

GUILLERMINA DEL VALLE PAVÓN
Instituto Mora

El consumo del chocolate en Nueva España

y su abastecimiento

En Nueva España el cacao fue un alimento de consumo básico cuya gran demanda hizo que se importaran los granos de Guatemala, Venezuela y Guayaquil. El virreinato novohispano fue el principal comprador del grano a nivel internacional porque lo pagaba con plata, que fue el principal medio de cambio de la época. La contratación del cacao fue monopolizada por los poderosos mercaderes de la ciudad de México, quienes lo remitían a Europa.

En las comunidades mesoamericanas se consumía una bebida llamada *xocolatl* preparada a base de cacao y maíz molido, condimentada con chiles, vainilla y otras plantas aromáticas. El grano también era utilizado para realizar intercambios y pagar tributos. Los primeros europeos en Indias se percataron del valor de cambio que tenía para los naturales. Hernando, hijo de Cristóbal Colón, relató:

y muchas almendras que usan por moneda en 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”.

Aunque en un principio la bebida preparada con cacao no fue del agrado de los españoles, la transformaron al gusto de su paladar, al mezclarla con leche y azúcar y condimentarla con canela o anís. Por el sabor y la energía que proporcionaba, desde mediados del siglo XVI el chocolate formaba parte sustancial de la dieta mexicana, se consumía a diario en grandes cantidades, como estimulante y digestivo, y era uno de los principales alimentos de los vecinos de la ciudad de México y su entorno. Los pobres lo tomaban una o dos veces al día, en el desayuno y después de la comida; mientras que las familias y personas acaudaladas podían darse el lujo de beber cuatro o cinco tazas: en misa, en el desayuno, el almuerzo, la comida y la cena. También se ingería en los conventos, colegios,

07



hospitales y cárceles. Cuando los virreyes celebraban reuniones oficiales o sociales ofrecían chocolate. El grano y el chocolate en tableta se vendía en todos los almacenes, tiendas e incluso en las calles de la gran urbe. En los pueblos, el chocolate preparado con agua se consumía en los mercados y las celebraciones, y con él se agasajaba a las autoridades reales.

Privarse de saborear el chocolate era considerado un verdadero sacrificio. Cuando profesaba una novicia en una orden es porque tuviera una estricta regla, como las de las Carmelitas Descalzas, que solían hacer voto de no beber chocolate ni ser causa de que otro lo bebiera. En las últimas décadas del siglo XVI y las primeras del XVII, su consumo antes de comulgar y durante la cuaresma para

i
Neptuno les otorga el chocolate a los nativos del nuevo mundo, grabado en Antonio Colmenero, *Chocolata Inda*, Alemania, Wolfgangi Enderi, 1644.

El grano de Guayaquil formaba parte del tráfico que realizaban, entre los virreinos de Nueva España y Perú, los peruleros, quienes navegaban a Acapulco y otros puertos del Pacífico para intercambiar plata, azogue, vino y otros bienes agrícolas, por brea, añil y grana.

evitar los desmayos y desvanecimientos dio lugar a una controversia sobre si rompía el ayuno religioso. Como se bebía con leche y condimentos, algunos eclesiásticos afirmaban que era un alimento nutritivo, por lo que quebrantaba el ayuno; mientras que otros sostenían que ninguna bebida podía hacerlo. El papa Gregorio XIII declaró en dos ocasiones que no quebrantaba el ayuno, pero el debate continuó. Incluso se escribieron tratados sobre el tema en España. Tomas Gage dio cuenta de cómo en Chiapas las mujeres cambiaron la iglesia por los conventos para escuchar misa, luego de que se prohibiera su consumo. Para dirimir el problema, las autoridades papales declararon de manera oficial en 1662 que el chocolate era una bebida común, por lo que podía ingerirse antes de la comunión y en cuaresma sin cometer pecado.

