

## **“Hacer el cacao.” Manuales de cultivo, trabajo y cotidianidad. Venezuela (Siglos XVIII-XIX)**

NELLER OCHOA<sup>1</sup>  
FUNDACIÓN FRIEDRICH EBERT  
CARACAS-VENEZUELA  
NELLEROCHOA@GMAIL.COM

### RESUMEN

El cacao marcó el desarrollo venezolano durante el siglo XVIII y gran parte del XIX. Su cultivo, la sociabilidad presente en la hacienda, y la mano de obra, primero esclava y luego libre, fueron ejes estructurantes de la sociedad. Por ello consideramos importante revisar una serie de instrucciones y manuales de cultivo surgidos en este período, que dan muestra del estado de la economía y la técnica, sí, pero también de la cultura propia de la sociedad del cacao.

**Palabras clave:** Hacienda, cacao, manual, esclavitud.

### **“Make cocoa”. Cultivation, Work and Everyday Manuals, Venezuela (18th-19th Centuries)**

### ABSTRACT

Cocoa marked Venezuelan development during the 18th century and much of the 19th century. Its cultivation, the sociability present in the hacienda, and the labor force, first slave and then free, were the structuring axes of society. For this reason, we consider it important to review a series of instructions and cultivation manuals that emerged in this period, which show the state of the economy and the technique, yes, but also of the culture of the cocoa society.

**Keywords:** Hacienda, Cocoa, Manual, Slavery.

---

Este artículo fue terminado en octubre de 2021, entregado para su evaluación en noviembre y aprobado para su publicación en diciembre del mismo año.

Nº 52

●  
REVISTA DE HISTORIA. Año 26, Julio-Diciembre, 2021

## 1. INTRODUCCIÓN

Un 3 de septiembre de 1881, Antonio Guzmán Blanco decretó el 24 de julio de 1883 como día de fiesta nacional. El “Ilustre Americano,” tantas veces comparado con Simón Bolívar, no podía desperdiciar esta oportunidad. Se cumpliría un siglo del natalicio del Libertador, fecha redonda y propicia para afianzar una política de memoria iniciada en el “Septenio.” Su ego lo deseaba, pero también un proyecto tambaleante que pronto requeriría de una “Aclamación.” En el marco de estas celebraciones debía llevarse a cabo la inauguración de una *Exposición Nacional* que diese: “una idea la más exacta posible del estado actual de Venezuela y de su adelanto progresivo en sus distintas épocas, desde el siglo pasado.”<sup>1</sup> La fecha estipulada fue el 2 de agosto de 1883.

Casi dos años tendría aquella Junta Directiva, encabezada por Antonio Leocadio Guzmán y Arístides Rojas, para representar con objetos, escenografías y discursos, la inserción de Venezuela en el sistema capitalista mundial. Un inventario de recursos y potencialidades que atrajera capitales extranjeros y diera la impresión de progreso al concierto de las naciones. Uno de los grandes promotores y cronistas de esta exposición fue el alemán Adolf Ernst, llegado a Venezuela en 1861. Fundador del Museo Nacional y del estudio sistemático del positivismo en el país, comprendía la importancia de estos eventos en la dinámica mundial, pues había coordinado la representación venezolana en las exposiciones de Viena (1873), Bremen (1874), Santiago de Chile (1875) y Filadelfia (1876). Un movimiento que había empezado en 1851 con el Palacio de Cristal de Hyde Park, y que tendría su cúspide en 1889 con la inauguración de la Torre Eiffel en París.”<sup>2</sup>

Si los objetos de Bolívar entraban en la escena, no menos un producto que colocó al país en el orbe. En la crónica de Ernst puede leerse: “Antigua y bien merecida es la fama del cacao de Venezuela que ocupa uno de los primeros puestos en los mercados de Europa;”<sup>3</sup> por ello se pudieron ver a lo largo de la muestra ejemplares de diferentes haciendas y estados, como el cacao de Carúpano de José Franceschi, el de la Hacienda “El Portete” en Choróní y los granos de la Hacienda Chuao, propiedad de la Universidad Central,<sup>4</sup> entre otros.

Sin embargo, Ernst hace una reflexión muy interesante: “La literatura relativa al cultivo del cacao en Venezuela es muy escasa.”<sup>5</sup> El alemán habla de un breve trabajo existente en las *Memorias de la Sociedad de Amigos del País*, de mayo de 1834; también reseña la obra *El Agricultor Venezolano* de

J.A. Díaz de 1861, así como "algunos artículos de poca importancia [que] salieron de vez en cuando en los periódicos del país". Asimismo nombra las anotaciones que Humboldt y Depons hacen sobre el fruto, así como unas cuantas hojas en la obra *Economie Rurale* de Boussingault, y *Tropical Agriculture* de P.L. Simmonds.

¿La escasa sistematización y reflexión sobre el cultivo y beneficio del cacao pudo haber influido en su declive como primer producto de exportación, o fue una mera consecuencia del mercado mundial? No sabemos si Ernst se hizo esta pregunta, y aunque se dedicó con mayor esfuerzo al estudio del café, la falta de conocimiento progresivo y estructurado sobre cualquier materia agrícola le preocupaba. Vale recordar que la inserción de Venezuela en el comercio internacional fue "...a través de la exportación de dos productos tropicales entonces de muy escasos requerimientos tecnológicos en la fase de producción: cacao y café..."<sup>6</sup> limitados por la falta de brazos, inversión, tecnología y caminos, y atados a los ruletescos vaivenes del mercado mundial. El estado del arte cercano a la *Exposición* era el siguiente:

En 1881 á 1882 salieron 5.259.744 kilogramos [de cacao], valor B.8.302.712, repartidos así: para Francia: 3.403.761 kilogramos; para Alemania: 200.818; para Inglaterra 76.727, para los Estados Unidos del Norte 135.200, para España 802.690; para otros países: 640.548 (Memoria de Hacienda, 1883, página 550). En el año de 1882 á 1883 la exportación fue de 6.498,229 kilogramos, valor B. 9.955.344 (Memoria de Hacienda, 1884, página 613.)<sup>7</sup>

A pesar de estas cifras, que lucen imponentes si las comparamos con la actualidad, para 1860 "el café llegó a representar el 60% de las exportaciones, mientras que el cacao solo el 6%,"<sup>8</sup> tendencia que comenzó entre finales del siglo XVIII y comienzos del XIX, marcando el inicio del ciclo que movería la economía decimonónica.

El proceso de fundar una hacienda, beneficiar el producto y dosificar la mano obra, se alimentó de la experiencia cotidiana y la tradición, pero también de un conocimiento teórico presente en manuales que fueron discutidos por algunos hacendados venezolanos durante los siglos XVIII y XIX. Aunque no se refiere estrictamente al cacao, la obra de Gabriel Alonso de Herrera, de 1513 y que lleva por título *Agricultura General*, "fue reeditada doce veces, y encontramos una de sus ediciones dieciochescas, la de 1777, en la biblioteca de Juan de Vegas Vertodano, vecino de Caracas y dueño de haciendas."<sup>9</sup> Otro clásico que despertó el interés de la clase hacendada en

medio del fragor ilustrado, que amén de la libertad y la igualdad, buscaba incrementar la productividad y adelantar los métodos agrícolas, fue el *Curso completo o diccionario universal de agricultura*, del botánico francés Juan Francisco Rozier, que a decir de las Actas del Real Consulado entre 1808 y 1810 “lo solicitaban urgentemente.”<sup>10</sup> El afán de instruir al labrador y tecnificarlo se vio afectado por el inicio de las hostilidades independentistas, que hicieron del saqueo y el secuestro de haciendas medio y fin de su causa.<sup>11</sup> Los restos de la patria podían seguirse con el humo de las cosechas quemadas, los almacenes robados, y las esclavitudes y peones dispersos, ciclo destructivo que se reactivará entre 1840 y 1860.

