



## Reseñas

**Laura Caso Barrera (Coord.):**

***Cacao. Producción, consumo y comercio. Del período prehispánico a la actualidad en América Latina.***

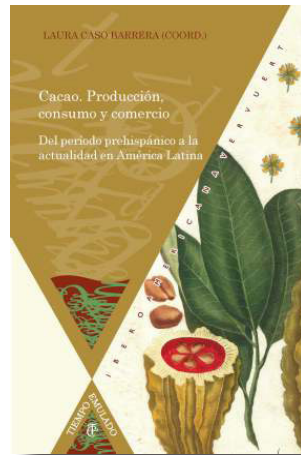
España, Iberoamericana Vervuert, 2016.

Julimar Mora

Universidad Católica Andrés

Bello, Venezuela

Email: [julimar.mora@gmail.com](mailto:julimar.mora@gmail.com)



La relación de las poblaciones humanas con su medio ha sido desde siempre un objeto de interés común a las Humanidades y las Ciencias Sociales, valiendo tanto para la arqueología, como para la filosofía, la historia, la antropología, la economía y los restantes campos suscritos a estas dos grandes esferas de conocimiento. El presente libro viene a ser muestra de ello, pues sus páginas dan cuenta de las convergencias y divergencias, así como de los cambios y continuidades de la relación que guardaron una multiplicidad de contextos sociales —hoy latinoamericanos— con el cacao (*Theobroma cacao*), cubriendo una serie de análisis que van desde estudios arqueológicos en la macroregión Maya, pasando por estudios de tipo histórico-económico en la colonia, hasta enfoques más totalistas en contextos contemporáneos. “Cacao. Producción, consumo y comercio. Del período prehispánico a la actualidad en América Latina” es una compilación coordinada por Laura Caso Barrera que contiene nueve capítulos escritos por diversos autores que centraron su atención en la economía del cacao en Suramérica, Mesoamérica, el Caribe y la región más sur de Norteamérica. A continuación, se presenta una breve reseña de los nueve estudios que componen la publicación.

El primero de los capítulos se titula “Almendras de cacao en tumbas, aldeas y huertos. Estudio arqueobotánico de macrorestos de *Theobroma cacao* en el área Maya” y fue escrito por Roberto García Moll y Mario Aliphath Fernández quienes examinaron un variado conjunto de estudios arqueológicos del período preclásico, clásico y postclásico en diversos contextos Maya buscando con ello sistematizar los usos sociales dados al cacao en dichas poblaciones. Los casos revisados comprenden el de la cueva Bats’ub/25 Flight en el distrito de Toledo, al sur de Belice, donde se hallaron semillas de cacao asociadas a un contexto funerario en el cual también se encontraron platos, cajetes y otros artefactos que hicieron suponer que el enterramiento se asociaba a un brujo o especialista ritual. El sitio de Kokeal, al noreste de Belice, en el cual se hallaron restos de madera de *Theobroma* spp. y árboles que indican su producción. La joya de Cerén, en la región centro-oeste del Salvador, donde se encontraron restos cerámicos de diversos tipos que contenían semillas y otras partes de la planta, así como también jícaras para beber chocolate, situación que da cuenta de su cultivo en el 600 a.C. aproximadamente. En Guatemala se abordaron registros de los sitios Uaxactún (Petén), Tikal y el Portón, donde –para el primer caso– se hallaron almendras asociadas a un contexto funerario con deformaciones craneales y dentales que da cuenta de su posible vinculación con entierros de personajes de alto rango en la sociedad Maya. Entretanto en el Tikal no se encontraron restos de *Theobroma cacao* L., pero sí de *Theobroma bicolor* Bonpl., mientras que en el Portón se localizaron semillas de cacao, restos de carbón vegetal y fragmentos cerámicos –procedentes de tierras bajas– que demuestran su amplia circulación en la región. En el contexto del Copán (Honduras) también se encontraron fragmentos carbonizados procedentes de cacaotales Maya, mientras en Yaxchilán (Chiapas-México) se hallaron almendras asociadas a conchas de *Spondylus* –simbolización de la deidad del maíz– como ofrendas en los entierros de la señora K’ab’al Xook y Itzamnaaj B’alam III, notables figuras de la cultura Maya.