La gran demanda de cacao condujo a los españoles a cultivarlo en haciendas aledañas a los pueblos indígenas que lo cosechaban. Con la brusca caída demográfica de la población autóctona, la mayor parte de la producción quedó en manos de los peninsulares que reclutaron esclavos africanos para su cultivo en tierras tropicales cercanas a las costas del Pacífico Sur, Tabasco y Campeche. Hacia fines del siglo XVI y principios del XVII, las cosechas novohispanas y guatemaltecas resultaron insuficientes, lo que motivó la introducción de la almendra de Guayaquil (Ecuador) y Caracas (Venezuela), a partir de las décadas de 1610 y 1620, respectivamente. Desde entonces, los comerciantes de esas regiones se esforzaron por intercambiar los granos de sus provincias por la plata de Nueva España. Así fue como este virreinato se convirtió en su principal mercado a nivel internacional.

OMBLIGO DEL TRÁFICO COMERCIAL

La ciudad de México era el mayor centro de consumo, almacenamiento y redistribución de bienes para los mercados regionales tanto del virreinato como del exterior. Los grandes mercaderes de la capital novohispana monopolizaron la comercialización del cacao. El grano de Guayaquil formaba parte del tráfico que realizaban, entre los virreinos de Nueva España y Perú, los *peruleros*. Estos, quienes navegaban a Acapulco y otros puertos del Pacífico para intercambiar cacao, plata, azogue, vino y otros bienes agrícolas por textiles asiáticos y europeos, brea, añil y grana. La corona prohibió este comercio en 1588 porque ocasionaba la fuga de la plata al Oriente, dado que los textiles *chinos* competían con los españoles. Sin embargo, a pesar de las prohibiciones, el tráfico se mantuvo porque los mercaderes contaban con la complicidad de los altos funcionarios y los mismos virreyes.

Para acabar con el contrabando de géneros asiáticos y europeos, la corona optó por una solución radical: clausuró la navegación entre los virreinos americanos en la década de 1630. Sin embargo, no pudo imponerse sobre el afán de lucro de los mercaderes, menos aun cuando en Nueva España había una gran demanda del cacao ecuatoriano. En adelante, los comerciantes limeños y guayaquileños recurrieron al tráfico furtivo, mediante el envío de embarcaciones a Acapulco desde Panamá y Guatemala. Parte del fruto se remitía a Sevilla y Cádiz, de donde se redistribuía a los principales puertos de Europa.

La introducción clandestina de grandes cantidades del cacao guayaquileño ocasionó la caída del precio



ii Grabado en portada en Antonio de León Pinelo, *Qvestion moral si el chocolate quebranta el ayuno eclesiastico*, España, imprenta de la viuda de Juan González, 1636.

En 1789 se introdujo en Nueva España el Reglamento para el comercio libre de España a Indias, y poco después se autorizó el tráfico del cacao de Guayaquil, que inundó los mercados de México, en detrimento del caraqueño.

del cacao venezolano en el puerto de Veracruz. La economía de la provincia de Caracas dependía de la plata que generaba la venta del grano, al igual que la seguridad de la región, ya que el Ayuntamiento financiaba con ella las milicias y la guarnición de la región. Como el caribe era amenazado por las potencias de la época –Inglaterra, Holanda y Francia–, el monarca español ordenó a los virreyes de Nueva España y Perú que por ninguna circunstancia permitieran el tráfico del cacao de Guayaquil. En caso de que este se descubriera, la carga debía ser decomisada y quemada, además de imponerse castigos ejemplares a los capitanes y oficiales reales involucrados, con el propósito de disuadir a otros posibles transgresores. Sin embargo, dichos mandamientos no se acataron a pesar de que fueron reiterados en numerosas ocasiones.