## 2. “EL BUEN PLANTE DA UN BUEN ÁRBOL.” EL CACAO Y SU CULTIVO EN LA OBRA *EL AGRICULTOR VENEZOLANO O LECCIONES DE AGRICULTURA PRÁCTICA NACIONAL DE J. A. DÍAZ (1861)*

Este libro publicado por José Antonio Díaz en 1861, gracias a la Imprenta Nacional de M. de Briceño, no es en sí mismo un manual para el cultivo del cacao. Constituye una obra de largo aliento, fruto de muchos años de experiencia en el tema agrícola, que vio su nacimiento en un momento álgido de la política venezolana. La inestabilidad producto de la llamada *Guerra Federal* (1859-1863), lleva a un José Antonio Páez sacado del retiro a la presidencia ese mismo año, con la finalidad más de negociar que de vencer. Pero Díaz es incansable, y al igual que su hermano Ramón Díaz, quien junto a Rafael María Baralt, recopila los hechos históricos más significativos del país en su *Resumen de la Historia de Venezuela*, sabe que para crear la nación, primero hay que inventariarla. Por ello aglutina métodos, experiencias, cifras, recetas y todo lo que considere necesario para “dejar en nuestras lecciones un escrito que hiciese prosélitos al campo, y si no para hoy para más adelante, restableciese la moral perdida, por las continuas revueltas políticas que no han cesado de turbar el orden público por una larga serie de años.”<sup>12</sup> En el discurso que abre el texto, fruto de la invitación que los Directores del Colegio de Santo Tomás de Caracas le hicieron para dirigir una cátedra de Agricultura en 1858, no pierde tiempo en destacar los vicios que atentan contra el campo venezolano, pero también en destacar la excesiva feracidad<sup>13</sup> que a su entender caracteriza el suelo patrio.

Para Díaz, el cacao es una planta indígena que se encontraba silvestre en los bosques de nuestra zona cálida, usada como moneda y alimento, y que luego del proceso de conquista se hizo muy popular en Europa. Segui-

damente escribe sobre la Compañía Guipuzcoana, establecida en 1728 por decreto Real en Venezuela, y de sus efectos, dado que "bajó el precio de la fanega a cuarenta y cinco pesos..."<sup>14</sup> cuando antes de su arribo se calculaba en ochenta. En esta sección que lleva por nombre "El cacao," se destaca el nocivo efecto que tuvo la guerra de independencia sobre el beneficio de este fruto, así como el furor en la plantación de café a comienzos del siglo, que llevó a muchos hacendados a cometer el error de destruir una "planta exclusiva más valiosa, para sustituirla con otra inferior."<sup>15</sup> El autor aboga por el cultivo del cacao, más cuando su consumo interno es importante. Valga destacar que el "chorote," bebida a base de cacao y papelón, hacía las veces hasta bien entrado el siglo XIX, de lo que hoy el café en todos los hogares venezolanos.<sup>16</sup>

Geográficamente, ubica los mejores suelos para el beneficio del cacao en los litorales que van desde la boca del río Unare hasta la del Yacuy, haciendo especial mención en La Guaira, Puerto Cabello, valles del Tuy y Orituco. Territorios que abarcan las bien conocidas denominaciones "Costa a la mar abajo" y "Costa de la mar arriba," presentes en no pocos documentos coloniales al momento de hablar del fruto.

Para Díaz es muy importante describir. Quiere dibujar cada uno de los procesos, algo que se nota en la sección denominada "Descripción de la planta," donde se van explicando esquemáticamente la conformación de un árbol de cacao desde su nacimiento hasta su madurez. Allí se habla de la raíz, el porte, las flores y el fruto. Sobre este último ofrece una explicación bastante curiosa de una mazorca de cacao, y del cuidado que debe tener su recolector para determinar el grado de madurez:

Variable en su color: es al principio verde, después se vuelve pálido o amarillo en su madurez: unas veces es rojo o morado, y por grados va poniéndose más pálido: otras, después de una mezcla confusa de rojo y amarillo, los colores se despliegan formando un rojo variado o amarillo oscuro; y otras, en fin, se matizan de verde y de blanco, adquiriendo, por último una especie de amarillo: termina al tiempo de su madurez en un rojo oscuro salpicado de puntos amarillentos.<sup>17</sup>

Señaladas estas propiedades físicas, Díaz pasa a otro apartado que lleva por nombre "Cultivo del cacao," donde habla sobre la preparación del terreno, los almácigos de cacao, los riegos, la formación del árbol y las observaciones sobre el incremento y producción del mismo.

El terreno debe ser sílico y cargado de humus, y cualquiera que sea su situación requiere “ser fácilmente regado, porque la planta apetece vivir en una moderada pero constante humedad...”<sup>18</sup> Una vez seleccionado el sitio donde se va a sembrar, se procede a la roza y la quema, para luego establecer los ahilados de oriente a poniente. Los ahilados, futuras calles vegetales dentro de la plantación, deben establecerse por estacas, bien sea en triángulo o en cuadro. Según Díaz: “La ahiladura al triángulo es preferible en la plantación, porque quedando los árboles equidistantes, se aumenta su número en una séptima parte, formando cinco calles en un punto de partida, en lugar de las cuatro que da el cuadro...”<sup>19</sup> Aunque no descarta el ahilado en cuadro, por dejar mayor espacio entre matas y obtenerse mayores beneficios con los frutos menores, de gran importancia mientras la plantación alcanza su madurez. Acto seguido se planta la primera sombra, consistente en matas de plátano, y de forma paralela los bucares, cuyo semillero debió hacerse seis meses antes.

Los tiempos en una plantación de cacao son más bien “tempos,” que marcan el ritmo de su funcionamiento y desafían el orden cronológico. Cada proceso tiene su momento. La roza de bosque o de un ahilado viejo se hace en enero; se quema y ahila en marzo y entonces se hacen los almácigos de cacao para trasplantarlos en octubre, y para esta época se pone corriente el riego, por si fallaren o fuesen escasos las lluvias. Esas estacas que han marcado la ahiladura deben ser sustituidas por los almácigos, no sin antes volver a limpiar el terreno y sembrar maíz. Estas pequeñas plantas de cacao serán preparadas en un terreno aledaño, y su número debe duplicar al que se tiene pensado sembrar, pues el buen agricultor debe tenerlas siempre sobrantes. La delicadez de este retoño requiere que se tienda sobre él hojas de plátano, cambur o guanábana, y mientras se secan, van penetrando de forma gradual los rayos solares. Para Díaz es importante volver a recordar: “El buen plante da un buen árbol, más fructífero, de más larga vida y más resistente a los achaques y enfermedades, a que están menos expuestos que los árboles raquíticos.”<sup>20</sup>

El texto recomienda que esta labor sea encomendada a un “peón inteligente,” ya que la limpieza del terreno, la siembra de los almácigos y la clasificación de las plantas según la edad, requiere un gran cuidado. El desyerbo recomendado es de por lo menos cuatro veces al año, y luego que la sombra le crece a la plantación, bastan tres, repartidos en los meses de junio, septiembre y enero. Pero cuando ya la arboleda esté frutal, bastan dos en junio y octubre. La limpieza excesiva no es recomendable, dado que “la hacienda de cacao frecuentemente desyerbada no produce tanto como la que solo recibe dos limpiezas al año...”<sup>21</sup>

La resiembra constante de cacao y de sombra es fundamental para mantener la hacienda en buen estado. Cuando los árboles de sombra, en este caso los bucares, cierran y crean el ambiente que requiere la plantación, pero aún quedan espacios que tapar, estos deben ser sustituidos con otra clase de árbol, como por ejemplo el aguacate, ya que el resiembra de un nuevo bucare bajo la sombra no le permitirá desarrollarse. Ese espacio verde y "natural" es hechura del hombre, es un nuevo paisaje: "Para fundar la hacienda, al igual que para hacer el conuco que llegó a formar parte de ella, era necesario destruir, arrasar con la mayoría de las especies vegetales que por siglos venían poblando la zona que nos interesa."<sup>22</sup>

Como el cacao requiere abundante agua, se recomienda erigir la plantación cerca de un río, y para canalizar efectivamente ese recurso, es menester construir una red de distribución o una acequia. Según Díaz solo se necesita el riego en los meses de enero a marzo, pero debe meterse agua y estar preparado ante cualquier sequía en otros meses del año. Vale destacar esta recomendación: "Para una sola hacienda, por grande o extensa que sea, le basta un cauce de media vara de ancho o media vara cúbica de agua, si la toma está inmediata, y tres cuartas si muy distante."<sup>23</sup>

La poda de los árboles de cacao es vital para su crecimiento, pues cuando este ha llegado a la altura de cinco cuartas, le salen brotes que hay que quitar inmediatamente. Lo mismo pasa con la sombra. Esta debe cortarse periódicamente para que no entorpezca la circulación del aire; por ello se recomienda que peones, caporales y hacendados siempre lleven un machete para limpiar fallas, brotes y la sombra antes expresada.

