. Entre tanto, desde la serranía y por el camino de Mérida llegaban los arrieros que transportaban el tabaco, el cual se colocaba en otros depósitos adyacentes al puerto.

Los establecimientos estaban abarrotados de cacao, trigo, botijas de miel, lienzo, tapetes, alfombras y maíz. Entonces, las residencias más ostentosas del puerto abrían sus portones para recibir a sus propietarios, los opulentos mercaderes y los agentes de negocios, cabecillas de las arrias, que habían venido a los ancladeros procedentes de la serranía. Las posadas estaban llenas de arrieros, indios y esclavos, los que se citaban en las tabernas y pulperías, celebraban consumiendo aguardiente y comiendo el pescado envuelto en hojas preparado por las esclavas.

Durante dos días esperaban y al siguiente amanecer, con las primeras luces, cuando las campanas colocadas en la espadaña de la iglesia mayor llamaban al *ángelus*, tanto los porteños como los huéspedes veían aparecer en el horizonte las velas de los navíos que lentamente se acercaban sobre las aguas del lago para anclar en el muelle. Cada uno disparaba dos cañonazos antes de entrar al atracadero para indicar que venían en paz. La feria se había iniciado, era el 24 de junio, el día del Señor San Juan Bautista.

906 AGEM. *Protocolos* T. XVI. Carta de poder. Mérida, 9 de junio de 1636. ff. 6r-7r.

907 AGNV. *Libro general común de la tesorería y Real Hacienda* T. 19. Caracas, 16 de agosto de 1637 f. 9r.

908 En 1646, el capitán Juan de Castro, propietario del navío llamado "El Rosario y San Antonio", con capacidad para cargar cien toneladas solicitaba la autorización para su salida protegido por los convoyes con destino a San Antonio de Gibraltar. AGI. *Contratación*, 1191, N.17. Solicitud del capitán Juan de Castro. Sevilla, 11 de mayo de 1646. f. 1r.

En las primeras horas de la mañana, los oficiales de la hacienda procedían a revisar las mercaderías que transportaban los buques. El proceso de registro debía cometerse personalmente por los oficiales reales quienes, en compañía del escribano y un alguacil abordaban las embarcaciones y verificaban que los registros se ajustaran con las mercaderías transportadas en los bajeles. Si hubiese excedentes o bienes no reconocidos, deberían ser embargados y remitidos a Cartagena y finalmente retornados a España.

Asimismo, se cotejaban las licencias de pasajeros que deberían ser presentadas por la tripulación y si hubiese llegado algún viajero no autorizado debería ser retornado a Sevilla, en especial los portugueses⁹⁰⁹. Del mismo modo, se confrontaban las licencias con el número de esclavos transportados, los que previamente habían sido encargados y pagados o eran vendidos a los dueños de haciendas en el puerto. Después se procedía a la descarga de los productos provenientes de España y se contabilizaba lo recibido por los mercaderes; inmediatamente los esclavos y cargadores procedían al desembarque de la mercancía y la llevaban hasta los almacenes.

En el proceso de descarga podían transcurrir dos o tres días, período en el cual los capitanes y maestros eran atendidos por los mercaderes en sus casas, mientras los marineros se alojaban en las hosterías del puerto. Entonces, los mercaderes pagaban los fletes a los capitanes de los navíos. Los mercantes contrataban la capacidad total de carga de los buques para remitir los productos hasta Cartagena y Santo Domingo, Veracruz y Sevilla, tasados por elevados precios que oscilaban desde tres mil y hasta cuatro mil pesos, los que debían ser cancelados en cortos lapsos, por cuyas razones ocasionalmente a los mayoristas les fue imposible costearlos, lo que se tradujo en el remate de los frutos embarcados y la ruina de los mismos.

Por tales razones, y previniendo los excesivos importes que cobraban los dueños de las embarcaciones a los productores, el corregidor Aguilar determinó que ningún mercader pudiera fletar un navío a plazo determinado y por una sola vez, sino que los dueños de fragatas quedaban obligados a cobrar el flete tasado sobre un porcentaje del valor de las mercancías facturadas y si el mercader no pudiera pagar, los capitanes sólo deberían tomar parte de los géneros acarreados y no en un sólo tipo, avaluados por la cotización de los pro-

909 AGI. *Santa Fe*. Legajo 51. Ordenanzas para el buen gobierno de San Antonio de Gibraltar de don Juan de Aguilar, corregidor de Mérida. San Antonio de Gibraltar, 15 de agosto de 1610. f. 11r-v.

ductos en el mercado, impidiendo el remate de la totalidad de los frutos a bajos precios, lo que se traducía en la pérdida total y ruina de los mercaderes⁹¹⁰.

Al finalizar la descarga, se procedía a embarcar el cacao, tabaco y los demás productos para lo cual se determinó que las mercaderías y frutos de la tierra que se fletaran en las fragatas, tenían la precisa obligación de registrarlas ante los oficiales reales y éstos emitir las respectivas licencias para evitar que lo hicieran en otro puerto, particularmente en la Nueva Zamora⁹¹¹.

La feria concluía cuando las mercaderías de la tierra habían sido registradas y embarcadas; entonces, los navíos izaban las velas, las que se henchían al viento y proa al norte y avanzaban sobre las corrientes del lago rumbo a Cartagena de Indias. Al mismo tiempo, las mercancías llegadas de Europa, se cargaban sobre las arrias o en pataches que iniciaban su distribución hacia las ciudades interioranas: se procedían a uno de los procesos más delicados de las ferias, determinar los montos comerciados, los ingresos en metálico, los costes de las mercaderías importadas y calcular los beneficios de los mercaderes.

En los sucesivos días, después de concluidas y ajustadas las cuentas, los arrieros retornaban con sus nuevas cargas a sus puntos de origen y el puerto recobraba su habitual quietud hasta la segunda feria anual que tenía lugar después del quince de septiembre, cuando los galeones retornaban de Cartagena de Indias rumbo a España. Aquella creciente riqueza, asentada en el cultivo, producción de tan cotizados frutos y en un dinámico comercio, repentinamente se eclipsaría en medio de la más terrible, lamentable y pavorosa tragedia.

Ciertamente, en los primeros días de julio de 1666, el bucanero francés Jean David Nau L'Olonnais "El Olonés", procedente de la Isla de la Tortuga, hizo su entrada a la barra y ciudad de Maracaibo, con una flota compuesta por dos urcas⁹¹² grandes, bien armadas y seis balandras⁹¹³ y luego avanzó

910 AGI. *Santa Fe*. Legajo 51. Ordenanzas para el buen gobierno de San Antonio de Gibraltar de don Juan de Aguilar, corregidor de Mérida. San Antonio de Gibraltar, 15 de agosto de 1610. f. 12v.

911 AGI. *Santa Fe*. Legajo 51. Ordenanzas para el buen gobierno de San Antonio de Gibraltar de don Juan de Aguilar, corregidor de Mérida. San Antonio de Gibraltar, 15 de agosto de 1610. f. 10v.

912 Las urcas o el sluit, fue una ágil embarcación transoceánica con gran capacidad de carga y número de tripulantes, fue desarrollada por los holandeses a finales del siglo XVI. Segovia Salas Rodolfo, "La armada de la guardia de la carrera de Indias de don Luis Fernández de Córdoba (1605)"... 173.

913 AGNC. *Historia Civil*. T. 16. Autos sobre el socorro de la ciudad de San Antonio de Gibraltar por averla invadido el inglés [sic] y muerte del gobernador. 1666. Informe de los alcaldes ordinarios de

sobre Gibraltar donde por más de un mes saqueó, robó y asesinó a numerosas personas entre quienes se halló don Gabriel Guerrero y Sandoval, gobernador de la Provincia de Mérida y La Grita. En 1669, Henry Morgan atacó con especial saña a Gibraltar, Maracaibo y Trujillo y durante 6 meses se mantuvo en el Lago de Maracaibo cometiendo todo tipo de pillajes.

En diciembre de 1673 y enero de 1674, tres sismos destruyeron Mérida y Gibraltar, y como efectos colaterales motivados por el movimiento de masas sobre los cauces de los ríos que fluyen desde la Cordillera del Norte o la Culata que desembocan en el Lago de Maracaibo, cuyos cauces fueron obstruidos, formando lagunas, que con las lluvias aumentaron sus cauces, derribando los diques ocasionando un deslave que arruinó las prósperas haciendas cacaoteras que extendían en las planicies⁹¹⁴. La desventura sería mayor cuando en 1676 retornó Morgan y realizó otro ataque que sería sucedido por otro en 1678 realizado por El Olonés. La tragedia que se había extendido por más de una década motivó substanciales cambios realizados por la Corona española para defender el Lago de Maracaibo de tan devastadores ataques.

En 1676 se decidió separar la jurisdicción de Maracaibo y anexarla a la Provincia de Mérida y La Grita, con la finalidad de fortificar la barra del Lago, mediante la construcción de dos fortalezas a ambos lados de la barra y establecer un contingente militar para su custodia, lo que produjo que los sucesivos gobernadores provinciales debieran viajar periódicamente hasta la ciudad de Maracaibo y en 1683, el gobernador Gaspar Mateo de Acosta decidió mudarse definitivamente a esa ciudad; asimismo, se trasladaron las cajas reales, la aduana y la feria de Gibraltar, por lo cual los productores del Sur del Lago debieron transportar sus productos y el comercio cacaotero se desarrolló desde esa ciudad portuaria con destino a Veracruz y así operó durante el siglo XVIII⁹¹⁵. A finales de este siglo, en el lapso comprendido entre 1774 y 1785 se exportaron desde el puerto de Maracaibo con destino a Veracruz 15.832 fanegas, comparables con las 25.674 que fueron remitidas desde Caracas durante el mismo período⁹¹⁶.

Mérida Andrés Henríquez de Padilla y Alonso Ruiz Valero. Mérida, 18 de julio de 1666. f. 887r.

914 Ramírez Méndez Luis Alberto y Aranguren Reina, "Los efectos de los sismos de 1673 y 1674 en el Sur del Lago de Maracaibo", *Nuestro Sur*, Año 7, N° 9, enero-abril de 2016, 95-126.

915 Ramírez Méndez Luis Alberto, *La tierra prometida del Sur del Lago de Maracaibo. La villa y puerto de San Antonio de Gibraltar. Siglos XVI-XVII*. Italia, Fundación ediciones Clío, 2023. T. II, 270-295.

916 Manuel Miño Grijalva, *El cacao Guayaquil en la Nueva España, 1774-1812...* 215.

4.7.2. El circuito comercial de las Provincias de Venezuela y la Nueva Andalucía

El comercio del cacao desde la Provincia de Venezuela se inició aproximadamente en 1620, cuando las haciendas comenzaron a producir los granos de cacao. En ese circuito comercial las naves partían desde La Guaira, desde donde anualmente zarpaban entre 4 a 6 fragatas, pero con frecuencia era mayor el número de embarcaciones. A partir de la tercera década del siglo XVII, los bajeles que llegaban en la flota de Tierra Firme o de las Islas Canarias, no siempre retornaban a la península, porque embarcaban cacao y se dirigían a Veracruz. Los productores y comerciantes de cacao caraqueños procedieron entonces a comprar buques con la finalidad de realizar sus envíos. Asimismo, los grandes mercaderes caraqueños procedieron a comprar las cosechas de los productores medianos y pequeños, que estaban alejados de los puertos y de esa manera monopolizaban el comercio interno⁹¹⁷.

Durante ese período la calidad del cacao criollo se impuso en el mercado mexicano, en contra de su competidor de Guayaquil, lo que explica el notable descenso en el tránsito de navíos desde ese puerto, que para esa fecha se había reducido a dos; por lo tanto la Corona española procedió a conceder una serie de privilegios a los exportadores venezolanos, que progresivamente consolidaron el monopolio privilegiando al Sur del Lago de Maracaibo, Caracas y Cumaná como únicos proveedores del cacao en México y prohibiendo expresamente la introducción de cacao Guayaquil, que a pesar de esas medidas y mediante subterfugios ingresaba a México por el puerto de Acapulco, por cuya razón se reiteraron las prohibiciones en varias ocasiones, como se expuso en los anteriores capítulos.

En pago del cacao enviado se recibían remesas de plata amonedada y otros productos necesarios para la actividad agrícola y posibilitó la adquisición de esclavos, tan necesarios para la producción en las haciendas⁹¹⁸. De acuerdo con los datos proporcionados por Arcila Farías se exportaron con destino a México durante el período comprendido entre 1630 hasta 1700, 357.766 fanegas de cacao, lo cual indica la magnitud del tráfico comercial entre Caracas y Veracruz⁹¹⁹;

917 Arcila Farías Eduardo, *Economía colonial de Venezuela...* T. I. 154.

918 Arcila Farías Eduardo, *Economía colonial de Venezuela...* T. I. 148-150.

919 Arcila Farías Eduardo, *Economía colonial de Venezuela...* T. I. 154.

el pago de esas remesas se realizó en plata amonedada, lo que permitió disponer de circulante tan necesario en el mercado local⁹²⁰. Durante el siglo XVIII, fueron de 1.262.078 fanegas, lo que permite afirmar que las exportaciones de cacao venezolano se multiplicaron por cuatro en comparación con los índices de la centuria anterior, cuyo incremento fue resultado del crecimiento tanto de las haciendas como de la expansión de las arboledas de cacao⁹²¹.

A diferencia de lo sucedido con Veracruz, las exportaciones de cacao que se remitieron a la península ibérica fueron muy reducidas hasta 1677, pero a partir de esa fecha se incrementan, lo cual puede estar en relación con la mayor demanda del cacao en España debido a su popularización. Sin embargo, durante el siglo XVII se exportaron 75.595 fanegas con ese destino. Durante el siglo XVIII, se elevaron notablemente las remesas de cacao remitidas a Cádiz: en 1730 se enviaron 13.483. Durante las primeras décadas de esa centuria, las exportaciones de cacao desde la provincia de Caracas fueron favorecidas por las prohibiciones emitidas en contra del comercio del cacao guayaquileño. Ciertamente, entre 1701 y 1717 se permitieron importantes exportaciones de cacao caraqueño por medio de la Compañía Francesa; y de 1715 a 1739 disfrutó de ese privilegio la Compañía Inglesa. Igualmente, entre 1742 y 1752 se autorizaron enviar remesas a las islas extranjeras⁹²².

Los caraqueños no se limitaban al contrabando con los holandeses, sino lo ejercían también en la carrera de Veracruz, ya que evitaban el pago de los reales derechos sobornando a los Oficiales Reales: con el llamado “buen pasaje”. Luego, aprovechándose de su gratuita posición de monopolistas, suspendían de vez en cuando los envíos: de cacao a Nueva España, o se negaban a vender en Veracruz, para disminuir los inventarios y por consiguiente se elevaban los precios del producto. Los comerciantes y hacendados obtenían en pago por su cacao plata amoneda que le permitía adquirir mercaderías extranjeras como hierro para la fabricación de herramientas, manufacturas y esclavos⁹²³.

