



Doi: 10.25100/hye.v21i64.14507

## Reseña

### **Faccuti, Irene. *Empire, Political Economy and the Diffusion of Chocolate in the Atlantic World*. New York: Routledge, 2020, 289p. ISBN 978-103-2174-73-0.**

**José Leonardo Henao Giraldo**

jhenao@icanh.gov.co

Instituto Colombiano de Antropología e Historia ICANH (Colombia)

Orcid: 0000-0002-0342-7507



El comercio atlántico fue sin duda uno de los sectores de la economía fundamentales para la construcción del mundo moderno. Los bienes tropicales alimentaron la nueva cultura del consumo en las sociedades europeas. El azúcar, el té, el tabaco, el café y el chocolate durante el siglo XVIII pasaron de ser objetos de lujo a bienes de consumo amplio en diferentes grupos de sus sociedades. La demanda en constante crecimiento generó fuertes lazos entre las metrópolis europeas y las posesiones americanas, llevando a una presión por los recursos necesarios para beneficiarse de la producción, distribución y consumo de estos commodities.

En este contexto, el cacao es una de esas producciones tropicales que, pese a su importancia, no ha tenido la misma atención por parte de la historiografía como la que ha recibido, por ejemplo, el azúcar<sup>1</sup>. El texto de Irene Faccuti es un estudio amplio que incluye rigurosos análisis de la producción, distribución

<sup>1</sup> Algunos trabajos que de esta abundante bibliografía son: Sidney Mintz, *Sweetness and Power. The Place of Sugar in Modern History* (New York: Penguin, 1986); Elizabeth Abbott, *Sugar. A Bittersweet History* (New York: Duckworth, 2010); Antonio Santamaría, "Las islas españolas del Azúcar (1760-1898). Grandes debates en perspectiva comparada y caribeña" *América Latina en la Historia Económica*. Vol. 35 (2011): 149-176; Andrew Smith, *Sugar. A Global History* (London: Reaktion Books, 2015).

**Forma de citar:** Henao, José L. "Faccuti, Irene. *Empire, Political Economy and the Diffusion of Chocolate in the Atlantic World*. New York: Routledge, 2020, 289p. ISBN 978-103-2174-73-0." *Historia y Espacio*. Vol. 21 n°64 (2025), e30214507. Doi: 10.25100/hye.v21i64.14507.

Reseña



Esta obra está publicada bajo la licencia CC Reconocimiento- No Comercial - Compartir Igual 4.0

y el consumo de este bien durante el siglo XVIII. Usando archivos de ambos lados del Atlántico, doce en total, entre ellos el Archivo General de Indias, Archivo Histórico de Protocolos de Madrid, Archivo Histórico de Protocolos de Barcelona, Archivo General de la Nación (México), por mencionar solo algunos. A lo largo de seis capítulos la autora profundiza en los principales aspectos que dieron forma a la producción, circulación y consumo de cacao en ambos lados del Atlántico. Entre los aspectos abordados se encuentran: el comercio de esta materia prima bajo el monopolio de la compañía Guipuzcoana, los efectos del comercio con los alemanes, la inclusión del cacao proveniente de Guayaquil en los circuitos de circulación del Caribe, los procesos de transformación de la materia prima en chocolate (que finalmente era la presentación en la que se consumía), la organización del gremio de fabricantes del chocolate en Madrid, y los cambios en los patrones de consumo de chocolate en el continente europeo que dieron lugar a la extraordinaria demanda que, vía precios, incentivó las producciones americanas.

