

Secuencia. Revista de historia y ciencias  
sociales

ISSN: 0186-0348

secuencia@mora.edu.mx

Instituto de Investigaciones Dr. José María  
Luis Mora  
México

Quiroz, Enriqueta

Circulación y consumo de cacao en la ciudad de México en el siglo XVIII  
Secuencia. Revista de historia y ciencias sociales, núm. 88, enero-abril, 2014, pp. 37-64  
Instituto de Investigaciones Dr. José María Luis Mora  
Distrito Federal, México

Disponible en: <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=319129974002>

- ▶ Cómo citar el artículo
- ▶ Número completo
- ▶ Más información del artículo
- ▶ Página de la revista en redalyc.org

## ***Enriqueta Quiroz***

Doctora y maestra en Historia por El Colegio de México y licenciada en Humanidades con mención en Historia por la Universidad de Chile. Profesora-investigadora titular de tiempo completo en el Instituto de Investigaciones Dr. José María Luis Mora y miembro del Sistema Nacional de Investigadores de México. Centra su trabajo de investigación en el abasto, precios y demanda alimentaria en la ciudad de México en el siglo XVIII y sobre las condiciones de vida y de trabajo en América Latina en el periodo colonial. Fue distinguida por la Academia Mexicana de Ciencias a la mejor tesis de doctorado en Humanidades en el 2001. Es autora de los libros: *Entre el lujo y la subsistencia. Mercado, abastecimiento y precios de la carne en la ciudad de México, 1750-1812*, COLMEX/ Instituto Mora, México, 2005, y *El consumo como problema histórico. Propuestas y debates entre Europa e Hispanoamérica*, Instituto Mora, México, 2006. Compiladora de *Consumo e historia: una antología*, Instituto Mora, México, 2010. Junto con Diana Bonnett es coordinadora de *Condiciones de vida y de trabajo en la América colonial: legislación, prácticas laborales y sistemas salariales*, Universidad de Los Andes, Bogotá, 2009. También ha publicado varios artículos y capítulos de libros.

### **Resumen**

La investigación se refiere a la importancia del consumo de cacao en la ciudad de México en el siglo XVIII; señala las dimensiones de su comercio, como también calcula los volúmenes de cacao ingresados a la capital y menciona los principales circuitos a través de los cuales se abastecía. Del mismo modo percibe las fricciones que se generaron para surtir de cacao a la ciudad de México, al grado de entrar en competencia con la demanda de los mercados atlánticos.

Se considera que el estudio permite tener un acercamiento a la integración que tuvo la ciudad de México con el resto de los mercados locales y del ámbito centro y sudamericano. De ese modo, se considera que particularmente la descripción de aquellas interconexiones permite visualizar la integración de los mercados hispanoamericanos en función de la demanda de grandes centros urbanos, tales como la capital novohispana.

### **Palabras clave:**

Cacao; chocolate; consumo; ciudad de México; Caracas; Maracaibo; Trinidad; Guayaquil; Tabasco; Guatemala; Soconusco.

**Fecha de recepción:**  
octubre de 2012

**Fecha de aceptación:**  
noviembre de 2012

# Circulation and Consumption of Cacao in Mexico City in the 18th Century

*Enriqueta Quiroz*

Ph. D. and MA in history from El Colegio de México with a BA in Humanities with Honorable Mention in History from the Universidad de Chile. Full-time research professor at the Instituto de Investigaciones Dr. José María Luis Mora and member of the Sistema Nacional de Investigadores of Mexico. Her research focuses on food supply, demand and prices in Mexico City in the 18th century and living and working conditions in Latin America in the colonial period. She won the prize for the best doctoral thesis in humanities from the Academia Mexicana de Ciencias in 2001 and has authored the following books: *Entre el lujo y la subsistencia. Mercado, abastecimiento y precios de la carne en la ciudad de México, 1750-1812*, COLMEX/Instituto Mora, México, 2005, and *El consumo como problema histórico. Propuestas y debates entre Europa e Hispanoamérica*, Instituto Mora, México, 2006. Compiler of *Consumo e historia: una antología*, Instituto Mora, México, 2010. Together with Diana Bonnett, she coordinated *Condiciones de vida y de trabajo en la América Colonial: Legislación, prácticas laborales y sistemas salariales*, Universidad de Los Andes, Bogotá, 2009. She has also published several articles and book chapters.

## Abstract

The article describes the importance of cacao consumption in Mexico City in the 18th century. It defines the scope of its trade, and calculates the volume of cacao admitted to the capital, as well as mentioning the main circuitry through which it is supplied. It also perceives the friction created in supplying cacao for Mexico City, to such an extent that it competed

with the demand from Atlantic markets. The study explores Mexico City's integration with the rest of the local markets and Central and South America. The description of those interconnections makes it possible to visualize the integration of Hispanic markets based on the demand for large urban centers such as the capital of New Spain.

## Key words:

Cacao; chocolate; consumption; Mexico City; Caracas; Maracaibo; Trinidad;  
Guayaquil; Tabasco; Guatemala; Soconusco.

Final submission:      Acceptance:  
October 2012      November 2012

# Circulación y consumo de cacao en la ciudad de México en el siglo XVIII

Enriqueta Quiroz

Historiográficamente el tema del cacao ha sido analizado desde diversos puntos de vista, pasando por los enfoques culturales hasta los económicos, en particular los referidos a ciertas zonas productivas y a su comercialización, así como también a las redes de mercaderes que facilitaron su intercambio en el ámbito hispanoamericano.<sup>1</sup> El clásico libro de Eduardo Arcila Farías que estudió el comercio de cacao entre Venezuela y Nueva España, señalando de manera global los flujos –durante el siglo XVIII– del grano sudamericano hacia el virreinato así como también los envíos de 1780 a 1800 de cacao de Guayaquil y otras zonas, sin particularizar lo ingresado a la ciudad de México.<sup>2</sup>

El debate latente está en señalar que todo el cacao que llegaba a Nueva España era enviado a la ciudad de México; idea que se origina a raíz de la investigación realizada en 1992 por Juan Javier Pescador

y Gustavo Garza, quienes señalaban a la capital novohispana como la principal redistribuidora de mercancías a escala virreinal, de tal forma que los ingresos de productos registrados en la aduana de la ciudad de México no representaban el propio consumo de esta urbe.<sup>3</sup> Sin embargo y hasta la fecha, ¿quién podía realmente precisar cuánto del cacao ingresado a la Nueva España, durante el siglo XVIII, había ido a parar realmente a la capital y cuánto circulaba de manera independiente por el reino?

En ese sentido, la presente investigación se da a esa tarea y especialmente busca entender las dinámicas de circulación del cacao, en función de la demanda de la ciudad de México sobre el conjunto de mercados hispanoamericanos y detectar su competencia con los atlánticos. El tema obliga a identificar las diversas áreas productoras de cacao que abastecieron a la ciudad de México, con sus variaciones a lo largo del siglo XVIII, lo que a su vez permite avanzar en la comprensión de la integración o no integración de los mercados internos americanos.<sup>4</sup>

<sup>1</sup> Entre estos estudios pueden destacarse los de Arcila, *Comercio*, 1950; Hammerly, *Comercio*, 1976; Schivelbusch, *Historia*, 1995; Piñero, “Cacao”, 1988; Tovar, “Cacao”, 2000; Jaimes, “Fruto” 2008; Miño, “Cacao”, 2009; “Cacao”, 2009; Valle, “Comercialización”, 2010, y “Cacao”, 2011.

<sup>2</sup> Arcila, *Comercio*, 1950, p. 310.

<sup>3</sup> Pescador y Garza, “Caja”, 1992.

<sup>4</sup> Se conoce el debate establecido entre Carlos Sempat Assadourian y Ruggiero Romano. El primer

En este artículo se sostiene que si el radio de la demanda de cacao capitalina se extendía más allá de 370 kilómetros –distancia estimada por el geógrafo Von Thünen para ciertos hinterlands que a su juicio conformaban mercados aislados<sup>5</sup> significaría que la ciudad de México aparece integrada a través de diversos circuitos, con espacios productivos de cacao incluso superiores a los 2 000 kilómetros.<sup>6</sup> Evidentemente, para que esto sucediera, se debía romper con las barreras naturales del espacio, como la falta de caminos adecuados y de medios de transporte modernos como el ferrocarril, que hoy en día facilitan la comunicación entre los mercados internos, pero que no necesariamente determinan su funcionamiento. A partir de ejemplos concretos se puede argumentar que la integración fue posible pese a las limitantes, tal como se ha demostrado para el caso del ganado y, como se pretende demostrar en este artículo, para el caso del cacao.

El cacao pudo ser trasladado desde grandes distancias por vía acuática –ya sea

---

autor planteó una dinámica de integración entre los mercados hispanoamericanos, a partir de la circulación minera y el intercambio de mercancías dentro del espacio americano. Ruggiero, en cambio, se inclinó por desconocer la integración de los mercados a escala continental y más bien prefirió reconocerlos como un “conjunto de mercados agregados”, difícilmente interconectados. Véase, Assadourian, “Integración”, 1994, pp. 141-164, y Romano, *Mecanismo*, 2004.

<sup>5</sup> Thünen, *Thünen's*, 1966.

<sup>6</sup> Esta idea refrenda otros estudios que han demostrado la integración del mercado capitalino con diversos espacios virreinales en torno a la circulación de ganado hacia la capital en el siglo XVIII, la que alcanzaba distancias superiores a los 600 kilómetros y en ningún caso su abasto estaba circunscrito a su *hinterland* inmediato. Quiroz, *Lugo*, 2005, pp. 296-297.

mares o ríos–, lo que contribuía a superar la lejanía y las barreras naturales desde zonas donde el cacao no era caro, porque aquella demanda local no alcanzaba las dimensiones de la ciudad de México; urbe que en 1790 alcanzaba una población cercana a 112 000 habitantes, siendo la concentración de población urbana más alta en Hispanoamérica. No obstante, esta capital debió competir con el influjo de la demanda ibérica y europea, que a través del Atlántico atraía el cacao, especialmente proveniente de Caracas y Maracaibo, y en menor medida de Centroamérica, particularmente de Tabasco.