En esta misma línea continua un segundo capítulo denominado “El papel del cacao en la antigua religión, rituales y cocina Maya” escrito por Cameron McNeil en el cual la autora examina la asociación

del cacao con la esfera mágico-religiosa en el sitio arqueológico del Copán durante los períodos del preclásico tardío (200 a.C.-300 d.C.) y el clásico (300-900 d.C.). El estudio demostró que ya en el preclásico el cacao se había convertido en un rubro que, por un lado, se relacionaba de manera estrecha a la vida política-ceremonial de la elite Maya, mientras por otro, cumplía un papel importante en los sistemas de circulación económica en extensas áreas de la región mesoamericana, así como también en los procesos de cohesión y construcción identitaria —a través de su uso ritual— en sectores sociales desligados a la elite y a la nobleza. Sirviéndose de un análisis iconográfico de diversos códices y de una revisión documental de la producción arqueológica que aborda dicho contexto, McNeil posa su atención en las tumbas encontradas en la Acrópolis de Copan, especialmente, en la Hunal (entierro 95-2), la Margarita (entierro 93-2) y la “Sub-jaguar” —todas tumbas reales—, así mismo, también incorpora a su marco de análisis una tumba de elite (entierro 92-3) y un cache (ofrenda 93-16) hallado en las proximidades de la tumba Margarita. Este trabajo llegó a la conclusión de que a diferencia con lo señalado por otros tipos de fuentes, el uso del cacao no solo como bebida sino también como especia de otros tipos de alimentos, no fue introducido por los europeos una vez asentados en tierras americanas; así mismo, al igual que en el capítulo anterior, también se determinó la asociación complementaria del cacao en relación al maíz, ello en términos rituales, pues mientras el primero se asoció a la sombra, al inframundo, al bosque tropical y a la masculinidad, el segundo significó el cielo, el sol, el campo abierto y la feminidad. La significación del cacao explica su consecuente aparición en contextos rituales y funerarios, ya que como señala C. McNeil este rubro significó un axis mundi, es decir, una especie de árbol “cuyas raíces crecen hasta el inframundo y cuyas ramas alcanzan hasta los cielos a fin de unir diferentes niveles de mundo” (p. 97).

El tercer capítulo del libro suscribe un análisis de corte histórico escrito por Laura Caso Barrera y Mario Aliphath Fernández el cual se titula “El agrosistema cacao, vainilla y achiote en las tierras bajas Mayas, siglos XVI al XXI”. En él se intenta explicar la relación que guardó lo que ambos investigadores denominaron “la triada del cacao”,

es decir, el sistema de producción, circulación y consumo de cacao (*Theobroma cacao*), vainilla (*Vanilla spp.*) y achiote (*Bixa Orellana*) con las dinámicas económicas, políticas y sociales que determinaron las relaciones interétnicas en las áreas que comprenden la región del Petén central, Belice y la cuenca del río Usumacinta desde el siglo XVI hasta el presente. El recorrido histórico planteado por los autores muestra el carácter determinante de este agrosistema de cultivo en las relaciones que, desde antes de la conquista, se establecieron entre los itzaes, los lacandones y los choles del Manché. La revisión de diferentes fuentes dio cuenta de la existencia de policultivos –por parte de los choles del Manché– y de milpas lacandonas en niveles de producción «bajos, semi-intensivos e intensivos» que a su vez pudieron clasificarse en pequeñas plantaciones familiares (de consumo individual), sembradíos comunales (de consumo local) y milpas que se hallaban bajo el control de los gobernantes itzaes, pues se recordará que estos últimos establecieron relaciones de dominación con pueblos indios más pequeños, como es el caso de los lacandones y los choles del Manché. Sin embargo, este trabajo muestra como la llegada de los españoles desestructuró estos sistemas de intercambio a través del control cultural, pero, sobre todo, a través del desplazamiento de estas poblaciones a zonas donde se hizo imposible el sostenimiento en el tiempo de esta producción bajo las mismas condiciones. Este capítulo concluye con los resultados de recientes trabajos de campo efectuados por los investigadores entre los años de 2005 y 2013 en poblaciones K'ekchi'es de Alta Verapaz donde confirmaron la continuidad histórica de la triada cacao-vainilla-achiote como expresión de un agrosistema cultural, el cual pese a las secuelas dejadas por la colonización hispana persiste a través del tiempo.