El riego abundante es fundamental, pero también el desagüe, ya que una exposición prolongada al agua puede pudrir las raíces. El riego debe hacerse luego de las cinco de la tarde para que el choque térmico con el suelo caliente no pame las flores y embriones del cacao. Cabe señalar que el árbol comienza a fructificar a los cuatro años, alcanza su punto álgido a los ocho y se mantiene así hasta los quince y veinte años, momento en el que decae y puede morir a los cuarenta o cincuenta años, aunque todo esto depende de sitio y la fertilidad del suelo. Vida que transcurre entre dos cosechas bien marcadas a saber: San Juan en junio y Navidad en diciembre.

Otra de las secciones recibe el nombre de "Enfermedades, accidentes y animales dañinos al cacao." De lo primero que habla es de la "pasmazón," que se puede dar por dos fenómenos. El primero se refiere al estancamiento del agua en el terreno a causa de malos desagües, lo que ocasiona que el árbol bote su cosecha. El segundo es originado cuando se riega la planta con el suelo muy caliente. Por ello el autor recuerda: La falta absoluta de

humedad produce el mismo mal que el exceso. El árbol de cacao también es amenazado por manchas, gusanos, bachacos, pájaros, ardillas y monos. Algunas de las soluciones para ahuyentarlos van desde la oración hasta el ruido causado por olla y disparos.

Una vez recogido el fruto hay que beneficiarlo, por ello la sección “Casa de habitación y oficinas” adquiere mucha notoriedad. La fundación, cuando la sombra es incipiente al igual que las plantas, tal vez no requiera una estructura mayor a un rancho de paja para descansar, pero el crecimiento de la plantación exige otra edificación. Por lo tanto: “En la casa de habitación debe haber dos cuartos y dos corredores destinados al beneficio del cacao; los corredores han de mirar uno al Naciente y otro al Poniente, por lo que el cañón de la casa debe estar de Norte a Sur.”<sup>24</sup> Estos corredores deben servir para extender el cacao en época de lluvia y pueda recibir el sol del Oriente en la mañana, y el del Occidente en la tarde. La confección de dos patios, uno de tierra para el cacao fresco, y otro enladrillado para el más seco.

Otro apartado del escrito habla sobre los “Cálculos.” El costo de cinco mil árboles y su fundación durante los primeros cuatro años asciende a 4000 pesos, “y ya para el quinto año el primero y segundo ahilados producen para cubrir el primer cálculo, y por total resultado tendremos al fin un capital de veinte mil pesos que vale la hacienda adquirida con cuatro mil...”<sup>25</sup> así como una renta anual de 2000 pesos a partir del décimo año. Todo calculando la fanega en unos 25 pesos. Seguidamente, Díaz se dispone a profundizar sobre “La Cosecha,” expresando que aunque el cacao fructifica todo el año, los momentos álgidos se dan entre julio y diciembre. Aquí debe operar el mayor cuidado, pues “del método y buen orden en los trabajos resultan la economía y la utilidad,” por lo tanto los peones deben ir hilera por hilera y mata por mata, armados de ganchos muy largos llamados “desjarretaderas.” La vista, el olfato y el tacto constituyen herramientas fundamentales en esta etapa, ya que se deben derribar las maduras, y el color del cacao no siempre da señales inequívocas. Las mujeres y los niños recogen las mazorcas en un canasto para luego apilarlas. El siguiente paso es el desgrano, para lo que se requiere forrar una superficie de terreno con hojas de plátano donde se colocarán los granos. El corte de la mazorca debe ser preciso y cuidando que no arruine su contenido.

El cacao fresco es pasado al desbabadero, cuarto donde los granos pierden el mucílago que lo recubre. Dicha fase es de gran trascendencia, ya que la fermentación ocurrida allí es responsable de los aromas y sabores que adquirirá el producto final. Al día siguiente y aprovechando el sol, se echa



en el patio de tierra y luego se pasa al de ladrillo, donde se rastrillará. Luego del primer día de sol se apila y se deja reposar dos días, entonces

Entonces vuelve al patio de hormigón donde se ha esparcido tierra colorada, ladrillo molido o almagre: allí se echa el cacao, y se remueve para que perciba con igualdad la tierra; después de este segundo día en que solo se le darán cuatro horas de sol, se le dan dos o tres horas al siguiente, y si aún no queda bien seco se le da otro rato después.<sup>26</sup>

Cuando un grano de cacao está listo, su concha debe estallar al partirla, y su almendra no debe presentar ningún punto blanco, sino un morado oscuro. Aunque el texto presente estos procesos como automáticos y fluidos, el conocimiento y la coordinación sobre los mismos marcan la diferencia. Una fermentación deficiente arroja un producto mediocre, lo mismo que un secado excesivo o el exceso de humedad que pudiera ocasionar una lluvia imprevista.

Para J.A. Díaz el cacao trinitario, que a su decir tiene unos treinta años de haberse introducido, no iguala en calidad al criollo, a pesar de su corpulencia y resistencia a las enfermedades. Al final del artículo, el autor agrega algunas anotaciones producto de la experiencia del señor J.M. Rodríguez en su hacienda, la cual presenta un buen cacao en el mercado.

### 3. "SOBRE EL FOMENTO Y CULTIVO DEL CACAO. CARACAS, MAYO 15 DE 1834. MEMORIA DE LA SOCIEDAD ECONÓMICA DE AMIGOS DEL PAÍS."

La producción de cacao entre 1834 y 1835 fue de 32.532<sup>27</sup> fanegas, es decir, aproximadamente 1.649.372 kilos. Debido a los heterogéneos conflictos políticos y sociales que recibirían el nombre de Revolución de las Reformas, la producción sufrió una caída notable si la comparamos con las 41.284 fanegas del año anterior. A estos problemas debía enfrentarse la *Sociedad Económica de Amigos del País* si deseaba generar el tan anhelado progreso. Esta agrupación de notables, establecida a finales de 1829, tenía sus orígenes en el empeño ilustrado europeo de finales del siglo XVIII, que buscaba establecer grupos que debatieran los temas más álgidos de la sociedad. Vale resaltar que "la Sociedad Económica de Amigos del País buscó transformar la sociedad venezolana a través de la difusión de los llamados 'conocimientos útiles' provenientes de los países industrializados."<sup>28</sup>

Su primer presidente fue José María Vargas, y entre sus miembros se encontraban Valentín Espinal, Wenceslao Urrutia, Carlos Soubllette, Francisco Javier Yánes, Francisco Rodríguez del Toro y Agustín Ibarra, entre otros. La escasez de mano de obra, financiamiento, vías de comunicación y las frecuentes revoluciones que ponían en vilo cualquier intento de estabilizar la vida económica, eran menciones frecuentes en las *Memorias e Informes* de esta organización. Algo que se ajusta a la descripción hecha por Pedro Briceño Méndez en 1828: “El mal principal de nuestra agricultura está en que ningún hacendado tiene nada, y para haber de coger su cosecha o limpiar su hacienda, tomas créditos a interés muy subido...”<sup>29</sup> Discusión que llegará a un punto álgido en 1834 con la promulgación de la ley del 10 de abril sobre libertad de contratos.

