

UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE

INSTITUTO DE HISTÓRIA - IHT

PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM HISTÓRIA - PPGH

ANDRÉ LUIZ SALES MELO

**A CADEIA MERCANTIL DO CACAU-CHOCOLATE NA AMÉRICA DO SUL
DOS SÉCULOS XVII E XVIII**

NITERÓI

2022

ANDRÉ LUIZ SALES MELO

A CADEIA MERCANTIL DO CACAU-CHOCOLATE NA AMÉRICA DO SUL DOS
SÉCULOS XVII E XVIII

Dissertação apresentada à Universidade Federal Fluminense como requisito parcial para a obtenção do grau de Mestrado no Programa de Pós-Graduação em História da Universidade Federal Fluminense.

Orientador: Prof. Dr. Leonardo Marques

NITERÓI
2022

Ficha catalográfica automática - SDC/BCG Gerada com
informações fornecidas pelo autor

M528c Melo, André Luiz Sales
A CADEIA MERCANTIL DO CACAU-CHOCOLATE NA AMÉRICA DO SUL DOS
SÉCULOS XVII E XVIII / André Luiz Sales Melo. - 2022.
138 p.

Orientador: Leonardo Marques.
Dissertação (mestrado)-Universidade Federal
Fluminense, Instituto de História, Niterói, 2022.

1. Cacau/chocolate. 2. Cadeia mercantil. 3.
Economia-mundo capitalista. 4. Produção intelectual. I.
Marques, Leonardo, orientador. II. Universidade Federal
Fluminense. Instituto de História. III. Título.

CDD - XXX

Bibliotecário responsável: Debora do Nascimento - CRB7/6368

ANDRÉ LUIZ SALES MELO

A CADEIA MERCANTIL DO CACAU-CHOCOLATE NA AMÉRICA DO SUL DOS
SÉCULOS XVII E XVIII

Dissertação apresentada à Universidade Federal Fluminense como requisito parcial para a obtenção do grau de Mestrado no Programa de Pós-Graduação em História da Universidade Federal Fluminense.

BANCA EXAMINADORA

Prof. Dr. Leonardo Marques - UFF (Orientador)

Prof. Dr. Rafael de Bivar Marquese - USP

Prof. Dr. Waldomiro Lourenço da Silva Júnior - UFSC

NITERÓI
2022

RESUMO

Esta dissertação teve como objetivo analisar a cadeia mercantil do cacau e do chocolate nos séculos XVII e XVIII, tendo em vista sua contribuição para a formação histórica da economia-mundo capitalista. Uma análise de cadeia mercantil trata das diferentes esferas de formação da mercadoria: a produção, a circulação e o consumo. A trajetória da mercadoria, desde a colheita do fruto até o preparo e consumo do chocolate, apresenta um recorte espacial que conecta três zonas produtoras do norte da América do Sul, Caracas, Guayaquil e Grão-Pará, aos maiores mercados consumidores da bebida no período colonial: Nova Espanha e Europa. Através de uma síntese historiográfica das principais obras sobre a história do chocolate, esta pesquisa investiga as implicações do desenvolvimento da cadeia mercantil do cacau para a economia-mundo, tendo em vista seu caráter econômico periférico, seus efeitos sobre fenômenos locais e globais, e seu processo de mercantilização da natureza.

Palavras-chaves: cacau/chocolate; cadeia mercantil; Caracas; Guayaquil; Grão-Pará; economia-mundo capitalista.

ABSTRACT

This dissertation aimed to analyze the cocoa and chocolate commodity chain in the 17th and 18th centuries, in view of its contribution to the historical formation of the capitalist world-economy. An analysis of a commodity chain deals with the different spheres of commodity formation: production, circulation and consumption. The path of the merchandise, from the harvest of the fruit to the preparation and consumption of chocolate, presents a spatial cut that connects three producing areas in the north of South America, Caracas, Guayaquil and Grão-Pará, to the largest consumer markets of the drink in the colonial era: New Spain and Europe. Through a historiographical synthesis of the main works on the history of chocolate, this research investigates the implications of the development of the cocoa commodity chain for the world-economy, in view of its peripheral economic character, its effects on local and global phenomena, and its process of nature commodification.

Key-words: cocoa/chocolate; commodity chain; Caracas; Guayaquil; Grão-Pará; capitalist world-economy.

SUMÁRIO

Índice de mapas, tabelas e gráficos	8
Introdução	9
Capítulo 1 - A produção do cacau na América do Sul colonial	22
1.1 As características botânicas do cacau e suas repercussões	26
1.2 As origens do cultivo do cacau	31
1.3 O desenvolvimento das zonas produtoras cacauceiras	36
1.3.1 Caracas	36
1.3.2 Guayaquil	44
1.3.1 Grão-Pará	50
Conclusão	60
Capítulo 2 - A circulação do cacau sul-americano (c.1600-1820)	63
2.1 Transição: o intercâmbio pré-existente e a colonização sécs. XVI-XVII	65
2.2 1ª fase da etapa sul-americana da cadeia: privilégios e o limite da legalidade	69
2.2.1 A divisão Pacífico-Atlântico	70
2.2.2 A cisão do domínio Ibérico dos mares	78
2.2.3 Os limites das divisões formais entre os próprios ibéricos	87
2.3 2ª fase da etapa sul-americana da cadeia: companhias comerciais (1728-1784)	94
2.3.1 Compañía Guipuzcoana de Caracas	95
2.3.2 Real Compañía de Barcelona	97
2.3.3 Companhia Geral de Comércio do Grão-Pará e Maranhão	97
2.4 3ª fase da etapa sul-americana da cadeia: internacionalização (1777-1820)	101
Conclusão	109
Capítulo 3 - O consumo do chocolate na Espanha do século XVIII	111
3.1 Breve trajetória da bebida	111
3.2 O recorte espaço-temporal	113
3.3 Como se desenvolve o gosto por bebidas estimulantes?	115
3.4 As especificidades do consumo hispânico	120
Conclusão	127
Conclusão	129
Bibliografia	133