920 Torres Reina Danilo, “La economía y el comercio exterior colonial de Venezuela antes de la independencia”... 104.

921 Arcila Fariás Eduardo, *Economía colonial de Venezuela*... T. I. 158.

922 Ortega Rincones Eulides, *Historia del resguardo marítimo en Venezuela*. Caracas. Academia Nacional de la Historia, 2003, 29-53: León Borja Dora y Szasz Nagy, “El comercio del cacao de Guayaquil”... 19.

923 León Borja Dora y Szasz Nagy, “El comercio del cacao de Guayaquil”... 20.

4.7.2.1 La Real Compañía Guipuzcoana

Durante las dos primeras décadas del siglo XVIII, España sufrió los devastadores efectos de la guerra de sucesión; su menguada fuerza naval era incapaz de proteger sus dominios de ultramar, en especial Venezuela, debido a sus extensas costas, donde se realizaba un intenso contrabando con los holandeses establecidos en la isla de Curazao, quienes acudían a las costas y cancelaban la fanega de cacao por el doble del precio que se cotizaba en el mercado; además adquirían productos procedentes de Europa a menor precio que los ofertados por los comerciantes peninsulares. La anterior situación fue evidente en 1715⁹²⁴, cuando gran cantidad de buques holandeses recorrían las costas venezolanas cargaban el cacao y daban a trueque mercaderías a precios más bajos que los ofrecidos por españoles, por lo cual muy pocas personas estaban dispuestas a vender su producto a los hispanos⁹²⁵.

Debido a la incapacidad de la Corona española para evitar la compraventa ilegal del cacao que había alcanzado una importancia crucial por su demanda en el mercado peninsular, se aprobó la posibilidad del instituir una compañía que desarrollara el comercio interoceánico, protegiera las costas venezolanas y evitara el contrabando⁹²⁶. De hecho, el establecimiento de la compañía representó una modificación al sistema comercial establecido por España durante los siglos XVII y XVIII, al reformar el monopolio concedido a Sevilla, luego a Cádiz y el sistema de flotas, además de incentivar el precario comercio entre España y Venezuela, y abastecer de cacao al mercado español⁹²⁷.

924 “Cultivo y comercio de las Provincias de Caracas conforme están descritos en la Historia Civil, Rural y Comercial de la Parte Oriental de la Tierra Firme y de la Guayana Española por el doctor Francisco De Pons abogado del parlamento que fue de París. Hacendado de la Isla de Santo Domingo. Exagente del gobierno francés en Caracas. Traducción del Manuscrito francés al castellano por el mismo autor”, Cisneros Joseph Luis, *Descripción Exacta de la Provincia de Venezuela*. Caracas. Ediciones Ávila Gráfica, 1930, 100-108. Amezaga Irribarren Arantzazu, “La Real Compañía Guipuzcoana de Caracas. Crónica sentimental de una visión historiográfica. Los años áuricos y las rebeliones (1728-1751)”, *Sancho el Sabio*, 23, 2005, 177.

925 García Chuecos Héctor, “La Real Compañía Guipuzcoana.- Sus primeros navíos.- Sus Primeras factorías.- La famosa relación de Pedro José Olavarriaga.”, García Chuecos Héctor, *Siglo XVIII venezolano*. Madrid. Edime, s/f., 50-53; Arcila Fariás Eduardo, *Economía colonial de Venezuela...* T. I. 240; Amezaga Irribarren Arantzazu, “La Real Compañía Guipuzcoana de Caracas. Crónica sentimental de una visión historiográfica. Los años áuricos y las rebeliones (1728-1751)”... 168.

926 Amezaga Irribarren Arantzazu, “La Real Compañía Guipuzcoana de Caracas. Crónica sentimental de una visión historiográfica. Los años áuricos y las rebeliones (1728-1751)”... 187.

927 Torres Reina Danilo, “La economía y el comercio exterior colonial de Venezuela antes de la indepen-

Esa necesidad fue coincidente con el propósito de los vascos para eludir las barreras aduaneras establecidas en Cádiz⁹²⁸. Con esa finalidad, expertos mareantes guipuzcoanos encabezados por Francisco de Munibe e Idiaquez, conde de Peñaflores, J. Ramón de Arteaga, marqués de Valdemediano, José de Areyza y Jerónimo Lapaza, propusieron a Felipe V la constitución de una empresa naviera, cuyos costos serían sufragados por la misma compañía, cuyo objetivo fundamental sería fletar barcos de cuarenta a cincuenta cañones para ser cargados con mercaderías de España para comerciarlos en las costas del Caribe⁹²⁹. La Corona consideró, entre otras razones para aprobar esa proposición, que Guipúzcoa y sus puertos de San Sebastián y Pasajes estaban exonerados de los derechos de aduana y la tripulación de los barcos estaba exceptuada del servicio militar, al igual que todos los “vizcaínos”. Además, se disponía de personal calificado debido a la experiencia demostrada por los capitanes, oficiales, marineros y carpinteros guipuzcoanos⁹³⁰.

El capital inicial de la compañía se estimó en 2.250.000 reales distribuido en acciones de 7.500 reales, doscientas de las cuales fueron suscritas por el rey Felipe V y cien por la provincia de Guipúzcoa⁹³¹. De ese modo, fue creada la Real Compañía Guipuzcoana de Caracas que monopolizó el comercio entre Venezuela y España durante el período comprendido entre 1728, fecha de su constitución y 1785, fecha de su disolución (formalmente había perdido el monopolio en 1781)⁹³².

En consecuencia, la Compañía Guipuzcoana suprimió a la Real Compañía Inglesa y al Real Asiento. Al año de comenzar sus actividades partieron de Pasajes dos barcos, aunque el rey Felipe V autorizó el envío de un número ilimitado de navíos, siendo por lo general seis los que zarpaban des-

dencia”... 105-106.

928 Arcila Fariás Eduardo, *Economía colonial de Venezuela*... T. I. 242-243.

929 Ortega Rincones Eulides, *Historia del resguardo marítimo en Venezuela*... 56-61; Amezaga Irribarren Arantzazu, “La Real Compañía Guipuzcoana de Caracas. Crónica sentimental de una visión historiográfica. Los años áuricos y las rebeliones (1728-1751)”... 169-170.

930 Cierbide Martinena, Ricardo, “La Compañía Guipuzcoana de Caracas y los vascos en Venezuela durante el siglo XVIII”, *Rev. Internacional de estudios vascos*. 42, 1, 1997, 63-75. 67-68.

931 Cierbide Martinena, Ricardo, “La Compañía Guipuzcoana de Caracas y los vascos en Venezuela durante el siglo XVIII”... 66.

932 Torres Reina Danilo, “La economía y el comercio exterior colonial de Venezuela antes de la independencia”... 105.

de San Sebastián y Pasajes y se dirigían a los puertos de La Guaira y Puerto Cabello, regresando a su vuelta primero por Sevilla y después por Cádiz⁹³³.

La empresa se mostró como una inversión rentable durante los dos primeros años de actividad, ya que la venta de unas 80.000 fanegas de cacao reportó la suma de 3.600.000 pesos, lo cual significó el ingreso de 738.570 pesos de ganancia. Esos elevados rendimientos fueron motivados por la disminución del contrabando con los holandeses. En el área del Caribe, los holandeses tuvieron un protagonismo especial, ya que llegaron a monopolizar en gran medida el comercio del cacao y tabaco venezolano, hasta el punto de que de los 65.000 quintales de cacao producidos anualmente en Venezuela, sólo 2.000 se exportaban legalmente a España. El resto se comerciaba ilegalmente⁹³⁴.

Con la finalidad de combatirlo, se autorizó a la Compañía para establecer guardacostas, para cuya vigilancia se dispusieron de buques militares y además se instituyó una guardia permanente en los puertos, costas y caminos, lo cual representó tener una fuerza militar con significativo alcance⁹³⁵. Además, los vascos estaban autorizados para realizar decomisos y apropiarse de parte de las incautaciones⁹³⁶.

Del mismo modo, también contribuyó al éxito inicial de la Compañía la formación de los vascos como marineros, al igual que en la administración, contabilidad, su disciplina y compromiso con la función comercial y militar, por lo cual los guipuzcoanos pudieron constituir en Venezuela un Estado dentro del Estado, durante los años 1733 a 1785⁹³⁷. De ese modo, la Compañía logró integrar sus intereses comerciales con fines específicos asociados a las élites con poder comercial y en contra de las élites con poder agrícola⁹³⁸.

933 Cierbide Martinena, Ricardo, "La Compañía Guipuzcoana de Caracas y los vascos en Venezuela durante el siglo XVIII"... 67.

934 González del Campo María Isabel, Guayana y el gobernador Centurión 1766-1776... 164.

935 Torres Reina Danilo, "La economía y el comercio exterior colonial de Venezuela antes de la independencia"... 105-106.

936 Cierbide Martinena, Ricardo, "La Compañía Guipuzcoana de Caracas y los vascos en Venezuela durante el siglo XVIII"... 67-68.

937 Cierbide Martinena, Ricardo, "La Compañía Guipuzcoana de Caracas y los vascos en Venezuela durante el siglo XVIII"... 67.

938 Torres Reina Danilo, "La economía y el comercio exterior colonial de Venezuela antes de la independencia"... 105-106.

Los efectos no dejaron de notarse en 1730, cuando se instaló la primera oficina en la ciudad de Caracas, seguida por otras en La Guaira, Puerto Cabello, Barquisimeto, Coro, Maracaibo y Cumaná⁹³⁹. Esos

“almacenes levantados por la Compañía constituyeron los núcleos estratégicos de la estructuración económica. Los puertos de La Guaira y Puerto Cabello [...] cimentaron el comercio del futuro y en el segundo de ellos nació uno de los enclaves más decisivos del país”⁹⁴⁰.

Sin embargo, durante las siguientes décadas la probidad y el manejo del eficiente comercio monopólico del cacao por la Compañía, fue cuestionado por numerosas irregularidades como la desigualdad en intercambios ocasionados por los excesivos precios de los bienes que introducían al mercado provincial procedentes de Europa, al mismo tiempo que pagaban precios irrisorios por el cacao, los que disminuían al aumentar las cantidades exportadas. De esa forma, la compañía se apropiaba de la elevada rentabilidad del cacao, cuya actuación fue protestada por sus abusos durante el período en que disfrutó del monopolio comercial, al extremo que hubo varios levantamientos populares en contra de los vascos, como lo fue el de Juan Francisco de León. El fin de su funcionamiento ocurrió con reformas comerciales asociadas al libre comercio⁹⁴¹.

4.7.2.2. *La Real Compañía Catalana*

Los primeros pasos para la creación de una compañía comercial con los mercaderes de Barcelona, se iniciaron en 1748 y después de muchas reuniones tanto en Barcelona como en Madrid, se procedió a su instauración el 24 de mayo de 1755 mediante la Real Cédula de Erección en la que se disponía, entre otros puntos, su funcionamiento, privilegios, área comercial y financiación. En esas reales órdenes se estableció que podría realizar operaciones mercantiles con las islas de Santo Domingo, Puerto Rico y Margarita. Igualmente se creó su estructura administrativa integrada por tres directores, un contador y un

939 Cierbide Martinena, Ricardo, “La Compañía Guipuzcoana de Caracas y los vascos en Venezuela durante el siglo XVIII”... 67-68.

940 Ortega Rincones Euclides, Historia del resguardo marítimo en Venezuela... 61-64; Cierbide Martinena, Ricardo, “La Compañía Guipuzcoana de Caracas y los vascos en Venezuela durante el siglo XVIII”... 68-69.

941 Torres Reina Danilo, “La economía y el comercio exterior colonial de Venezuela antes de la independencia”... 105-106.

tesorero y, adicionalmente, se fueron redactando las ordenanzas internas⁹⁴².

Entre los privilegios otorgados se les autorizó para disponer de 10 navíos de registro de 200 a 250 toneladas destinados para Honduras y Guatemala. En esas fragatas podía remitir los productos catalanes y españoles que se consumieran en los espacios autorizados e, incluso, productos extranjeros que no se elaboraran en España. Además, se le eximió de pagar derecho de tonelaje, los de extracción del reino y los correspondientes a la exportación tanto de la loza como de la harina. Los impuestos gravados a las mercaderías introducidas, al retorno tenían que ser pagados en metálico, mientras que eran libres los del azúcar, los palos de tinte, las maderas y el algodón; para el resto de los productos se debería liquidar sólo la mitad de lo estipulado⁹⁴³.

El capital para el financiamiento de la compañía catalana fue tasado en un millón de pesos, para lo cual se emitieron cuatro mil acciones de 250 pesos cada una y que podían ser adquiridas por cualquier vasallo real, sin exclusión de la nobleza, así que, para estimular su venta, tanto el rey como la reina adquirieron 3 acciones. Además, se aprobó la posibilidad de acudir al crédito, en el caso que no se lograran alcanzar los fondos necesarios para su funcionamiento a través de las acciones⁹⁴⁴. La flota de la Compañía estuvo conformada por siete embarcaciones propias, a las que habría que agregar otras seis que fueron fletadas para efectuar un solo viaje⁹⁴⁵.

Ulteriormente, el 6 de marzo de 1761, se emitió una real orden que le autorizó comerciar con el puerto de Cumaná. Entonces, se organizó el envío de un primer registro hacia este nuevo destino, pero el mismo fue apresado por los ingleses frente a Cádiz. Después de ello, las siguientes dos embarcaciones fueron despachadas con parte de su carga para Cumaná, las que tampoco pudieron arribar a ese puerto, por cuya razón se debió acudir a otras pequeñas embarcaciones que transportaron esa mercancía a su destino final. Posiblemente esa operación fue una especie prueba para conocer la rentabilidad del comercio con la Nueva Andalucía⁹⁴⁶.

942 Ruiz Acevedo Isabel E., *El puerto de Cumaná en el comercio Atlántico y caribeño 1786-1810*... 35.

943 Ruiz Acevedo Isabel E., *El puerto de Cumaná en el comercio Atlántico y caribeño 1786-1810*... 35-36.

944 Ruiz Acevedo Isabel E., *El puerto de Cumaná en el comercio Atlántico y caribeño 1786-1810*... 36.

945 Ruiz Acevedo Isabel E., *El puerto de Cumaná en el comercio Atlántico y caribeño 1786-1810*... 43.

946 Ruiz Acevedo Isabel E., *El puerto de Cumaná en el comercio Atlántico y caribeño 1786-1810*... 36.

La compañía catalana dispuso de cinco navíos propios para realizar el comercio con Cumaná, además de otras cinco de las fletadas⁹⁴⁷ y estableció su funcionamiento con la instalación de dos factorías: una en la expresada ciudad y otra en Nueva Barcelona y, además, a diferencia de la Compañía de Caracas lograron ingresar en el mercado minorista local, gracias a la innovadora implantación de una pulpería y una tienda de vareo para cada provincia. Como los resultados de estas ideas fueron positivos, el sistema se extendió hacia Santo Domingo⁹⁴⁸.

Esas factorías funcionaron como como espacio para el almacenamiento de los productos que se recibían desde Barcelona (España) y los que se remitían desde la provincia. En este nivel se realizaba el comercio al por mayor. Los productos exportados por esta gobernación por intermedio de la compañía correspondieron únicamente a cacao, cueros al pelo, soldadas o pesos y, en ocasiones, algunas botijas de aceite de carapa o de aceite de palo⁹⁴⁹. En ese sentido, se podría decir que se exportaron 45.143 fanegas y 16 libras de cacao cuyo costó se estimó en 902.863 pesos durante los años de funcionamiento de la misma⁹⁵⁰.