EL PREDOMINIO DE GUAYAQUIL

En las primeras décadas del siglo XVIII, el cacao de Caracas, Maracaibo, Guayaquil y Tabasco se comercializaban en Veracruz, único puerto de Nueva España autorizado para el tráfico con otras posesiones de Hispanoamérica. Sin embargo, el contrabando seguía siendo un problema para las autoridades. Barcos procedentes de Guayaquil y Limase se dirigían a Acapulco y otros puertos novohispanos a los que arribaban con pretextos nimios. Los capitanes de los navíos argumentaban que habían sido arrastrados por una tormenta o padecido una avería. Mientras se reponían del temporal o arreglaban el supuesto desperfec-

to, descargaban el grano para introducirlo en el virreinato con la connivencia de los oficiales reales y el castellano que estaba a cargo del resguardo del puerto de Acapulco. En muchas ocasiones, los comerciantes obtenían autorización de los virreyes para conducir sus cargas a la ciudad de México mediante el pago de una multa y el pago de los derechos de introducción duplicados. También hubo casos en los que se incautaban los cargamentos de los navíos que arribaban sin licencia. El cacao que ingresaba de contrabando por los puertos de Guatemala se conducía a las ciudades de Puebla y México, así como a Veracruz, por el camino que iba de Guatemala a la villa de Antequera.

Las diversas clases de cacao tenían sabores y precios diferentes, por lo que eran adquiridas de acuerdo con las necesidades, el gusto y la capacidad de pago de los compradores. No obstante, cuando escaseaba algún tipo de grano, podía ser sustituido por otro, incluso cuando eran de sabor y calidad diferentes.

El cacao de Guayaquil tenía mayor demanda por su bajo precio y porque su sabor amargo permitía mezclarlo con azúcar, producto de menor precio. Este era consumido por los indios, el resto de la gente pobre y “de mediana esfera”, que era la mayoría en el virreinato. También se ocupaba para “labrar” el chocolate de menor precio. Con los granos de Caracas, Maracaibo y Tabasco, de gusto dulce y consistencia mantecosa, se elaboraba un chocolate puro que “distinguía el mejor gusto de la época”. El consumo de estos granos se restringía a quienes tenían mayor poder adquisitivo.

Hacia la década de 1750, Nueva España continuaba siendo el principal comprador de cacao a nivel mundial

iii
Cacao Arbor, The Cacao-Tree, grabado coloreado, 1754. The New York Public Library, Rare Book Division, Colecciones Digitales.



y su demanda se había incrementado principalmente debido al crecimiento de su población. El comercio por el Pacífico era controlado por unos cuantos mercaderes de la ciudad de México, quienes disponían de grandes capitales y se apoyaban en complejas redes de negocios basadas en vínculos de parentesco, paisanaje y amistad. Algunos de ellos otorgaban a los navegantes procedentes de Perú y Guayaquil préstamos con intereses muy elevados y sólidas garantías, debido a los altos riesgos que conllevaban las expediciones por el Pacífico. Estos acaudalados mercaderes revendían el grano al por mayor a otros comerciantes, de manera directa y a través de corredores. También lo expendían al público en sus tiendas y almacenes de la ciudad de México y lo remitían al interior del reino y a Cádiz, de donde se destinaba a Italia, Francia, Gran Bretaña y otros puertos europeos.

Tras la ocupación de La Habana y Manila por parte de las fuerzas navales británicas entre 1762 y 1764, Carlos III implantó una serie de reformas con el propósito de estimular los intercambios y legalizar los que se realizaban

de manera ilícita. En 1774 se autorizó a los reinos del Perú, Nueva España, Guatemala y Nueva Granada a intercambiar por los puertos del Pacífico productos de la tierra, entre los que se destacó el cacao de Guayaquil. Además, se rebajaron los derechos portuarios a poco menos de la mitad. Esta disminución estimuló la introducción de enormes cantidades de cacao de Guayaquil a Nueva España, lo que evidencia la dimensión del contrabando que se realizaba. La reducción de su precio elevó la demanda y, en consecuencia, bajaron notablemente las compras de la almendra de Caracas. Los mercaderes de México estaban mucho más interesados en la contratación del grano de Guayaquil porque fomentaba el consumo de azúcar, cuyo comercio también controlaban.