Índice de mapas, tabelas e gráficos

<i>Mapa 1: Expansão das espécies de T. cacao criollo e forastero</i>p.30
<i>Mapa 2: Expansão das espécies de T. cacao criollo e forastero</i> (atualizado)p.34
<i>Tabela 1: Soma dos escravos desembarcados em Curaçao,</i> Venezuela, Caracas e La Guairap.39
<i>Tabela 2: Seleção de itens enviados de Curaçao para os</i> Países Baixos, 1701-1755 Médias Anuais (toneladas)p.86
<i>Tabela 3: Média Anual de Exportações de Cacau do Belém</i> do Pará por década, 1730-1819p.90
<i>Tabela 4: Cacau reexportado de Lisboa enquanto porcentagem</i> de todo cacau importadop.91
<i>Tabela 5: Estimativa das exportações de cacau do Novo Mundo</i> para a Europap.105
<i>Figura 1: Rotas comerciais legais e ilegais de cacau a</i> partir de Caracas, Guayaquil e Grão-Paráp.109
<i>Gráfico 1: Preço do chocolate comparado ao salário de um</i> trabalhador assalariado e um mestre carpinteiro, Madrid século XVIIIp.125
<i>Tabela 6: Porcentagem de potes de chocolate nos inventários</i> de Madrid e Barcelona durante o século XVIIIp.127

Introdução

Esta dissertação visa analisar a cadeia mercantil do cacau-chocolate na América do Sul colonial durante o século XVIII. Para tal, se analisará as diferentes escalas da cadeia mercantil, ou seja, produção, circulação e consumo, de modo que seja possível observar as implicações do ato de tomar uma xícara de chocolate quente na Europa, para a exploração do trabalho humano na América do Sul e vice-versa. A ideia de tomar uma mercadoria como unidade de observação, em seus âmbitos de produção, circulação e consumo, permite ao pesquisador entender processos que extrapolam fronteiras nacionais e conectam diferentes partes do globo em um período de longa duração. Este trabalho, então, assume essa perspectiva no sentido de procurar compreender a relação entre a região norte da América do Sul (mais especificamente as regiões de Caracas, Guayaquil e Grão-Pará) e a demanda por produtos naturais na Europa através da cadeia mercantil do cacau-chocolate.

São objetivos específicos desta dissertação: identificar as principais zonas de produção de cacau sul-americano e o seu processo produtivo, considerando desde os aspectos ambientais de seu cultivo aos aspectos sócio-econômicos da exploração de mão-de-obra indígena e africana; identificar as principais rotas de comércio do cacau da região sul-americana, mapeando crédito, transporte e comercialização; mapear os principais consumidores do cacau sul-americano e investigar as implicações das transformações de seu consumo para as regiões produtoras; e analisar a interrelação das três esferas de valor da mercadoria (produção, circulação e consumo). E há ainda três objetivos mais gerais, que se referem a: compreender a dimensão das três regiões produtoras analisadas para as demandas internacionais de produtos naturais no século XVIII, considerando as implicações sócio-econômicas, políticas e culturais dadas pelas transformações da cadeia mercantil do cacau/chocolate ao longo do tempo; analisar as implicâncias da história da cadeia mercantil do cacau/chocolate para o estudo das relações entre o colonialismo e a formação de padrões de consumo moderno na Europa; e, por fim, analisar o lugar da cadeia mercantil do cacau chocolate na economia-mundo e na formação histórica do capitalismo.

A história do chocolate (cuja origem pode ser datada entre cerca de 1500 e 400 a.C., com a civilização Olmeca) e de sua cadeia mercantil global (dada a partir do intercâmbio colombiano) é muito antiga e pode ser particularmente interessante, tanto em estudos comparativos entre a importância da bebida para o mundo mesoamericano pré-colombiano e o mundo europeu da Idade Moderna, como também para a história da formação do gosto por

bebidas quentes e estimulantes no mundo moderno. A história do chocolate é, portanto, uma história milenar, mas esta pesquisa se propõe a ser mais restrita. Investigaremos a cadeia principalmente no que toca o período colonial, isto é, a pesquisa se fez voltada para as principais transformações da *commodity* ocorridas nos séculos XVII e XVIII, mas também considera a transição desde o período pré-colombiano, assim como consequências que se projetaram no oitocentos. Por isso, o recorte temporal desta dissertação se dá entre cerca de 1600 e 1820.

O período se mostra privilegiado para analisar um amplo processo de transição da cadeia. Pois, por um lado, o século XVII e início do XVIII configuram a consolidação de Caracas, Guayaquil e Grão-Pará como espaços produtivos por excelência, em que a cadeia produtiva e comercial é gerenciada por grupos bascos, judeus sefarditas e jesuítas, e o produto final é consumido amplamente na Nova Espanha e como artigo de luxo na Europa. E, por outro, é possível ver, a partir da segunda metade do setecentos, a ascensão de companhias de comércio, um maior interesse pela domesticação do cultivo (na Amazônia portuguesa a atividade cacaeira era majoritariamente extrativista), assim como pela inserção do produto dentro de um período conhecido na historiografia como revolução do consumo (popularização do consumo de alguns produtos que até então eram de luxo, tais como café, chá, roupas de algodão e tabaco). Para além disso, o recorte temporal pretende se inserir dentro de uma lacuna da historiografia do chocolate, que muitas vezes privilegiou estudos sobre os primeiros contatos do europeu com a bebida (a partir do século XVI) ou sobre os processos de mecanização e industrialização (a partir do século XIX).¹

Nesse período, as três regiões citadas aparecem como os principais espaços de produção cacaeira no mundo, e a consolidação do consumo do chocolate pelo mundo hispânico (que inclui Espanha, suas zonas de influência europeias, e suas colônias na América e nas Filipinas) promoveu um rápido esgotamento das zonas mesoamericanas produtoras de cacau. O império espanhol promove, então, uma mudança na fronteira produtiva do cacau para a região da Venezuela, que durante a maior parte do século XVIII foi a principal fornecedora do produto, sendo seguida por Guayaquil e pelo norte brasileiro. Nas colônias hispânicas, os tipos de solo e climas no entorno de Caracas e nas margens do rio Guayas favoreciam o plantio do fruto; já na Amazônia portuguesa, embora não fosse uma região onde se consumisse o chocolate no