En ese sentido, se analizará la dinámica del mercado interno que involucraba a la ciudad de México con Hispanoamérica, pero bajo un marco regulatorio, donde la política imperial balanceaba a través de normativas específicas la distribución de la producción cacaotera americana. Es decir, la normatividad vigente controló, pero también permitió que el flujo de cacao hacia la ciudad de México fuera sistemático a lo largo del siglo, esto hasta donde las fuentes lo permiten indicar.

#### DIETA Y CONSUMO

El consumo de cacao en la ciudad de México ha sido una de las costumbres alimentarias más ancestrales; se remonta al periodo prehispánico, pero a la llegada de los españoles se integró de manera masiva en la dieta de los capitalinos para consagrarse definitivamente en el siglo XVIII entre los productos más demandados, junto al maíz, el trigo y las carnes de matadero.<sup>7</sup>

<sup>7</sup> *Ibid.*, pp. 31-49.

Es decir, el cacao no fue una mera golosina, como actualmente la podríamos considerar, sino bajo la percepción principalmente de los siglos XVII y XVIII, constituía –en su preparación de chocolate– una “bebida fortificante” para sanos y enfermos. El chocolate era una bebida que devolvía la fuerza y el equilibrio al cuerpo, incluso algunos lo bebían para estimular el trabajo nocturno y la llamada lucidez burguesa.<sup>8</sup> También servía de refresco y sustento de los viajeros, en su presentación de pozol, “bebida de indios” compuesta de cacao y maíz con algunos otros ingredientes con los que se hace una masa blanca “que beben desleída en agua fría o caliente y tiene un agrito no despreciable”.<sup>9</sup>

La costumbre de beber chocolate entre los indígenas se podría decir que se descentralizó con la llegada de los españoles –pues ya no sería la bebida de los dioses como decían los nahuas– sino que su consumo se fue haciendo cada vez más habitual. El viejo debate levantado en el siglo XVII sobre si quebrantaba las prácticas del ayuno religioso, lleva a pensar en las dimensiones que alcanzó la costumbre de beberlo. Algunas personas lo bebían varias veces al día, “por la mañana, otra antes de comer entre nueve y diez, otra una hora o dos después de comer, y otra sobre las cuatro o cinco de la tarde”.<sup>10</sup>

Los sacerdotes y sabios del siglo XVII se detuvieron a analizar sus propiedades y para ellos no resultó una simple bebida, sino más bien un alimento bastante com-

plejo.<sup>11</sup> Al definir sus propiedades en aquella época se dijo que poseía una “condición fría y seca”, pero que una vez molido y revuelto, su naturaleza se volvía cálida y húmeda, particularmente cuando era aderezado con “muchas drogas” cálidas, aunque “el cacao las superaba y templaba por su naturaleza fría”, de lo cual resultaba una bebida ni demasiado fría ni demasiado caliente, lo que la hacía apropiada para toda clase de estómagos, siempre y cuando no se bebiera en exceso.<sup>12</sup>

Al parecer, en la ciudad de México no había distinción social por el hecho de beberlo, ya que se decía que no había “negro ni peón que no [lo] tome cada día, y los más acomodados cuatro veces al día”.<sup>13</sup> En general, se sabe que en el virreinato los indígenas continuaron preparándolo principalmente durante sus festejos y como acompañamiento obligado de los tamales y del pan dulce.<sup>14</sup> Cabe señalar que estas costumbres marcarían una diferencia notable con Europa, donde se sabe que el chocolate fue un consumo altamente social, muy difundido entre los religiosos, con una imagen muy elitista, asociada a la molicie y ociosidad aristocráticas.<sup>15</sup>

En la ciudad de México, las diferencias se daban principalmente en el modo de prepararlo, ya que los pobres lo mezclaban con maíz para darle mayor rendimiento, también con achiote, chile y algo de anís.<sup>16</sup> En la época se pensaba que los diferentes ingredientes empleados en el modo de prepararlo buscaban acentuar los

<sup>8</sup> “Sobre todo cuando quería estudiar por la noche, tomaba otra jícara a eso de las ocho que me tenía despejado y sin dormir hasta las doce”. Gage, *Nuevo*, 1994, p. 267.

<sup>9</sup> Ajofrín, *Diario*, 1986, p. 170.

<sup>10</sup> Gage, *Nuevo*, 1994, p. 267.

<sup>11</sup> León, *Question*, 1994.

<sup>12</sup> *Ibid.*

<sup>13</sup> Gemelli, *Viaje*, 1976, p. 140.

<sup>14</sup> Ajofrín, *Diario*, 1986, pp. 92 y 160.

<sup>15</sup> Montari, *Hambre*, 1993, p. 127.

<sup>16</sup> Gage, *Nuevo*, 1994, p. 265.

beneficios de esta bebida, porque, por ejemplo, si se le agregaba canela era para favorecer el flujo de la orina y así aliviaba los dolores de los riñones y contribuía a la vista. Lo mismo que el achiote, amino-raba los “humores” y las obstrucciones de las vísceras y dificultades en el pecho. La vainilla como purgante y los chiles que operaban como estimulantes naturales.

Más allá de la bebida, el chocolate también se llegó a incorporar como ingrediente en sofisticados platos de la comida novohispana, como el caso del mole, el que fue creado, dicen las leyendas, por monjas poblanas en el siglo XVII, en medio de aires barrocos, los que permearon todas las expresiones culturales novohispanas de ese momento.<sup>17</sup> En el siglo XVIII también hay referencias de que comenzaba a emplearse en bizcochos que eran del gusto particular de los criollos, religiosos y virreyes; es decir, el cacao se había integrado a la dieta cotidiana y su demanda, particularmente en la ciudad de México, respondía entonces a una necesidad de la población.<sup>18</sup> La costumbre también se ratifica con lo expresado por los miembros del Cabildo de la ciudad de México que consideraban “el cacao como una bebida muy común y necesaria” para la población capitalina, y su escasez generaba un grave perjuicio al público.<sup>19</sup>

<sup>17</sup> Gortari y Escamilla, “Guisos”, 2000, pp. 24-25. El mole se preparaba originalmente con guajolote o pavo, variedad de chiles, entre ellos pasilla, chipotle, ancho y mulato, los que se tostaban y molían junto a granos de cacao, de cacahuate, de almendra, nueces, pasitas, canela, anís, además de manteca y ajonjolí.

<sup>18</sup> Véase Guzmán, *Recetario*, 1999, p. 82.

<sup>19</sup> Véase el testimonio del conde de Orizaba en el cabildo que se celebró en 27 de junio de 1729, Archivo Histórico del Distrito Federal (en adelante AHDF),

#### VOLÚMENES DE CACAO INGRESADOS A LA CAPITAL Y SUS SITIOS DE EXPENDIO

Se sabe que desde el año 1639 cualquier persona que ingresara cacao a la ciudad de México debía manifestarlo ante el tribunal de la Real Audiencia y allí declarar la cantidad recibida, su procedencia y el precio al que lo estaba vendiendo en la capital, o indicar si sólo lo recibía como encomienda o para consumo propio. La orden estipulaba que la declaración o manifestación debía realizarse dentro de las 24 horas de haberlo recibido, bajo la pena de 500 pesos, esto con el fin de salvaguardar su precio de los regatones y de quienes intentaran acaparar el grano en los puertos y monopolizar su distribución.<sup>20</sup> En 1718 la orden fue ratificada y posteriormente en 1724 la multa fue incrementada a 1 000 pesos por cada infracción; pese a ello, en 1729 se continuaba insistiendo en sancionar a los infractores.<sup>21</sup>

Considerando estas circunstancias que pudieron llevar al subregistro de los volúmenes de cacao ingresado a la capital, se puede señalar que en las tres primeras décadas del siglo el ingreso de cacao declarado fluctuó entre un mínimo de 2 000 y un máximo de 8 000 tercios (descartando los años 1719 y 1720, sobre los que nos referiremos más adelante). Lo que significa un consumo nada despreciable, si se considera por ejemplo que los 8 358 tercios del año 1722 (véase cuadro 1), son equi-

fondo Ayuntamiento, sección Real Audiencia, Fiel Ejecutoria, Cacao, vol. 3787, exp. 1, fs. 1f-3f.

<sup>20</sup> AHDF, fondo Ayuntamiento, sección Real Audiencia, Fiel Ejecutoria, Cacao, vol. 3787, exp. 5, fs. 1-2v.

<sup>21</sup> *Ibid.*, fs. 1-3f. Véase también Arcila, *Comercio*, 1950, p. 39.

Cuadro 1. Total de tercios anuales ingresados a la ciudad de México y su comparación con los entrados al virreinato

Años	Totales de cacao en tercios						
	Ingresado a la ciudad de México	Ingresado al virreinato desde Venezuela	Porcentaje de la ciudad de México respecto al virreinato	Años	Ingresado a la ciudad de México	Ingresado al virreinato desde Venezuela	Porcentaje de la ciudad de México respecto al virreinato
1718	3 804.30	29 365.04	12.96	1735	2 992.00	22 484.98	13.31
1719	204.48	19 534.18	1.05	1759	3 273.00	13 466.58	24.30
1720	1 604.00	7 714.51	20.79	1770	7 946.00	17 412.34	45.63
1721	16 045.00	33 441.63	47.98	1772	10 913.00	24 640.91	44.29
1722	8 358.00	29 654.18	28.18	1776	5 527.00	7 413.27	74.56
1723	3 591.00	16 795.57	21.38	1784	7 940.00	39 879.7	19.91
1724	6 236.00	25 712.83	24.25	1785	10 285.00	30 197.3	34.06
1725	3 826.00	14 345.00	26.67	1786	11 405.00	20 119.1	56.69
1726	2 025.00	5 807.04	34.87	1789	8 202.00	31 044.9	26.42
1727	3 273.00	26 029.45	12.57	1794	5 176.00	40 958.2	12.64
1728	2 857.00	24 798.12	11.52	1795	12 038.00	21 764.9	55.31
1729	4 592.00	15 580.73	29.47	1796	4 691.00	27 271.8	17.20
1730	6 508.38	7 269.25	89.53	1799	9 732.00	13 694.2	71.07
1731	4 440.00	18 662.36	23.79	1800	7 313.00	9 368	78.06
1732	6 860.30	27 428.99	25.01	1801	5 095.00	50 305.4	10.13
1733	3 399.00	19 719.98	17.24	1802	13 470.00	28 211.8	47.75
1734		21 765.97	0.00				

Fuente: AHDF, fondo Ayuntamiento, sección Real Audiencia, Fiel Ejecutoria, Cacao, vol. 3787, exps. 1-6, y AGN, Alcabalas, Libros de la Real Aduana de la ciudad de México (cajas sin catalogar), *Gazetas de la Ciudad de México*, tt. VI-X, XI, XII.

valentes a 836 254.23 libras o, bajo criterios actuales, a unos 384 676 kilogramos anuales. Las cifras parecen coincidir si pensamos que en 1753 se calcula que existían unos 70 000 habitantes en la ciudad de México,<sup>22</sup> luego de que la población se había recuperado del devastador ataque del matlazáhuatl en los años 1737-1739, que redujo a un tercio la población del virreinato. Esto significaría que si al menos en los años veinte había los mismos 70 000 habitantes de 1753, ellos habrían consumido cerca de medio kilogramo mensual de cacao puro per cápita, lo que parece razonable si sabemos que la preparación del chocolate implicaba, como se dijo anteriormente, agregar otros varios ingredientes a la bebida, entre ellos agua, para darle mayor o menor liquidez.