Una vez que la corona decidió permitir el comercio libre en 1765, casi toda el área de influencia de la Compañía Catalana, excepto Cumaná, fue incluida en el mismo. A pesar de ello, los transacciones de la compañía no parecieron ser afectados por esa decisión, sólo a finales de la siguiente década cuando los catalanes se hallaban con problemas económicos, y al mismo tiempo se publicó el Reglamento de Libre Comercio en 1778, con lo cual sus privilegios fueron abolidos y comenzó el declive de su influencia; también fue afectada por el clima bélico en el que estaba incursa España, que temporalmente detuvo el tráfico comercial hispano-indiano, ocasionando la pérdida de embarcaciones para la Compañía de Catalana⁹⁵¹.

Después que se emitieron los decretos que establecieron el comercio libre, especialmente a partir de 1778, lo cual constituyó la supresión de los privile-

947 Ruiz Acevedo Isabel E., *El puerto de Cumaná en el comercio Atlántico y caribeño 1786-1810...* 43.

948 Ruiz Acevedo Isabel E., *El puerto de Cumaná en el comercio Atlántico y caribeño 1786-1810...* 36.

949 Ruiz Acevedo Isabel E., *El puerto de Cumaná en el comercio Atlántico y caribeño 1786-1810...* 47.

950 Ruiz Acevedo Isabel E., *El puerto de Cumaná en el comercio Atlántico y caribeño 1786-1810...* 48.

951 Ruiz Acevedo Isabel E., *El puerto de Cumaná en el comercio Atlántico y caribeño 1786-1810...* 36.

gios de las compañías, a lo que se agregó las difíciles circunstancias financieras por las que atravesaba la misma, y las acciones bélicas de Inglaterra contra España que limitaron el tráfico atlántico de manera que durante los dos primeros años de esta etapa, los catalanes se vieron imposibilitados de enviar algún navío hacia América⁹⁵², lo que determinó su desaparición progresiva.

4.7.2.3. *El régimen de comercio libre*

El establecimiento del régimen de comercio afectó de manera radical a la compraventa del cacao venezolano, en especial a los caraqueños, que para entonces estaban envueltos en una operación monopolista de gran envergadura, que quedó disuelta a consecuencia de esas medidas. La secuela inmediata del libre comercio fue el ingreso de ingentes cantidades de cacao Guayaquil, lo que hizo descender los precios de la fanega de cacao de 35 pesos al rango de los 18 a 29 en 1773.

En respuesta a tal situación, los venezolanos acudieron a una estrategia que ya había sido realizada en épocas anteriores por los hacendados. En ese año no remitieron embarques de cacao desde Caracas y en 1774 enviaron 30,000 fanegas, exigiendo un precio de 35 pesos. En respuesta a esa oferta, los compradores mexicanos respondieron que sólo podían pagar 30 pesos por fanega, pero lo caraqueños no la aceptaron. En enero de ese año se emitieron nuevas disposiciones que ampliaban el comercio libre, por lo cual los mexicanos bajaron sus ofertas a 25 pesos, y a este precio, lo venezolanos vendieron su cargamento, con pérdidas que oscilaban de más de 150.000 pesos que inicialmente aspiraban obtener⁹⁵³.

Sin embargo, debido a las altas cifras del consumo interior, las exportaciones caraqueñas sólo representaban un poco más de 100.000 fanegas. Como resultado de la superior capacidad competitiva del cacao de Guayaquil, las exportaciones de Caracas a Nueva España se redujeron a cantidades de poca importancia, si bien la pérdida de este mercado no afectó inmediatamente a los productores caraqueños, ya que al mismo tiempo se suprimió el monopolio que ejercía la Compañía Guipuzcoana, en el comercio del cacao entre Venezuela y Europa, permitiendo la libre exportación y a ese

952 Ruiz Acevedo Isabel E., *El puerto de Cumaná en el comercio Atlántico y caribeño 1786-1810...* 37.

953 León Borja Dora y Szasz Nagy, "El comercio del cacao de Guayaquil" ... 40-41.

destino se remitió la mayor cantidad de cacao venezolano, porque en la península se pagaba a un precio mayor⁹⁵⁴.

De esa forma, en 1800, Caracas exportaba a España unas 80.000 fanegas anuales, contra 30.000 fanegas de cacao guayaquileño, mientras Guayaquil enviaba a Nueva España unas 45.000⁹⁵⁵. Esa situación determinó que en la competencia por el mercado mexicano se impusiera el cacao Guayaquil, porque los consumidores prefirieron el cacao de menor precio, lo cual estimuló la demanda del producto del Guayas, lo que también impulsó su producción durante la segunda mitad del siglo XVIII, como se describió en el capítulo 2.

Durante los primeros veinte años del siglo XIX, como resultado de las circunstancias políticas imperantes, las exportaciones guayaquileñas no dejaban de ganar terreno sobre las de Caracas en la Nueva España. La libertad de comercio se completaba con la rebaja de una tercera parte de los derechos que se adeudaban en las importaciones entre los virreinos de México, Lima y Santa Fe, por cuya razón, se establecieron relaciones comerciales directas entre España y Guayaquil, eliminando así en parte a los intermediarios de Lima⁹⁵⁶.

Como consecuencia de esos eventos, las exportaciones de cacao venezolano iniciaron su declive, al mismo tiempo que otros productos como el añil y especialmente el café iniciaron su expansión, debido a su mayor demanda y mejores precios comparativamente con los del cacao en el mercado mundial. De ese modo, se explica que en el período comprendido entre 1775-1809, en términos de su participación porcentual, se observa el progresivo deterioro de las exportaciones de cacao, a diferencia del ascenso del añil y del café⁹⁵⁷.

Durante ese período, el régimen del libre comercio impulsó una fase de relativa tranquilidad y de confianza productiva, definiendo las mayores y mejores posibilidades para la economía venezolana, que a partir de entonces se orientó hacia la producción del café. En el caso del cacao, el surgimiento de otros abastecedores de este producto y la caída en la demanda

954 León Borja Dora y Szasz Nagy, "El comercio del cacao de Guayaquil"... 40-41.

955 León Borja Dora y Szasz Nagy, "El comercio del cacao de Guayaquil"... 40-41.

956 León Borja Dora y Szasz Nagy, "El comercio del cacao de Guayaquil"... 40-41.

957 Torres Reina Danilo, "La economía y el comercio exterior colonial de Venezuela antes de la independencia"... 108.

de Nueva España, fueron razones adicionales que explicaron su descenso sostenido de su producción hasta el presente⁹⁵⁸.

958 Torres Reina Danilo, “La economía y el comercio exterior colonial de Venezuela antes de la independencia” ... 109.

Conclusiones

Las condiciones climáticas y edáficas de ciertas regiones de la Amazonía y el Sur del Lago de Maracaibo, definidas como llanuras aluviales, fueron favorables para el surgimiento del cacao y su diversificación, debido a que durante las glaciaciones fueron espacios que posibilitaron la adaptación de esas plantas a otras condiciones, por lo cual se convirtieron en “refugios”; en donde se desarrollaron los grupos morfogeográficos que se han podido tipificar, de acuerdo a las recientes investigaciones sobre el genoma del cacao.

Esa tipificación ha mantenido, en parte, la clasificación original establecida por los agricultores venezolanos desde el período hispánico al denominarlos comúnmente como criollos y forasteros a los que luego agregaron el trinitario. Indudablemente, los actuales avances en la genética del cacao permiten conocer la distribución geográfica de los diferentes grupos y los componentes genéticos de los mismos. Esos adelantos han permitido subdividir a los forasteros en alto amazónicos porque se han localizado en las zonas inmediatas a las expresadas cuencas del Guayas, Chinchipe y Maraón, destacando entre los primeros al Nacional, Nanay, Curaray, Contamana, Iquitos y Maraón. A diferencia de los bajos amazónicos, en el Alto Orinoco, concretamente en el área del Ocamo y Padamo, donde se halló el Amelonado mientras en las Guayanas, se localizó el Guayana. Por otra parte, los criollos, aún no se han podido hallar en estado silvestre, pero por la diversidad genética que presenta en el Sur del Lago de Maracaibo, representado por los Porcelana, Pentágona y Criollos Andinos que incluyen a: Novilleros, Estanques, Bocadillo, Hernández y Lobatera, y además por su debilidad inmunológica, a diferencia de los forasteros, se considera que su origen se sitúa en esta zona.

La expansión del cacao es un proceso que se ha desarrollado a lo largo de milenios, fundamentalmente como producto de la intervención humana, du-

rante el período prehispánico con mayor lentitud, en escenarios distintos y de manera simultánea. Una primera ruta de dispersión del cacao se ubica en la cuenca del Guayas, en dos direcciones, desde las márgenes del río Chinchipe hacia el este, hasta el área costanera en la actual zona de Guayaquil, otra dirección fue hacia el territorio regado por el río Marañón. En ese traslado de material vegetal se insiste que el grupo predominante fue el Nacional, pero también aparecen otros grupos como el Marañón, Curaray y Nanay.

Una segunda ruta fue el de bajo amazónico, en particular el amelonado, cuyos bosques fueron hallados en el Alto Orinoco en 1759, con motivo de la expedición que fijó los límites entre los Reinos de España y Portugal, cuyas semillas y plantas fueron enviadas a distintas personas, de allí fue llevado al oriente de Venezuela y Trinidad, donde se hibridó con el criollo, dando origen al trinitario.

Una tercera ruta es la que siguió el criollo, desde el Sur del Lago de Maracaibo, al norte de la actual Colombia, en la Cordillera Oriental y luego hasta Panamá y Centroamérica. Este es el recorrido seguido por la gran familia chichense, quienes transitaron ese itinerario desde las costas de Centroamérica y en su ocupación en esas nuevas tierras hallaron otras especies vegetales que domesticaron como lo fueron la yuca, mandioca y cacao, que se han reconocido como transferencias desde sus sitios de origen hasta Mesoamérica. Además, es necesario agregar que sólo uno de los grupos del criollo antiguo, hasta ahora identificados, se ha cultivado al mismo tiempo en los puntos de inicio y finalización de la ruta, como lo es el pentágono o lagarto y a diferencia de Mesoamérica, en donde no se hallaron otros grupos morfogeográficos, en el Sur del Lago de Maracaibo se han podido genotipar 3.

En este punto, es necesario destacar que el traslado de un bien se realiza cuando se obtiene un beneficio del mismo, por lo cual el cacao, como cultivo y producto se conocía entre los pobladores del Sur del Lago de Maracaibo, para que mediara el interés de trasladar sus semillas y plantar sus árboles. Una cuarta ruta que siguió el criollo sería la seguida a través del valle del Mocotíes hasta el piedemonte andino llanero y desde allí hasta el Caquetá, en donde se hibridó con el amelonado que pudo haberse traído por la ruta fluvial del Guaviare, río Casiquiare, que desagua en el Orinoco y por sus corrientes hasta los ríos Ocamo y Padamo, donde se hallaron bosques de

cacao. Igualmente, durante el período hispánico, el criollo fue llevado a las Gobernaciones de Venezuela, Nueva Andalucía e Isla de Trinidad.

La domesticación del cacao que implica su cultivo, recolección de los frutos y el procesamiento de los mismos, bien fuera de sus cotiledones como de sus semillas ha sido se remonta a más de 4.000 años, según los análisis efectuados a diferentes objetos procedentes de la cultura Mayo-Chinchi en el actual Ecuador, a través de los cuales se podido comprobar que se prepararon bebidas fermentadas, probablemente del mucilago, lo cual representa una primera fase de su consumo. A diferencia del anterior, en Mesoamérica se ha demostrado que no sólo se limitaron al proceso de fermentación, sino que también se tostaron, molieron las semillas para obtener una pasta que colocada en el agua y sometida al calor se pudo disolver, obteniendo también la grasa, práctica que también realizaron los indígenas en el Sur del Lago de Maracaibo. Adicionalmente, los mayas agregaron a esa infusión vainilla, onoto, ají, maíz y otros aditivos, y se endulzó con miel agregando otros sabores que multiplicaron su consumo, por ende, se generó una demanda del fruto.

Esa demanda motivó la expansión de los cultivos que, a su vez, determinaron la especialización en las técnicas para obtener mejores resultados. En esas técnicas se iniciaron con la selección de las semillas para formar los almácigos, con los cuales se principió la propagación de mismo. Evidentemente, las nuevas plantas debieron ser sembradas en los espacios que ofrecían las mejores condiciones de suelo, clima y regadío para que prosperaran, a las cuales se agregó el requisito fundamental de los árboles para la sombra que los protegieron de los rayos solares directos; en el período hispánico se agregaron los plátanos.

En la cuenca del Guayas, se recurrió a los boques en donde crecía el cacao silvestre, desde donde se expandieron manteniendo ese hábitat, mientras que en Mesoamérica se procedió a la preparación del suelo, la siembra de los árboles, y se combinó con otros frutos de consumo en las milpas. En el Sur del Lago de Maracaibo, se procedió a podar el sotobosque y en esos espacios se plantaron los almácigos, sin tener un orden preciso, a diferencia de Centroamérica que se realizó en hileras. En esas tres locaciones el nivel de humedad y pluviosidad es elevado, pero también se utilizó el regadío me-

diente acequias, por lo cual fueron contruidos canales desde los acuíferos, con su respectivo calendario de riego para mantener hidratados los cultivos, de ese modo se formaron las arboledas de cacao.

En Mesoamérica esas arboledas fueron de propiedad comunitaria y en otros casos fueron en una especie de propiedad privada de señores principales que al parecer disfrutaban del derecho de heredad. En el Sur del Lago de Maracaibo y en área del Guayas también fueron comunitarias. Durante el período hispánico, se modificaron radicalmente esos patrones con la introducción de la propiedad privada del suelo, lo que motivó la apropiación del mismo, aunque en Mesoamérica y en Guayaquil, aun coexistieron ambos sistemas de propiedad, porque los indígenas continuaron produciendo cacao en sus arboledas tradicionales para poder pagar sus tributos, a diferencia del Sur del Lago de Maracaibo y la provincia de Venezuela, donde tempranamente se establecieron las haciendas cacaoteras.

Las haciendas cacaoteras fueron empresas familiares que permitieron la expansión de los cultivos de cacao, los peninsulares tuvieron conciencia de la elevada rentabilidad que representaba ese producto ante la demanda siempre creciente del mercado mexicano, a lo que se añadía el beneficio significativo que sería cancelado en plata amonedada. Con esos incentivos, particularmente los criollos emeritenses y venezolanos que disponían de extensas propiedades de suelo procedieron rápidamente a plantar arboledas, utilizando los métodos y técnicas que milenariamente habían conocido los indígenas, a quienes también emplearon como su mano de obra, lo que se tradujo en que menos de 50 años se dispusiera de más de 600.000 árboles en el Sur del Lago de Maracaibo, mientras en la Provincia de Venezuela en un siglo más tarde se contabilizaron más de 4.000.000. El dinamismo de actividad cacaotera también fue impulsado la calidad del criollo venezolano, por cuya razón fue privilegiado para ser el único permitido para su comercio en la Nueva España.