Para la *Sociedad* el fomento y cultivo del cacao era de primera necesidad. Sabían de su tradición y potencialidad, por ello arrancan su *Memoria* preguntándose: “¿Por qué orden de cultivo, y disposición podrá conseguirse que estas haciendas sean más durables, su fruto menos propenso a pasmazón y más copiosas sus cosechas?”<sup>30</sup> Para intentar ofrecer una respuesta, se habla sobre las desigualdades de los valles de la costa, pues algunas plantaciones están sujetas a regadío y otras no. La falta de agua es fatal para el cacao, pero su exceso también, por ello se debe “tener bien desaguada la tierra dándola sus cortes, recortes y sangrías según lo requiera el terreno.” De la misma forma se requiere una mayor atención en el trasplante de los almácigos, pues cuanto más tiernos, mejor es su enraizamiento, pero también aumenta el riesgo. Aunque sugiere la siembra que se hace de grano, lo mismo que la sombra.

La poda de la plantación es otra actividad donde los labradores deben tener mucho cuidado. Algunos creen que haciendo estos desrames de forma intensa colaboran con una mejor cosecha, pero “aunque se verifique su intento por aquel primer año, quedan en adelante exhaustos los árboles y en un estado triste y lamentable que anuncia su próxima ruina.”<sup>31</sup> Por ello se recomienda que los dueños de hacienda descarten a los mayordomos y peones que estén encaprichados con esta práctica tan común. Otro punto que influye en la duración y conservación del cacao es que se tengan limpias del gusano y otros insectos que lo ataca, pues abundan unos volantes, parecidos a un cigarrón de menor tamaño, que se comen los árboles tiernos, y en los más consistentes depositan gusanillos que lo dañan por dentro. Así el labrador celoso no ha de descuidarse en este punto, “expurgando sus árboles con frecuencia principalmente cuando aprietan los soles que los atraen prodigiosamente.”

La *Memoria* pasa a explicar lo que considera "el orden del cultivo;" es decir, la simetría de los ahilados, la perfecta disposición de la sombra así como su calidad. Sin embargo, esto no es garantía absoluta contra las pasmazones, producidas en primera instancia por la temporada de lluvia que abarca los meses de noviembre, diciembre y enero. Pero este fenómeno se da también por otros factores que el agricultor sí puede remediar, como la distancia entre las siembras de cacao y la formación de la sombra, pues cuando esta es muy densa, se crea un ambiente húmedo y sombrío que impide la entrada del sol, aumentando el frío y las posibilidades de pasmazón.

Aunque la opinión de los labradores no es homogénea, la *Sociedad* propone un método. En los valles de arriba propensos a la lluvia, se recomienda sembrar el cacao a catorce tercias de distancia entre los árboles, ahilando en cuadro para que la arboleda quede más desahogada, caso contrario al ahilado en triángulo. En los valles de regadío donde las lluvias escasean como Santa Lucía o el Tuy, se recomienda la distancia de trece tercias entre un árbol y otro. En cuanto a la calidad de la sombra, expone que la del bucare llamado Anauco es la mejor, pero en terrenos donde este no se dé es menester sembrar el otro bucare que se nombra de peonía, y en terrenos arenosos donde ninguno de estos crezca, se recomienda la sombra del jobo.

A la pregunta de cuándo debe recogerse el fruto, la *Memoria* habla sobre la costumbre de los antepasados de recoger el fruto solo en menguantes de luna, ya abolida, y de la forma actual donde se recoge sin seguir estos parámetros. Así se recuerda que:

inferían los antiguos por una necesaria consecuencia dos utilidades que les resultaban de hacer sus recolecciones en el tiempo de la menguante de la Luna. La primera la conservación del cacao en su ser como menos expuesto a corrupción y polilla (...) La segunda su mayor peso, y solidez como que tiene el sol menos humedad que desecar, y por consiguiente dejar el grano en todo su jugo...<sup>32</sup>

Este principio que se deriva del corte de madera parece no encajar con el razonamiento de la *Sociedad* en cuanto al fruto sazonado, primero porque este ya no necesita del jugo nutricional, y no importa la fase de la luna en que se coja. Igualmente, el cacao se pica aun siendo cogido en menguante si no se le aplican los preservativos adecuados. Por ello, a veces retrasar la recolección para esperar la fase lunar deviene en pérdidas. Esperar es perder porque:

En tiempo cosecha dada ya la primera recogida, comienza el cacao a sazonarse desde los ocho días y aun antes: todo este que se viene más temprano

dentro de un mes está ya apasillado en las matas, al que se agrega el que pica el pájaro, pierde la ardilla, el que se lleva el mono, y el que roban tal vez los negros; pérdidas que al cabo de un año hacen algún objeto, las que se evitan al menos por la mayor parte ocurriendo el cosechero a su recolección cuando advierta que hay fruto sazonado, y este deberá ser el tiempo oportuno para hacerla sin esperar a otra circunstancia o diferencia de tiempo.<sup>33</sup>

Era un tema complejo que iba más allá de la razón científica o productiva, pues buscaba romper con una sociabilidad ancestral. Los ritos asociados a la siembra y cosecha del cacao, y la mano de obra esclava, fundamental en el establecimiento y desarrollo de la plantación, condujeron la cotidianidad de la misma. Una prueba de ello es que la festividad de San Juan Bautista esté íntimamente vinculada con una de las cosechas más importantes, que precisamente lleva el nombre del santo. También durante el primer decenio republicano se trató de regular los días de fiesta, ya que quitaban muchos días al trabajo.<sup>34</sup>

Otro flagelo sufrido, esta vez por los granos de cacao, es la polilla, que por las características aromáticas y oleosas del grano, la propician en cantidad. Para ello es necesario cerrar herméticamente el depósito donde se guarden los granos, no siendo una garantía absoluta, pues la luz y la humedad se cuelean por cualquier resquicio. Así, los especialistas de la *Sociedad* recomiendan rociar sal en polvo al suelo que ha de tocar el grano, y no en forma de salmuera que lo enmohece; igualmente se habla de trasladar los granos de un lugar a otro. Para la perfecta conservación del grano, hay que cuidar que sea puro y limpio, libre de la escoria que se produce en el proceso, especialmente del cocoso y el apasillado.

#### 4. MANUAL PARA LA SIEMBRA DE CACAO (1802)

“El considerable aumento y extensión que ha tomado el comercio de América con la libertad concedida por mi Augusto Padre (...) ha dado motivo á repetidas instancias de varias Ciudades y Puertos en solicitud de que se erijan algunos Consulados en aquellos Dominios...”<sup>35</sup> Así comienza la Cédula que erige el Real Consulado de Caracas el 3 de junio de 1793, institución que muestra los cambios acontecidos en la provincia por las reformas. Aunque este Consulado debía funcionar como un Tribunal Mercantil, sus alcances llegaron a los predios de la ciencia, la técnica y la productividad, abriendo las perspectivas de los hacendados.

Pero la necesidad de fomentar y dirigir las máximas ilustradas de finales del siglo XVIII a fines concretos y útiles para la sociedad, se puede rastrear en años anteriores. Tal es el caso del doctor Agustín de la Torre, Rector de la Real y Pontificia Universidad de Caracas, quien en su "Discurso Económico: amor a las letras con relación a la agricultura y el comercio (1790)," señala: "ninguna nación ha hecho progresos de consecuencias por las armas, por las artes, agricultura y comercio hasta que se ha entregado al indispensable cultivo de la ciencia."<sup>36</sup> Así, el Real Consulado albergó los debates técnicos y económicos necesarios para fomentar la producción agrícola, y sirvió para que una clase que pronto haría la independencia tuviera un ejercicio de poder concreto.