¹ VRIES, Jan de. **The industrious revolution**: consumer behavior and the household economy, 1650 to the present. Cambridge: Cambridge University Press, 2008; MINTZ, Sidney W. The changing roles of food in the study of consumption IN: BREWER, John and PORTER, Roy. (Ed.) **Consumption and the World of Goods** Routledge, 2013, p.263; FATTACCIU, Irene. Atlantic History and Spanish Consumer Goods in the 18th Century: The Assimilation of Exotic Drinks and the Fragmentation of European Identities, Nuevo Mundo Mundos Nuevos [En ligne], Colloques, mis en ligne le 27 juin 2012, p.8;

período pré-colombiano, possuía grande número de cacaueros ditos selvagens; tais características facilitaram a transferência de zona produtiva. Durante os séculos XVII e XVIII é possível ver, então, que os portos de Caracas, Guayaquil e Belém foram os maiores fornecedores de cacau para Nova Espanha e Europa, e inseriram essas três regiões sul-americanas nesse mundo atlântico de comércio internacional.²

Esta dissertação pretende dar continuidade à pesquisa iniciada no âmbito da monografia de graduação em História pela UFF, onde se tentou pensar a cadeia mercantil do chocolate mais restrita às possibilidades de investigação da época: o que significou uma análise focada na região da Amazônia portuguesa. Por um lado, esse recorte espacial na zona de produção permitiu uma atenção apropriada a movimentos relativamente conscientes de transição, pois a exploração do cacau nas capitânicas do Rio Negro e Pará, no último quarto do século XVIII e início do século XIX, expressam, ao mesmo tempo, um crescimento vertiginoso da comercialização de cacau na época das revoluções de consumo e o movimento de transferência da fronteira cacauera para a Bahia.

No entanto, entende-se que esse recorte limita uma das principais potencialidades que há na tomada de uma cadeia mercantil como unidade de observação, que é justamente a fuga de uma abordagem estritamente nacional. Ademais, o cacau exportado por essas capitânicas portuguesas possui um papel periférico dentro das importações das principais zonas consumidoras. Historicamente, o chocolate foi pouco consumido em Portugal até pelo menos o século XIX. A grande quantidade de cacau importado da colônia era, portanto, um produto de reexportação para a economia metropolitana. E como a Espanha podia importar o produto diretamente de suas colônias, as amêndoas de cacau portuguesas se dirigiam principalmente para outras regiões europeias. Ou seja, só é possível relacionar diretamente as zonas de consumo com as de produção neste período se levarmos em consideração os diferentes Estados e os diferentes percursos que influem sobre o cacau sul-americano. Para uma análise mais adequada do circuito do cacau-chocolate no século XVIII, esta dissertação expande seu recorte espacial tendo em vista a atividade cacauera tanto no norte do Brasil, como na Venezuela e no Equador.

Pensar a história de um produto por meio da perspectiva de cadeia mercantil significou um mapeamento de referências teóricas compartimentadas. Por um lado, há um amplo debate historiográfico acerca do consumo do chocolate pelos europeus; que foca principalmente nos aspectos culturais ligados à formação do paladar pelo produto a partir do século XVI, ou pela

² CLARENCE-SMITH, William Gervase. **Cocoa and Chocolate**, 1765-1914, Routledge, New York, 2000, p. 7-13;

comparação com as trajetórias do café e do chá a partir dos séculos XVIII e XIX. Por outro lado, existem os estudos de caso que focam no setor produtivo situado nas periferias. No geral, pouco diálogo há entre esses estudos.

Uma das raras exceções, e por isso sua importância para esta dissertação, é o livro *Cocoa and Chocolate, 1765-1914*, do historiador William Gervase Clarence-Smith. Por já ser pensada e estruturada dentro de uma perspectiva de investigação pautada no percurso produção, distribuição e consumo, a obra contribuiu de diversas maneiras para esta pesquisa: mapeia as fronteiras tanto do consumo do chocolate quanto da produção do cacau (tanto espacialmente quanto temporalmente), reúne um grande debate historiográfico sobre o chocolate, nos mostra o valor do chocolate sendo transformado ao longo do tempo e narra os principais marcos de transformação do produto. Para além disso, o livro serve como um bom exemplo de como estruturar e pensar uma pesquisa sobre uma perspectiva de cadeia mercantil. No entanto, a obra tem seu recorte principal focado no século XIX e, para entender as transformações da cadeia do chocolate no setecentos, foi necessário se voltar para os estudos compartimentados e criar pontes entre as obras que estudam consumo e produção.

Das obras que debatem as questões referentes ao consumo do chocolate no século XVIII, foi fundamental a leitura de textos como os de Colin Campbell (sobre valores ligados ao consumo mais geral do setecentos), Wolfgang Schivelbusch, Sidney Mintz e Frank Trentmann (que comparam o consumo do chocolate com o do café e do chá, destacando os valores culturais envolvidos na preferência por uns ou por outros), Marcy Norton (que discute e revisa a visão historiográfica sobre as transformações da receita do chocolate) e Irene Fattaciu (que é fundamental no que toca às especificidades ibéricas relativas ao debate sobre revolução do consumo no final do setecentos). Os estudos sobre os espaços produtivos abrangem autores como Ferry, Patiño, Méndez, Domingues, Martins, Hemming, Chambouleyron, dentre outros, que foram fundamentais para as discussões do desenvolvimento das plantações, sobre o resgate de cacau selvagem, a exploração do trabalho indígena e de africanos escravizados, assim como as vastas consequências destes processos. A esfera da circulação, por sua vez, não possui um conjunto bibliográfico mais específico. Conectar as esferas de produção e consumo acabou não sendo uma abordagem priorizada pelos principais trabalhos sobre o cacau e o chocolate. No entanto, a esfera da comercialização, transporte e distribuição é tema presente em notórios trabalhos sobre a mercadoria, como os de Dauril Alden, Manuel Miño Grijalva e Clarence-Smith.