A diferencia de lo ocurrido en Venezuela, en Mesoamérica dos factores determinaron el declive de la producción cacaotera: el primero de ellos, el incremento en las tasas de tributación, aunque en el período prehispánico los naturales eran obligados a pagar con cacao, después de la llegada de los españoles, quienes se impusieron a mexicas como los señores de la Nueva España exigieron mayores cantidades del fruto, lo que determinó que

numerosos indígenas abandonaran sus cacahuales, aunado al descenso demográfico ocasionado por las epidemias introducidas por los peninsulares ocasionaron el colapso de la actividad cacaotera en esa región.

Entre tanto, en la cuenca del Guayas, inicialmente se impulsó la producción de cacao en las décadas finales del siglo XVI, rápidamente se avanzó en el cultivo de chacras de cacao en Baba y Babahoyo y Machala que se plantaron en tierras comunales indígenas y también de propiedad privada, ese crecimiento se mantuvo por aproximadamente tres décadas hasta que se emitieron las prohibiciones para exportar el cacao Guayaquil hacia México. A pesar que esas medidas fueron un duro revés para la expansión del cultivo de cacao y los hacendados en esa región, esto no representó la parálisis del sector, desde el expresado puerto se abastecía al Perú, Chile y La Plata, aunque los volúmenes de las exportaciones no eran comparables con el mercado mexicano, al que también se enviaban de manera ilegal remesas, que en determinados años fueron cuantiosas.

Los hacendados representaron un sector dinámico en la economía de los territorios estudiados, que requirió de persistencia, pericia, capacidad gerencial para enfrentar serios retos como expandir las arboledas de cacao, incorporar mano de obra tanto libre como esclava, enfrentar los desastres naturales y asumir la comercialización del producto. Además, la apropiación del suelo fue un proceso, a veces engorroso, que suscitó numerosos enfrentamientos por la apropiación de los predios ubicados en espacios con las características edáficas y climáticas óptimas para los cultivos, para ello acudieron a su poder político y clientelar que les permitieran acceder a los títulos necesarios.

Después que los hacendados habían logrado la propiedad de los suelos, se debería disponer de mano de obra, los que fueron privilegiados con la condición de encomenderos y podían disponer de los naturales para realizar los labrantíos, especialmente de aquellos que conocían las técnicas del cultivo; pero hubo otros que carecieron de ese privilegio, por esa razón recurrieron a la contratación de expertos para realizar ese trabajo. En las Provincias de Venezuela, Mérida y La Grita, inicialmente se recurrió a la mano de obra indígena, pero cuando la población aborigen comenzó a decrecer, tanto por las epidemias como por la huida de los naturales, se procedió a

la incorporación de africanos, los que fueron comprados cancelando con el mismo cacao o con plata amonedada procedente de México. A diferencia de lo anterior, en Guayaquil, no se dispuso del capital para adquirir esclavos y la mano de obra fue libre, mayoritariamente concertada, integrada por pardos, migrantes de otras zonas de cordillera, especialmente a finales del siglo XVIII. En ambos casos, tanto en Venezuela como el Ecuador hubo propietarios pertenecientes a los pardos que acudieron a familiares y allegados para cubrir las necesidades de mano de obra.

Otro de los retos de los hacendados fue hacer frente a las numerosas contingencias que presentan las empresas agrarias como lo fueron las plagas que afectaban los cacahuales como la alhorra y los gusanos que arruinaron los plantíos en su totalidad. Con mayor dramatismo fue lo ocurrido en el Sur del Lago de Maracaibo, en donde los ataques de los piratas, los sismos y finalmente el terrible deslave prácticamente destruyeron la mayoría de las haciendas y arruinaron a sus propietarios, la resiliencia en ambos casos determinó la persistencia en la actividad cacaotera solo justificada por su elevada rentabilidad.

Ciertamente, la rentabilidad de la producción de las haciendas fue elevada, en el caso de Ecuador, cuyo producto se vendía a menor precio se estima entre un 40 y 60% y en Caracas, Gibraltar debió ser mucho mayor. Esos beneficios se invirtieron en la expansión de los cultivos y la adquisición de mano de obra esclava, además de los medios de transporte como embarcaciones para trasladarlo hasta Veracruz y las islas del Caribe, la prosperidad y riqueza de los “grandes cacaos” fue evidente, primero en Mérida y Caracas luego en Guayaquil.

El cacao es un producto que tuvo dos formas de uso, la primera como alimento y la segunda como moneda. Ese fruto puede ser consumido en variadas formas y presentaciones, las primeras formas fue el mucilago que fue degustado tanto directamente como disuelto en agua y fermentado. Luego se creó el proceso de tostar y moler las semillas para obtener una pasta que se empleó en numerosas preparaciones de bebidas mezcladas con maíz, ají, onoto, vainilla y otros aditivos para combinar su sabor. Con la llegada de los españoles se le agregó leche y pimienta para lograr una bebida que se le denominó chocolate, que conquistó los paladares de entonces y hasta en la

actualidad la mayoría de la población mundial degusta esa delicia. Otro uso fue el de moneda, con el que circuló entre los mayas y aztecas e inclusive durante los dos primeros siglos del período hispánico.

Indudablemente que un producto como el cacao que tenía un valor de uso, de cambio y simbólico, desde tiempos inmemoriales fue intercambiado, inicialmente con el trueque por otros productos como sal, telas, animales, domésticos. Esos intercambios se iniciaron en Mesoamérica, de las que se tenga noticia, pero también se puede suponer que la cultura Mayo-Chinchiipe también los realizara, como se puede deducir por el hallazgo de las conchas de *Strombus* y *Spondylus*, las cuales pudieron ser trocadas por cacao y otros productos. Esas actividades, también se realizaron el Sur del Lago de Maracaibo, en donde los Quiriquires lo cambiaban por sal y otros productos.

El comercio del cacao fue iniciado por los mayas, cuya cultura le asignó el valor monetario, adherido al de uso que ya tenía y por tanto circuló como signo de cambio, de esa forma el cacao se cotizó de dos formas: tanto para el consumo y también como capital, por lo cual ese dinero y alimento que crecía en los árboles, comenzó a ser objeto de transacciones comerciales. Ese comercio se desarrolló en tres niveles que se establecieron en el período prehispánico y continuó siendo del mismo modo, pero con diferentes actores y rutas. El primer nivel fue en trato personal, cara a cara, donde los productores vendieron a los comerciantes, en este caso intermediarios o conocidos como “tratantes” o éstos, a su vez, a los comerciantes al menudeo de ciertas cantidades de granos de cacao que se transaron con medidas, casi estandarizadas, generalmente contabilizando los granos de cacao, por miles o por cientos. El segundo nivel fue el de los tratantes o agentes de negocios quienes compraban a los pequeños productores y vendían a los grandes mercaderes o de los mismos para vender a los comerciantes al detal. El tercer nivel fue el de los grandes comerciantes quienes adquirirían la mayor parte del producto, disponían del capital suficiente para adelantar los pagos, adquirir la totalidad de las cosechas, y por esa razón controlaban los precios del producto.

El sistema comercial prehispánico establecido por los mayas, enlazaba las zonas productoras de la Chontalpa con el puerto de Nito, adonde se remitía el cacao y se intercambiaba por otros productos, se transportaba en grandes

canoas, de hecho, Colón tuvo contacto con una en las inmediaciones de la isla de Guanaja; las redes se extendían hasta México y Tlatelolco. Los mayas fueron sustituidos por los mexicas, como los principales comerciantes y ocuparon Soconusco para controlar tanto los tributos como el comercio.

Ese comercio sería asombrosamente expandido en la medida que el cacao conquistaba más paladares. La expansión del mundo mediterráneo al mundo atlántico, no solo abrió las puertas al tránsito de metales preciosos, sino que también integró al cacao. Las rutas empleadas a largas distancias se extendían por el Mar Caribe y vincularon el Sur del Lago de Maracaibo con Veracruz, subsiguientemente se incorporó La Guaira y Puerto Cabello. Por el Pacífico se conectó Guayaquil con Acapulco, Acajutla y Panamá, entonces el cacao comenzó a recorrer esos itinerarios para llegar a la Nueva España el mayor mercado mundial en ese momento. Durante el siglo XVII, la ruta del Caribe se extendería hasta España con destino Cádiz y Sevilla, mientras una segunda se dirigía desde diversos puntos de las costas venezolanas hasta Curazao y desde allí hasta Ámsterdam, desde donde se distribuía a Francia, Suiza e Italia.

Durante el siglo XVII y gran parte del XVIII, Venezuela disfrutó del monopolio del mercado mexicano y también abastecía mayoritariamente a Europa, pero durante ese período también competía contra el cacao Guayaquil, de menor precio y calidad, por lo cual, aunque de manera ilegal ingresaba al mercado de Nueva España, la lucha entre ambos productores se prolongó por más de 150 años, pero a finales del siglo XVIII, se estableció el régimen de comercio libre que permitió la comercialización del cacao Guayaquil en la Nueva España, lo que determinó el progresivo desplazamiento del cacao venezolano en ese mercado. Esas medidas motivaron la expansión de los cultivos en la cuenca del Guayas, que de más de 600.000 árboles en menos de 30 años pasaron a contar más de 4 millones incrementando en esos mismos índices la producción que mayoritariamente se destinaba México, mientras otra se dirigía a la ruta de Cabo de Hornos y luego a Europa. En el siglo XIX, Ecuador sería el mayor exportador de cacao, mientras Venezuela perdería el lugar principal que había disfrutado.

El cacao originario de la Amazonía, tuvo amplia distribución hacia diversas locaciones y con múltiples adaptaciones a condiciones ambientales

diversas que dieron origen a los distintos grupos morfogeográficos, como lo son los criollos andinos, porcelana y pentágona y forasteros altos y bajos amazónicos, los cuales se han expandido desde hace milenios por el territorio de Sudamérica y Mesoamérica, convirtiéndose en un producto con valor de uso, monetario y simbólico; su consumo se ha realizado de manera continuada en diferentes formas: líquida, en cera y también en tabletas. Alrededor del cacao, se han formado culturas, se ha desarrollado un extenso y lucrativo comercio, pero lo más importante es que ha conseguido deleitar el paladar de millones de personas, como un regalo de los dioses.

Fuentes

1. Documentales inéditos

Archivo Arquidiocesano de Caracas (Caracas- Venezuela)

Judiciales. Causas Diversas 1690-1699. Autos de Ignacio Vázquez de la Cruz como albacea testamentario de doña Ana María de Rebolledo y Villavicencio sobre la legitimidad de su memoria testamentaria, cuentas de la administración y remate de sus bienes. Informe de Micaela de Aboin. Choróní, 10 de diciembre de 1785. f. 245.

Archivo del Ministerio de Relaciones Exteriores de la República Bolivariana de Venezuela. AREV (Caracas-Venezuela)

Copiador de Archivo de Simancas, Estados Unidos de Venezuela, Ministerio de Relaciones Exteriores, Colombia, *Archivo Sr. Dr. Julián Viso*, T. 133 (Antigua Provincia de Guayana, t. XIII) sobre “Selvas de Cacao”, 124.

Archivo General del Estado Mérida AGEM (Mérida - Venezuela)

Asuntos Diversos. T. VIII. 1664- N.º 3 Pleito ordinario por el capitán Salvador Trejo de la Parra contra el capitán Ignacio Pérez Cerrada sobre pedirle cuentas del manejo de la hacienda de Torondoy, de que resultó alcanzado dicho Cerrada, en cantidad de pesos. Cuentas de cargo y data. 1667.

Asuntos diversos T. CXXX. Bonifacio Contreras y otros sobre tierras. Carta de venta. Pamplona, 15 de diciembre de 1758. ff. 121r-122v.

Documentos históricos de la Gobernación. Expediente promovido por don Cristóbal de Gámez y Costilla ante el cabildo solicitando se inhibiesen las autoridades de satisfacer los salarios. Testimonios de las autoridades. Mérida, 24 de febrero de 1711. 10r-14v.

Empleados públicos de la colonia y bulas de santa cruzada, T. II, “Informe de las autoridades sobre el comercio en la laguna de Maracaibo”, Mérida, 16 de febrero de 1740, ff. 4r-5v.

Mortuorias IV. Mortuoria de Francisco Monsalve. Carta de dote de doña Isabel Cerrada. Mérida, 26 de agosto de 1636. ff. 72r-73r. *Mortuorias* T. IV. Mortuoria de Francisco Monsalve 1643. Inventario de la estancia de San Antonio de Gibraltar. La estancia de San Antonio de Gibraltar, 20 de agosto de 1643. ff. 18v-19r.

Mortuorias T. IV, Mortuoria de Joseph Rodríguez Melo, “Solicitud de merced”, Mérida, 5 de enero de 1626, f. 203r-v.

Mortuorias T. IV, Mortuoria de Isabel Duran, f. 348r-v.

Mortuorias T. VI. Mortuoria de Antonio Arias Maldonado. Declaración de bienes. El Valle de Bobures, 11 de noviembre de 1658. f. 183r.

Mortuorias. T VI. Mortuoria de Antonio Arias Maldonado. Inventario de la hacienda de la sabana del Espíritu Santo. La Sabana, 18 de noviembre de 1658. f. 183r-v.

Mortuorias T. X, Mortuoria del capitán y sargento mayor Juan Dávila y Rojas “Inventarios de las estancias de Mojaján”, Mojaján, 29 de septiembre de 1667, ff. 390r-391v.

Mortuorias T. XI. Mortuoria del maestre de campo don Andrés Henríquez de Padilla. Inventario de los aposentos de Pueblo Llano. Pueblo Llano, 11 de marzo de 1670. f. 184v.

Protocolos T. VIII “Poder de Juan Pérez Cerrada para solicitar composición de tierras”, Mérida, 23 de enero de 1623, ff. 13v-15v.

Protocolos T. X, “Carta de venta”, Mérida, 8 de marzo de 1627, ff. 171r-172v.

Protocolos T. X. Carta de poder. San Antonio de Gibraltar, 9 de julio de 1626. ff. 116v-118v.

Protocolos T. XII. Carta de poder. Mérida, 25 de mayo de 1635. ff. 153v-154v.

Protocolos T. XII. Carta de poder. Mérida, 13 de noviembre de 1628. ff. 303r-v.