El cuarto capítulo de este libro se titula “El cacao de Tabasco en la Nueva España: producción, comercio y mercados” y fue escrito por Carlos Ruiz Abreu quien buscó analizar la evolución histórica de la producción, circulación y consumo del cacao en la región de Tabasco durante el período colonial. En este interesante trabajo el autor aborda los elementos económicos, políticos y jurídicos que determinaron el desarrollo del mercado cacaotero en la región, concluyendo que fenómenos como: la irrupción hispana a territorios americanos; las

políticas de tenencia-posesión de la tierra por parte del gobierno y sus representantes; el plan de desarrollo diferencial entre las diferentes capitanías, provincias y entidades del imperio; la piratería; los sistemas tributarios y otros aspectos, marcaron un particular ritmo de crecimiento de este mercado. En su análisis, el autor describe las dificultades que sosegaron el potencial desarrollo que hubiese podido gestarse en la región de haber sido diferentes las decisiones y políticas establecidas por la corona. Carlos Ruiz Abreu inicia explicando el acelerado crecimiento del mercado cacaotero alcanzado durante la primera mitad del siglo XVI. Sin embargo, continúa relatando como la explotación de la mano de obra indígena, los exacerbados impuestos y la expropiación de grandes porciones de tierra que no lograron alcanzar el potencial productivo avisado en tiempos prehispánicos, fueron factores que contribuyeron a su estancamiento durante el siglo XVII y la primera mitad del siglo XVIII. También considera como causa el proteccionismo auspiciado por la corona a mercados como el de Caracas, Maracaibo (Venezuela) y Guayaquil (Ecuador), a los cuales se les otorgó mayores y mejores beneficios en cuanto a la regulación del mercado cacaotero en el seno del continente y de éste tanto con la península ibérica, como con el resto de Europa. Solo en los 40 años previos a la independencia, Tabasco logró superar esta obstrucción en su desarrollo producto de algunas reformas borbónicas, entre ellas la agilización del tráfico marino, la extensión del libre comercio a la Nueva España para el año de 1789, la declaración de Villahermosa como puerto menor y no menos importante, la edificación de un consulado en Veracruz para 1795. Todos estos aspectos hacen concluir al autor que, pese a las dificultades, el mercado cacaotero de Tabasco sostuvo un lento pero progresivo desarrollo que experimentó “picos de estancamiento” que no derivaron en su extinción.

El quinto capítulo fue escrito por Janine Gasco y se titula “El cultivo del cacao y los cambios económicos en el Soconusco, Chiapas, México, siglos XVI-XIX”. En él se estudian los factores que han determinado la historia del cultivo del cacao en la región, desde tiempos prehispánicos, pasando por el orden colonial, la post independencia, las emergentes repúblicas, hasta culminar con algunas reflexiones sobre su situación en el presente. En esta sección del libro

el autor inicia explicando como la situación del cacao en Soconusco durante tiempos prehispánicos no fue muy diferente a la que ha sido retratada por los autores anteriores para el caso de Tabasco y las tierras bajo el dominio Maya. Posteriormente, continua relatando como en el marco del sistema colonial la producción de cacao sostuvo —sirviendo como moneda— parte importante de las relaciones comerciales tanto en el área, como como de esta con España, pues en los primeros años de asentamiento hispano este rubro fue la principal forma de tributo de los pueblos de indios hacia la corona. Sin embargo, Gasco muestra como razones climáticas y socioculturales impidieron el asentamiento de los españoles en las zonas cálidas y húmedas en las que el cacao crecía más fácilmente, cuestión que con los años derivó en el fortalecimiento de las políticas agrícolas hacia otros tipos de cultivos, por ejemplo el café. En todo ese tiempo el cultivo de cacao, con sus altas y bajas, siguió recayendo en la acción exclusiva de la población indígena de Soconusco. Durante la post independencia y la consolidación de la república como orden institucional, la situación de la producción y comercialización del cacao no mejora, pues las guerras fronterizas y el desvío de recursos hacia el sector café debilitaron grandemente el sostenimiento de este tradicional cultivo tan emblemático en tiempos prehispánicos.