Dito isso, é importante destacar que assumir a perspectiva de análise de cadeias mercantis

não se resume à releitura e junção de diferentes bibliografias. Trata-se de um esforço teórico-metodológico de deslocamento do olhar do pesquisador, de modo que o foco parta do Estado-nacional em direção a espaços de transição e interconexões transnacionais. No caso desta pesquisa, procuro escapar de linhas que sejam centradas na relação exclusiva colônia-metrópole; que coloquem em segundo plano as relações diretas entre diferentes colônias; ou que lidem com a mercadoria restrita à órbita da formação identitária nacional de Venezuela, Equador e Brasil (separadamente). Busco seguir um caminho em direção à história de processos intrinsecamente internacionais (como a história do capitalismo e das cadeias mercantis), de modo a revelar formações sócio-econômicas intercoloniais, atlânticas e/ou globais.

Nesse sentido, essa dissertação parte de um acúmulo bibliográfico ligado às perspectivas de análise transnacionais, de macro escalas e de longa duração, tais como as perspectivas da história global e da história atlântica. As pesquisas em história global foram, a partir da década de 1990, ganhando seus espaços dentro de um contexto historiográfico de questionamento das grandes narrativas. Ao mesmo tempo que se desenvolviam certas tendências historiográficas, como a da micro-história, que já há algum tempo advogavam pelo uso do local e da breve duração, a crescente consciência coletiva de um mundo globalizado criava uma demanda por narrativas globais e de longa duração. A história global surge do impulso de dar vazão a essa demanda, mas, no entanto, a maneira de fazer isso está longe de ser um consenso. Tão logo surgiu, a história global passou a ser usada por muitos autores praticantes de metodologias muito distintas, de modo a banalizar o conceito. Coisas muito diferentes podem se denominar de história global, mas é possível notar um escopo comum entre essas tendências, que são a tentativa de extrapolar o nacionalismo histórico metodológico e a procura por narrativas não eurocêntricas e ocidentalizadas.³

Em paralelo à história global, outras tentativas parecidas foram surgindo, como é o caso da história atlântica. De maneira muito similar, a história atlântica também foi interpretada e usada de muitas maneiras distintas, mas que de maneira geral há uma base comum, que é o entendimento de que entre os séculos XVI e XIX formou-se uma série de conexões dando forma a um mundo Atlântico. Para os autores dessa linha vale a pena investir em pesquisas com esse recorte pois havia uma série de relações sócio-históricas que prevaleciam diante das lógicas nacionais de espaços que, hoje, correspondem a Estados nacionais específicos da América, África e Europa, tais como: o intercâmbio colômbiano, o sistema de *plantations*, a escravidão,

³ SANTOS JUNIOR, João Júlio Gomes dos; SOCHACZEWSKI, Monique. História global: um empreendimento intelectual em curso. Revista Tempo. Vol. 23 n. 3 | Set./Dez. 2017. p.487;

o tráfico transatlântico de escravos, as rotas comerciais e a transformação do mundo natural em *commodities*.⁴

Ambas, histórias global e atlântica, evidenciam o potencial de se voltar a lupa do historiador para as conexões, passagens e trocas. Ambas lidam com a fuga da fronteira nacional e com a longa duração. No entanto, dentre as várias linhas que disputam essas legendas, destaco a contribuição de duas que usam concepções braudelianas para pensar metodologias específicas. A primeira refere-se à concepção de Immanuel Wallerstein sobre a economia-mundo. Na interpretação de Wallerstein, a expansão europeia pelo globo marca o início da formação de uma economia-mundo capitalista. Essa economia-mundo seria uma seção do mundo cujas conexões e intercâmbios internos outorgam certa unidade orgânica. Nesse sentido, uma história global baseada em Wallerstein não se referiria a uma história do mundo todo, ao mesmo tempo que não é uma mera história das conexões, mas sim uma história que eleve a economia-mundo capitalista ao patamar de unidade de análise.

A segunda linha vai no mesmo sentido e é defendida por Dale Tomich na elaboração de uma metodologia para história atlântica. A potencialidade da perspectiva vista pelo autor segue no mesmo sentido de Braudel e Wallerstein:

Pressupondo a economia-mundo como unidade reguladora da análise histórica, Braudel e Wallerstein introduzem uma proposta metodológica e teórica que implica uma re-conceitualização radical da relação entre história e teoria. Seu ponto de partida é a economia-mundo como unidade singular de análise. Concebe-se, aqui, a economia-mundo como uma construção teórico-histórica distinta, abrangente e unificada no espaço e no tempo. Deste ponto de vista, Estados, relações de produção, classes sociais, etnias não são concebidas como independentes nem da economia-mundo nem umas das outras. Antes, são tratados como partes constitutivas da economia-mundo. Cada relação particular, ou seja, cada subunidade possível é formada através de sua relação com as outras, e cada uma ocupa uma posição espaço-temporal distinta na totalidade das relações que compõem a economia-mundo.⁵

Entendendo então o Atlântico como uma região histórica que dá moldes à uma relação particular, Tomich propõe um modelo que entenda o Atlântico como unidade de observação dentro do panorama maior da economia-mundo como unidade de análise.⁶ Nesse sentido as histórias regionais se formam em relação à esse todo Atlântico, e à esse todo da economia-mundo, e o autor vê temas como a *plantation* e o tráfico transatlântico como relações sócio-

⁴ GREENE, Jack P.; MORGAN, Philip D. **Atlantic History - A Critical Appraisal** (Reinterpreting History). Oxford University Press, USA (2008), Introduction: the present state of Atlantic History;

⁵ TOMICH, Dale. O Atlântico como espaço histórico. Estudos Afro-Asiáticos, v. 26, n. 2, 2004, p. 225;

⁶ Idem, p. 224;

históricas que evidenciam uma formação conjunta de espaços longínquos como sul dos EUA, Cuba, Vale do Paraíba, Costa da Mina, Luanda e Europa.⁷