Este *Manual* escrito en 1797, gracias al empeño del Consulado para mejorar el cultivo y beneficio del cacao, contiene 38 capítulos bien delimitados, que van desde la selección del terreno, los parámetros para ahilar las futuras plantas, el establecimiento de las acequias para el riego, el control de las plagas, el desyerbo, hasta las formas de mantener y controlar la esclavitud, recurso de vital importancia en la plantación. Un censo elaborado en 1787, expresa que la mayoría de las haciendas de cacao se encontraban en la Cordillera de la Costa, pues "de las 1144 haciendas de la lista, 779, un 68%, se asentaban en esta región; y quizá una mitad del total de la provincia estaba situada en un diámetro de 80 km en torno a la ciudad de Caracas,"<sup>37</sup> datos que refrendaban en cierto modo los suministrados por Pedro José de Olavarriaga en su *Relación* de 1721.

Lo primero que se destaca es que el cacao requiere de mucha "finura" para su cultivo y beneficio, pues las atenciones que deben prestarse, desde el cuidado de los almácigos, hasta su secado y almacenaje, conllevan numerosas sutilezas. El *Manual* realiza también una descripción de un árbol de cacao en óptimas condiciones, para que sirva de referencia a los hacendados, mayordomos, peones y esclavos envueltos en la actividad:

La perspectiva de este árbol no tiene duda de que es hermosa. Su altura, en terrenos fértiles, pero no muy ventajosos, será como de siete a ocho varas. Y su grueso, en la parte más inferior tendrá como una tercia de diámetro. Sus hojas como las ordinarias de otros, esto es, que comenzando con estrechez en la parte de que penden, terminan en la punta, del propio modo, pero en punta. Siendo su largo como de una tercia y a veces más si son medianos los arbolitos que las producen; más las comunes son como de una cuarta con una sexta de ancho, gruesas y fuertes en toda su extensión.<sup>38</sup>

La escogencia del terreno influye notablemente en la productividad de la hacienda, pero el “arte” puede hacer que fructifique y se mantenga en buen estado aun partiendo con desventaja. Es precisamente “hacer el cacao” lo que busca explicar este documento. Lo frondoso de un árbol no es garantía de éxito, por ello el labrador debe distinguir las ramas sobrantes o “bastardas” que entorpecen el desarrollo de la planta. A los ejemplares “... de bella disposición y de mucho enrame, [es recomendable] el cercenarles parte de él, pues si todo se les consintiese, quizá no fructificarían tanto como debieran...”<sup>39</sup> Siempre se recomienda hacer esto a comienzos del invierno, justo para la cosecha de San Juan.

El *Manual* busca convencer a los propietarios de abandonar arboledas que estuviesen sembradas en climas adversos. Acto seguido se compadece a quienes tienen este comportamiento, pues se expresa que dicha capacidad de discernimiento no es muy común en las gentes del campo, “aun sin embargo de que prevemos de que el Real Tribunal del Consulado puede en mucho aliviarlos por hallarse ya dicho más en un estado que necesita de unos antídotos fortísimos y continuados.”<sup>40</sup> Allí se comprende el esfuerzo de muchas generaciones que han trabajado en la hacienda, pero que han partido de premisas erróneas que le dificultan el éxito. Para evitar esto, el Consulado propone que los valles sean elegidos por ellos previa evaluación de jueces bien autorizados. Con celo y vigilancia debe guiarse a los agricultores, esto “obligados de la mucha ignorancia que advertimos en los más.”

Se lee en el *Manual* que de la elección del terreno depende la felicidad de la arboleda, pero también ocurre con el riego, por ello se recomienda la cercanía del mismo de un río o vertiente de importancia, y aunque se habla de la existencia de plantaciones alejadas de fuentes de agua, se concluye que las plantaciones alejadas de estas no son viables. Las descripciones físicas de la planta de cacao así como del fruto, adquieren matices pictóricos. Se dibujan las propiedades ideales del árbol para que sirva de guía al lector: “El color de las primeras hojitas es rosado por lo común con reflejos de carmesí, el de las que siguen de amarillo desvanecido...”<sup>41</sup>

Para los enviados del Consulado, este fruto tiene la ventaja de crecer y madurar durante todo el año, pero con los picos importantes antes señalados: San Juan (junio), Navidad (diciembre). Igualmente, y en condiciones óptimas, el árbol debería durar unos 30 años a buen nivel, aunque muchos testimonios dudosos hablan de plantaciones con árboles de 70, 80 y 90 años, producto de una replantación tras otra en la mayoría de los casos. Sin embargo, reconoce que ciertos ejemplares de la costa podrían durar unos 90

años por las condiciones favorables. Para refundar estas arboledas de mucha edad se exige la roza absoluta, incluidos los bucares que le dan sombra.

La conformación del ahilado y del desagüe mayor o "Madre," que se usa para recoger el exceso de agua en el campo, van de la mano, pues esta última constituye la guía de la primera. El escrito ofrece las ventajas y desventajas de ahilar en triángulo o en cuadro, dados los numerosos debates entre los hacendados, muchos de ellos sin los fundamentos técnicos requeridos para tomar una buena decisión.

En el *Manual*, el capítulo 27 se titula "De la esclavitud," especificándose en los siguientes apartados la forma cómo deben lavar la ropa, la hora en que deben levantarse, el cuidado de los enfermos, las tareas de desyerbo y paleo, el número de esclavos para la arboleda y el rol que debe jugar el mayordomo. Antes dichas consideraciones que parecen meros consejos técnicos, habría que recordar que las haciendas de cacao representaron un complejo microcosmos donde las luchas de poder y las alianzas estratégicas en aras de la movilidad social fueron parte activa de su acontecer. Tenido como sinónimo de riqueza y estatus, este producto fue ambicionado en las altas esferas, pero también desde los ranchos esclavos se luchó para obtener los beneficios emanados de su tráfico.

Las riquezas obtenidas, en ocasiones se contrapusieron a los esfuerzos de sus propietarios. El ausentismo de los amos era muy elevado, dejando todo en manos de los mayordomos y otras autoridades de la jurisdicción. Jerárquicamente les seguían los administradores, quienes se encargaban de las cuentas, de la compra-venta de esclavos y otros aspectos técnicos. Gracias a la ausencia de los señores, figuraron como los verdaderos amos de la unidad productiva; a pesar de ello, el lazo que unía a estos personajes con los esclavos era débil. Si queremos hurgar en el trato cotidiano de un esclavo con la autoridad necesitamos observar detenidamente la figura del mayordomo.

Este personaje fue más conocido por el trato vejatorio y cruel hacia sus subordinados que por el rol de negociador. Aunque la relación con sus subordinados distó de los ideales de amistad y respeto para rayar frecuentemente en la crueldad, también sabía hasta qué punto llegar. La delgada línea entre una plantación tranquila y una rebelión encerró elementos imperceptibles. En el papel, una hacienda de cacao ejemplificaba perfectamente el orden estamental. Los amos, enriqueciéndose desde las ciudades; los mayordomos –libertos y mestizos en su mayoría– obedeciendo a los propietarios y, finalmente, las esclavitudes encargándose del cultivo bajo adversas condiciones de trabajo. No obstante, su funcionamiento no fue

tan ordenado, pues en ella existieron intersticios de tiempo libre, espacios de sociabilidad y enredadas luchas de poder que complejizan su estudio.

La jornada debía iniciarse desde muy temprano:

Que a las cuatro de la mañana, puesto en pie el mayordomo, y los dos mandadores, se tocará la campana, a cuya voz obedecerá prontamente todo el repartimiento, poniéndose en pie, y en la plaza o patio principal, en donde está la Santísima Cruz se rezará a coros un tercio del rosario de María Santísima (...) <sup>42</sup>

Pese a las adversas condiciones de vida, el esclavo aprovechó cada espacio de la hacienda para tratar de cambiar su condición, así lo muestran las numerosas solicitudes de libertad, el trato igualitario hacia los superiores, su participación en las redes de contrabando y otros elementos que pueden matizar la idea que tenemos acerca de la sociedad colonial.