En otro sentido, si comparamos las cifras de la ciudad de México de las primeras décadas del siglo con las cifras de ingreso de cacao al virreinato entregadas por Arcila Farías que son tan sólo procedentes de Venezuela, las cantidades nos reflejaría una diferencia notable en favor del virreinato, ya que los máximos fluctuaron en unos 33 000 tercios anuales y los mínimos en unos 6 000 tercios también anuales. Según el cuadro 1 se observa que lo ingresado a la ciudad de México representaría en las tres primeras décadas del siglo entre 12 y 30% del cacao total ingresado al virreinato vía Venezuela, salvo algunos años cuyos porcentajes son superiores, pero en ningún caso equiparables con los montos virreinales señalados por Arcila.

A partir de 1759, las cifras del cuadro 1 corresponden a los registros de Aduana

de la capital y no a las manifestaciones de cacao declaradas por los introductores. Pese a ello, los datos para ese año son particularmente coincidentes con aquellos registros, sobre pasando levemente el máximo anterior de 3 000 tercios anuales (véase cuadro 1). Esto significa que los datos que se disponen para la capital entre 1718 y 1735 tuvieron una dimensión similar a los del año 1759, lo que implica que aquellos datos obtenidos de las manifestaciones de cacao son acordes a la demanda urbana, tal como los datos de la aduana.

Para los años 1770, los registros de la aduana capitalina sí registran un incremento en los máximos de ese periodo, alcanzando 10 913 tercios en el año 1772. Lo mismo sucede con los máximos ingresados hacia la década de los ochenta de aquel siglo registrados por la *Gazeta de la Ciudad de México* con 11 405 tercios el año 1786 (véase cuadro 1). Esta variación en los máximos de la serie hacen pensar en un incremento demográfico en la capital novohispana, que se puede refrendar con la diferencia que se produce entre las cifras que arrojaron, por una parte, los censos de 1742 y 1753<sup>23</sup> y, por otra, con los resultados del censo de 1790, que arrojó una población para ese año de 112 929

<sup>23</sup> Recordemos que el censo de 1742, ordenado por el virrey conde de Fuenclara y compilado por Villaseñor entre 1746 y 1748, indicó que en la ciudad existían unas 50 000 familias de ascendencia española, entre “europeos y patricios”, otras 40 000 familias de mestizos, mulatos y negros y un total de 8 000 indios. Del padrón de 1753, aunque incompleto, se ha deducido que la población capitalina no podía sobre pasar los 70 000 habitantes en ese año, tal como se mencionó anteriormente. Báez, “Planos”, 1966, pp. 409-484.

<sup>22</sup> Báez, “Planos”, 1966, pp. 409-484.

personas.<sup>24</sup> Además, se sabe que el vecindario no padeció focos infecciosos desde el rebrote de matlazáhuatl y la viruela de los años 1761-1762. La ciudad entonces tuvo tiempo de recuperarse e incluso de crecer. Tomando en cuenta los estudios de Pescador para el barrio de Santa Catarina, se puede estimar que la población total de la capital podía ascender en 1779 a 110 000 habitantes.<sup>25</sup> Considerando estas evidencias y tomando la población estimada para 1753 y luego para 1779, se puede calcular específicamente para esos años una tasa de crecimiento de la población de 1.75% anual, porcentaje alto considerando que para todo el siglo se tiende a estimar 1% anual.

En el transcurso de casi 30 años la ciudad incrementó el número de sus habitantes en 60%, pese a que desde 1779 hasta 1786 experimentó trastornos demográficos como epidemias y migraciones que por un lado entorpecieron el crecimiento llevado antes de esos años y por otro lo favorecieron a través del flujo constante de personas llegadas desde fuera que contrarrestaron la mortalidad de esos años. Entre 1779 y 1790 la ciudad incrementó su vecindario en 2.6%, es decir, su crecimiento había sido mínimo comparado con las décadas anteriores; sin embargo, había crecido o por lo menos había mantenido el alto nivel de demanda.

Esto explicaría que en la década de 1790 se registraran montos de cacao que llegaron a 12 038 tercios en 1795 y hasta más de 13 000 en 1802 (véase cuadro 1). Al parecer, los montos globales ingresados a la capital se habrían ajustado a la

demandas per cápita, sin poder argumentar una caída en el consumo a fines de esa centuria. Al respecto, Manuel Miño ha indicado que en términos del tráfico mercantil, al menos el intercambio de cacao de Guayaquil ingresado por Acapulco no se interrumpió, aun durante la época de la independencia.<sup>26</sup>

Con relación al crecimiento demográfico, también se puede argumentar que hacia principios del siglo XVIII se contabilizaban en la capital 71 establecimientos que vendían cacao, tal como podemos apreciar en el cuadro 2, y se distribuía la venta del grano en caca-huaterías, tiendas y grandes almacenes (véase cuadro 2). No obstante, la venta de cacao hacia fines del siglo XVIII parece cambiar significativamente, ya que sabemos que tanto las tiendas mestizas como las pulperías también expendían este grano y otras mercancías a todo público, lo que hace notable su comercio si consideramos que hacia 1781 tan sólo el número de pulperías ascendía a 221 locales,<sup>27</sup> sin contar las chocolaterías que llegaron, en 1789, a 44 dentro de la ciudad (véase cuadro 3).

Al respecto, se ha mencionado que había mujeres jornaleras que trabajaban “labrando” cacao dentro de la ciudad, que bajo un esfuerzo duro y cansado realizaban la fabricación de tablillas de chocolate.<sup>28</sup> Esto coincide con recetas de época, que hablan de cómo moldearlo; así, se recomendaba mezclar diversas variedades de cacao, entre los más caros hasta los más baratos: “para que salga bueno”, agregarles azúcar, canela, huevos, marquesote y

<sup>24</sup> Sobre esta cifra y ciertas revisiones véase Miño, “Población”, 2004, pp. 21-74.

<sup>25</sup> Pescador, *Bautizados*, 1992, p. 97.

<sup>26</sup> Miño, “Cacao”, 2009, p. 5.

<sup>27</sup> Silva, “Organización”, 2004, p. 307.

<sup>28</sup> Miño, “Cacao”, 2009, p. 297.

Cuadro 2. Establecimientos que manifestaron vender cacao, 1718-1721

	<i>Propietario</i>	<i>Establecimiento</i>	<i>Ubicación</i>
1	Domingo de Mier Noriega	Tienda	Esq. Espíritu Santo
2	Joseph del Villar	Dos tiendas	Esq. de Sn. Ángel Callejuela y la otra Sn. Bernardo
3	Agustín Valdés	Almacén	Calle de las Capuchinas
4	Joseph de Rueda	Cacahuatería	Puente de Palacio
5	Esteban Moreno	Cacahuatería	Puente de Palacio
6	Lucas Mier y Terán	Cacahuatería	Puente de Santo Domingo
7	Lucas Fernández Velarde	Dos tiendas	Alcaicería
8	Joseph de Villegas	Tienda	Calle de Santo Domingo
9	Francisco de Rocabado	Cacahuatería	Detrás de la Veracruz (iglesia)
10	Juan Bautista de Arozqueta	Almacén	Calle de San Agustín
11	Miguel de Amazorrain	Almacén	Calle de San Agustín
12	Alonso de Ulibarri	Almacén	Calle Capuchinas
13	Juan Antonio Díaz de Tagle	Cacahuatería	Puente del Espíritu Santo
14	Sin registro	Almacén	Frente al Puente de la Palma
15	Francisco de la Puente	Cacahuatería	Esq. de la Casa de la Profesa
16	Pedro de Soberón	Cacahuatería	Esq. Providencia
17	Pedro de Soberón	Tienda	Abajo del Colegio Seminario
18	Lorenzo Loases	Tienda	Calle de las Cocheras
19	Francisco de la Canal	Cacahuatería y vinatería	Calle de Santo Domingo
20	Tomás de Aranseta	Cacahuatería	Portal de la Alameda
21	Diego de Pedroso	Cacahuatería	Calle de Santo Domingo
22	Alonso Rodríguez	Cacahuatería	Santa Catarina Mártir
23	Domingo del Campo	Cacahuatería	No se especifica
24	Antonio Protasio	Cacahuatería	Frente a la Cruz de San Pedro y San Pablo
25	Matías Antonio Díaz	Cacahuatería	Calle de Montalegre frente del señor Villaseñor
26	Francisco Gutiérrez	Cacahuatería	Esq. de la calle de la Canoa
27	Antonio de Muñoz Terán	Cacahuatería	Calle de San Bernardo
28	Manuel de Hermosilla	Tienda	Santa Catarina Mártir cerca de la parroquia