En 1789 se introdujo en Nueva España el Reglamento para el comercio libre de España a Indias, y poco después se autorizó el tráfico del cacao de Guayaquil, que inundó los mercados de México, en detrimento del caraqueño. Por otra parte, aumentaron las compras de los cacaos de Maracaibo y Tabasco.



iv
Americain avec sa chocolatiere et son gobelet, grabado en Philippe Sylvestre D'Orville, *Traitez nouveaux & curieux du café, du thé et du chocolate*, Francia, Imprinta Chez Jean Girin, & Riviere, 1686.

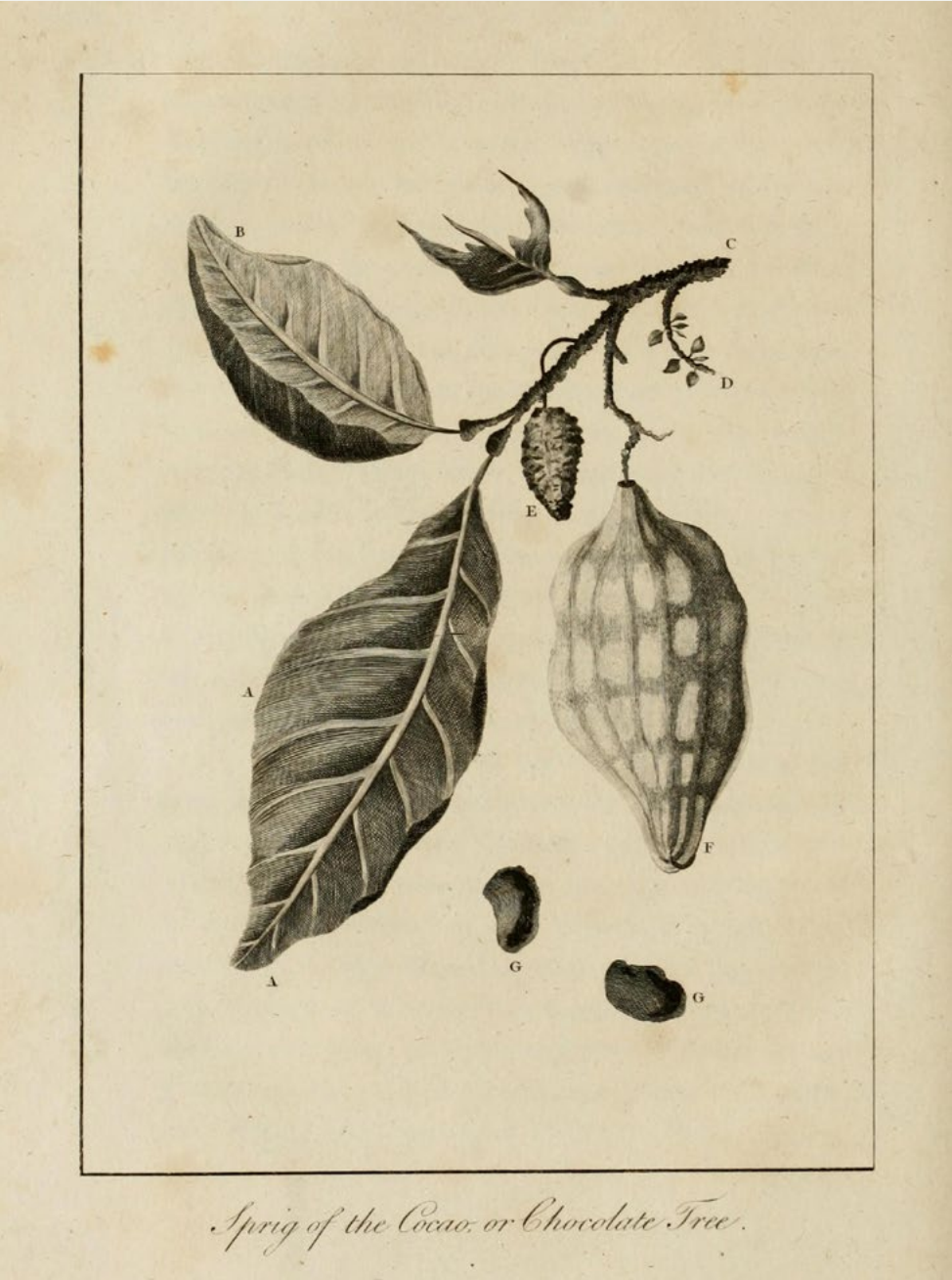
v
Sprig of the cocoa, or chocolate tree, grabado en J. G. Stedman, *Narrative, of a five years' expedition, against the revolted negroes of Surinam, in Guiana, on the wild coast of South America*, Inglaterra, J. Johnson St. Paul's Church Yard, & Th. Payne, 1806.