N° 52

REVISTA DE HISTORIA. Año 26, Julio-Diciembre, 2021

### 5. “MODO DE FUNDAR UNA HACIENDA DE CACAO Y SUS COMODIDADES” (C. 1750).

La división de Viajes, Revolución Francesa y Negociaciones presente en el archivo de Francisco de Miranda, mejor conocido como *Colombeia*, a veces no refleja la variedad de su contenido. Si algo caracterizó a Miranda fue su visión universal de los problemas americanos y venezolanos, algo que le granjeó muchos reconocimientos, pero que también le causó graves problemas en el ejercicio del poder durante la Primera República (1810-1812), ya que los asuntos se dirimían al calor de las pasiones y rencillas locales, más que en el ámbito de las “Repúblicas aéreas.”

Justamente en las misceláneas de la sección *Viajes*, encontramos un escrito titulado “Modo de fundar una hacienda de cacao y sus comodidades.” Según las notas que acompañan al escrito, fue dirigido probablemente por Don Sebastián de Miranda, padre de Francisco, a su amigo García Granados, acompañado de una fanega de cacao.

La primera acción que se destaca es la roza y quema del terreno que se quiere cultivar, dejándolo cinco o seis meses para que el sol y el agua descompongan los residuos y ayude a nutrir la tierra. Esto sirve para medir los desniveles del terreno, de gran utilidad en las futuras acciones de construir el riego y los desagües. Seguidamente se pasa a conformar los ahilados de cacao, no sin antes sembrar la tierra de maíz y yuca. El ahilado debe trazarse



de la siguiente forma: "...se corren unas cuerdas en línea recta, según el ancho y largo de la vega dejando de hueco de cuerda a cuerda 13 tercias de vara; y poniendo en cuadro a cada 13 una estaca, que es donde se ha de poner el árbol,"<sup>43</sup> esfuerzo que debe ser seguido de la siembra de plátanos, primera sombra de los frágiles almácigos.

La otra sombra, la definitiva, debe hacerse con los árboles que llaman bucares, sembrados en medio de las calles que delineó el ahilado, siempre dejando dos calles libres, para que "cuando éstos lleguen a crecer, porque son grandes, arriba en sus copetes, sus ramazones lleguen a darse las manos casi unos con otros, para que de este modo quede por abajo toda la arboleda de cacao sombreada, que le quite la mayor fuerza al sol y sólo entren sus rayos con alguna suavidad."<sup>44</sup>

La siembra del cacao va ir señalada por las estacas previamente dispuestas. Así, se colocan tres granos para ver cuál sale mejor, y luego se cuida el arbolito hasta que tome cuerpo, limpiándolo de yerbas y otras amenazas. Cuando alcanzan cierto tamaño se quita la sombra del plátano, que ya habrá servido para vender y alimentar a los esclavos. No obstante, de forma paralela, se deben hacer almácigos con semilleros, que luego deben sacarse con cuidado y sembrarlos en el sitio previamente dispuesto por el ahilado. Este banco de reserva es vital para el funcionamiento de la hacienda, ya que son muchos los árboles que mueren o son atacados por bachacos y gusanos.

Una hacienda sin mano de obra no funciona. Valga de ejemplo los clamores luego de la guerra de independencia por la falta de brazos para el trabajo. Así, para cualquier persona interesada en el negocio del cacao es fundamental el manejo de los esclavos, pero también la elección y vigilancia del mayordomo, de quien dependía en mayor grado el funcionamiento de la hacienda. Así:

Una hacienda para que esté bien cuidada con un mayordomo, no ha de pasar de 40 mil árboles de cacao, porque teniendo más, no se puede manejar con un solo mayordomo y poniendo dos, no es conveniente por las quimeras que entre ellos suele haber, y así el que tiene fuerza puede fundar de 40 en 40 mil con sus divisiones, así por lo que toca a mayordomos, como en los esclavos, como también porque las casas y repartimientos donde han de habitar los tales mayordomos y esclavos, se ha de hacer en equilibrio, que no esté ni al fin ni principio de las haciendas (...)<sup>45</sup>

Esto entre otras cosas porque el robo y contrabando del fruto son líneas transversales de la Sociedad del cacao. Permearon a todos los estratos

sociales y llevaron consigo relaciones de poder complejas que definieron la sociedad venezolana. Los esclavos tuvieron acceso a un mecanismo de agricultura de subsistencia dentro de las plantaciones cacaoteras llamadas “arboledillas o haciendillas,” pequeñas parcelas de cacao fundadas por estos para su subsistencia. Casi siempre en terrenos de difícil acceso, estas arboledillas sirvieron para ampliar el terreno cultivable de la hacienda, pero también como elemento de negociación para obtener mayores beneficios antes los amos, como por ejemplo la libertad.<sup>46</sup>

El manual habla de diez años para que la arboleda sea legítimamente frutal, pese a que ya a los cinco años comienza a dar. Expresa que 10 mil árboles de cacao no dejan de producir 300 fanegas, repartidas en las dos cosechas de San Juan y navidad, y que cada mazorca tiene de 20 a 30 granos. Volviendo al tema de la esclavitud, se sostiene que para cuidar mil árboles fundados se necesita un esclavo útil, y que con los veinte esclavos varones y las veinte hembras colocadas para el cálculo de 40 mil árboles, ya se tiene otra hacienda por los esclavos que han nacido. Esto era un gran negocio, ya que según el escrito, los esclavos necesitaban muy poco para vivir, y esto, más que salir del bolsillo del amo, se podía costear con los conucos que cultivaban los días sábados.

Y el amo les da dos vestidos de coleta o brin al año, un vestido para la misa, que valdrán los tres vestidos tres pesos; y lo mismo a cada negra, y en las cosechas su ración de cacao para beber, con lo que están sobrados, ya que en las haciendas de este fruto, una vez fundadas, no es mayor el trabajo que tienen los esclavos, si no es al tiempo de las cogidas del fruto.<sup>47</sup>

En cuanto al riego que necesita la plantación, expresa que aunque hay haciendas que prescindan de acequias, son más seguras las haciendas que las poseen. A lo largo del texto destacan la delicadez que caracteriza la actividad cacaotera, pero también sus beneficios, pues esas 300 fanegas resultantes de los 10 mil árboles, producirían 3200 pesos de ganancia libre, quitando mil pesos de alcabalas, fletes y otros gastos. Acto seguido se dice que una hacienda de 40 árboles se puede fundar con 10 mil pesos distribuidos de la siguiente manera: dos mil para la tierra, seis mil para comprar esclavos y dos mil para la roza del terreno.

La siembra de frutos menores que llevan a cabo los esclavos debe servir para mantener la fundación los primeros cinco años, cuando los árboles comienzan a dar los primeros frutos, y luego alcanzan el óptimo a los diez, decayendo con el tiempo a pesar de algunos alcancen los cien años, por eso

es necesario resembrar la hacienda a lo largo del tiempo. Si se siguen estas recomendaciones, a los diez años de fundada la hacienda de 40 mil árboles, vale 40 mil pesos, sin esclavos.

## 6. CONCLUSIONES

Lejos de llegar a una conclusión sobre el origen, usos e interpretaciones de los manuales de cacao entre el siglo XVIII y XIX, queremos mostrar ciertos aspectos técnicos, económicos y culturales presentes en la actividad cacaotera durante este tiempo. El cacao fue objeto permanente de preocupación debido a su peso sobre la vida y la economía. Los grandes Cédulas primero, y luego los decretos republicanos lo muestran, pero también los libros que daban al agricultor los insumos para "hacer el cacao" y vivir de él.

Una muestra que comienza con "El cacao y su cultivo," presente en la obra *El Agricultor Venezolano o Lecciones de agricultura práctica nacional* de J.A. Díaz (1861), sigue con "Sobre el fomento y cultivo del cacao," *Memoria de la Sociedad Económica de Amigos del País* (1834), continua con el *Manual para la siembra de cacao (1802)* realizado por el Real Consulado de Comercio de Caracas, y finaliza con "Modo de fundar una Hacienda de cacao y sus comodidades" (c. 1750), inserto en la *Colombeia* de Francisco de Miranda, quiere, amén de resaltar los fundamentos indispensables para fundar una hacienda productiva, destacar la hechura material de un fruto que a veces se da por sentado, pues aunque el cacao es "alimento de los dioses," es trabajo de hombres y mujeres.