29	Francisco del Valle	Almacén	No se especifica
30	Juan Antonio de Dueñas	Cacahuatería	Esq. de la Cruz del [fator] <i>[sic]</i>
31	Antonio de Silba	Cacahuatería	En la Plaza
32	Antonio del Castillo	Cajón núm. 4	No se especifica
33	Antonio de Viscarra	Cacahuatería	Esq. de la callejuela de la Alhondiga
34	María Magdalena Medrano	No se especifica	Calle de Don Juan Manuel
35	Antonio de Ruloba	Dos tiendas	Esq. de la Plaza del Volador
36	Juan de Herrera Quixano	Cacahuatería	Esq. Colegio de Santo Domingo
37	Alejandro Vitorio	Cacahuatería	Esq. de Porta Celi
38	Mario Antonio [Batis] [?]	Cacahuatería	Esq. de Santa Clara
39	Martín Yribarren	Cacahuatería	Puente de Palacio
40	Joseph [Suárez] [?]	Cacahuatería	Calle de Ta[...]hu
41	Pedro Bringues	Cacahuatería	Esq. de San Josph de [Gracia] [?]
42	Juan de la Pesa	Cacahuatería	Esq. de San Lorenzo
43	Melchor Carrierio	Cacahuatería	Frente de la [...] de los talabarteros
44	Juan González Villegas	Tienda	Puerta de [...]
45	Joseph Milán	Cacahuatería	Calle de San Francisco
46	Joseph Mateo Guerrero	Cacahuatería	Calle de Vergara
47	Íñigo de los Ríos	Cachauería	Portal de las Flores
48	Pedro Fernández de Castañeda	Cacahuatería	Portal de las Flores
49	Francisco de Llanos	Cacahuatería	Frente de la esq. del [arxil]? calle de las Capuch.
50	Joaquín de Rúa	Cacahuatería	Esq. San Jerónimo
51	Juan de Acosta	Cacahuatería	No se especifica
52	Diego de Barrera Ballón	Cacahuatería	Esq. de San Juan, calle de las Capuchinas
53	Juan de la [...]ña	Cacahuatería	Esq. de Santa Clara
54	Manuel García Campos	Cacahuatería	Esq. del Águila
55	Cosme Sánchez	Cacahuatería	No se especifica
56	Juan Rodríguez de la Vega	Cacahuatería	Esq. Portal de Texada
57	Gregorio Fernández	Cacahuatería	En el puente del Hospital Real
58	Marcos de Terrio	Cacahuatería	Esq. de Santa Inés

	<i>Propietario</i>	<i>Establecimiento</i>	<i>Ubicación</i>
59	Santiago de Paz	Tienda y vinatería	No se especifica
60	Joseph Domínguez	Cacahuatería	No se especifica
61	Juan Antonio García	Cacahuatería	No se especifica
62	Fernando de Herrera	Cacahuatería	Junto a la catedral
63	Luis Joseph Chacón	Almacén	No se especifica
64	Juan Joseph Dias	Almacén	No se especifica
65	Felipe de la Puente	Cacahuatería	No se especifica
66	Francisco de Urtusuástegui	Almacén	No se especifica
67	Domingo Mateos	Almacén	No se especifica
68	Bartolmé de Angulo	Almacén	No se especifica

Fuente: AHDF, fondo Ayuntamiento, sección Real Audiencia, Fiel Ejecutoria, Cacao, vol. 3787, exps. 1 y 2.

Cuadro 3. Chocolaterías en la ciudad de México en 1789

<i>Ubicación</i>	<i>Número de chocolaterías</i>
Monterilla hasta Necatitlán	2
Puente de Espíritu Santo hasta Monserrate	1
Sequia detrás de Regina hasta Colegio de Niñas (una chocolatería de los Bajos del Marqués de Uluapa)	1
Hospital Real hasta Salto del Agua	2
Calle de los Dolores	1
Puente de Palacio hasta el rastro	4
Calle de San Francisco hasta la Acordada	4
Calle de Tacuba hasta San Cosme (una chocolatería de don Pedro Ruiz)	3
Calle de los Donceles (una chocolatería de don Manuel Huerta)	5
Bajos de Porta Seli hasta la Candelaria	1
Calle de Vertis hasta Puente de Santiaguito	2
Calle de Meleros hasta Santa Cruz	1
Calle de la Sequia	2
Esquina de Provincia hasta Santa Cruz	1
Calle de San Lazaro hasta esquina de Relox	1
Calle del Indio Triste hasta el Carmen	1
Alcaiseria	1
Calle del Relox hasta Puente Blanca	4
Calle de Santo Domingo hasta Peralvillo	5
Puente de Espiritu Santo hasta Santiago	1
Puente Coliseo hasta Santa Maria	1
Total	44

Fuente: AHINAH, fondo Lira, vol. 113, “Libro 2 de la administración del oficio de fiel contraste de pesas, pesos y medidas de esta capital y lo que comprende su arzobispado, perteneciente a los propios y rentas de N C”.

bizcocho<sup>29</sup> y ponerlos en moldes cuadrados de papel.<sup>30</sup> Con este procedimiento no sólo se buscaba un buen sabor de la preparación, sino que también un mayor rendimiento del grano, además de su conservación y una fácil distribución entre el público, en fracciones menudas. Del mismo modo, la fabricación de tablillas sí indicaría que ciertas cantidades de cacao pudieron ser trasladadas de ese modo fuera de la capital, ya que sabemos que el cacao en grano tenía poca duración y una manufactura de este tipo sí permitía conservarlo.

Sin embargo, el tema de la redistribución de cacao desde la ciudad de México debe ser tratado con precaución, particularmente porque como vimos en las primeras décadas del siglo XVIII, el cacao ingresado al virreinato era superior al ingresado a la capital. Y lo mismo sucede durante la segunda mitad del siglo, salvo en algunos años que se acerca a 50%. De acuerdo con las cifras indicadas por Arcila Farías para los años setenta, raramente llegaron a representar 70%, como lo fue en 1776 y a veces al término del siglo (véase cuadro 1). Es decir, la ciudad de México, de acuerdo con nuestras cifras, no concentró el total del cacao ingresado al virreinato y sólo después de 1776 se registran algunos porcentajes que reúnen más de dos terceras partes del cacao total ingre-

sado a Nueva España comparativamente con las cifras indicadas por Arcila Farías (véase cuadro 1).

Este comportamiento de los volúmenes ingresados a la ciudad debe ser comprendido bajo las dinámicas de los flujos llegados desde distintas regiones abastecedoras, que surtieron en conjunto la demanda de la capital novohispana, pero con ciertos ritmos, momentos y especificidades que se detallarán en el siguiente apartado.

#### UN ANÁLISIS DE LOS FLUJOS ANUALES DE CACAO DESDE LAS ZONAS ABASTECEDORAS HACIA LA CAPITAL

En términos generales resultaría sencillo esquematizar la realidad y señalar que durante toda la primera mitad del siglo XVIII la principal abastecedora de la capital, como también del virreinato, fue Venezuela; en tanto que para la segunda mitad, especialmente luego de 1776, fue Guayaquil. Sin embargo, los registros de los cuadros 4 y 6, permiten enriquecer esos esquemas con el afán de no simplificar las dinámicas de un mercado tan complejo como el de la capital novohispana.

En el siglo XVIII las zonas productoras de cacao en Nueva España se centraban principalmente en torno a las regiones de Tabasco, Guatemala y Soconusco, que producían suficiente cacao para abastecer su propia región, mas no necesariamente al resto del virreinato. Pese a ello, llegaba cacao de estas zonas a la capital, pero su precio era notablemente elevado (véase cuadro 5), pues sobre su producción recaía la demanda no sólo del sur virreinal, sino del centro y norte del virreinato e incluso

<sup>29</sup> Véase “Modo de hacer el chocolate para vender, que salga bueno y que tenga cuenta para vender a dos” en Anónimo, *Recetario*, 2000, p. 89. Véase varios ejemplos de recetas, entre ellas la siguiente: “Dos libras y media de [cacao] de Guayaquil, libra y media de [cacao] Maracaibo, media libra de Tabasco, onza y media de canela, siete libras de azúcar, una caja de marquesote, cuatro huevos, medio y cuartilla de bizcocho duro. Se cortan a 18”.

<sup>30</sup> Véase Guzmán, *Recetario*, 1999, p. 180.

de la corte hispánica.<sup>31</sup> Además, se debe considerar una caída general en la producción cacaotera del virreinato desde el siglo XVII, lo que también influyó en el alto nivel de precios del cacao regional. Esta caída en la producción ha sido explicada debido a tres razones: a la caída demográfica originada en el siglo XVI y que se prolongó hasta inicios del siglo XVII; al arrastre de mano de obra a las zonas mineras del virreinato, y a la posterior expansión del mercado en el siglo XVIII, momento en que Nueva España se vio obligada a traer cacao desde fuera.<sup>32</sup>

#### *Remisiones de cacao desde Tabasco, 1721-1735*

Con base en las “manifestaciones” ante la Fiel Ejecutoria, podemos indicar que a inicios del siglo XVIII los registros de cacao proveniente de Tabasco fueron sistemáticos y, hasta donde la documentación lo permite, se puede afirmar que las cantidades de arribo a la ciudad fluctuaron entre un mínimo de diez tercios y un máximo superior a 700 tercios anuales, aunque particularmente significativas fueron las cantidades ingresadas en los años 1721, 1730 y 1735 (véase cuadro 4) cuando se bordeó entre 500 y 700 tercios. Este incremento se puede explicar por la complementariedad en el abasto entre regiones e incluso por la sustitución de una región por otra para cubrir la demanda capitalina en determinado momento, porque, de ese modo, se lograba que llegara cacao de la zona donde más excedentes

existían. Para el caso del año 1721, seguramente las conexiones entre Tabasco y la llamada Tierra Firme –de donde fluía además el cacao de Soconusco, Guatemala e incluso el de Guayaquil– favorecieron sus excedentes y permitieron un notable flujo hacia la capital con 748 tercios ese año. Se sabe que en aquellas costas centroamericanas la navegación de cabotaje estaba permitida y sus interconexiones debieron ser frecuentes, pese a que las costas estaban estrictamente vigiladas para evitar que a través de ellas se realizaran contrabandos.<sup>33</sup>

#### *Remisiones de cacao desde Guatemala, 1720-1735*

Si se analizan de manera independiente las remisiones de cacao de Guatemala hacia la capital novohispana en la década de 1720 se percibe que fluctuaron entre un mínimo de 50 y, un máximo de 500 tercios anuales y, más tarde, en 1730, llegan a un máximo de 722 tercios, superando en sus promedios anuales a los de Tabasco en ese periodo (véase cuadro 4). En un informe sobre la situación económica del reino de Guatemala, el Consulado de Comercio indicaba que hacia las primeras décadas del siglo XVIII en 180 leguas de costa del sur, desde Conchagua hasta San Antonio, había exclusivamente haciendas de cacao capaces de abastecer a la mitad de Europa.<sup>34</sup> Entre enero y marzo de cada año y hasta los años 1740, más de una decena de recuas de mulas transportaron rumbo a Veracruz, desde la ciudad de Santiago de los Caballeros de Guatemala, diversas mercancías locales,

<sup>31</sup> Ruiz, *Tabasco*, 2001, p. 90. Véase también Palma, “Reino”, 1997, p. 46.