Tanto em história Atlântica quanto em global, há diversas maneiras de se escrever a história desses encontros. A perspectiva de história das cadeias mercantis surge, então, como uma linha que se mostrou efetiva diante dos pressupostos da larga escala. Pesquisar história econômica e social através da trajetória de uma mercadoria se mostrou uma chave muito poderosa para ver conexões entre pessoas, lugares e instituições até então aparentemente isoladas. Algumas das principais mercadorias trabalhadas nesse panorama são, por exemplo, o café, o açúcar e o algodão, que conectaram a produção dessas *commodities* à base de trabalho escravo nas Américas, com o seu respectivo consumo nas sociedades urbanas do noroeste europeu e da América do Norte. Algumas obras sob esta perspectiva ganharam bastante destaque e reconhecimento, como por exemplo o livro *Sweetness and Power* do antropólogo Sidney Mintz e o livro *Empire of Cotton: a Global History* do historiador Sven Beckert. Este último define sua obra como a “biografia” de um produto:

En lugar de centrarse en la historia de un acontecimiento (...), este libro utiliza la «biografía» de un producto como ventana abierta a algunos de los interrogantes más significativos que podamos plantearnos en relación con la crónica de nuestro mundo, reinterpretando de este modo una historia de enormes consecuencias: la historia del capitalismo.⁸

Aos poucos a perspectiva de cadeias mercantis foi tomando fôlego e forma e muitos autores se dedicaram em teorizá-la. Uma das principais referências hoje é a coletânea de textos *From Silver to Cocaine - Latin American Commodity Chains and the Building of World-Economy, 1500-2000*, editada por Steven Topik, Carlos Marichal e Zephyr Frank. A obra reúne diversos autores interessados em se apropriar da perspectiva de cadeia mercantil para investigar o papel da América Latina na formação da economia-mundo, e por isso contribuem muito como base teórica desta pesquisa. Para além de perceber a importância desse tipo de abordagem para estudar processos amplos que extrapolam as fronteiras nacionais, essa grande obra se funda em duas ideias que destaco pela pertinência para a vigente pesquisa.⁹

Em primeiro lugar, os autores entendem que as esferas de produção, distribuição e

⁷ TOMICH, Dale. O Atlântico como espaço histórico. *Estudos Afro-Asiáticos*, v. 26, n. 2, 2004, p.229-231

⁸ BECKERT, Sven. **Empire of Cotton**. A Global History. Introdução. IX-XX, New York: Vintage Books, 2014. p.29;

⁹ TOPIK, STEVEN; FRANK, ZEPHYR; MARICHAL, CARLOS (Org.). **From Silver to Cocaine: Latin American Commodity Chains and the Building of the World Economy, 1500–2000**. [S.l.]: Duke University Press, 2006, p.8;

consumo são processos intimamente ligados no que toca à formação do valor de uma mercadoria. Por isso a importância de entender como as dinâmicas internas de cada zona produtiva (como domínio do território, relações com a metrópole, garantia do trabalho coercitivo indígena ou africano, percepções culturais dos produtos comercializados, entre outros fatores) afetam o restante da cadeia. E da mesma forma compreender como impasses na comercialização internacional ou transformações no consumo final demandam e transformam o norte da América do Sul. A outra concepção importante em *From Silver to Cocaine* é a proposta de se pensar o protagonismo da América Latina na formação dos circuitos mercantis. No entanto, mora aí uma divergência. Mesmo admitindo que à longo prazo os lucros das cadeias mercantis iniciadas com o intercâmbio colombiano e que se dão até os dias de hoje convergiram para Europa ocidental e posteriormente para os EUA, os autores assumem uma perspectiva relativista, que tende a ignorar as hierarquias e desigualdades do processo; e exemplo maior disso é o próprio abandono completo dos conceitos de centro, periferia e semiperiferia.¹⁰

Nesse sentido, se faz valiosa a esta pesquisa resgatar a visão de Immanuel Wallerstein, que já nos anos 1980 buscava usar cadeias mercantis como unidades de observação para melhor entender a acumulação histórica de capital no mundo ocidental e as origens do capitalismo histórico, sobre a questão. Em seu livro *Capitalismo Histórico e Civilização Capitalista* o autor relaciona diretamente a formação das cadeias dentro de relações desiguais:

Mas as direções geográficas das cadeias mercantis não se estabeleceram de forma aleatória. (...) Vale dizer, elas tenderam a se deslocar das periferias da economia-mundo capitalista para seus centros ou núcleos. É difícil contestar isso como observação empírica. A verdadeira questão é saber por que foi assim. Falar de cadeias mercantis significa falar de uma divisão social estendida do trabalho, a qual, ao longo do desenvolvimento do capitalismo histórico, tornou-se cada vez mais funcional e mais ampliada geograficamente, e ao mesmo tempo cada vez mais hierárquica. Essa hierarquização do espaço na estrutura dos processos produtivos levou a uma crescente polarização entre as áreas centrais e periféricas da economia-mundo, não só em termos de critérios distributivos (níveis de renda real, qualidade de vida), mas também, de modo ainda mais importante, nos *loci* da acumulação de capital.¹¹

Um dos argumentos de Topik, Marichal e Frank é que em diversos momentos históricos foi a América Latina e não a Europa que definiu os preços e promoveu avanço tecnológico. Esse argumento coincide com o que Wallerstein entende que há de verdadeiramente pioneiro

¹⁰ TOPIK, STEVEN; FRANK, ZEPHYR; MARICHAL, CARLOS (Org.). **From Silver to Cocaine: Latin American Commodity Chains and the Building of the World Economy, 1500–2000.** [S.l.]: Duke University Press, 2006, p.2, 14-15;

¹¹ WALLERSTEIN, Immanuel. **Capitalismo histórico e civilização capitalista.** Rio de Janeiro: Editora Contraponto, 2001, p. 28-29;

no sistema capitalista; tendo em vista que trocas desiguais sempre existiram, o capitalismo inova ao ocultar tal condição por meio da ideia de oferta e procura.¹²

Dissemos que esse processo tem sido oculto. Com isso queremos dizer que, aparentemente, os preços reais sempre foram negociados em um mercado mundial, com base em forças econômicas impessoais. O aparato de forças, enorme mas dissimulado, esporadicamente usado de maneira aberta em guerras e na colonização, não teve que ser evocado em cada transação separada para garantir que a troca fosse desigual. A força só foi acionada quando determinado nível de troca desigual foi questionado de modo significativo. Ultrapassado o conflito político agudo, as classes empreendedoras do mundo podiam voltar a fingir que a economia se movia exclusivamente por considerações de oferta e procura.¹³