El sexto capítulo del libro lleva por nombre “La circulación de cacao hacia la Ciudad de México en el siglo XVIII: volúmenes, áreas abastecedoras y diferencias de precios” y fue escrito por Enriqueta Quiroz quien brinda una buena síntesis de las dinámicas de abastecimiento del cacao en la Ciudad de México. En este trabajo la autora sostiene la tesis de que el aprovisionamiento de cacao recayó en manos de la acción productiva de áreas bastante lejanas al centro de consumo que representó la Ciudad de México, proviniendo de sitios como: Nueva Granada y Venezuela, a través del puerto de la Guaira; Guayaquil, vía Pacífico-Acapulco o vía Tierra Firme-Veracruz y, no menos importante, Tabasco y Guatemala, por conducto de los ríos de Usumacinta y Grijalva. Quiroz continúa explicando como el fenómeno del subregistro—inexactitudes y carencia de datos en relación al ingreso de cacao a la ciudad— dificultó la recopilación de información en cuanto a los volúmenes reales de la producción foránea que efectivamente

entró a la región. Sin embargo, la autora propone que durante las primeras tres décadas del siglo XVIII, el ingreso de cacao fluctuó entre los 2.000 y los 8.000 tercios, siendo los años de 1719 a 1721 —período en el cual se registra un fuerte aumento en los volúmenes de importación a la ciudad— excepcionales dado al incremento de cacao venezolano que ingresó por Veracruz en simultaneidad con el flujo de cacao guayaquileño que continuó entrando por Acapulco. A mediados de siglo la cantidad de cacao que ingresa a Ciudad de México no deja de ser significativa, por el contrario, los límites en relación a las primeras tres décadas del siglo se extendieron fluctuando desde 1759 a 1776 entre los 3.000 y 10.000 tercios. Finalmente, entre 1780 y 1790 se registraron años que superan el umbral de los 10.000 tercios alcanzados a mediados de siglo, teniéndose registros —como el del año de 1802— en el que la importación llegó a 13.000 tercios, cuestión que explica a través del incremento de la población y por consiguiente el de la demanda y el mercado. El capítulo culmina analizando la asociación de los costes de transporte con los precios de venta, considerando que a la economía novohispana convino más abaratar los precios a través de la importación marítima-fluvial —desde Perú, Guayaquil o Venezuela— que importar desde zonas que, aunque estaban más cercanas, eran muchos más caras debido a las dificultades que planteaba el traslado de grandes contingentes de producto por vía terrestre.

El séptimo capítulo fue escrito por Manuel Miño Grijalva y se titula “El cacao Guayaquil en la Nueva España. Dinámica de exportación, mercado y consumo, 1774-1805”. En él se abordan una serie de aspectos que se relacionan con el proceso de exportación del cacao guayaquileño a los mercados tanto de Nueva España, como de la península. En esta sección del libro se explica la progresiva incursión del cacao guayaquileño en los mercados mundiales, analizando como sus bajos precios, su extensa producción, su sabor amargo y sus circuitos de comercialización —en conjunto— engranaron unas determinadas condiciones que a lo largo del siglo XVIII aumentaron su competitividad ante los diversos tipos de cacao producidos en otras partes del continente. Valiéndose de una amplia serie de datos, el autor muestra un panorama en el que se observa como la economía del

cacao movilizó a la sociedad –en condición de productor, distribuidor y consumidor– así como a otros sectores como el de la azúcar y el maíz. Lo interesante de este artículo es ver la trascendencia –en cuanto a límites geográficos refiere– de la comercialización de cacao guayaquileño que llegó a extenderse no solo a España sino a otros países de Europa e incluso, al Oriente específicamente en el mercado filipino. Así mismo, como su comercialización movilizó la circulación de otros tipos de bienes y mercancías como es el caso de la plata la cual, según el autor “enriqueci[ó] a los grupos mercantiles que operaron el producto [pues,] dinero principalmente mexicano que llegaba por la vía de la metrópoli [...] como pago de las exportaciones desde España [...] conocía un flujo y reflujo [en forma de plata], por lo menos de manera parcial” (p. 289).