<sup>32</sup> Jaimes, “Fruto”, 2008, p. 55.

<sup>33</sup> Pinzón, *Acciones*, 2011, p. 221.

<sup>34</sup> Palma, “Reino”, 1997, p. 46.

Cuadro 4. Cacao remitido por zonas a la ciudad de México, 1718-1735  
(en tercios)

<i>Años</i>	1718	1719	1720	1721	1722	1723	1724	1725	1726	1727	1728	1729	1730	1731	1732	1733	1734	1735
Tabasco			748	142		10		121	103		279	511	31	217	274		470	
Guatemala	288		336	542	492	140	148	47	50	421	76	244	722	91			138	
San Antonio Soconusco																	150	
Guayaquil			939	3 578	103	2 698	1 412			462	490	1 600	137	30	1 098	457		356
Caracas	1 708	205	1 109	7 856	3 130	2 841	3 164	1 703	1 175	1 583	1 369	1 621	2 975	3 120	3 843	2 748		1 803
Caracas-Maracaibo		31																
Maracaibo			1 264	531	420	12	734	679	494	922	681	734	859	595	20		225	
Trinidad			79	685	1 061	50	60											
Trinidad-Caracas				36														
Trinidad-Cumaná					20													
Cumaná				80	197													
Martinica					68													
Datos indefinidos	1 778	0	0	3 710	596	37	144	70	0	210	0	167	1 279	309	1 107	100		
Total anual																		
Ciudad de México	3 804	204	1 604	16 045	8 358	3 591	6 236	3 826	2 025	3 273	2 857	4 592	6 508	4 440	6 860	3 399		2 992

Fuente: AHDF, fondo Ayuntamiento, sección Real Audiencia, Fiel Ejecutoria, Cacao, vol. 3787, exps. 1-6.

Cuadro 5. Precios del cacao vendido en la ciudad de México  
(precios promedio anuales. Reales por libra)<sup>a</sup>

Años	<i>Caracas</i>	<i>Guatemala</i>	<i>Maracaibo</i>	<i>Guayaquil</i>	<i>Tabasco</i>	<i>Trinidad</i>	<i>Martinica</i>	<i>San Antonio</i>
1718	$2\frac{5}{7}$	$3\frac{1}{2}$		$3\frac{1}{2}$				
1719	$2\frac{1}{2}$							
1720	4							
1721	$3\frac{1}{3}$	$3\frac{3}{5}$	$4\frac{1}{6}$	$2\frac{2}{5}$		$3\frac{5}{8}$		$3\frac{3}{4}$
1722	$2\frac{4}{5}$	$3\frac{2}{5}$	$2\frac{8}{9}$	$2\frac{1}{8}$	$3\frac{3}{8}$	$3\frac{1}{7}$		
1723	$2\frac{3}{7}$	$2\frac{2}{3}$	$2\frac{3}{5}$	2			$2\frac{3}{4}$	
1724	2	$2\frac{2}{9}$		2			$2\frac{1}{4}$	
1725	$2\frac{1}{6}$		$2\frac{1}{3}$	$1\frac{4}{5}$				
1726	$2\frac{4}{7}$	3	$2\frac{1}{2}$			$2\frac{3}{4}$		
1727	$2\frac{5}{7}$	$2\frac{8}{9}$	3	$2\frac{1}{8}$		$2\frac{3}{4}$		
1728	$2\frac{3}{4}$	$3\frac{1}{4}$	$3\frac{1}{9}$	2				
1729	$3\frac{1}{6}$	$3\frac{3}{4}$	$3\frac{5}{7}$	$2\frac{1}{8}$	4			
1730	3	$3\frac{1}{2}$	4					4
1731	4		$4\frac{1}{2}$					
1732			$5\frac{1}{8}$	$3\frac{3}{4}$				
1733	4			3				
1734								
1735	$3\frac{3}{5}$		4			$3\frac{1}{2}$		

<sup>a</sup>Precios de venta al público.

Fuente: AHDF, fondo Ayuntamiento, sección Real Audiencia, Fiel Ejecutoria, Cacao, vol. 3787, exps. 1-6.

pero especialmente cacao, haciendo escalas en las ciudades de Oaxaca y Puebla.<sup>35</sup> Por tanto, de acuerdo con nuestras cifras, no es extraño que un porcentaje de ese mismo cacao fuera destinado a la ciudad de México. No obstante sabemos que estos intercambios se vieron frenados cuando en el reino de Guatemala se comenzó a privilegiar el cultivo y comercio de añaíl por sobre el de cacao, lo que en nuestra serie se ve reflejado por la interrupción de registros de esa zona desde 1735 (véase cuadro 4).

Se dice que la aparición de la compañía Guipuzcoana eclipsó la producción de cacao del reino de Guatemala, el que era desbordante a mediados del siglo XVII y hasta las primeras décadas del siglo XVIII. A principios de ese siglo, cuando la producción de cacao había bajado sustancialmente a 15 000 cargas anuales –contrapuestas con las 25 000 de finales del XVII–, las recaudaciones de cacao por concepto de tributos de los indios representaban 78.5% de los ingresos de la Real Hacienda.<sup>36</sup>

<sup>35</sup> *Ibid.*, p. 50.

<sup>36</sup> Belaubre, “Lectura”, 2008.

Cuadro 6. Cacao remitido por zonas a la ciudad de México,  
1759-1796 (en tercios)

<i>Años</i>	1759	1770	1772	1776	1794	1795	1796
Tabasco	1 198	695	2 292	1 963		52	
San Antonio Soconusco			80	5			
Guayaquil	113	788	67	261	4 000	11 669	3 833
Caracas	1 222	5 126	7 344	1 114	9	15	
Maracaibo	704	1 337	1 058	1 898	126	148	
Campeche					2		
Cacao Magdalena			72	286			
Ultramarino					1 031	154	858
Total anual							
ciudad de México	3 237	7 946	10 913	5 527	5 168	12 038	4 691

Fuente: AGN, Alcabalas, Libros de la Real Aduana de la ciudad de México (cajas sin catalogar).

Tal como se puede observar en el cuadro 4, las remisiones desde Guatemala hacia la ciudad de México fueron sistemáticas, por lo menos hasta 1735, pese a que su demanda, especialmente la de cacao de Soconusco, se concentraba dentro de la región guatemalteca, donde se calcula quedaba 50% de la producción y más aún otro tanto salía hacia el mercado europeo y asiático. Sin embargo, también encontramos remisiones esporádicas, pero significativas, de cacao procedente de San Antonio de Soconusco o simplemente de la provincia de Soconusco (administrada por la Audiencia de Guatemala). Ciertamente era una producción muy exclusiva en manos de los indígenas, quienes poseían sus propios huertos. Con este fruto pagaron sus tributos por lo menos hasta mediados del siglo XVIII.<sup>37</sup> También se sabe que al menos desde 1754 una parte del cacao de Soconusco era remitida anualmente a Es-

paña para consumo de los reyes, porque se decía en la época que este cacao era el mejor que se conocía.<sup>38</sup>

No obstante, se considera que la producción de la provincia de Soconusco no se incrementó notablemente en el siglo XVIII porque su sistema productivo no se encontraba sujeto a las instituciones económicas españolas, tales como la encomienda, o a la explotación de la tierra a través de haciendas o plantaciones, lo que significaba que las unidades económicas más importantes eran las de las comunidades indígenas, caracterizadas por el sistema de huertos. Esta producción era con la que se pagaban los tributos indígenas

<sup>37</sup> Véase Gasco, “Economía”, 1991, pp. 338-339.

<sup>38</sup> Archivo General de la Nación (en adelante AGN), reales cédulas, vol. 74, exp. 75, fs. 197f-198f, real cédula de 1754, ordenaba que anualmente se enviaran 50 zurrones de cacao de Soconusco a España para consumo de los reyes. Del mismo modo lo reconoció el presbítero Fernando Antonio Dávila en las Cortes de Cádiz. Véase Belaubre, “Lectura”, 2008, nota 40.

calculados con base en su población; de ahí que si la población bajaba también lo hacia el monto de los tributos, lo que redundaba en una menor producción para intercambio comercial. La población de Soconusco había declinado notablemente hasta inicios del siglo XVIII, aunque posteriormente comienza a recuperarse. De todas formas, para el comienzo del siglo XVIII el pago medio del tributo era de aproximadamente 40% del que había sido a fines del siglo XVI, y su precio fluctuó entre 20 y 40 pesos por carga a escala regional.<sup>39</sup>

No disponemos de precios de cacao de Soconusco; sin embargo, se puede pensar que su rango era similar al guatemalteco, principalmente porque el llamado cacao de Guatemala muchas veces era mezclado desde su origen con el de Soconusco, mismo que eventualmente se subastaba en la capital Guatemalteca y se vendía al mejor postor.<sup>40</sup>

Por su parte, en las primeras décadas del siglo XVIII el cacao de Guatemala era el que presentaba mayor estabilidad en sus precios, aunque su precio promedio era igual o más alto que el de Maracaibo o el de Caracas, ya que se mantuvo en el rango de tres reales la libra (véase cuadro 5).