Hacia 1794, el segundo conde de Revillagigedo pugnó porque se redujeran los gravámenes que se imponían en Acapulco al tráfico de los bienes de Castilla que se destinaban al Perú, con el propósito de favorecer el intercambio de manufacturas mexicanas por frutos del virreinato andino. El virrey expuso que la mayor parte del comercio con Perú estaba reducido al cacao de Guayaquil, del que se introducían de 25 000 a 30 000 cargas anuales, cuyo valor aproximado calculaba en 300 000 pesos, los cuales se saldaban casi totalmente con moneda de plata. Revillagigedo pretendía que el libre cambio continuara favoreciendo el tráfico por el Pacífico.

Varios mercaderes de México se esforzaron por incrementar el tráfico de azúcar en los puertos del Pacífico. Al dedicarse a la producción del dulce y su comercialización, junto con el cacao guayaquileño, dichos mercaderes dominaron de manera más efectiva el abasto de ambas mercancías. En la década de 1790, un mercader de la ciudad de México era el apoderado de los productores y comerciantes del grano de la provincia de Guayaquil; algunos más colocaron a familiares y paisanos en dicha población y en Lima, para facilitar el tráfico del codiciado grano; otros realizaron contratos para recibirlo de manera

periódica y adquirieron navíos para comerciar en el Pacífico por su propia cuenta. Una parte importante de dichos cacaos seguía remitiéndose a la metrópoli. La extraordinaria rapidez con que se incrementaron las importaciones del cacao guayaquileño en las últimas décadas del siglo XVIII y las primeras del XIX, lo llevaron a ocupar más de la mitad del mercado en el virreinato, mientras que el resto de los granos provenían de Tabasco, Guatemala, Maracaibo y Caracas.

Durante la época colonial el chocolate fue la bebida de mayor consumo en Nueva España. A través del estudio del tráfico del cacao en Nueva España observamos cómo las medidas proteccionistas de la corona española no constituyeron un todo homogéneo y coherente. Por el contrario, la política comercial del imperio se caracterizó por un pragmatismo orientado a allegarse recursos fiscales para solventar sus gastos bélicos a fin de garantizar su propia sobrevivencia frente a los desafíos que le impusieron sus rivales ingleses, franceses y holandeses. A ello contribuyeron los poderosos mercaderes de la ciudad de México con sus extensas redes de negocios extendidas por los principales núcleos comerciales de Centro y Sudamérica.



Sprig of the Cocoa, or Chocolate Tree.

PARA SABER MÁS

ARCILA FARÍAS, EDUARDO, *Comercio entre México y Venezuela en los siglos XVII y XVIII*, México, Instituto Mexicano de Comercio Exterior, 1975.

MIÑO GRIJALVA, MANUEL, *El cacao de Guayaquil en Nueva España, 1774-1812 (política imperial, mercado y consumo)*, México, El Colegio de México, 2013.

QUIROZ, ENRIQUETA, "Circulación y consumo de cacao en la ciudad de México en el siglo XVI-II", *Secuencia*, 2014, en <https://cutt.ly/OtksNH4>

VALLE PAVÓN, GUILLERMINA DEL, "Redes empresariales de Francisco Ignacio de Yraeta e Isidro Antonio de Icaza durante el periodo de expansión del tráfico de cacao de guayaquil, 1774-1783", *Revista del Instituto Riva-Agüero*, 2019, en <https://cutt.ly/ttkdtzo>