- Protocolos* T. XII. Carta de poder. Mérida, 14 de noviembre de 1628. ff. 304r-305r.
- Protocolos* T. XII. Carta de finiquito. Mérida, 6 de enero de 1629. f. 334r-v.
- Protocolos* T. XII. Carta de poder. Mérida, 6 de marzo de 1635. f. 80r-v.
- Protocolos* T. XIV. Carta de Poder. Mérida, 11 de agosto de 1636. ff. 31r-v.
- Protocolos* T. XIV. Carta de poder. Mérida, 29 de septiembre de 1636. ff. 47r-v.
- Protocolos* T. XV “Carta de dote de doña Petronila de Alarcón”, Mérida, 16 de abril de 1638, ff. 16v-18r.
- Protocolos* T. XV. “Recibo de la dote de doña Juana de Arismendi”, Mérida, 20 de junio de 1639, ff. 264v-269v.
- Protocolos* T. XV, “Carta de venta”, Mérida, 18 de marzo de 1639, ff. 199v-201v.
- Protocolos* T. XVI. Carta de poder. Mérida, 9 de junio de 1636. ff. 6r-7r.
- Protocolos* T. XVI. Testamento de don Pedro de Rivas. Mérida, 2 de abril de 1641. ff. 176r-183r.
- Protocolos* T. XVI. Carta de poder. Mérida, 22 de abril de 1640. ff. 35r-36r.
- Protocolos* T. XVI. Carta de poder. Mérida, 2 de junio de 1641. ff. 247v-249v.
- Protocolos* T. XVI. Carta de poder. Mérida, 30 de abril de 1641. ff. 213r-215v.
- Protocolos* T. XVII. Carta de obligación de compañía comercial. Mérida, 1 de noviembre de 1642. ff. 216v-219r.
- Protocolos* T. XVII. Testamento del capitán Miguel de Trejo. Mérida, [sin fecha] 1642. ff. 239r-245v.
- Protocolos* T. XVIII. “Testamento de doña Constanza Varela”, Mérida, 8 de diciembre de 1645, ff. 267v-271v.
- Protocolos* T. XVIII. Testamento de Fernando de Trejo Paniagua. Mérida, 20 de abril de 1643. ff. 28r- 30v.
- Protocolos* T. XIX. Carta de poder. Mérida, 24 de noviembre de 1646. ff. 140r-v.
- Protocolos* T. XIX, “Testamento de doña Juana de Monsalve”, Mérida, 13 de marzo de 1647, ff. 206r-208v.

Protocolos T. XXII. Carta de venta. Mérida, 30 de mayo de 1654. ff. 74r-75v.

Protocolos T. XXII. Carta de venta. Mérida, 13 de junio de 1654. ff. 95v-97v

Protocolos T. XXII, Carta de venta. Mérida 13-6-1654. ff. 95v.98r.

Protocolos T. XXX. Carta de poder. Mérida, 30 de diciembre de 1674. ff. 172r-173v.

Protocolos T. XL Testamento de Diego García Collantes. Mérida, 14 de noviembre de 1627. ff. 10v-14v.

Protocolos T. XL Carta de venta. Mérida, 22 de abril de 1700, ff. 67r-71r.

Protocolos T. XL. Testamento de Diego García Collantes. Mérida, 14 de noviembre de 1627. ff. 10v-14v.

Protocolos T. LIX. Carta de obligación. Mérida, 8 de noviembre de 1637. f. 202r-v.

Archivo General de la Nación Colombiana AGNC (Bogotá-Colombia)

Historia Civil. T. 16. Autos sobre el socorro de la ciudad de San Antonio de Gibraltar por averla invadido el inglés [sic] y muerte del gobernador. 1666. Informe de los alcaldes ordinarios de Mérida Andrés Henríquez de Padilla y Alonso Ruiz Valero. Mérida, 18 de julio de 1666. f. 887r.

Real Audiencia de Bolívar y Venezuela. S.C, 50, 1, Doc. 1. Inventario de los bienes de José de Cepeda y Santa Cruz. Hacienda del Palmar, 21 de abril de 1661. f. 26r-v.

Tierras de Venezuela. T. 2 Juicio de Sucesión de Antonio Henríquez de Viloria, créditos contra la mortuoria y pleito de Bernardo de Cepeda Santa Cruz y Antonio González, sobre los menores hijos de Henríquez de Viloria, cuyos bienes quedaron en San Antonio de Gibraltar en la jurisdicción de Maracaibo.

Archivo General de Indias AGI (Sevilla – España)

Contratación, 1191, N.17. Solicitud del capitán Juan de Castro. Sevilla, 11 de mayo de 1646. f. 1r.

Contratación, 970, N. 5, R. 4. Bienes de difuntos. Testamento de Diego Constante. San Antonio de Gibraltar, 22 de marzo de 1645. ff. 1r-4v.

Contratación. 1189. N. 3. Carta de solicitud de licencia para el flibote San Joseph. Sevilla, 26 de mayo de 1645. ff. 3r-4r.

Contratación, 1191, N.17. Solicitud del capitán Juan de Castro. Sevilla, 11 de mayo de 1646. f. 1r.

Escribanía de Cámara. Legajo 836-c. Visita de Modesto de Meller y Diego de Baños y Sotomayor. 1655-1657. Composiciones. Composición de Pedro Márquez de Estrada en el Valle de Chama. Lagunillas, 29 de julio de 1655. f. 128r-v.

Escribanía de Cámara, Legajo 836-c. Visita de los oidores Modesto de Meller y Diego de Baños y Sotomayor. 1655-1657, “Composición de Doña Francisca de Vergara, viuda de Diego García de Carvajal”, San Antonio de Gibraltar, 26 de abril de 1657, f. 82r-v.

Escribanía de Cámara, Legajo 836-c. Visita de los oidores Modesto de Meller y Diego de Baños y Sotomayor. 1655-1657, “Composición de las tierras del Convento de San Agustín de San Antonio de Gibraltar”, San Antonio de Gibraltar, 4 de abril de 1657, ff. 171v-172r.

Escribanía de Cámara, Legajo 836-c. Visita de los oidores Modesto de Meller y Diego de Baños y Sotomayor. 1655-1657, “Composición de Pedro de Silva”, San Antonio de Gibraltar, 4 de abril de 1657, f. 174r-v.

Escribanía de Cámara, Legajo 836-c. Visita de los oidores Modesto de Meller y Diego de Baños y Sotomayor. 1655-1657, Composición del capitán Fernando Balderrama”, San Antonio de Gibraltar, 5 de abril de 1657, ff. 178v-179r. Composición de tierra del Convento de San Agustín de Gibraltar, Gibraltar, 4 de abril de 1657, *Escribanía de Cámara*, Legajo 836-c., Visita de los oidores Modesto de Meller y Diego de Baños y Sotomayor. 1655-1657, ff. 171v-172r.

Escribanía de Cámara. Legajo 836-c. Visita de Modesto de Meller y Diego de Baños y Sotomayor. 1655-1657. Composiciones. Composición de Francisco Arias Valdés. Mérida, 4 de abril de 1657. ff. 124r-v.

Escribanía 77,6B. Testimonio de autos obrados por el bachiller Juan Feliz de Herrera, sacristán mayor que fue de la ciudad de San Antonio de Gibraltar y juez de diezmos en ella, y el Dr. D. Andrés Antonio de Montenegro, presbítero juez de diezmos actual de dicha ciudad en orden al diezmo de los Bobures que pretende la provincia de Maracaibo adjudicarse, perteneciendo a la dicha ciudad de Gibraltar como consta de estos autos según sus límites y linderos que van en 158 hojas numeradas. 1690. Ex, 3. Gibraltar, 10 de octubre de 1691. f. 9r-v.

Quito, 28, N. 55. “Carta de Bernabé de Oñate Mendizábal”, Moporo, 9 de noviembre de 1613, 2. ff.

Patronato, 168, N 1, R. 1, “Probanza de méritos de Miguel de Trejo y Luis de Trejo. Petición de Luis de Trejo”, Mérida, 18 de junio de 1614, ff. 6v-7r

Santa Fe, Legajo 133, “Expediente para que se funde un convento de monjas en Mérida. Testimonio de Diego Prieto de Ávila”, Mérida, 29 de marzo de 1627, ff. 32v-33r.

Santa Fe. Legajo 51. Ordenanzas para el buen gobierno de San Antonio de Gibraltar de don Juan de Aguilar, corregidor de Mérida. San Antonio de Gibraltar, 15 de agosto de 1610. f. 11r-v.

Santo Domingo, L. 860 Comunicación del Consejo de Indias. San Lorenzo, 5 de agosto de 1612. f. 152r-v.

Santo Domingo, Legajo 6 “Real cédula dirigida al gobernador de Santa Marta y Río Hacha”, San Lorenzo, 5 de agosto de 1612, f. 152r-v.

Santa Fe. Legajo 540. Libro I. Real Cédula otorgando potestad a Fernando García de Ribas para navegar su fragata hasta San Antonio de Gibraltar. Madrid 8 de marzo de 1633. f. 45v

Santa Fe 185, N.º 7. Composición de la encomienda de Santo Domingo y Mucufez en Juan Ximeno de Bohórquez. Mérida, 9 de junio de 1668. f. 82v.

Archivo General de la Nación Venezuela AGNV (Caracas- Venezuela)

Libro general común de la tesorería y Real Hacienda T. 19. Caracas, 16 de agosto de 1637 f. 9r.

Archivo Histórico de Pamplona AHP (Pamplona- Colombia)

Protocolos 1595. Carta de Compañía. Pamplona, 8 de noviembre de 1595. ff. 93v. 95v.

Protocolos 1628. Carta de obligación. Pamplona, 4 de abril 1628. ff. 46v-47v.

Protocolos 1628-1653. Carta de fundación de Capellanía. Pamplona, 30 de julio de 1648. s/f. <https://www.familysearch.org/ark:/61903/3:1:3Q9M-CSDW-H7Y3?view=fullText&keywords=Cacao&lang=es&groupId=X?view=fullText&keywords=cacao%2CCacao&lang=es&groupId=M9MB-P6T2?view=fullText&keywords=Rangel%2CJuana&lang=es&groupId=M9MB-GTS>

Protocolos 1678-1680. Testamento. Pamplona, 29 de mayo de 1680. ff. 151r-153r. <https://www.familysearch.org/ark:/61903/3:1:3Q9M-CSDW-27X7-R?view=fullText&keywords=Cacao&lang=es&groupId=M9MB-P6G>

Protocolos 1687-1688. Testamento de Cosme del Barrego Berlusca. Pamplona, 8 de septiembre de 1687. ff. 18r-36r. <https://www.familysearch.org/ark:/61903/3:1:3Q9M-CSDW-27F5-X?view=fullText&keywords=cacao%2CCacao&lang=es&groupId=M9MB-P6T2?view=fullText&keywords=Rangel%2CJuana&lang=es&groupId=M9MB-GTS>

Protocolos 1668-1669. Carta de censo. Pamplona, 5 de marzo de 1664. s/f. <https://www.familysearch.org/ark:/61903/3:1:3Q9M-CSDW-272S-M?view=fullText&keywords=Cacao&lang=es&groupId=M9MB-P6J>

Protocolos 1670-1675. Carta de venta. Pamplona, 11 de junio de 1671. s/f. <https://www.familysearch.org/ark:/61903/3:1:3Q9M-CSDW-27D6-6?view=fullText&keywords=Cacao&lang=es&groupId=M9MB-P6V>

Protocolos 1682. Carta de censo. Pamplona, 31 de enero de 1683. ff. 99v-101v <https://www.familysearch.org/ark:/61903/3:1:3Q9M-CSDW-271K-R?view=fullText&keywords=Cacao&lang=es&groupId=M9MB-P6T>

Protocolos notariales 1687-1688. Carta de censo. Pamplona, 6 de agosto de 1687. s/f. <https://www.familysearch.org/ark:/61903/3:1:3Q9M-CSDW-271K-R?view=fullText&keywords=Cacao&lang=es&groupId=M9MB-P6T>

Protocolos 1701-1703. Testamento por poder del presbítero Alonso Rangel de Cuéllar. Pamplona, 8 de mayo de 1701. ff. 280r-284r. <https://www.familysearch.org/ark:/61903/3:1:3Q9M-CSDW-23R7-2?view=fullText&keywords=Rangel%2CJuana&lang=es&groupId=M9MB-GTS>

Protocolos 1701-1703. Carta de censo. Pamplona, 16 de mayo de 1701. ff. 286r-290r. <https://www.familysearch.org/ark:/61903/3:1:3Q9M-CSDW-23R7-2?view=fullText&keywords=Rangel%2CJuana&lang=es&groupId=M9MB-GTS>

Protocolos 1720-1721. Carta de censo. San José de Cúcuta, 8 de mayo de 1721. s/f. <https://www.familysearch.org/ark:/61903/3:1:3Q9M-CSDW-23LS-Z?view=fullText&keywords=Cacao&lang=es&groupId=M9MB-GTF>

Protocolos 1720-1721. Carta de censo. Pamplona, 1º de julio de 1720. ff. 44r-290r. <https://www.familysearch.org/ark:/61903/3:1:3Q9M-CSDW-2Q4Z-T?view=fullText&keywords=Cacao&lang=es&groupId=M9MB-GTF>

Protocolos 1720-1721. Carta de censo. Pamplona, 3 de octubre de 1721. ff. 90r-92v.

Protocolos 1730-1731. Carta de censo. Pamplona, 4 de abril de 1731. ff. 95r-v. <https://www.familysearch.org/ark:/61903/3:1:3Q9M-CSDW-2Q4Z-T?view=fullText&keywords=Cacao&lang=es&groupId=M9MB-GTF>

Protocolos 1738-1739. Carta de venta. Pamplona, 12 de agosto de 1738. ff. 70r-71v. <https://www.familysearch.org/ark:/61903/3:1:3Q9M-CSDW-FSRF-Y?view=fullText&keywords=Avenda%2C3%2CB1o%2CAntonio%2CCacao&lang=es&groupId=M9MB-GSL>

Protocolos 1744-1765. Carta de censo. Pamplona, 10 de agosto de 1738. ff. 16r-17r. <https://www.familysearch.org/ark:/61903/3:1:3Q9M-CSD3-17XW-B?view=fullText&keywords=Cacao&lang=es&groupId=>

Archivo Pamplona. Protocolos 1778. Testamento de José Gabriel de la Vega Luzardo. Labateca, 18 de diciembre de 186. ff. 317r-323v. <https://www.familysearch.org/ark:/61903/3:1:3Q9M-CSDW-23R7-2?view=fullText&keywords=Rangel%2CJuana&lang=es&groupId=M9MB-GTS>

Protocolos 1744-1765. Carta de obligación. Pamplona, 16 de octubre de 1754. ff. s/f. <https://www.familysearch.org/ark:/61903/3:1:3Q9M-CSD3-1Q55-7?view=fullText&keywords=Cacao&lang=es&groupId=>

Protocolos 1778. Testamento de José Gabriel de la Vega Luzardo. Labateca, 18 de diciembre de 1786. ff. 317r-323v. <https://www.familysearch.org/ark:/61903/3:1:3Q9M-CSDW-23R7-2?view=fullText&keywords=Rangel%2CJuana&lang=es&groupId=M9MB-GTS>

Protocolos 1772-1804. Testamento de don Santiago Ramírez de Arellano. Rosario de Cúcuta, 4 de julio de 1800. ff. 107r-112v. <https://www.familysearch.org/ark:/61903/3:1:3Q9M-CSD8-PQZ3-N?view=fullText&keywords=cacao%2CCacao&lang=es&groupId=M94J-14Q>

Notarias de Ocaña NO. (Ocaña-Colombia)

Ocaña. Índice de Protocolos Notariales 1576-1940. <https://www.familysearch.org/ark:/61903/3:1:3Q9M-CSDW-6QBK-4?view=fullText&keywords=Cacao&lang=es&groupId=M9MB-5SB>

Notaría de Cúcuta NC (Cúcuta Colombia)

Protocolos 1772-1804. Carta de censo. San José de Cúcuta, 22 de julio de 1801. s/f. <https://www.familysearch.org/ark:/61903/3:1:3Q9M-CSD8-PQRF->

Biblioteca Nacional Biblioteca Febres Cordero BNBFC (Mérida-Venezuela)

Cabildo Mercedes de Tierra, Caja 12, Documento 1, “Merced otorgada por el capitán Juan Pacheco y Maldonado, gobernador de Mérida a Antonio de Orduña”, Mérida, 31 de enero de 1626, f. 95r-v.