Bajo las mismas consideraciones de distancia y demanda, se puede señalar, en primer lugar, que su traslado hasta la ciudad de México implicaba muchas veces recorrer distancias que superaban los 2 000 kilómetros, considerando los intrincados caminos de quebradas y selva. Un testigo de la época indicaba:

Méjico dejó de consumir nuestros cacaos: los de Guayaquil y Caracas ocuparon su

lugar por tan baratos, cuanto inferiores al nuestro, que ya no pudo costear su exportación ni entrar en competencia; aquellos iban por mar y los nuestros por tierra atravesando 400 leguas de camino en mucha parte fragosísimos.<sup>41</sup>

Si bien la compañía Guipuzcoana entorpeció los envíos de cacao a España desde el reino de Guatemala, del mismo modo el cacao guayaquileño representó una fuerte competencia para el cacao de esa zona. Sobre todo porque los circuitos locales del reino de Guatemala eran utilizados para introducir cacao guayaquileño a México, como si fuera del reino, pero sin dejar utilidades al erario y comercio guatemalteco. Se calculaba que pasaban de Santiago de Guatemala a Nueva España más de 6 000 fanegas procedentes de Guayaquil.<sup>42</sup>

#### *Remisiones de cacao desde Guayaquil, 1720-1735*

En la década de 1720 el mercado de la ciudad de México también recibió de manera directa cacao proveniente de Guayaquil, el que tuvo los montos más importantes, sólo después de los caraqueños. Su frecuencia fue constante y sus años más destacados fueron 1722, con un total de 3 578 tercios, y 1724, con 2 698 tercios (véase cuadro 4). Al respecto, se debe subrayar que el llamado periodo de la prohibición comercial entre el virreinato de Nueva España y el de Perú, que se supone corresponde a la primera mitad del siglo XVIII, estuvo más bien regido por

<sup>39</sup> Gasco, "Economía", 1991, pp. 342-351.

<sup>40</sup> *Ibid.*, p. 343.

<sup>41</sup> Véanse los comentarios de Antonio García Redondo, en Belaúbre, "Lectura", 2008.

<sup>42</sup> Palma, "Reino", 1997, p. 47.

reiterados privilegios individuales de conducción del grano por Acapulco, y hasta existió un intento de estanco real.

Los comerciantes peruanos sabían que dicho circuito acuático era el más redituable porque los envíos a Panamá y el traslado hasta Veracruz encarecían los costos respecto al cacao caraqueño, con el que entraban a competir en la zona del Golfo, pero especialmente si se consideran los bajos costos de transporte marítimo a través del Pacífico hasta entrar por el puerto de Acapulco para ser trasladado a la ciudad de México. Por esa vía se acortaban notablemente las distancias entre la zona productora y la ciudad de México. Unos 360 kilómetros separaban al puerto y a la capital, es decir, una distancia menor que la existente entre Veracruz, con fletes notablemente más baratos, de ocho reales por carga de cacao, desde la costa pacífica hasta México.<sup>43</sup> En contrapartida estaban los costosos fletes desde Veracruz, que en gran medida dependían de la condición de los caminos y la estación del año; los 420 kilómetros entre un punto y otro podían significar, tan sólo en la temporada de secas, unos 35 días de recorrido; en 1806 se decía que cruzar las tierras bajas del Golfo y ascender por la Sierra Madre, absorbía dos tercios del costo del transporte entre la ciudad de México y Veracruz.<sup>44</sup>

Es decir, el cacao de Guayaquil era más barato que el venezolano, siempre y cuando se transportara vía Acapulco, y lo fue

aún más cuando comenzó a expandirse su producción dadas las condiciones naturales de la zona. Bajo ese contexto, se entiende que en 1712 los comerciantes de Guayaquil solicitaran una licencia para vender dicho producto vía Acapulco; el proyecto fue discutido en el Consejo de Indias y en ese mismo sentido, el año 1720 se proyectó que el virrey de Perú comprase anualmente la cantidad de cosecha de Guayaquil que estimara conveniente por cuenta de la Real Hacienda y que se condujera a Nueva España a través de dos navíos de guerra de la Armada de la Mar del Sur.<sup>45</sup> Guadalupe Pinzón nos aclara que en 1720 el superintendente del Juzgado de Arribas y Embarcaciones de Perú en las costas del Mar del Sur de Nueva España, José Veytia, propuso al monarca español la apertura de este comercio que de todas formas se realizaba sin dejar ganancias al erario. Sugirió que el tráfico sólo fuera de cacao, sin hacer escalas hasta llegar a Acapulco, donde lo pondrían en manos de particulares y todo se haría a favor de la Real Hacienda; este sistema eliminaría las evasiones fiscales y se estimaba que no perjudicaría a las naves que transitaban entre Guayaquil, Panamá y el Callao, ni al comercio de Maracaibo, Cumaná y Caracas, esto último debido al alto consumo que en Nueva España había de cacao.<sup>46</sup> No obstante, en 1722 se les respondió que debía mantenerse la prohibición de traficar con el cacao de Guayaquil, el cual seguiría siendo enviado a Tierra Firme. Sin embargo, se siguieron otorgando permisos individuales: se sabe, por ejemplo, que para el año 1721 Juan Bautista de Azunza gozó de una

<sup>43</sup> Miño, "Cacao", 2009, p. 293.

<sup>44</sup> Rees, *Transportes*, 1976, pp. 85-86. Rees calcula que entre México y Veracruz el costo de un flete de abarrotes en 1806 podía ascender a cinco o seis pesos la carga. Al respecto, Clara Elena Suárez indica para el tabaco un costo aproximado de doce pesos por carga. Suárez, *Camino*, 1997, p. 183.

<sup>45</sup> Arcila, *Comercio*, 1950, pp. 266-268.

<sup>46</sup> Pinzón, *Acciones*, 2011, p. 217.

licencia particular para trasladar cacao de Guayaquil por Acapulco; otro caso se dio en 1724, cuando gobernaba ese reino el arzobispo don Diego Morzillo.<sup>47</sup>

Dadas las circunstancias, se prefirió que aquel reino sudamericano continuara comerciando su producción cacaotera por tierra firme, lo que evidentemente le significaba perder las ventajas del flete marítimo. Del mismo modo, circunscribir su producción cacaotera nada más al virreinato de Perú, no era tan atractivo porque en aquella zona la infusión de hierba mate y también la coca eran culturalmente los estimulantes preferidos entre el grueso de la población y no así el chocolate.<sup>48</sup> Por su parte, hacia la década de 1730 los flujos de cacao de Guayaquil hacia la ciudad de México se alteran, tal como lo indica el cuadro 4, hasta que prácticamente desaparecen; en su lugar, repunta el cacao de Tabasco, con remisiones de 200 tercios y hasta de 400 en 1735. Tampoco se puede olvidar que muchas veces la misma ruta del cacao tabasqueño era utilizada por el de Guayaquil. A este respecto, se puede señalar que precisamente esta es la época cuando se refuerza la normatividad contra el tráfico ilícito, ya que en 1732 se ordenó tomar medidas más severas en contra de las naves peruanas que traficaban en costas novohispanas.<sup>49</sup>

#### *Remisiones de cacao desde Caracas, 1718-1735*

Ciertas solicitudes para realizar comercio de cacao entre Guayaquil y Acapulco con-

tinaron remitiéndose a las autoridades reales y los permisos generalmente se autorizaron, especialmente cuando el tráfico procedente de Caracas o de Maracaibo se veía afectado. No olvidemos que en estas primeras décadas del siglo XVIII hubo varias circunstancias que afectaron al mercado: en esa zona se dieron importantes ataques de filibusteros (como Lannois y Morgan); las hostilidades de los indios motolines comenzaron en 1713 en las márgenes de la laguna de Maracaibo, y se sucedieron prolongadas sequías e incendios que solían acompañarlas.<sup>50</sup> También es cierto que la competencia por conseguir el mercado de la ciudad de México debió ser intensa, especialmente cuando los nexos económicos directos con la península se habían interrumpido a raíz de la guerra de Sucesión y sólo después de concluido aquel conflicto, especialmente desde 1721 —según Arcila Farías—, los caraqueños comienzan a fortificar su corriente mercantil hacia la metrópoli, donde les convenía aún más vender su cacao, porque allá no tenían competencia y su valor era aún mayor.

El cacao caraqueño difícilmente podía estar al alcance de todos los bolsillos capitalinos; en ese sentido, el de Guayaquil siempre fue la alternativa de consumo para los grupos más pobres de la ciudad de México. Considerando los hechos expuestos, es decir, el elevado costo de los fletes vía Veracruz, el privilegio de los mercaderes venezolanos de comerciar su cacao con dicho puerto y la creciente demanda Europea vía Cádiz, no resulta extraño que los precios del grano caraqueño y del de Maracaibo se encontraran entre los más altos ofrecidos en el mercado de la ciudad

<sup>47</sup> Arcila, *Comercio*, 1950, pp. 266-268.

<sup>48</sup> Respecto a la circulación de la hierba mate en el espacio sudamericano, véase el clásico trabajo de Garavaglia, *Mercado*, 1983.

<sup>49</sup> Pinzón, *Acciones*, 2011, p. 216.

<sup>50</sup> Arcila, *Comercio*, 1950, p. 50.

de México. De acuerdo con los datos contenidos en los libros de manifestaciones de cacao, sus precios al menudeo se alzaron en las primeras décadas del siglo XVIII hasta cuatro reales la libra el procedente de Caracas, aunque pudo descender hasta dos reales la libra dependiendo de las magnitudes de la oferta de otras zonas involucradas en dicho circuito, tal como se explicó en el apartado anterior. Algo similar ocurrió con el de Maracaibo, aunque su precio promedio máximo llegó hasta cinco reales la libra dentro del mercado capitalino (véase cuadro 5).

Hacia 1718 y algunos años de la década de 1720 y hasta mediados de la siguiente, se observa que el cacao caraqueño se acercó a 50% del total del grano ingresado a la ciudad de México (véase cuadro 4); es decir, sus montos no cubrían la demanda total de cacao de la ciudad de México y ello explicaría las anteriores remisiones de Tabasco y Guatemala, como también las concesiones para que entrara cacao guayaquileño por Acapulco a Nueva España.

Tradicionalmente, la historiografía nos ha recordado que los comerciantes de Caracas y Maracaibo presionaron a la corona para mantener la exclusividad del tráfico con Nueva España a través de Veracruz y lograr la prohibición de comerciar cacao por la vía transpacífica. Tal como si hubiese sido su propio logro, la corona decidió permitir de manera casi exclusiva a los comerciantes de Caracas y Maracaibo comerciar cacao con Nueva España y no así a los de la provincia de Guayaquil, pese a las notables ventajas competitivas que tenía el cacao de Guaynas en territorio novohispano. Pero se suele olvidar que para la corona era muy importante la zona del Golfo desde el punto de vista estratégico y económico, pues era la entrada al virreinato más rico del imperio en el siglo XVIII, desde donde fluían los cargamentos de plata a la península.