Ao se recortar a cadeia mercantil do chocolate, no momento em que as três regiões produtoras do norte da América do Sul são as maiores exportadoras do produto primário, é fundamental atentar para as relações hierárquicas tendo em vista que para além da distribuição desigual de lucros e a conseqüente criação da pobreza, promoveram também aumento do deslocamento coercitivo de africanos para este lado do Atlântico, relações brutais e letais de trabalho escravo africano, assim como genocídio indígena em suas formas físicas e culturais mais bárbaras. Wallerstein também proporciona uma boa base teórica na medida que observa nas grandes transferências da periferia o papel central do valor da mão-de-obra nos espaços de fronteira. Muito mais do que o esgotamento das áreas produtivas mesoamericanas, os arredores de Caracas e a floresta equatorial amazônica podem ter sido então atrativas por também representarem áreas de mão-de-obra mais barata.¹⁴

As diferentes visões sobre a análise de cadeias mercantis em Wallerstein e em *From Silver to Cocaine* evidenciam que debates maiores acerca do conceito de capitalismo, da ideia da Grande Divergência e do protagonismo dos produtores latino americanos fazem com que as narrativas sobre a história das cadeias mercantis possam ser muito diferentes. Alguns autores chegam até mesmo a usar trajetórias de mercadorias como foco principal de seu trabalho, mas rejeitam a ideia de pesquisa em cadeia mercantil, como é o caso do historiador italiano Giorgio Riello. Em seu livro *Cotton: the fabric that made the modern world*, Riello analisa a história social do algodão de modo a conectar os diferentes espaços de produção da matéria-prima, de

¹² TOPIK, STEVEN; FRANK, ZEPHYR; MARICHAL, CARLOS (Org.). **From Silver to Cocaine: Latin American Commodity Chains and the Building of the World Economy, 1500–2000.** [S.l.]: Duke University Press, 2006. p.14-15; WALLERSTEIN, Immanuel. **Capitalismo histórico e civilização capitalista.** Rio de Janeiro: Editora Contraponto, 2001, p. 29-31;

¹³ WALLERSTEIN, Immanuel. **Capitalismo histórico e civilização capitalista.** Rio de Janeiro: Editora Contraponto, 2001, p.31;

¹⁴ WALLERSTEIN, Immanuel. **Capitalismo histórico e civilização capitalista.** Rio de Janeiro: Editora Contraponto, 2001, p. 33-36;

sua circulação, da manufatura e da compra das roupas. Um dos principais objetivos de seu livro é mostrar a lenta passagem de um sistema centrífugo cujo centro era a Índia, para um sistema centrípeto cujo centro era a Inglaterra. Parte considerável de sua obra busca conectar as *plantations* escravistas do sul dos EUA com a Revolução Industrial. Ainda assim, Riello entende que sua obra não diz respeito a uma metodologia de cadeias mercantis:

A sub-category of these seems to be dedicated to commodities: from chocolate to salt, from cod to sugar, just to cite a few. Although commodities are a great way to tell a global story, my book is not a history of a commodity called cotton. This book does not follow a single commodity, as in many ways there is no commodity called cotton. The story gets even more complicated when we consider simultaneously the raw material (always referred to in this book as cotton, cotton fibres or raw cotton), yarn and the finished cloth (referred to as cotton textiles or cottons) and when we talk about both growing, production and consumption all at once. The literary form of the history of commodities, though appealing and often commercially successful, is unsuitable for the story that I wish to narrate. Yet there is a concession to a genre or mode of narrating 'the global' that is quite different from economic history concerns, as it attempts to understand how specific goods changed the way in which people lived, their tastes, their desires and physical conditions.¹⁵

As histórias dentro do panorama das cadeias mercantis nunca vão deixar de serem questionadas, porque além de serem uma perspectiva ainda por se consolidar, no geral elas dizem respeito a temas muito polêmicos. A contribuição da periferia e da escravidão para a revolução industrial é um deles. A relação entre escravidão e capitalismo é outro. Alan Olmstead e Paul Rhode, por exemplo, tecem duras críticas às ideias defendidas por Sven Beckert em *Empire of Cotton*. Os autores diminuem o peso da escravidão para a produção algodoeira estadunidense. Apontam que a escravidão não era essencial para o desenvolvimento nacional estadunidense e não era essencial para o desenvolvimento da produção de algodão nos EUA.¹⁶ Entendem que a escravidão inibia o crescimento econômico no longo prazo e afirmam que o *boom* econômico do Sul pré-guerra civil era temporário, tinha mais relação com a expansão territorial e com o *boom* do consumo de algodão do que com a escravidão em si. Chegam a afirmar que se a escravidão fosse abolida em 1790 ainda assim haveria o Sul algodoeiro e ainda assim haveria a Revolução Industrial Americana.¹⁷

As críticas de Olmstead e Rhode, embora digam respeito mais a interpretações sobre a

¹⁵ RIELLO, Giorgio. **Cotton: the fabric that made the modern world**. Cambridge University Press, 2013. p. 13;

¹⁶ OLMSTEAD, Alan L.; RHODE, Paul W. Cotton, slavery, and the new history of capitalism. *Explorations in Economic History*, v. 67, 2018, p. 32-33;

¹⁷ OLMSTEAD, Alan L.; RHODE, Paul W. Cotton, slavery, and the new history of capitalism. *Explorations in Economic History*, v. 67, 2018, p.17 & ENGERMAN, Stanley. 40 years of slavery studies. *História Econômica & História de Empresas*, v. 18, n. 1, 2015.

história estadunidense do que sobre a perspectiva de cadeia mercantil, são fortes e colocam em cheque as relações entre escravidão e capitalismo moderno. Leonardo Marques, por outro lado, mostra que com uma abordagem mais diversificada de cadeias mercantis é possível ver fortes laços até mesmo entre o norte dos EUA e a escravidão caribenha. Seguindo o fluxo de determinadas mercadorias o autor pode notar o fechamento de um circuito: Nova Inglaterra abastecia com diversos tipos de alimentos o Caribe escravista, assim como produzia os navios usados no tráfico negreiro; por outro lado o Caribe fornecia o melão, subproduto dos engenhos açucareiros, para a Nova Inglaterra onde se produzia o rum e se revendia para os traficantes de escravos; por sua vez o rum se constituía como uma das principais moedas que os traficantes usavam para adquirir escravos na Costa do Ouro.¹⁸ Ou seja, quando se rastreia o fluxo de mercadorias no Atlântico é difícil não encontrar mútua dependência entre ambientes de economia escravista e de trabalho livre.