Cabildo. Mercedes de tierra. Caja 11. Doc. 1. Merced de una acequia a Joseph Rodríguez en Chirurí. Mérida, 29 de diciembre de 1628. f. 219r-v.

Cabildo. Mercedes de Tierra. Caja 11 Doc. 1. Merced a Pedro Duque de Cabrera. Mérida, 12 de febrero de 1632. f. 254r-v.

Cabildo. Mercedes de Tierra. Caja 11. Doc. 1. Merced a Bernabé Indio. Mérida, 16 de octubre de 1634. f. 348r-v.

Cabildo. Mercedes de Tierra. Caja 11. Doc. 1. Merced a García Varela. Mérida, 11 de abril de 1635. ff. 357r-358r.

Ciudades de Venezuela, R. 9, Vol. 2, “Apuntamientos y peticiones presentados por testigos sobre encomiendas de indios en la villa de San Antonio de Gibraltar, si deben continuar los encomenderos en sus encomiendas 1601. El capitán Diego Prieto Dávila recomienda se entreguen los indios del Ancón de Maruma a Gonzalo Palomino Rendón”, Mérida, 2 de febrero de 1600, 287-288.

Ciudades de Venezuela. Visita de Juan Fernández de Rojas al Valle de Chama. Fondos Varios. Rollo 10. Testimonio de Gregorio Indio de la Encomienda de Andrés de Vergara. San Vicente de las Atalayas, 7 de julio 1655. 194.

2. Documentales publicados

Pedro de Aguado (fray), *Recopilación historial de Venezuela*. Caracas. Academia Nacional de la Historia, 1963. T. I-II.

“Descripción de Santiago de León, Gobernación de Venezuela, 1578”, *Relaciones Geográficas de Venezuela*, Caracas. Academia Nacional de la Historia, 1964, 111-140.

“Descripción de la ciudad de la Nueva Zamora, su término y Laguna de Maracaibo, hecha por Rodrigo de Argüelles y Gaspar de Párraga

- de orden del Gobernador don Juan de Pimentel 1579”, *Relaciones Geográficas de Venezuela*. Caracas. Academia Nacional de la Historia, 1964, 181-212.
- “Cultivo y comercio de las Provincias de Caracas conforme están descritos en la Historia Civil, Rural y Comercial de la Parte Oriental de la Tierra Firme y de la Guayana Española por el doctor Francisco De Pons abogado del parlamento que fue de Paris. Hacendado de la Isla de Santo Domingo. Exagente del gobierno francés en Caracas. Traducción del Manuscrito francés al castellano por el mismo autor.”; Cisneros Joseph Luis, *Descripción Exacta de la Provincia de Venezuela*. Caracas. Ediciones Ávila Gráfica, 1930, 97-158.
- Galeotto Cey, *Viaje y descripción de las Indias, (estudio preliminar, notas e índices de José Rafael Lovera)* Caracas. Fundación Banco Venezolano de Crédito, 1995.
- “Instrucciones para la Hacienda de Chuao 1767”. Arcila Farías Eduardo, (et. al.), La obra pía de Chuao 1568-1825. Arcila Farías Eduardo, Maza Zavala D. F., Brito Figueroa Federico, Tovar Ramón A., *La obra pía de Chuao. 1569-1825*. Caracas. Universidad Central de Venezuela, 1968, 325-332.
- Olavarriaga Pedro José de, *Instrucción General y particular del estado presente de la provincia de Venezuela en los años de 1720 y 1721*, Caracas. Academia Nacional de la Historia, 1965.
- Poder de los vecinos de Barquisimeto, asentandose en el cerrito de Cocorote para establecer lugar poblado con iglesia. Barquisimeto, 27 de julio de 1700. *Documentos para la Historia de la ciudad de San Felipe el Fuerte*. Caracas. Ediciones de la Presidencia de la República, 1969, 42-46.
- López de Velazco Juan “Corografía de la Gobernación de Venezuela y Nueva Andalucía, 1571-1574” *Relaciones Geográficas de Venezuela*, Caracas. Academia Nacional de la Historia, 1964, 95-110.
- Relación Geográfica firmada por Diego de Villanueva y Gibaja en que se describe la Gobernación de Venezuela y provincia de Caracas, cor-

regimientos de la Grita y Tunja y la Gobernación de los Mussos 1607”, *Relaciones geográficas de Venezuela*, Caracas. Academia Nacional de la Historia, 1964, 285-302.

“Testimonios de los autos formados en virtud de la real orden sobre minoración de derechos al cacao de Caracas. Presentación de don Joseph de Ávalos Intendente Electo de Caracas 1777”, Miño Grijalva Manuel, *El cacao Guayaquil en Nueva España 1774-1812. Política comercial mercadeo y consumo*. México. El Colegio de México, 2013, 242-306.

3. Libros

Alcedo Herrera Dionisio, *Compendio histórico de la Provincia de Guayaquil*. Guayaquil. Imprenta de la Nación, 1879.

Arcila Farías Eduardo, *Comercio colonial entre Venezuela y México*. México, El Colegio de México, 1950.

Arcila Farías Eduardo, Maza Zavala D. F., Brito Figueroa Federico, Tovar Ramón A., *La obra pía de Chuao. 1569-1825*. Caracas. Universidad Central de Venezuela, 1968.

Arcila Farías Eduardo, *Economía colonial de Venezuela*. Caracas. Italgráfica, 1973.

Arcila Farías Eduardo, *El régimen de la encomienda en Venezuela*. Caracas. Comisión Bicentenario de Carabobo, 2021.

Bazant Jan, *Cinco haciendas mexicanas. Tres siglos de vida rural en San Luis Potosí. 1600-1910*. México. El Colegio de México, 1975.

Bletter Nathaniel y Daly Douglas C., “Cacao and Its Relatives in South America. An Overview of Taxonomy, Ecology, Biogeography, Chemistry and Ethnobotany”, McNeal Cameron (edit) *Chocolate in Mesoamerica. A cultural history of cacao*, Florida, University Press Florida, 2006, 31-68.

Borah Woodrow, *New Spain century of depression*. Berkeley. Los Ángeles, 1951 ; Chevalier François, *La formation des grands domaines en Mexique. Terre et société aux XVI e XVII siècles*. Paris, 1962.

- Brading David, "Estructura de la producción agrícola en el Bajío. 1700-1850", Florescano Enrique (comp.), *Haciendas, plantaciones y latifundios en América Latina*. México. SIAP-CLAPSO. Siglo XXI Editores, 1979.106-130.
- Brading David, *Mineros y comerciantes en México borbónico*. México. Fondo de Cultura Económica, 1975.
- Briceño Monzillo José Manuel, *Nuestras fronteras con Colombia*. Mérida. Talleres Gráficos Venezuela, 1982.
- Brito Figueroa Federico, *Historia económica y social de Venezuela*. Caracas. Universidad Central de Venezuela, 1975, T. I.
- Cacao. Alimentos y bebidas de los pueblos de México*. México. Comisión Nacional para el desarrollo de los pueblos indígenas, 2015.
- Campillo y Cosío Joseph del, *Nuevo sistema de gobierno económico para América*. Mérida. Universidad de Los Andes, 1971.
- Cárdenas Antonio Luis, "Venezuela en el mundo", *Enciclopedia conocer Venezuela*. Navarra. Salvat. Editores. Gráficas Estrella, 1985. T. 11.
- Castillo Lara Lucas Guillermo, *La Grita una ciudad que grita su silencio. Historia del Espíritu Santo de La Grita*. Caracas, Ediciones del Congreso de la República, 1981. T. I.
- Castillo Lara Lucas Guillermo, *San Cristóbal Siglo XVII. Tiempo de Aleudar*. Caracas. Biblioteca de Autores y Temas Tachirenses, 1989.
- Colmenares Germán, *Las haciendas jesuitas en el Nuevo Reino de Granada*. Bogotá. Universidad Nacional de Colombia, 1969.
- Comena Juan A., "El recurso suelo en Venezuela", *Enciclopedia conocer Venezuela*. Navarra. Salvat. Editores. Gráficas Estrella, 1985. T. 14.
- Contreras Carlos, *El sector exportador de una economía colonial. La costa del Ecuador entre 1760-1820*. Quito. Ediciones Abya Yala-FLACSO, 1990.
- Chacón I., Gómez C. y Márquez V., "Caracterización morfológica de frutos y almendras de plantas de cacao (*Theobroma cacao L.*) en la región

- suroccidente de Venezuela”, Rev. Fav. Agrón. (LUZ). 2007, 24 Supl. 1: 202-207.
- Chapa Martha, Chocolate el regalo del Edén. Tabasco. Publicado por Gobierno del Estado de Tabasco, 2003.
- Constenla Umaña, Adolfo, Las lenguas del área intermedia. *Introducción a su estudio areal*. Editorial de la Universidad de Costa Rica, San José de Costa Rica. 1991.
- Cisneros Joseph Luis de, *Descripción exacta de la Provincia de Benezuela*. Caracas. Ediciones Ávila Gráfica, 1930.
- Cruz Coutiño Antonio, Cacao Soconusco. *Apuntes sobre Chiapas, México y Centroamérica*. Chiapas. Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas, 2014.
- Diccionario de derecho privado*. Barcelona. Editorial Labor, 1967. T. I.
- Diccionario de la Historia de Venezuela*. Fundación Polar. <https://bibliofe,fundacionempresaspolarg.org/dhv/entradas/g/guayana-provincia-de>
- Donís Ríos Manuel Alberto, *Historia territorial de la Provincia de Mérida de Maracaibo* Caracas. (Colección Libro Breve 237) Academia Nacional de la Historia, 2006.
- Dueñas de Anahalzer, Carmen, *Soberanía e insurrección en Manabí*. Quito. Ediciones ABYA-YALA, FLACSO, 1991.
- Expedición de límites al río Orinoco. 1754-1761*. José de Iturriaga. Compilación, Edición, y Publicación Xabier Iñaki Ameza-ga Iribarren. Descripción completa, 16; <https://es.scribd.com/document/480042087/Jose-de-Iturriaga-Expedicion-de-Lim-ites-1754-1761>.
- Exquemelin Alexander Oliver, *Crónicas de América: Piratas de América*. Madrid. Dastín Historia, 2009.
- Fernández de Oviedo Gonzalo, *Historia general y natural de las Indias y Tierra Firme*. Madrid. Imprenta Real, 1854.
- Florescano Enrique (comp.), *Haciendas, plantaciones y latifundios en América Latina*. México. SIAP-CLAPSO. Siglo XXI Editores, 1979.

- Franklin Raúl (comp.), *La historia agraria en el Río de la Plata colonial. Los establecimientos productivos Buenos Aires*. 1992. s/e. T. I. II.
- Friede Juan, *Nicolás Federmán el conquistador*. Bogotá. Ediciones de Librería Buchholz, 1960.
- Ganteaume Juan, *Chuaó antes de la obra pía*. Caracas. Editorial, Pero y la Rana, 2006.
- García Chuecos Héctor, *Siglo XVIII venezolano*. Madrid. Edime, s/f., 50-53.
- Gonzalbo Pilar, (eds.) *Familias novohispanas siglos XVI XIX*. México. Fondo de Cultura Económica. 1979.
- González del Campo María Isabel, *Guayana y el gobernador Centurión 1766-1776*. Caracas. Academia Nacional de la Historia, 1984.
- González Sánchez Isabel, *Haciendas y ranchos en Tlaxcala en 1712*. México. Instituto Nacional de Antropología e Historia, 1969.
- Gordones Rojas Gladys y Meneses Pacheco Lino, *Arqueología de la Cordillera andina de Mérida. Timote, Chibcha y Arawaco*. Museo Arqueológico “Gonzalo Rincón Gutiérrez” y Ministerio de la Cultura, 2005.
- Guerrero R. Amado Antonio, Pabón Villamizar Silvano, Ferreira Esparza Carmen Adriana, *Los pueblos del cacao. Orígenes de los asentamientos urbanos del oriente colombiano*. Bucaramanga. Universidad Industrial de Santander, 1998.
- Guiltinan Mark J., Verica Joseph, Zhang Dapeng y Figueira Antonio, “Genomics of *Theobroma cacao*, “the Food of the Gods”, Moore, PH y Ming, R., editores. *Genómica de plantas de cultivo tropicales*. 1.^a edición. Nueva York, NY: Springer, 2008, 145-170.
- Hamerly Michael T., *Historia social y económica de la Antigua Provincia de Guayaquil. Guayaquil., 1763-1842*, Guayaquil. Banco Central del Ecuador, 1987.
- Haring Clarece, *El comercio y la navegación entre España y las Indias en la época de los Habsburgo* París – Brujas. Academia Nacional de la Historia. Caracas-Venezuela, bajo los auspicios del Gobierno del General Eleazar López Contreras, 1939.

- Humboldt Alejandro, *Maravillas y misterios de Venezuela*. Diario de viajes 1799-1800. Caracas. El Nacional, 2006.
- Israel Jonathan D., *Razas, clases sociales y vida política en el México Colonial 1610-1670*. México. Fondo de cultura económica, 1980.
- Jaramillo Uribe Jaime, *Ensayos de historia social. La sociedad neogranadina*. Santa Fe de Bogotá. Tercer Mundo Editores y Universidad de Los Andes, 1989. T. I.
- Kicza John E., *Empresarios coloniales. Familias y negocios en la ciudad de México durante los Borbones*. México. Fondo de Cultura Económica, 1986.
- Konetzke Richard, *América Latina II. La época colonial*. México. (Colección Historia Universal Siglo XXI 22) Siglo XXI Editores, 1977.
- La Marca Erazo, Rosa y Lobo, Ciria, *El concierto en la ciudad de Mérida 1622-1690*, Mérida ULA (tesis), 1981.
- Ladd Doris, *La nobleza mexicana en la época de la Independencia, 1780-1826* México. Fondo de Cultura Económica, 1984.
- Ladera de Díez Elizabeth, *Contribución al estudio de la aristocracia territorial de la Venezuela colonial. (La familia Xérez de Aristeguieta Siglo XVIII)*. Caracas. Academia Nacional de la Historia, 1980.
- Langue, Frédérique, *Aristocracia, honor y subversión en la Venezuela del siglo XVIII*. Caracas. Academia Nacional de la Historia, 2000.
- Laviana Cuetos María Luisa, *Guayaquil en el siglo XVIII. Recursos naturales y desarrollo económico*, Sevilla. Escuela de Estudios Hispanoamericanos, 1987.
- Lindley Richard B., *Las haciendas y el desarrollo económico*. México. Fondo de Cultura Económica, 1987.
- Lizarralde, Roberto, "Vocabulario Bari", *Boletín Bibliográfico de Antropología Americana*, Vol. 38, N.º 47. Instituto Panamericano de Geografía e Historia, México. 1976.
- Lockhart James, *El mundo hispanoperuano. 1532-156*. México, Fondo de Cultura Económica, 1982.