A raíz de esa situación, la corona tenía implementado todo un sistema de mecanismos defensivos en las costas del Golfo, desde la Florida hasta precisamente Venezuela, cubriendo el gran arco de islas caribeñas, entre las cuales fluían situados en plata remitidos principalmente al virreinato novohispano.<sup>51</sup> Dentro de ese mismo espacio fluía el cacao de los comerciantes en dirección hacia Nueva España y de ese modo se aprovechaban simultáneamente los resguardos militares que había instalado la corona para detener principalmente el avance de los ingleses en esas aguas y en menor medida el de los franceses y holandeses. En ese sentido, comerciar con la provincia de Guayaquil vía Pacífico significaba a la corona descuidar su frente caribeño, por lo menos hasta que no contara con similares fuertes y sistemas de resguardo en el llamado Mar del Sur.<sup>52</sup>

Por su parte, paulatinamente se iría produciendo un enroque de los envíos de cacao venezolano entre los mercados peninsulares y el de la ciudad de México, ya que a partir de la creación de la Compañía Guipuzcoana en 1728, los caraqueños fueron reforzando los nexos con la metrópoli, pues la corona había autorizado su creación con el afán de asegurar un surtimiento regular de cacao en la pe-

<sup>51</sup> Sobre el tema de la defensa del imperio español, la circulación de sitiados y la fortificación de los puertos principales hispanoamericanos, consultese Jara, *Imperio*, 2011.

<sup>52</sup> Sobre el tema del desarrollo portuario del Pacífico a partir de las políticas defensivas principalmente en Nueva España, consultese Pinzón, *Acciones*, 2011.

nínsula. El cacao venezolano comenzaría una expansión al mercado mundial vía Cádiz, lo que generó que no sólo fuera demandado en Nueva España, sino también en España y en Curazao, como otro redistribuidor del grano hacia Europa. A este respecto, Ruggiero Romano señaló que entre 1700 y 1756, 42% de las exportaciones de cacao venezolano se destinaron a Nueva España, 27 se dirigió a España y 30.2 a Curazao.<sup>53</sup>

*Remisiones de cacao desde Tabasco,  
1759-1776*

Hacia mediados de siglo nuestros registros son escasos, y esencialmente disponemos como fuente para los años 1759, 1770, 1772, 1776 de los datos de los libros de Aduana de la ciudad de México. En ellos se percibe un notable incremento del cacao tabasqueño respecto a las primeras décadas del siglo. Por ejemplo, en 1772 sus cantidades ascienden hacia los 2 000 tercios (véase cuadro 6), superando casi en 50% los ingresos de cacao Maracaibo, pese a que estos mismos aumentaron respecto a las cifras que se manejan para las décadas anteriores y que incluso se remitiría grano de la Magdalena en 1772 y 1776 que podría considerarse dentro del mismo circuito (véase cuadro 6). Por su parte, se debe hacer notar que los registros de Guatemala desaparecen, quizá concentrándose en los envíos de Tabasco.

En definitiva, las cantidades de cacao tabasqueño se incrementan notablemente entre 1759 y 1776, lo que se enmarcaría dentro de la política que implementaron

los Borbones desde 1765 con el afán de impulsar la producción de cacao en la zona. Al respecto, Carlos E. Ruiz Abreu ha destacado la existencia de un auge comercial de la región entre 1765 y 1810, lo que permitió llevar cacao a diversos destinos y no sólo a la ciudad de México; el autor ha recopilado guías de diversas aduanas que certifican el envío de cacao hacia Aguascalientes, Ajalpa, Celaya, Córdoba, Charcas, Guadalajara, Guanajuato, Huamantla, León, Orizaba, Puebla, Querétaro, Quechula, Real del Catorce, San Luis Potosí, Sayula, Tampico, Tehuacán, Tepeaca, Tepic, Teposcolula, Tulancingo, Jalapa y Zacatecas.<sup>54</sup>

Es decir, la producción de cacao de Tabasco desde mediados del siglo XVIII fue altamente demandada y pese a que llegó a ser la principal provincia productora del virreinato, no logró cubrir la demanda interna, lo que se reflejaría en sus fluctuaciones de precios, ya que registró rangos desde dos reales y tres cuartos hasta cuatro reales la libra entre las tres primeras décadas del siglo XVIII (véase cuadro 5) hasta al parecer la década de 1790, igualándose con los altos precios del cacao de Maracaibo.<sup>55</sup>

*Remisiones de cacao desde Guayaquil,  
1759-1796*

Desde los años sesenta se generó nuevamente un repunte de las autorizaciones de cacao procedente de Guayaquil vía Acapulco, necesariamente cuando a causa de la guerra de los Siete Años el comercio entre Caracas y Veracruz se veía detenido

<sup>53</sup> Romano, *Mecanismo*, 2004, p. 283.

<sup>54</sup> Ruiz, *Tabasco*, 2001, p. 90.

<sup>55</sup> Miño, "Cacao", 2009, p. 16.

por los ingleses. Así, por ejemplo, en 1761 se autorizó a la nave Nuestra Señora de Belem ir a Acapulco desde Guayaquil y se indicaba que estos viajes se realizarían durante todo el periodo de guerra.<sup>56</sup> No obstante, aún en 1765 continuaban llevando naves peruanas a Acapulco cargadas de cacao, y hacia 1768, en el Consejo de Indias, se discutió la inutilidad de las prohibiciones establecidas y se confirmaban los intercambios de cacao guayaquileño con Puebla, Pátzcuaro, Valladolid y Michoacán con productos internos de Nueva España.<sup>57</sup>

La situación era explicable si se considera que gran parte del cacao caraqueño estaba siendo destinado a España por la compañía Guipuzcoana y la creciente demanda novohispana obligó a las autoridades a revisar las prohibiciones que existían entre los virreinatos. En 1774 se vieron forzados a restablecer el tráfico marítimo entre ellos y se permitió el tráfico entre Nueva España, Nueva Granada y Perú. A partir de ese momento, el cacao guayaquileño comenzará a irrumpir en Nueva España, y más todavía cuando en 1776 se le concede a sus comerciantes la reducción de la mitad de los derechos que pagaba el cacao a la salida de sus pueblos y a la entrada en cualquiera de ambas Américas:<sup>58</sup> el grano en Acapulco sólo pagaría 2.5% de almojarifazgo, más 1% de armada y quedaba exento del pago de alcabala. Esta medida, más que propiciar una mayor venta de cacao de Guayaquil en la ciudad de México –ya que en esa ciudad su precio siempre había sido el más barato desde inicios del siglo XVIII (véase

cuadro 5)–, favoreció su distribución hacia el interior del virreinato.

No cabe duda de que el cacao de Guayaquil se fue haciendo cada vez más competitivo que el resto. De acuerdo con los datos contenidos en los libros de manifestaciones, en las primeras décadas del siglo XVIII el cacao de Guayaquil mantuvo un nivel cercano a los dos reales, y se distinguió por el ser el más económico (véase cuadro 5). La misma tendencia ha sido argumentada por Manuel Miñoz hasta fines del siglo XVIII, señalando incluso que en 1793 llegó a valer la libra un real y tres cuartos.<sup>59</sup> Su precio reflejaba, como se dijo anteriormente, la ventaja de que era trasladado por mar y luego por tierra a una distancia inferior que la empleada por las demás remisiones. Más aún cuando en 1776 la corona privilegió a los comerciantes de Guayaquil –sin pagar alcabala por su cacao y rebajando el almojarifazgo al ingresar por Acapulco. Lo anterior consagró a este cacao como el más barato ingresado a la ciudad de México y posibilitó que ese mercado se inundara del mismo. El mencionado incremento de volúmenes del cacao guayaquileño se observa claramente para la década de 1790 en los datos del cuadro 6 sobre el cacao destinado a la ciudad de México.

#### *Remisiones de cacao desde Caracas, 1776-1796*

A partir de 1776, como era de esperarse, se generó un debilitamiento veloz y general del comercio caraqueño con el virreinato novohispano, pues todo cacao ingresado por Veracruz –a diferencia del entrado por

<sup>56</sup> Pinzón, *Acciones*, 2011, p. 220.

<sup>57</sup> *Ibid.*, p. 223.

<sup>58</sup> Valle, “Comercialización”, 2010, p. 194.

<sup>59</sup> *Ibid.*

Acapulco—debía pagar 5% de almojarifazgo, 1% de avería, 1% de armada y 3% de alcabala,<sup>60</sup> medida que se interpretó como un duro golpe para el comercio venezolano.

En la ciudad de México el cacao caraqueño, junto al de Maracaibo, representaban en 1776 cerca de 54% del ingreso total a la ciudad, aunque en 1770 y 1772 habían alcanzado juntos 81 y 76% de ese total, con montos de 6 463 y 8 402 tercios, respectivamente (véase cuadro 6). Es decir, la medida de 1776 sí tuvo impacto respecto al ingreso de cacao venezolano en la ciudad de México, pese a que en 1778 se tuvo el propósito de equilibrar la situación y las autoridades establecieron un límite de 8 000 a 10 000 fanegas anuales a la entrada de cacao de Guayaquil por Acapulco.<sup>61</sup> Pero era indudable que cada vez más la política comercial estaba enfocada a orientar el grano caraqueño hacia la metrópoli, de allí la idea de impedirle, en definitiva, competir con el de Guayaquil en suelo novohispano. Todo era parte de la práctica mercantil de la corona y sólo de ese modo se podría entender que en 1778 se ampliara el comercio marítimo al conjunto de las tierras americanas, excepto al de Venezuela y Nueva España.<sup>62</sup> La monarquía hispánica continuaba practicando su política de equilibrios y compensaciones entre una provincia y otra, ya que en la práctica el cacao de Guayaquil iniciaría una notable fase de expansión en el virreinato novohispano y por su parte la metrópoli (entrada al mundo europeo), se surtiría del cacao venezolano sin competir

<sup>60</sup> Sobre el tema véase *ibid.*, y Arcila, *Comercio*, 1950.

<sup>61</sup> Valle, “Comercialización”, 2010, p. 197.

<sup>62</sup> Pinzón, *Acciones*, 2011, p. 221.

con Nueva España.<sup>63</sup> El problema entonces obedece a un cambio de orientación de las zonas abastecedoras hacia los mercados señalados, bajo el afán tradicional de la corona de garantizar el abasto a todos sus súbditos, procurando mantener el control de los mercados y favoreciendo un equilibrio entre los más competitivos.