Dito isto, é preciso destacar que tanto a perspectiva de história global baseada em Wallerstein, quanto a perspectiva de história atlântica defendida por Tomich, tem como ponto central investigar a formação de desigualdades globais na longa duração. Nesse sentido, trabalhar com uma noção de cadeia mercantil que tenha a formação da economia-mundo capitalista como unidade de análise permite ao pesquisador um olhar privilegiado para atentar às mútuas formações dos espaços históricos. No entanto, este é um caminho que encontra muitos críticos por considerar uma história alongada do capitalismo.

Em *Empire of Cotton* Sven Beckert procura deixar claro como entende o recorte temporal do capitalismo, que vai desde o século XVI até os dias de hoje. Mas diferencia as fases pré e pós Revolução Industrial, chamando o período entre 1500 e 1780 de *capitalismo de guerra*. Em sua definição, mesmo que o período entre os séculos XVI e XVIII não tenha contado com a presença de fábricas, máquinas e massas de trabalhadores assalariados, foi extremamente importante para o fortalecimento de instituições e Estados que foram pré-requisitos para o desenvolvimento econômico europeu do século XIX.¹⁹ O *locus* e o *modus operandi* desse capitalismo de guerra seriam também bastante diferentes:

El capitalismo de guerra no floreció en las fábricas, sino en el campo, y no nació con la mecanización sino con la explotación intensiva de la tierra y la mano de obra, apoyándose en la violenta expropiación de territorios y fuerza de trabajo en África y las dos Américas. (...) Asociamos el capitalismo industrial con la firma de contratos y

¹⁸ MARQUES, Leonardo. Cadeias mercantis e a história ambiental global das Américas coloniais. Esboços, Florianópolis, v. 28, n. 49, p. 668-697, set./dez. 2021. p.682

¹⁹ BECKERT, Sven. **Empire of Cotton**. A Global History. Introdução. IX-XX, New York: Vintage Books, 2014. p.16-18;

el establecimiento de mercados, pero en la mayoría de los casos la base del capitalismo primitivo se asentaba en la violencia y la coerción física. El capitalismo moderno prioriza los derechos de propiedad, pero el período temprano al que aquí aludo se caracterizaba tanto por las expropiaciones masivas como por la garantía de la propiedad. El capitalismo tardío se afianza en la primacía del derecho y en un conjunto de potentes instituciones respaldadas por el estado, pero la fase inicial de ese proceso, pese a requerir en último término la cooperación del poder estatal para crear imperios de dimensión mundial, se basó en muchas ocasiones en la acción irrestricta de un puñado de individuos particulares —como se aprecia en la dominación de los amos sobre los esclavos y de los capitalistas de los territorios fronterizos sobre los indígenas que los habitaban—.”²⁰

O recorte de Beckert está longe de ser original, e o modelo econômico do período entre os séculos XVI e XVIII já levou muitos nomes. Não por acaso, no âmago da questão está a recusa e/ou o entendimento do período como capitalista. O termo acumulação primitiva de capital, empregado desde Marx, costuma se referir a esse processo. Certamente as bases capitalistas do período não são as mesmas que as do século XIX, e a proximidade do capital com o Estado, e com formas coercitivas de controle do trabalho, assustam os que têm um conceito mais fechado de capitalismo. As perspectivas de história global e história atlântica nas linhas de Wallerstein e Tomich, ao tomarem a economia-mundo capitalista como unidade de análise, assumem à priori um conceito alargado de capitalismo que entende a formação de desigualdades globais entre os séculos XVI e XVIII como uma fase histórica do capitalismo. E a análise das cadeias mercantis dão base a esse entendimento de capitalismo ao alargar também o próprio processo de produção de valor. Em decorrência desse acúmulo, a pesquisa assume uma metodologia que toma a economia-mundo como objeto de análise, a cadeia mercantil como objeto de observação e compactua com um entendimento alargado da formação histórica do capitalismo.

A fim de fazer uma análise da cadeia mercantil do cacau/chocolate levando em consideração sua posição diante de uma economia-mundo em formação, e considerando o perfil de larga escala do recorte espaço-temporal, esta pesquisa assume um caráter fundamental de síntese historiográfica. O eventual uso de fontes primárias no corpo da dissertação teve como objetivo evidenciar alguns argumentos específicos referentes a processos e circunstâncias locais, não constituindo uma base empírica de sustentação das formulações mais gerais da pesquisa. A espinha dorsal deste trabalho foi a reorientação dos estudos sobre o cacau e o chocolate no período colonial, diante da estrutura metodológica da cadeia mercantil enquanto processo histórico de formação da economia-mundo. O processo de investigação envolveu

²⁰ BECKERT, Sven. **Empire of Cotton**. A Global History. Introdução. IX-XX, New York: Vintage Books, 2014. p.16-19;

promover o diálogo entre bibliografias muito distintas. Em primeiro lugar, entre os trabalhos historiográficos referentes aos diferentes campos da trajetória da mercadoria: produção, circulação e consumo. Em segundo lugar, relacionar os estudos relativos a tempos históricos muito distantes, uma vez que a lacuna entre os estudos dos primeiros contatos europeus com o chocolate, e os estudos do produto nos tempos pré-industriais, veio a ser um dos focos principais de análise a relativamente pouco tempo. Por fim, o processo investigativo desta dissertação envolveu o diálogo da historiografia da cadeia mercantil uma bibliografia interdisciplinar muito diversa, envolvendo pesquisas de campos como da sociologia, antropologia, geografia, etnobotânica e bioquímica. Nesse sentido, a proposta da dissertação de mestrado *A cadeia mercantil do cacau/chocolate dos séculos XVII e XVIII* é recontar a história da matéria-prima e sua bebida diante de sua participação nos processos de mercantilização da natureza e de formação histórica do capitalismo, considerando a escala espaço-temporal necessária para evidenciar essas relações.