- Lowe Lyneth S. “Del cacao y su arqueología en el sur de Mesoamérica”, Ruz Mario H. (editor) *Kakaw, Oro aromado. De las cortes mayas a las europeas*. México, Gobierno del Estado de Tabasco, Centro de Estudios Mayas, IIFL, UNAM, 2016, 19-47.
- Lugo Marmignon Yariessa, *Arqueología de la memoria escrita*. San Cristóbal (Venezuela). Universidad de Los Andes, 2009.
- Lynch John, *España bajo los Austrias. (Imperio y absolutismo. 1516-1598)* 3ª ed. Barcelona-España. (Serie Universitaria. Colección Ciencia / Sociedad 56) Editorial Península, 1975. T. 1.
- Macera Pablo, “Instrucciones para el manejo de las haciendas jesuíticas del Perú. (SS. XVII-XVIII)”. Lima. *Nueva Crónica*. Vol. 2. Fasc. Universidad Nacional Mayor de San Marcos, 1966.
- Marzahl Peter, “Los criollos y el gobierno, El Cabildo de Popayán”, *Nueva Granada Colonial. Selección de textos históricos*. (Compiladores Diana Bonet, Vélez Michael de la Rosa, Germán R. Mejía Pavony y Mauricio Nieto Olarte). Bogotá. Universidad de Los Andes, 2003, 71-94.
- Maza Zavala D. F. “La estructura económica de una plantación colonial en Venezuela”, Arcila Farías Eduardo, (et. al.), *La obra pía de Chuao 1568-1825*. Caracas. Universidad Central de Venezuela, 1968, 51-112.
- Meneses Pacheco Lino y Gordones Rojas Gladys, *El Lago de Maracaibo y su gente. Arqueología e historia de los pueblos originarios*. Mérida. Museo Arqueológico “Gonzalo Rincón Gutiérrez”, 2019.
- Miño Grijalva Manuel, *El cacao Guayaquil en Nueva España 1774-1812. Política comercial mercadeo y consumo*. México. El Colegio de México, 2013.
- Moncada Ricardo, *Caracterización morfológica de frutos y almendras de plantas de cacao (Theobroma cacao L.) en la finca el cacahual, sector la vega sur, parroquia capital Aricagua, estado Mérida*. Mérida. Instituto Universitario Politécnico Santiago Mariño (tesis de grado), 2014.

- Mörner Magnus, “En torno a las haciendas en la región del Cuzco desde el siglo XVIII”, Florescano Enrique (comp.), *Haciendas, plantaciones y latifundios en América Latina*. México. SIAP-CLAPSO. Siglo XXI Editores, 1979, 316-396.
- Morón Guillermo, *El proceso de integración de Venezuela (1776-1793)*. Caracas. Academia Nacional de la Historia, 1977.
- Murra John V, *Formaciones sociales y políticas del mundo andino*. Lima, Instituto de estudios peruanos, 1975.
- Murra John V. *El mundo andino. Población. medio ambiente y economía*. Lima. Instituto Peruano de Estudios, 2004.
- Nestares Pleguezelo María José, *Fiscalidad y marginalidad en el oriente en el siglo XVIII*. Granada. (España), Universidad de Granada (tesis de doctorado) 1991.
- Núñez Sánchez Jorge, *Regiones y sociedades regionales*. Guaranda. Casa de Cultura Ecuatoriana Benjamín Carrión, 2006.
- Ogata Nisao, Gomez-Pompa Arturo, and Taube Karl A., “The Domestication and Distribution of *Theobroma cacao* L. in the Neotropics”, McNeal Cameron (edit), *Chocolate in Mesoamerica. A cultural history of cacao*. Florida, University Press Florida, 2006, 69-89.
- Ordóñez Araque Roberto y El Salous Ahmed, *Historia ancestral del cacao. Año 3500 A.C. a 1700 DC*. Guayaquil. Ediciones Compas, 2019.
- Ortega Rincones Eulides, *Historia del resguardo marítimo en Venezuela*. Caracas. Academia Nacional de la Historia, 2003.
- Parry J. H., *Europa y la expansión del mundo*. México. (Colección Breviarios 60) Fondo de Cultura Económica, 1975.
- Pedro Simón (fray), *Noticias Historiales de Venezuela*, Caracas: Academia Nacional de la Historia, 1963. T. I-II.
- Picón Febres Gonzalo, *Libro Raro*, Mérida. Talleres Gráficos Universitarios, 1964.
- Picón Parra Roberto, *Fundadores, primeros moradores y familias coloniales de Mérida. 1558-1810*. Caracas. Academia Nacional de la Historia, 1993. T. I-IV.

- Pittier Henry, *Manual de las plantas usuales de Venezuela y su suplemento*. Caracas. Fundación Eugenio Mendoza, 1971.
- Ramírez Méndez Luis Alberto, *La mano de obra artesana en Mérida 1623-1678*. ponencia presentada ante XXX Convención Anual de ASOVAC, Mérida 1980.
- Ramírez Méndez, Luis Alberto, *De la piedad a la riqueza. El Convento de Santa Clara de Mérida 1651-1874*. Mérida. Ediciones del Archivo Arquidiocesano de Mérida, 2005.
- Ramírez Méndez, Luis Alberto, *La artesanía colonial de Mérida 1623-1678*. Caracas. Academia Nacional de la Historia, 2007.
- Ramírez Méndez Luis Alberto, *La tierra prometida del Sur del Lago de Maracaibo. La villa y puerto de San Antonio de Gibraltar*. Italia, Fundación ediciones Clío, 2023, T. I-VI.
- Reyes Humberto y Capriles de Reyes Lilian, *El cacao en Venezuela. Moderna tecnología para su cultivo*. Caracas. Chocolates Del Rey, 2000.
- Ruz Mario Humberto, *Espumosa bebida de flores. Cacao y chocolate en ámbito maya virreinal*. México. Academia Mexicana de la Historia, 2023.
- Riley C. Michael, “El prototipo de la hacienda en el centro de México. Un caso del siglo XVI”, Florescano Enrique (comp.), *Haciendas, plantaciones y latifundios en América Latina*. México. SIAP CLACSO. Siglo XXI Editores, 1979, 49-69.
- Riley James Denson, “Santa Lucía. Desarrollo y administración de una hacienda jesuita en el siglo XVIII”, Florescano Enrique (comp.), *Haciendas, plantaciones y latifundios en América Latina*. México. SIAP-CLACSO. Siglo XXI Editores, 1979. 242-272.
- Samper Kuteschbach Mario, “Historia social agraria: elementos conceptuales para su análisis”. *Historia, teoría y métodos*. San José de Costa Rica. Editorial Educa, 1989, 124-178.
- Samudio A. Edda O., “El concierto agrario en Mérida: sus antecedentes y características”, Samudio A. Edda O., *El Trabajo y los Trabajadores en*

- Mérida Colonial. Fuentes para su estudio.* San Cristóbal. Universidad Católica del Táchira. 1988. 7-170.
- Samudio A. Edda O., *Las haciendas jesuíticas de las misiones de los llanos del Casanare, Meta y Orinoco.* Separata del Libro de las Misiones Jesuíticas de la Orinoquia. San Cristóbal. Universidad Católica del Táchira, T. I. 1993.
- Samudio A. Edda O., *La villa de San Cristóbal en la Provincia de Mérida durante el dominio hispánico.* San Cristóbal. Colección Táchira Siglo XXI, N.º 23, Universidad Católica del Táchira, 2002.
- Samudio A. Edda O., *El Colegio San Francisco Javier en la Mérida colonial germen histórico de la Universidad de Los Andes.* Mérida. Universidad de Los Andes, 2003. V. I.
- Salazar G. Julio E., *Análisis de la diversidad genética del cacao (theobroma cacao L.) venezolano resguardado en los bancos de germoplasma nacional, con miras a establecer programas de mejoramiento genético.* Maracay. Universidad Central de Venezuela, (tesis de maestría), 2016.
- Segovia Salas Rodolfo, “La armada de la guardia de la carrera de Indias de don Luis Fernández de Córdoba (1605)”, Calvo Stevenson Haroldo y Miesel Roca Adolfo (editores), *Cartagena de Indias en el siglo XVII.* Cartagena. Banco de la República y Biblioteca Luis Ángel Arango, 2007, 157-202.
- Socolow Susan, *The Merchants of Buenos Aires. Family and Commerce.* Cambridge University Press, 1978.
- Stanley J. y Stein Bárbara H., *La herencia colonial de América Latina.* 8ª ed. México. Siglo XXI editores, 1975.
- Steinbrenner Larry, “Cacao in Greater Nicoya. Ethnohistory and a Unique Tradition”, McNeal Cameron (edit) *Chocolate in Mesoamerica. A cultural history of cacao*, Florida, University Press Florida, 2006. 253-272.
- Tamayo Francisco, “La flora de Venezuela”, *Enciclopedia conocer Venezuela.* Navarra. Salvat. Editores. Gráficas Estrella, 1985. T. 13.

- Tavera Marcano Carlos Julio, *Historia de la propiedad territorial en el valle de Aragua*. Maracay (Venezuela) Gobernación del Estado Aragua y Academia Nacional de la Historia, 1995.
- Taylor William B., “Haciendas coloniales en el valle de Oaxaca”, Florescano Enrique (comp.), *Haciendas, plantaciones y latifundios en América Latina*. México. SIAP-CLAPSO. Siglo XXI Editores, 1979. 71-102.
- Torres Castro Edgar A., “Participación de las estancias en las economías locales y regionales, El caso de Susa en el Nuevo Reino de Granada. Siglo XVII”, *Nueva Granada colonial. Selección de textos históricos*. (Compiladores Diana Bonet Vélez, Michael de la Rosa, Germán R. Mejía Pavony y Mauricio Nieto Olarte). Bogotá. Universidad de Los Andes, 2003, 227-228.
- Tovar Pinzón Hermes, “Elementos constitutivos de la empresa agraria jesuita en la segunda mitad del siglo XVIII en México”, Florescano Enrique (comp.), *Haciendas, plantaciones y latifundios en América Latina*. México. SIAP-CLAPSO. Siglo XXI Editores, 1979. 132-241.
- Tovar Pinzón Hermes, *Colombia imágenes de su diversidad (1492 a Hoy)*. Bogotá. Grupo Editorial Educar, 2007.
- Vázquez de Espinoza Antonio, *Compendio y descripción de las Indias Occidentales* Washington, Smithsonian Institute, 1948.
- Vidal Ortega Antonino, *Cartagena de Indias y la región histórica del Caribe, 1580-1640* Sevilla. Consejo superior de investigaciones científicas. Escuela de estudios Hispano-Americanos. Universidad de Sevilla. Diputación de Sevilla, 2002.
- Vila Vilar Enriqueta, “Las ferias de Portobello: apariencia y realidad del comercio con Indias”, Vila Vilar, Enriqueta, *Aspectos sociales en América colonial. De extranjeros, contrabando y esclavos*. Bogotá. Imprenta patriótica del Instituto Caro y Cuervo. (Colección “Fabio Lozano y Lozano”), 2001, 41-104.
- Vila Vilar Enriqueta, “Aspectos marítimos en el comercio de esclavos con Hispanoamérica en el siglo XVII”, Vila Vilar Enriqueta, *Aspectos*

sociales en América Colonial. De extranjeros, contrabando y esclavos. Bogotá. (Colección “Fabio Lozano y Lozano”) Imprenta patriótica del Instituto Caro y Cuervo, 2001, 105-148.

Villamarín Juan A., *Haciendas en la sabana de Bogotá. Colombia en la época colonial. 1539-1810*, Florescano Enrique (comp.), *Haciendas, plantaciones y latifundios en América Latina*. México. SIAP-CLAPSO. Siglo XXI Editores, 1979.145-160.

Wolff Erick R. y Mintz Sydney W., “Haciendas y plantaciones en Mesoamérica y las Antillas”, Florescano Enrique (comp.), *Haciendas, plantaciones y latifundios en América Latina*. México. SIAP-CLAPSO. Siglo XXI Editores, 1979.493-591.

Wolff Erick R. y Mintz Sydney W., “Haciendas y plantaciones en Mesoamérica y las Antillas”, Florescano Enrique (comp.), *Haciendas, plantaciones y latifundios en América Latina*. México. SIAP-CLAPSO. Siglo XXI Editores, 1979. 493-591.

Zamora Alonso de, *Historia de la Provincia de San Antonio del Nuevo Reino de Granada. Venezuela en los Cronistas Generales de Indias*. Caracas. Academia Nacional de la Historia, 1962. T. II.

4. Revistas y periódicos

Aguilar González L., “El cacao (*Theobroma cacao* L.) en Nayarit como propuesta de agroturismo”, *Agroproductividad*, Vol. 11, N° 8, agosto. 2018, 89-93.

Amezaga Irribarren Arantzazu, “La Real Compañía Guipuzcoana de Caracas. Crónica sentimental de una visión historiográfica. Los años áuricos y las rebeliones (1728-1751)”, *Sancho el Sabio*, 23, 2005, 167-208.

Anzola Rodríguez Eduardo, “Cerrito de Cocorote: su asentamiento y su pujante estructura productiva de cacao (1622-1729) Una investigación documental”, *In Situ. Revista de Investigación y Postgrado de la Universidad Nacional Experimental de Yaracuy*. Vol. 2, N° 2, 2019, 139-150.

Amores Fredy, “Historia evolutiva del cacao”, *Diario La Nación*, San Cristóbal (Táchira-Venezuela), 27 de marzo 2025.

- Arias González Jiapsi, "Un vertiginoso viaje etnohistórico dentro de los "imaginarios alimentarios" en el simbolismo del cacao en México", *Anuario de Antropología*. 48-I, 2014, 79-95.
- Attolini Lecón Amalia, "Cuentas dares y tomares del cacao: delicia, convite, rito mesoamericano. Aspectos antropológicos", *Revista Digital Universitaria*. Vol. 12, N° 4, abril 2011, 3-25.
- Balmori Diana y Openheimer Robert, "Family cluster. Generational nucleation in the nineteen century Argentina and Chile", *Comparative Studies and Society and History*. 2.2. 1979, 231-261.
- Banko Catalina, "La industria azucarera en Venezuela y México. Un estudio comparativo", *Boletín de la Academia Nacional de la Historia*. T. LXXXVIII, N° 352, octubre -diciembre 2005, 157-179.
- Bekele, F.L. (2004). "The History of Cocoa Production in Trinidad and Tobago". *Proceedings of the APASTT Seminar – Exhibition entitled Re-vitalisation of the Trinidad & Tobago Cocoa Industry*, 20September 2003, St. Augustine, Trinidad, p, 4-12. https://www.researchgate.net/publication/283794106_The_History_of_Cocoa_Production_in_Trinidad_and_Tobago
- Bergman John F., "The distribution of cacao cultivation in pre-columbian America", *Annals of the Association of American Geographers*, Vol. 59, N° 1, march 1969, 85-96.
- Borchart de Moreno Christiana, "La transferencia de la propiedad agraria de tierra en el Corregimiento de Quito hasta finales del siglo XVII", *Cahiers du monde hispanique et luso brésilien*, N°34, 1980. Numéro consacré à l'Équateur, 5-6, 5-19; doi : <https://doi.org/10.3406/carav.1980.1499>
- Birocco Carlos María, "Historia de un latifundio rioplatense, las estancias de Riblos en Areco. 1713-1813", *Anuario de Estudios Americanos*. T. LIII, N° 1, 1996, 1-26.
- Chávez María Eugenia, "Guayaquil: un puerto colonial en los mares del sur, siglo XVIII", *Procesos Revista Ecuatoriana de Historia*. N° 24, II semestre, 2006, 45-65.