#### REFLEXIONES FINALES

A lo largo del artículo se ha visto que la mayoría de los registros de cacao ingresados a la capital provienen del sur novohispano y que incluso rebasan los límites del virreinato y se extienden hasta las fronteras del virreinato peruano, de Nueva Granada y de la capitanía general de Venezuela. ¿Cómo es posible explicar este arribo de cacao de lugares tan distantes a la ciudad de México? Lo evidente es que los comerciantes siempre buscaban los precios más convenientes antes de trasladar los productos hacia un determinado mercado. Es decir, el abasto no sólo se podía cubrir con los simples vínculos inmediatos del comercio local o interregional, sino dentro de la mecánica de un verdadero mercado interno que abarcaba distintos virreinatos y donde se producían naturales ajustes de precios de acuerdo con las distancias y las demandas de sus propios mercados.

Evidentemente, no se está hablando de un mercado libre, pero sí de un mercado que era regulado con el afán de responder a la demanda novohispana pero también atlántica a través de Sevilla y Cádiz —por disposiciones y normas que prohibían o autorizaban el comercio, espe-

<sup>63</sup> Particularmente sobre este tema véase Miño, “Cacao”, 2009, pp. 5, 10-14.

cialmente el comercio marítimo por breves períodos u otorgaban permisos extraordinarios.

Esta situación se puede traducir en precios de venta diferenciados entre una zona y otra, lo que marcaba una ventaja notable para algunas de ellas. No obstante, las ventajas que la corona otorgó a ciertas zonas productoras no fueron arbitrarias y respondieron a una racionalidad de precios más competitivos entre regiones con menor o mayor demanda de cacao. Tradicionalmente se ha dicho que la corona, con el afán de sacar el mayor provecho de sus posesiones americanas, promovió una especialización de cada una de ellas y explotó sus ventajas comparativas.<sup>64</sup> Ciertamente los espacios americanos crecieron bajo dinámicas también impulsadas por los productores y comerciantes, no obstante, todas las propuestas y políticas a seguir eran estudiadas y discutidas celosamente en el Consejo de Indias, institución que finalmente regulaba el funcionamiento de los reinos americanos.

#### FUENTES CONSULTADAS

##### *Archivos*

AGN	Archivo General de la Nación.
AHDF	Archivo Histórico del Distrito Federal.
AHINAH	Archivo Histórico del Instituto Nacional de Antropología e Historia.

##### *Bibliografía*

-Ajofrin, fray Francisco, *Diario del viaje a la Nueva España*, SEP, México, 1986.

<sup>64</sup> Wolf, *Pueblos*, 1985, p. 167.

-Anónimo, *Recetario novohispano*, CONACULTA, México, 2000.

-Arcila Farías, Eduardo, *Comercio entre México y Venezuela en los siglos XVI y XVII*, COLMEX, México, 1950.

-Assadourian, Carlos Sempat, "Integración y desintegración regional en el espacio colonial. Un enfoque histórico" en Jorge Silva y Juan Carlos Grossi (comps.), *Mercados e historia*, Instituto Mora, México, 1994, pp. 141-164.

-Báez Macías, Eduardo, "Planos y censos de la ciudad de México, 1753", *Boletín del Archivo General de la Nación*, vol. VII, núms. 1-2, 1966, pp. 409-484.

-Belaubre, Christophe, "Lectura crítica de la Memoria sobre el fomento de las cosechas del cacao del canónigo Antonio García Redondo" en *Boletín AFEHC*, núm. 39, publicado el 12 diciembre de 2008, disponible en <[http://afehc-historia-centroamericana.org/index.php?action=fi\\_aff&id=2106](http://afehc-historia-centroamericana.org/index.php?action=fi_aff&id=2106)>.

-Gazetas de México, "Compendio de noticias de Nueva España", Felipe de Zúñiga y Ontiveros, México, 1784-1803.

-Gage, Thomas, *Nuevo reconocimiento de las Indias Orientales*, CONACULTA, México, 1994.

-Gasco, Janine, "La economía colonial en la provincia de Soconusco" en Barbara Voorhies (ed.), *La economía del antiguo Soconusco, Chiapas*, UNAM/Universidad Autónoma de Chiapas, México, 1991, pp. 335-353.

-Garavaglia, Juan Carlos, *Mercado interno y economía colonial: tres siglos de historia de la yerba mate*, Prohistoria, Buenos Aires, 1983.

-Gemelli, Giovani, *Viaje a la Nueva España*, Dirección General de Publicaciones-UNAM, México, 1976.

-Gortari, Yuri y Edmundo Escamilla, "Guisos y golosos del barroco" en *Cocina virreinal novohispana*, Clío, México, 2000, t. III.

-Guzmán, Dominga de, *Recetario mexiquense. Colección de recetarios antiguos*, CONACULTA, México, 1999.

- Hammerly, Michael, *El comercio del cacao de Guayaquil durante el periodo colonial: un estudio cuantitativo*, Comandancia General de la Marina del Ecuador, Quito, 1976.
- Jaimes Hernández, Jesús, "El fruto prohibido. El cacao de Guayaquil y el mercado novohispano, siglos XVI-XVIII" en *Estudios de Historia Novohispana*, núm. 39, julio-diciembre de 2008, pp. 43-79.
- Jara, Álvaro, *El imperio español en América. Una historia económica*, Random House-Mondadori, Santiago, 2011.
- León Pinelo, Antonio, *Questión moral si el chocolate quebranta el ayuno eclesiástico* (1603), facsímil, CONDUMEX-Centro de Estudios de Historia de México, México, 1994.
- Miño, Manuel, "La población de la ciudad de México en 1790. Variables económicas y demográficas de una controversia" en Manuel Miño y Sonia Pérez Toledo (coords.), *La población de la ciudad de México en 1790. Estructura social, alimentación y vivienda*, UAM-Iztapalapa/COLMEX/CONACYT, México, 2004, pp. 21-74.
- \_\_\_\_\_, "El cacao de Guayaquil en Nueva España. Siglo XVIII", *Revista Mexican Studies/Estudios Mexicanos*, vol. 25, núm. 1, invierno de 2009, pp. 1-18.
- \_\_\_\_\_, "Cacao y mercado: rentabilidad y consumo del 'cacao Guayaquil' en Nueva España, 1774-1805. Una comparación con Madrid" *Jahrbuch für Geschichte Lateinamerikas*, núm. 46, 2009, pp. 289-311.
- Montanari, Massimo, *El hambre y la abundancia: historia y cultura de la alimentación en Europa*, Crítica-Grupo Grijalbo, Barcelona, España, 1993.
- Palma Murga, Gustavo, "El reino de Guatemala y sus vinculaciones económico-comerciales externas durante la época colonial" en Carmen Yuste (coord.), *Comercio marítimo colonial. Nuevas interpretaciones y últimas fuentes*, INAH, México, 1997, pp. 45-56.
- Pescador, Juan Javier, *De bautizados a fieles difuntos. Población, familia y mentalidades en una parroquia urbana, Santa Catarina de México, 1568-1820*, COLMEX, México, 1992.
- \_\_\_\_\_, y Gustavo Garza, "La caja y general depósito del reino: la concentración comercial en la ciudad de México a fines de la colonia 1770-1790", *Secuencia*, núm. 23, 1992, pp. 5-46.
- Pinzón Ríos, Guadalupe, *Acciones y reacciones en los puertos del Mar del Sur. Desarrollo portuario del Pacífico novohispano a partir de sus políticas defensivas, 1713-1789*, UNAM/Instituto Mora, México, 2011.
- Piñero, Eugenio, "The Cacao Economy of the Eighteenth-Century Province of Caracas and the Spanish Cacao Market", *The Hispanic American Historical Review*, vol. 68, núm. 1, febrero de 1988, pp. 75-100.
- Quiroz, Enriqueta, *Entre el lujo y la subsistencia. Mercado, abastecimiento y precios de la carne en la ciudad de México, 1750-1812*, COLMEX/Instituto Mora, México, 2005.
- Rees, Peter, *Transportes y comercio entre México y Veracruz, 1519-1910*, SEP, México, 1976 (SepSetentas).
- Romano, Ruggiero, *Mecanismo y elementos del sistema económico colonial americano, siglos XVI-XVIII*, FCE/COLMEX, México, 2004.
- Ruiz Abreu, Carlos Enrique, "Las rutas del cacao en el Golfo de México" en Carmen Yuste (coord.), *Comercio marítimo colonial. Nuevas interpretaciones y últimas fuentes*, INAH, México, 1997, pp. 35-43.
- \_\_\_\_\_, *Tabasco en la época de los Borbones. Comercio y mercados, 1777-1811*, Universidad Juárez Autónoma de Tabasco, Villahermosa, Tabasco, 2001.
- Schivelbusch, Wolfgang, *Historia de los estímulantes. El paraíso, el sentido del gusto y la razón*, Editorial Anagrama, Barcelona, 1995.
- Silva Riquer, Jorge, "La organización de las tiendas pulperas en la ciudad de México, siglo XVIII" en Manuel Miño y Sonia Pérez Toledo (coords.), *Población de la ciudad de México en*

1790. *Estructura social, alimentación y vivienda*, UAM-Iztapalapa, México, 2004, pp. 281-310.
- Suárez Argüello, Clara Elena, *Camino real y carrera larga. La arriería en la Nueva España durante el siglo XVIII*, CIESAS, México, 1997.
- Tovar Pinzón, Hermes, “El cacao en la sociedad colonial: llegó a ser el primer producto agrario de exportación”, *Revista Credencial Historia*, núm. 130, octubre de 2000, pp. 3-7.
- Thünen, Heirich von, *Von Thünen's Isolated State*, Pergamon Press, Glasgow, 1966.
- Valle, Guillermina del, “Comercialización del cacao de Guayaquil por los mercaderes del Consulado de México en la segunda mitad del siglo XVIII”, *Mexican Studies/Estudios Mexicanos*, vol. 26, núm. 2, verano de 2010, pp. 181-206.
- \_\_\_\_\_, “Cacao de Guayaquil y apertura comercial. La promoción del comercio de cacao y azúcar a través del Consulado de México”, en Nikolaus Böttcher, Bernd Hausberger y Antonio Ibarra (coords.), *Redes y negocios globales en el mundo ibérico, siglos XVI al XVIII*, COLMEX, México, 2011.
- Wolf, Eric, *Pueblos y culturas de Mesoamérica*, Editorial Era, México, 1985.