El texto analiza los cambios en el comercio interregional y en el Atlántico entre 1710 y 1770, tomando como referencia los efectos de la creación de la Compañía Guipuzcoana y la importancia del mercado clandestino establecido por los alemanes que sirvió para abastecer la demanda de España y, en menor medida, otros lugares de Europa. También destaca las reformas al sistema de comercio a partir de 1751 producto de revueltas por conflictos entre los productores que vendían su semilla a la Compañía. El cambio en el sistema de relacionamiento entre estos, así como entre la compañía y la Corona que se beneficiaba de los impuestos que recaían sobre esta actividad económica, son descritos por la autora. El argumento pone un fuerte énfasis en el cambio de la sede de la compañía. El centro de operaciones fue trasladado a Madrid en 1752, en donde se afianzó el papel de la Corona en la expansión del mercado, teniendo como resultado un precio bajo del cacao en la fuente de producción y costos estables en el mercado de consumo en España. En esta parte el documento hace mucho mayor énfasis en la circulación, y no presenta detalles de la producción o sobre la geografía de las zonas de donde la compañía se abastecía de la semilla de cacao.

Posteriormente, la atención se traslada al consumo y analiza el proceso de apropiación cultural del cacao mediante su conversión en chocolate en Europa. En esta línea, el texto muestra al imperio español como intermediario cultural y difusor de la práctica de consumo de chocolate entre otros grupos sociales europeos. Se estima que España consumía durante el siglo XVIII entre el 50

y 80% de las importaciones de cacao a Europa. La ampliación del consumo dependió del tránsito del debate del plano religioso (que conflictuaba sobre si el chocolate rompía o no el ayuno) hacia el plano médico (donde se consideraban sus cualidades para tratar diferentes enfermedades), hasta terminar siendo valorado como una fuente alimenticia con diferentes aplicaciones culinarias. En este aspecto el texto es bastante riguroso en el manejo de fuentes primarias, como los documentos que circularon durante el siglo XVIII para sustentar estos cambios en las concepciones sociales sobre el cacao en Europa.

3

Otro aspecto abordado es el proceso de fabricación del chocolate, la forma final en que se consumía el cacao, y que contenía una mezcla importante de otras adiciones como canela, pimienta, ají, achiote, azúcar, entre otras. La fabricación del chocolate llevó a grupos especializados en Madrid y Barcelona dedicados a la actividad a que sostuvieran una lucha contra la adulteración de su producto. La autora explica la manera como la demanda del chocolate afectaba la organización de esta manufactura y la distribución en el mediano plazo, y como al final esta relación contribuyó a lo que denomina “democratización del consumo” durante la segunda mitad del siglo XVIII.

Profundizando en el consumo, el argumento plantea como el reformismo Borbón estimuló las nuevas formas de sociabilidad, los cuales sirvieron de plataforma de difusión de la bebida de chocolate entre 1730 y 1800. En este sentido, se presta particular atención al rol que la medicina tuvo en este proceso de apropiación del consumo por parte de diferentes sectores de la sociedad española. El análisis se hace utilizando la literatura que se publicó y divulgó durante el periodo y que promovía el consumo del chocolate en los diferentes niveles de la sociedad, como carpinteros y artesanos. Sobre estos últimos la autora estudia sus salarios frente al precio del chocolate, lo que muestra que hubo un aumento real del salario disponible para el consumo. La tesis que se sostiene en esta parte del texto es apoyada por un manejo hábil y variado de fuentes cualitativas y cuantitativas.

La expansión geográfica del consumo del chocolate en España entre 1690 a 1800 es otro de los asuntos tratados. Por un lado, la criminalización del consumo del chocolate que termina siendo, con su expansión geográfica y social, una manera de diálogo entre los diferentes sectores de la sociedad. La siguiente sección del capítulo se traslada a un análisis de precios y salarios, estableciéndose para Madrid y Barcelona que la lenta pero decidida caída de precios fue clave para que materialmente fuera posible el aumento del consumo para otras clases sociales.