- Blanck Stephanie, "Patrons Clients and Kin in Seventeen Century. Caracas. Methodological essay in colonial Spanish America Social History", *Hispanic American Historical Review*. 52-4. mayo 1974, 260-284.
- Brooker Jackie, "The Veracruz merchants' community in Late Borbon México. A preliminary portrait-1770-1810", *The Americas* 45-2, octubre 1988. P. 187-201.
- Chessman, E.E., "Notes on nomeclatura, clasifcation and posible relationship of cacao populations". *Tro, Agriculture* (Trinidad) 21 (8), 144-159.
- Caso Barrera Laura, Aliphath Mario, "Cacao, vanilla and annatto: three production and exchange systems in the Southern Maya lowlands, XVI-XVII centuries", *Journal of Latin American Geography*, Vol. 5, N° 2, 2006, 29-52.
- Clark John E., Pye Mary E. "Los orígenes del privilegio en el Soconusco 1650 a.c.: dos décadas de investigación", *Revista Pueblos y Fronteras digital*. Vol. 1, N° 2, julio- diciembre 2006, 1-54.
- Cierbide Martinena, Ricardo, "La Compañía Guipuzcoana de Caracas y los vascos en Venezuela durante el siglo XVIII", *Rev. Internacional de estudios vascos*. 42, 1, 1997, 63-75. 67-68.
- De la Cruz Ernesto y Pereira Ismael, "Historia, saberes y sabores en torno al cacao (*Theobroma cacao* L.) en la subregión de Barlovento, estado Miranda", *Sapiens. Revista Universitaria de Investigación*, Año 10, N° 2, diciembre 2009, 97-129.
- Escorcía José, "Haciendas y estructura agraria en el valle del Cauca", *Anuario Colombiano de Historia Social y de la Cultura*. N.º 10, 1982, 119-137.
- Gascón Margarita, "Comerciantes y redes mercantiles en la Frontera Sur del Perú", *Anuario de Estudios Americanos*. LVII-2. julio-diciembre 2001, 413-448.
- Gómez Pastor Rodolfo, "Cocumba, los mayas, los españoles y la comercialización del cacao (1502 1600)", *Revista Yasquin*, Instituto Hondureño de Antropología e Historia, Vol. XXII, 5-41.
- Guerrero Andrés y Quintero Rafael, "La formación y rol del Estado en la Audiencia de Quito", *Revista mexicana de sociología*. Vol. 39, N° 2, 1977, 611-674.

- Hoppan Jean Michel, “Maestros del cacao: Los Mayas”, *Hall open science*, 2011, 29-35.
- Hernández Treviño Ascensión, “Chocolate: historia de un nahuatlismo” *Estudios de cultura náhuatl*. N° 46, julio-diciembre de 2013, 37-87.
- Jackson Robert H. y Gordillo Claire José, “Formación, crisis y transformación de la estructura agraria de Cochabamba. El caso de la hacienda de Paucarpata y de la comunidad del Passo. 1538-1645 y 1872-1929”, *Revista de Indias*. Vol. LIII, N° 199, 1993, 723-759.
- Kallenbenz Hermann, “Mercaderes extranjeros en América del Sur a comienzos del siglo XVII”, *Anuario de Estudios Hispanoamericanos*. Sevilla. XXVIII, 1971, 377-403.
- León Borja Dora y Szasz Nagy, “El comercio del cacao de Guayaquil”, *Revista Historia Americana*, N° 57-58, enero- diciembre, 1964, 1-50.
- Kaufman Terrence and Justeson John, “The history of the word for cacao in ancient Mesoamerica”, *Ancient Mesoamerica*, 18, 2007, 193-237.
- Langue, Frédérique, “Origen y desarrollo de una élite regional. Autocracia y cacao en la Provincia de Caracas”, *Tierra Firme*. N° 34, 1991, 143-161.
- Lanaud Claire, Vignes Hélène (et. al.), “A revisited history of cacao domestication in pre-Columbian times revealed by archaeogenomic approaches”, *Informes científicos*, 14, 2024, disponible desde: <https://www.nature.com/articles/s41598-024-53010-6>
- Lavrin Asunción, “El Convento de Santa Clara de Querétaro. La Administración de sus propiedades en el siglo XVII”, *Revista Historia Mexicana*. Vol. XXV, N° 97 julio-noviembre, 1975, 75-116.
- Laurent, V. A. M. Risterucci, C. Lanaud, “Chloroplast and mitochondrial DNA”, *Theor Appl Genet* (1993) 87, 81-88.
- Laya Gimón Sixto, “Cacao Urituco, Orituco, Venezuela, Siglos XVI-XIX”, 32, https://www.academia.edu/44238504/Cacao_del_Uritucu_Orituco_Venezuela_Siglos_XVI_XIX
- Lieto Joshua, Pollard Perlstein Helen, Jones A. Daniel, “*Cabequa* del rey: evidencia arqueológica y lingüística del uso del cacao en el posclásico

- tardío de Tzintzuntzan, Michoacán, México”, *Arqueología Iberoamericana*. 41, 2019, 35-41.
- Lizarralde, Roberto y Stephen Beckerman. “Historia contemporánea de los Bari”, *Antropológica*, N.º 58, Fundación La Salle, Caracas. 1982.
- López L. E. y Del Río Moreno J., “Comercio y transporte en la economía del azúcar antillano durante el siglo XVI”, *Anuario de Estudios Americanos* XLIX, 1992, 55-82.
- Loor Solórzano, Rey Gaston, Fouet Olivier, Lemainque Arnaud, Pavék Sylvana, Boccara Michel, Argout Xavier, Amores Freddy, Courtois Brigitte, Risterucci Ange Marie, Lanaud Claire, “Insight into the Wild Origin, Migration and Domestication History of the Fine Flavour Nacional Theobroma cacao L. Variety from Ecuador”, *PLOS ONE*. Vol. 7, November 2012, 1-11.
- Macera Pablo, “Feudalismo colonial americano. El caso de las haciendas peruanas”, *Acta Histórica*. T. XXX. Hungría Szecsd. Studia Latinoamericana IV, 3-43.
- Lucena Salmoral Manuel “Economía de la región norandina durante el siglo XVIII”, *Chronica Nova*, 24, 1997, 189-212.
- Meneses Lino y Gordones Gladys, “Planteamientos arqueológicos para la comprensión de la historia aborigen de la cuenca del Lago de Maracaibo”, *Boletín Antropológico*. Año 23, N.º 65, septiembre-diciembre 2005, 295-323.
- Motamayor JC 1,5, Risterucci IAM, López PA 2, Ortiz CF 3, Moreno A 4 y Lanaud C, “Cacao domestication I: the origin of the cacao cultivated by the Mayas”, *Heredity*. 89, 2002, 380–386.
- N’goran J. A. K., Laurent V., A. M. Risterucci & C. Lanaud, “Comparative genetic diversity studies of Theobroma cacao L. using RFLP and RAPD markers”, *Heredity* 73 Genetical Society of Great Britain (1994) 589-597.
- Ochoa Neller, “Hacer el cacao”. Manuales de cultivo, trabajo y cotidianidad. (Venezuela Siglos XVIII-XIX)”, *Presente y Pasado*. Año 26, N.º 52, julio diciembre 2021, 141-164.

- Origen y expansión y situación actual del cacao, 12, chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/https://repository.agrosavia.co/bitstream/handle/20.500.12324/13384/Ver_Documento_13384.pdf?sequence=3&isAllowed=y
- Pérez Elvira (et. al.), “Cacao, cultura y patrimonio: un hábitat de aroma fino en Venezuela”, *Revista Rivar*. Vol. 8, N° 22, enero 2021, 146-162.
- Pavón Guillermina del Valle, “Comercialización del cacao de Guayaquil por los mercaderes del Consulado de México en la segunda mitad del siglo XVIII”, *Estudios Mexicanos*. Vol. 26, 2010, 181-206.
- Perera Miguel Ángel, “La expedición de límites de 1750 en la Guayana española: los logros de una tarea que nunca comenzó”, *Procesos Revista Ecuatoriana de Historia*, 41, enero-junio 2015, 35-61.
- Presta Ana María, “Encomienda, familia y redes en Charcas colonial, Los Almendras”, *Revista de Indias*, Vol. LVII, N° 209, 1997, 22-53.
- Ramos Ospino, A., Gómez Álvarez, M., Machado-Sierra, E., & Aranguren, Y. (2020). Caracterización fenotípica y genotípica de cultivares de cacao (*Theobroma cacao* L.) de Dibulla, La Guajira, Colombia. *Ciencia y Tecnología Agropecuaria*, 21(3), e1557, 1-17. https://doi.org/10.21930/rcta.vol21_num3_art:1557
- Origen y expansión y situación actual del cacao, 12, chrome-Ramírez Méndez Luis Alberto, “El sistema de regadío en una sociedad agraria. El caso de Mérida Colonial”, *Procesos Revista de Historia y Ciencias Sociales*. Año 5. N° 9. Enero, 2006. Revista electrónica <http://www.saber.ula.go.ve>.
- Ramírez Méndez Luis Alberto, “De la tentación al pecado de la comida del convento de Santa Clara de Mérida”, *Ensayos Históricos. Anuario del Instituto de Estudios Hispanoamericanos*, Caracas: N° 20, 2008, 41-56.
- Ramírez Méndez Luis Alberto, “El cultivo del cacao venezolano a partir de Maruma”, *Historia Caribe*. Vol. X, N° 27, julio-diciembre 2015, 69-101.
- Ramírez Méndez Luis Alberto y Aranguren Reina, “Los efectos de los sismos de 1673 y 1674 en el Sur del Lago de Maracaibo”, *Nuestro Sur*, Año 7, N° 9, enero-abril de 2016, 95-126.

- Rodríguez Velázquez Nadia Denis (et. al), “El cultivo del cacao, sus características y su asociación con microorganismos durante la fermentación”, *Alianzas y tendencias*. 7, 25, 2022, 36-51.
- Rivet, Paul y Armellada Cesáreo de, “Los indios Motilones”, *Anuario. Revista del Instituto de Antropología e Historia*, U.C.V, Caracas. 1965.
- Sauer C. O., “Cultivated Plants of South and Central America”, *Handbook of South American Indias* (Washington, DC, 1950), volume 6, 4
- Strong Zúñiga Alexandra, “Riqueza, prestigio y ofrenda divina: los usos del cacao en el mundo nahua”, *Hospitalidad Esdai*, N° 37, 35-53.
- Torres Reina Danilo, “La economía y el comercio exterior colonial de Venezuela antes de la independencia”, *Apuntes del CENES*, Vol. 42, N° 76, julio-diciembre 2023, 95-119.
- Valdez Francisco, “Evidencias arqueológicas del uso social del cacao en la Alta Amazonia”, *Revista de Historia, Patrimonio, Arqueología y Antropología Americana*. Año 2019, N° 1, Julio, 117-134.
- Vásquez Ferrer Belín, “Maracaibo y su espacio histórico. (Siglo XVIII)”, *Tierra Firme*. Año III, abril-junio 1985, 215-261.
- Vázquez Sánchez Víctor F., Rosales Tham Teresa E., “El “cacao” más antiguo del mundo: El caso de Montegrande, provincia de Jaén, Cajamarca”, *Revista Archaeobios* N° 19, Vol. 1. diciembre 2024, 100-102.
- Sempat Assadourian, Carlos, “Agricultura y tenencia de tierra antes y después de la conquista”, *Población y sociedad*. N° 12-13, 2005-2006, 3-56.
- Thomas Evert, Iman Sixto (et. al.), “Diversidad genética de cacao en el Perú”; Catálogo de cacaos de Perú, Evert Thomas, Sphyros Lastra, Diego Zavaleta (Eds.) Bioversity International y MOCCA, Lima Perú, 9-56

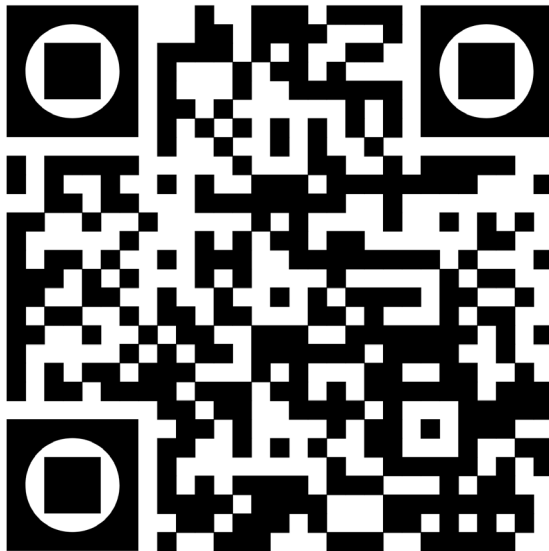


Ediciones
Clío



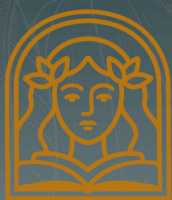
Publicación digital de Fundación Ediciones Clío y
Academia de Historia del estado Zulia.

Maracaibo, Venezuela,
Septiembre de 2025



Mediante este código podrás acceder a nuestro sitio
web y visitar nuestro catálogo de publicaciones

El lector del presente volumen podrá conocer la milenaria y fascinante historia del cacao, que se pierde en la noche de los tiempos, su aparición en la Alta Amazonía y en el Sur del Lago de Maracaibo, su uso y domesticación entre las culturas amerindias como lo fueron la Mayo-Chinchi y la expansión de su cultivo a través de diferentes rutas, unas fluviales, otras terrestres y también oceánicas, asimismo la increíble importancia que ese tan delicioso y apetecido fruto tuvo entre los naturales en la Indias occidentales. En Mesoamérica fue una bebida sagrada aderezada con flores, vainilla y maíz, también fue moneda y su consumo fue reservado para los privilegiados. En la Tierra Firme también fue degustado como bebida y sus nueces fueron trocadas por sal. Durante la dominación hispánica el consumo del cacao se expandió en ambas orillas del Atlántico, por esa razón también ensancharon las áreas productoras tanto en Venezuela como en la cuenca del Guayas, cuya producción se distribuyó a través del sistema comercial español, produciendo cuantiosas ganancias en un mercado convulsionado por diversos factores.



Ediciones
Clío



FONDO EDITORIAL
ACADEMIA DE HISTORIA DEL ESTADO ZULIA