El octavo capítulo tiene por nombre “Trinidad y Nueva España. El comercio de cacao trinitario en la Ciudad de México, 1720-1724” y fue elaborado por Gloria Velasco Mendizábal. En él la autora hace un breve recuento de la situación comercial del cacao trinitario en tierras mexicanas para el período indicado, concluyendo que la premisa ética de “igualdad para todos los vasallos” aplicado a las políticas económicas discriminatorias ejecutadas por el gobierno español hacia sus dominios desfavoreció enormemente el desarrollo económico de territorios como el de Trinidad. El énfasis hispano en dirigir los esfuerzos hacia zonas de tierra firme y concebir las islas como territorios de segunda mano –sin importancia económica– derivó en un descuido de áreas como el Caribe, cuestión que se expresó en su inestabilidad política-administrativa, así como también en el poco impulso dado a su economía y demografía, pues, hasta bien entrado el siglo XVII, la población seguía siendo predominantemente indígena. Pese al enorme potencial agrícola propio de la zona, la situación mencionada dificultó el desarrollo intensivo de diversos rubros –entre ellos el cacao– que pudieron haberse dado de forma más exitosa. Los escasos datos existentes muestran como desde 1720 hasta 1724 hubo un envío sostenido de cacao trinitario a territorios novohispanos los cuales, se enviaron tanto de la isla, como de lugares como: Puerto Rico, La Guaira, Cumaná o Portobelo donde se evidenciaron algunas escalas. El rezago de la economía cacaotera de la isla de Trinidad poco



tuvo que ver con la calidad del producto, pues, según varias fuentes, el mismo era equivalente al producido de zonas como Caracas y Soconusco. Las razones yacen en lo que ya se ha señalado, aunado a una fuerte epidemia que arrasó con los sembradíos de cacao existentes para el momento, cuestión que obligó a un importante sector de la población a abandonar la isla en busca de mejores oportunidades hacia el ejercicio productivo.

El noveno y último capítulo fue escrito por Diana Bonnett Vélez y lleva por nombre “Geografía y economía del cacao. Una mirada al Nuevo Reino de Granada en el siglo XVIII”. Esta sección del libro explora las dinámicas de producción y comercialización del cacao en algunas zonas del contexto neogranadino dieciochesco, para ello, la autora presenta una clasificación de las áreas productivas en cinco grandes grupos entre los que se encuentran los cacaotales de las llanuras del Caribe, los cacaotales de Antioquia, los cacaotales de las zonas templadas alrededor de Santafé, las zonas del alto Magdalena y los cacaotales situados en las áreas periféricas al virreinato; luego continúa analizando las razones logístico-administrativas que apaciguaron y/o incitaron el avance de la economía relacionada al cacao a lo largo del siglo. En este preciso punto se abordan las dificultades asociadas a las características geográficas del medio y, no menos importante, el no desdeñable número de controles y alcabalas por los que tenía que pasar la producción de cacao para llegar a los puertos más cercanos, así mismo, el alto coste de los impuestos y su variabilidad en relación a las zonas mencionadas. Lo interesante de este artículo es ver el análisis que se hace de los mecanismos de evasión —entiéndase: contrabando, generación de rutas alternativas a las oficializadas por el gobierno español, negociación, etc.—, los cuales, pese al carácter fluctuante de los controles y reformas implementadas durante el período estudiado, permitieron el sustento a largo plazo del mercado cacaotero en la Nueva Granada colonial.

“Cacao. Producción, consumo y comercio. Del período prehispánico a la actualidad en América Latina” constituye, sin duda, un valioso aporte a la historiografía del cacao en el continente. En conjunción sus capítulos dan una idea del devenir histórico de

este rubro en un dilatado período de tiempo que se extiende desde momentos prehispánicos hasta la contemporaneidad, abarcando además una visión holística que asocia los procesos económicos con fenómenos de orden social, político y cultural. Este libro muestra como la producción, el consumo y el comercio del cacao en América Latina atravesó el total de las esferas de la vida social asumiendo funciones rituales e identitarias, así como de dominación, movilidad y relacionamiento intercultural. Sin embargo, es preciso decir que es notable la ausencia de un capítulo referido al papel asumido por la compañía Guipuzcoana en la comercialización del cacao venezolano o, en su defecto, un análisis dedicado a la situación del cacao Caracas-Maracaibo en la región.