Hablar del atraso y desinterés generalizado que vivía la agricultura en estos siglos es una gran tentación, cuando la tarea, más que juzgar, sería entrelazar estas recomendaciones, especie de tensión entre vanguardia y tradición, para comprender los vaivenes de la actividad durante los siglos XVIII y XIX. Estos manuales debían enfrentarse a una realidad concreta, características de la hacienda durante estos años: "limitada capitalización, el laboreo poco especializados con bajos niveles de jornadas-hombre por hectárea, la concentración de la propiedad de la tierra y la fijación de la mano de obra mediante mecanismos de coerción."<sup>48</sup> De la misma forma, las similitudes que se encuentran en los textos estudiados, se debe a que los cambios en estas unidades productivas fueron pocos, debido a las limitaciones estructurales antes señaladas, por eso a veces se habla de que el tiempo en una hacienda de cacao está detenido.

## NOTAS

- 1 Licenciado en Historia por la Universidad Central de Venezuela. Magister en Literatura Latinoamericana de la Universidad Simón Bolívar. Autor del libro: *Despojos inconformes. Saqueos y secuestro de bienes en la Provincia de Caracas (1810-1821)*. (2015). Trabajó en el Centro Nacional de Historia. Actualmente se desempeña como Asistente de Proyectos en el Instituto Latinoamericano de Investigaciones Sociales de la Fundación Friedrich Ebert en Venezuela.
- 2 Adolf Ernst: *La Exposición Nacional de Venezuela en 1883. Obra escrita de orden del Ilustre Americano General Guzmán Blanco por A. Ernst (Publicación del Ministerio de Fomento)*. Caracas, Imprenta “La Opinión Nacional,” 1884, p. 7.
- 3 “Las exposiciones universales fueron la alta escuela en que las masas, que estaban apartadas del consumo, aprendieron a identificarse con lo que es el valor de cambio. `Verlo todo y no coger nada`.” Walter Benjamin: “Obra de los pasajes, G16, 6, Atlas Walter Benjamin.” Disponible en: <https://cbamadrid.es/benjamin/index.php> (Consultado: 29/10/2021, 4:30 pm)
- 4 Adolf Ernst: *La Exposición Nacional de Venezuela...*, p. 504.
- 5 Véase: Isabel María Gómez Cedefío: “Antonio Guzmán Blanco y la Hacienda Chuao: Un mal negocio o la frustración de la autonomía universitaria de la Universidad de Caracas” en: *Revista Tiempo y Espacio*, 66 (Caracas, julio-diciembre de 2016), pp. 73-88, Disponible en: <https://biblat.unam.mx/hevila/Revistatiempoyespacio/2016/vol35/no66/3.pdf> (Consultado: 1/11/2021, 9:00 am).
- 6 Adolf Ernst: *La Exposición Nacional de Venezuela en 1883...* p. 512.
- 7 Germán Carrera Damas: *Formulación definitiva del Proyecto Nacional 1870-1900*. Caracas, Lagoven, 1988, p. 33.
- 8 Adolf Ernst: *La Exposición Nacional de Venezuela en 1883...* pp. 511-512.
- 9 Josefina Ríos de Hernández: *Los libros del hacendado venezolano. Siglo XIX*. Caracas, Banco Central de Venezuela, 1999, p. 23.
- 10 José Rafael Lovera: *Vida en Hacienda en Venezuela. Siglos XVIII al XX*. Caracas, Fundación Bigott, 2009, p. 144.
- 11 *Ídem*.
- 12 Véase: Neller Ochoa: *Despojos inconformes. Saqueos y secuestro de bienes en la Provincia de Caracas (1810-1821)*. Caracas, Archivo General de la Nación-Centro Nacional de Historia, 2017.
- 13 J.A. Díaz: *El agricultor venezolano o lecciones de agricultura práctica nacional*. Caracas, Imprenta Nacional de M. de Briceño, 1861, Tomo I, pp. III-IV.
- 14 “Este mito de la amplia posibilidad de aclimatación de plantas foráneas gracias a las virtudes de la tierra se prolongaría hasta bien entrado el siglo XX y seguiría formando parte del imaginario general venezolano...” José Rafael Lovera: *Vida en Hacienda ...* p. 28.

- 15 J.A. Díaz: *El agricultor venezolano o lecciones de agricultura práctica nacional*. T. I, p. 163.
- 16 *Ibid*, p. 164.
- 17 Véase: José Rafael Lovera: *Historia de la alimentación en Venezuela*. Caracas, CEGA, 1988, y del mismo autor: *El cacao en Venezuela. Una Historia*. Caracas, Chocolates El Rey, 2000.
- 18 J.A. Díaz: *El agricultor venezolano o lecciones de agricultura práctica nacional*. T. I, p. 166.
- 19 *Ídem*
- 20 *Ibid*, pp. 166-167.
- 21 *Ibid*, p. 170.
- 22 *Ibid*, p. 171.
- 23 José Rafael Lovera: *Vida en Hacienda...*, p. 140.
- 24 J.A. Díaz: *El agricultor venezolano o lecciones de agricultura práctica nacional*. T. I, p. 173.
- 25 *Ibid*, pp. 176-177.
- 26 *Ibid*, p. 177.
- 27 *Ibid*, p. 179.
- 28 Tomás E. Carrillo Batalla (Dir.): *Cuentas Nacionales de Venezuela 1831-1873*, Caracas, Banco Central de Venezuela, 2001, p. 47.
- 29 José Luis Bifano: *Inventos, inventores e invenciones del siglo XIX venezolano*. Caracas, Fundación Polar, 2001, p. 26.
- 30 Pascual Vanegas Filardo: "Trascendencia y proyecciones de la Sociedad Económica de Amigos del País" en: *Sociedad Económica de Amigos del País. Memorias y Estudios 1829-1830*, Caracas, Banco Central de Venezuela, 1958, T. I p. XI.
- 31 "Sobre el fomento y cultivo del cacao. Caracas, mayo 15 de 1834. Memoria de la Sociedad Económica de Amigos del País" en: *Sociedad Económica de Amigos del País. Memorias y Estudios 1829-1839*. Caracas, Banco Central de Venezuela, 1958, T. II, p. 264.
- 32 *Ibid*, T. II, p. 265.
- 33 *Ibid*, pp. 268-269.
- 34 *Ibid*, p. 269.
- 35 Coro Venezuela Velázquez: "¡Cada santo nos roba dos días!: días festivos vs días de trabajo en el establecimiento de la República venezolana (1832-1840)" en: *Revista Tierra Firme*, 91 (Caracas, julio-septiembre de 2005), pp. 329-340.
- 36 *Real Cédula de Erección del Real Consulado de Caracas (1793)*. Disponible en: [http://www.cervantesvirtual.com/obra-visor/real-cedula-de-ereccion-del-consulado-de-caracas-1778--0/html/ff6be990-82b1-11df-acc7-002185ce6064\\_3.html](http://www.cervantesvirtual.com/obra-visor/real-cedula-de-ereccion-del-consulado-de-caracas-1778--0/html/ff6be990-82b1-11df-acc7-002185ce6064_3.html) (Consultado: 26/10/2021, 1:00 pm).
- 37 Yajaira Freites: "El problema del saber entre hacendados y comerciantes ilustrados de la provincia de Caracas-Venezuela (1793-1810)" en: *Dynamis*,