El documento reúne en una sola interpretación los grandes cambios de finales del siglo XVIII. Integra en la exposición los efectos de los cambios de la compañía Guipuzcoana, las políticas borbonas de libre comercio y el aumento de la demanda en España. En este contexto, el rol de Madrid surge como el nodo que conectó la demanda geográficamente dispersa con la centralidad en el abastecimiento de cacao que se venía fortaleciendo desde el traslado de la sede de la compañía a Madrid en la década de 1750. Sin embargo, el golpe que significó para el monopolio de la compañía las cédulas del libre comercio de 1778, la llevó en 1785 a su liquidación, generando un “efecto boomerang” al otro lado del Atlántico, entre ellos, la mayor participación del cacao de Guayaquil en los circuitos del Caribe y en el abastecimiento del mercado novohispano e incluso en el europeo.

Esta investigación genera aportes interesantes al conocimiento historiográfico: renueva la visión de los efectos de la producción del cacao en el Atlántico europeo, la inclusión en el análisis de los efectos del comercio con alemanes y el estudio de Madrid como el centro chocolatero europeo. Una fortaleza del libro es la variedad de fuentes que utiliza la autora, sumado a la manera cuidadosa de darle tratamiento, pues hace de la evidencia reunida una sólida forma de corroborar el gran argumento del texto. Es destacable la manera en que combina análisis cuantitativos para establecer cifras de producción y comercio de cacao; pero también avanza en un ejercicio riguroso de análisis de precios que permite establecer la manera como la disponibilidad de recursos para el consumo de chocolate fue un hecho comprobado en sectores sociales de artesanos y carpinteros. Adicionalmente, la obra se nutre de un potente análisis cualitativo, que lleva a estudiar documentos y textos del periodo para comprender la manera en que se expandió el consumo de cacao.

Si bien los aportes de este libro son significativos, y su rigurosidad es evidente, tiene una concepción de la extensión geográfica de la producción de cacao que la restringe solo a la zona de influencia de la compañía Guipuzcoana, sin hacer mención de otras producciones regionales que podían alimentar este comercio en el Caribe, como aquellas que bajaban por la cordillera de los Andes al lago de Maracaibo y entraban en estos circuitos en el Atlántico promovidos por el monopolio de la compañía<sup>2</sup>. Los efectos del libre comercio

---

<sup>2</sup> Lina Díaz, “La ruta del cacao: circuito comercial de la elite pamplonesa, Virreinato de Nueva Granada, siglos XVIII-XIX” *Revista Cambios y Permanencias* Vol. 3 (2012): 168; Diana Bonnet, “Geografía y economía del cacao. Una mirada al Nuevo Reino de Granada en el siglo XVIII: producción, consumo y comercio. del período prehispánico a la actualidad en América

en estas producciones no se evalúan en el documento, así como la manera en que el aumento de las exportaciones generó impactos económicos y sociales en América de acuerdo a los grupos sociales involucrados en la siembra, cuidado, cosecha y aprovechamiento de los árboles y semillas del cacao.

Adicionalmente, el análisis del consumo solo se concentra en el lado europeo del Atlántico, e ignora las posibilidades de una ampliación creciente de esta cultura de la bebida del chocolate en las sociedades americanas, diferentes al consumo novohispano, y que generaron una presión significativa sobre la oferta y con ello un efecto adicional sobre los precios de la materia prima y el bien terminado. Las consecuencias de un posible aumento del consumo americano de chocolate no son evaluadas o al menos enunciadas como una variable que afectó los términos de los intercambios y las relaciones en ambos lados del Atlántico. No obstante estos comentarios, la obra de Faccutti constituye un ejercicio de síntesis sólidamente documentado que muestra la profundidad y extensión de los impactos generados por la producción, comercio y consumo del cacao -chocolate- en las sociedades de ambos lados del Atlántico.

5

---

Latina” en *Cacao: Producción, consumo y comercio. Del periodo prehispánico a la actualidad en América Latina*, ed. Laura Caso (Madrid: Iberoamericana Vervuert, 2016), 346-381.



Esta obra está publicada bajo la licencia CC Reconocimiento- No Comercial - Compartir Igual 4.0