- 17 (Granada, 1997), pp. 165-191, Disponible en: <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=1312707> (Consultado: 26/10/2021, 12:30 pm).
- 38 P. Michael McKinley: *Caracas antes de la independencia*. Caracas, Monte Ávila, 1993, p. 75.
- 39 Archivo de la Academia Nacional de la Historia. *Sección Civiles*, T. 10-5454, exp. 1. Manual para sembrar cacao (1802), f. 7. (En adelante: AANH).
- 40 *Ibid*, f. 11.
- 41 *Ibid*, f. 11 vto.
- 42 *Ibid*, f. 17.
- 43 Doc. n° 78, “Instrucciones para la hacienda Chuao. 1767”, en: *La Obra Pía de Chuao 1568-1825*. Caracas, Universidad Central de Venezuela, 1968, T. I, p. 330.
- 44 “Modo de fundar una Hacienda de cacao y sus comodidades” en: Francisco de Miranda: *Colombeia* (Primera Sección. Miranda súbdito español 1750-1780). Caracas, Ediciones de la Presidencia de la República, 1978, T. I, p. 213.
- 45 *Ídem*.
- 46 *Ibid*, p. 215.
- 47 Véase: Neller Ochoa: “El fruto de mi trabajo. Esclavitud, arboledillas y poder en la Provincia de Caracas (S. XVIII)” en: Neller Ochoa y Jorge Flores (Comps.): *Se acata pero no se cumple. Historia y sociedad en la Provincia de Caracas (Siglo XVIII)*. Caracas, Centro Nacional de Historia, 2013, pp. 127-216; Elizabeth Ladera de Díez: “La sociedad del cacao en Venezuela: enfoques y fuentes para su estudio” en: *Revista Montalbán*, 44 (Caracas, 2010), pp. 9-72. A lo largo del artículo asumimos la categoría “Sociedad del cacao” tal como la maneja la profesora Elizabeth Ladera, de forma amplia, como una red de relaciones complejas y heterogéneas alrededor del cultivo y comercialización del fruto.
- 48 “Modo de fundar una Hacienda de cacao...”, p. 216.
- 49 Josefina Ríos Hernández: *Los libros del hacendado...*, p.24

## FUENTES

### Documentales

#### Documentos de Archivo

Archivo de la Academia Nacional de la Historia. *Sección Civiles*, Tomo 10-5454, exp. 1. Manual para sembrar cacao (1802), 88 fs.

#### Documentales editados

“Instrucciones para la hacienda Chuao. 1767” en: *La Obra Pía de Chuao 1568-1825*. Caracas, Universidad Central de Venezuela, 1968, T. I, doc. 78, p. 330.

- "Modo de fundar una Hacienda de cacao y sus comodidades" en: Francisco de Miranda: *Colombeia* (Primera Sección. Miranda súbdito español 1750-1780). Caracas, Ediciones de la Presidencia de la República, 1978, T. I, pp. 212-129.
- "Sobre el fomento y cultivo del cacao. Caracas, mayo 15 de 1834. Memoria de la Sociedad Económica de Amigos del País" en: *Sociedad Económica de Amigos del País. Memorias y Estudios 1829-1839*. Caracas, Banco Central de Venezuela, 1958, T. II, pp. 264-271.

## Bibliográficas

### Libros

- Bifano, José Luis: *Inventos, inventores e invenciones del siglo XIX venezolano*. Caracas, Fundación Polar, 2001.
- Carrera Damas, Germán: *Formulación definitiva del Proyecto Nacional 1870-1900*. Caracas, Lagoven, 1988.
- \_\_\_\_\_: *Una nación llamada Venezuela: proceso sociohistórico de Venezuela 1810-1974*. Caracas, UCV, 1980.
- Ernst, Adolf: *La Exposición Nacional de Venezuela en 1883. Obra escrita de orden del Ilustre Americano General Guzmán Blanco por A. Ernst (Publicación del Ministerio de Fomento)*. Caracas, Imprenta "La Opinión Nacional," 1884.
- Carrillo Batalla, Tomás E. (Dir.): *Cuentas Nacionales de Venezuela 1831-1873*, Caracas, Banco Central de Venezuela, 2001.
- Carvalho, Gastón y Josefina Ríos de Hernández: *Temas de la Venezuela agroexportadora*. Caracas, Fondo Editorial Tropikos, 1984.
- Díaz, J.A: *El agricultor venezolano o lecciones de agricultura práctica nacional*. Caracas, Imprenta Nacional de M. de Briceño, 1861, T. I.
- Gasparini, Graziano y Ermila Troconis de Veracoche: *Haciendas venezolanas*. Caracas, Armitano Editores, 1999.
- Lovera, José Rafael: *El cacao en Venezuela. Una Historia*. Caracas, Chocolates El Rey, 2000.
- \_\_\_\_\_: *Historia de la alimentación en Venezuela*. Caracas, CEGA, 1988.
- \_\_\_\_\_: *Vida en Hacienda en Venezuela. Siglos XVIII al XX*. Caracas, Fundación Bigott, 2009.
- Ríos de Hernández, Josefina: *La Hacienda venezolana: una visión a través de la historia oral*. Caracas, Fondo Editorial Tropikos, 1988.
- \_\_\_\_\_: *Los libros del hacendado venezolano. Siglo XIX*. Caracas, Banco Central de Venezuela, 1999.
- McKinley, P. Michael: *Caracas antes de la independencia*. Caracas, Monte Ávila, 1993.
- Ochoa, Neller: *Despojos inconformes. Saqueos y secuestro de bienes en la Provincia de Caracas (1810-1821)*. Caracas, Archivo General de la Nación-Centro Nacional de Historia, 2017.

### Capítulos de libros

Ochoa, Neller: “El fruto de mi trabajo. Esclavitud, arboledillas y poder en la Provincia de Caracas (S. XVIII)” en: Neller Ochoa y Jorge Flores (Comps.): *Se acata pero no se cumple. Historia y sociedad en la Provincia de Caracas (Siglo XVIII)*. Caracas, Centro Nacional de Historia, 2013, pp. 127-216.

### Prólogos

Vanegas Filardo, Pascual: “Trascendencia y proyecciones de la Sociedad Económica de Amigos del País” en: *Sociedad Económica de Amigos del País. Memorias y Estudios 1829-1830*, Caracas, Banco Central de Venezuela, 1958, T. I pp. XI-XXIII.

### Hemerográficas

#### Artículos de Revistas y Boletines

Freites, Yajaira: “El problema del saber entre hacendados y comerciantes ilustrados de la provincia de Caracas-Venezuela (1793-1810)” en: *Dynamis*, 17 (Granada, 1997), pp. 165-191. Disponible en: <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=1312707> (Consultado: 26/10/2021, 12:30 pm).

Gómez Cedeño, Isabel María: “Antonio Guzmán Blanco y la Hacienda Chuao: Un mal negocio o la frustración de la autonomía universitaria de la Universidad de Caracas” en: *Revista Tiempo y Espacio*, 66 (Caracas, julio-diciembre de 2016), pp. 73-88. Disponible en: <https://biblat.unam.mx/hevila/Revistatiempoyespacio/2016/vol35/no66/3.pdf> (Consultado: 1/11/2021, 9:00 am).

Ladera de Díez, Elizabeth: “La sociedad del cacao en Venezuela: enfoques y fuentes para su estudio” en: *Revista Montalbán*, 44 (Caracas, 2010), pp. 9-72.

Velázquez, Coro Venezuela: “¡Cada santo nos roba dos días!: días festivos vs días de trabajo en el establecimiento de la República venezolana (1832-1840)” en: *Revista Tierra Firme*, 91 (Caracas, julio-septiembre de 2005), pp. 329-340.

#### Electrónicas

“Las exposiciones universales fueron la alta escuela en que las masas, que estaban apartadas del consumo, aprendieron a identificarse con lo que es el valor de cambio. ‘Verlo todo y no coger nada’”. Walter Benjamin: “Obra de los pasajes, G16, 6, Atlas Walter Benjamin.” Disponible en: <https://cbamadrid.es/benjamin/index.php> (Consultado: 29/10/2021, 4:30 pm)

*Real Cédula de Erección del Real Consulado de Caracas (1793)*. Disponible en: [http://www.cervantesvirtual.com/obra-visor/real-cedula-de-ereccion-del-consulado-de-caracas-1778--0/html/ff6be990-82b1-11df-acc7-002185ce6064\\_3.html](http://www.cervantesvirtual.com/obra-visor/real-cedula-de-ereccion-del-consulado-de-caracas-1778--0/html/ff6be990-82b1-11df-acc7-002185ce6064_3.html) (Consultado: 26/10/2021, 1:00 pm).