Capítulo 1 - A produção do cacau na América do Sul colonial

Um verdadeiro capítulo sobre a esfera produtiva da cadeia mercantil do chocolate deveria contar com toda a extensão de seus processos. Desde a plantação das árvores, a colheita dos frutos, a seleção das sementes, passando por seus processos de desidratação, torragem e moagem, e seguindo até a separação da manteiga, a preparação da bebida e a adição de seus temperos. Isso levaria o investigador a lugares muito distintos e distantes, como florestas e plantações na América, e casas manufatureiras na Europa.²¹ Ao analisar a esfera produtiva neste capítulo procurei ser menos ambicioso. Me restrinjo aqui à esfera produtiva da matéria-prima, que envolve apenas os processos que viabilizam a circulação da mercadoria, ou seja, de seu plantio até a desidratação das amêndoas de cacau. Neste estado é quando o produto apresenta sua maior durabilidade, essencial para não apodrecer durante suas viagens transoceânicas. Tal restrição significou o estudo da atividade cacauera em três regiões específicas do norte da América do Sul: Caracas, Guayaquil e Grão-Pará. Isso porque durante o período colonial (e mesmo durante a maior parte do século XIX) o cacau que circulava no mundo provinha majoritariamente dessas três paragens. Mas compartilhar o Norte do mesmo continente não significa que também compartilhem das mesmas condições socioambientais. A atividade cacauera em cada uma das zonas analisadas se formou e se desenvolveu respondendo a estímulos botânicos e geográficos próprios.

O objetivo deste capítulo é contar a história do desenvolvimento da atividade cacauera para exportação global tendo em vista que a empreitada se realiza de acordo com as condições materiais e físicas de seu ambiente, assim como com as especificidades biológicas da árvore e de seu fruto.²² A ideia é fazer uma leitura do conceito de economia espacial diante do contexto da produção de cacau na América do Sul. Tal conceito é elaborado no livro *Reconstructing the Landscapes of Slavery*, dos autores Dale Tomich, Rafael Marquese, Reinaldo Monzote e Carlos Fornias, obra que investiga as transformações nas paisagens das *plantations* em Brasil, Cuba e Mississippi diante do processo conhecido como Segunda Escravidão. Que, resumindo de maneira breve e talvez deselegante, foi uma fase do período escravista e do tráfico transatlântico de escravizados em que se alterou de maneira acentuada as formas de expropriação de valor do trabalho coercitivo a fim de atender às novas demandas por matéria-prima dos centros urbanos capitalistas. A Segunda Escravidão significou diversas transformações como: aumento

²¹ CLARENCE-SMITH, William Gervase. **Cocoa and Chocolate**, 1765-1914, Routledge, New York, 2000, p.1;

²² TOMICH, Dale W.; MARQUESE, Rafael de Bivar; MONZOTE, Reinaldo Funes; FORNIAS, Carlos Venegas; **Reconstructing the Landscapes of Slavery: A Visual History of the Plantation in the Nineteenth Century Atlantic World**. Chapel Hill : The University of North Carolina Press, 2021. p.93-94;

exponencial do tráfico de escravos à beira do seu crepúsculo; aceleração do tempo histórico da escravidão; intensificação da violência e mortalidade como formas de aumentar a produtividade; deslocamento da fronteira das *commodities* (café, açúcar e algodão) para novas áreas produtivas do Brasil, de Cuba e do Sul dos EUA; e reestruturação do espaço físico das *plantations* para melhor atender à lógica e ao ritmo industrial exigidos no século XIX.

Esta última transformação é um dos focos principais de *Reconstructing the Landscapes of Slavery* e é nesse contexto que inserem o conceito de economia espacial. Os autores apontam que as transformações nas novas fronteiras da mercadoria desses três espaços respondem a demandas sócio-econômicas pautadas pela economia-mundo capitalista, mas que localmente cada um desses processos produtivos apresentaram diferentes respostas ao ambiente natural em que se inseriram e às demandas biológicas específicas da monocultura do café, açúcar e algodão.²³ Nesse sentido, os autores apontam que a organização da *plantation* escravista precisa se adaptar a variados requisitos naturais:

Each production process had to be adapted to distinct environments and spatial contexts: topology, soils, drainage, the availability of water and fuel, the varieties of vegetation, kinds of animal and insect species, physical location, and access to transportation all had to be taken into consideration when organizing the plantation and its activities. At the same time, the introduction of a new primary crop entailed the selection and manipulation of certain aspects of the pre-plantation natural environment. Complex ecologies were simplified and subordinated to monocultural production of the principal crop. Forests were cut down, fields were cleared, swamps were drained, irrigation and drainage ditches were dug, and roads and buildings were constructed. Cotton, sugar, and coffee each had its own “botanical economy.” (...) These various physical characteristics of the crop determined the operations required to cultivate and process each crop, the way that the land was ordered, the size of the slave labor force, the division of tasks, and the routines and rhythms of work.²⁴

Reconfigurar um meio ambiente pré-existente no sentido de o tornar viável à gestão de uma cultura em particular, adequando todas essas condições físicas e biológicas aos modelos de produção e trabalho, é o que pode ser entendido como economia espacial. Ou melhor, a economia espacial é o produto dessa reconfiguração: “*The interplay of the physical environment, the material characteristics of the crop, and the capacities of the slave labor force established the optimal scale of production in given circumstances. It formed a material-spatial economy determined by the quantity of material that could be processed in a determinate space in a given time*”.²⁵

²³ Idem;

²⁴ Idem, p.94;

²⁵ Idem, p.95;

A obra desses três autores tem como objetivo investigar a paisagem formada pelas economias espaciais específicas de cada uma das três *commodities* trabalhadas. O livro é separado em duas partes, cada uma com uma introdução e três capítulos sobre as três regiões/commodities: Mississipi/algodão, Cuba/açúcar e Brasil/café. É fundamental destacar novamente que os autores compreendem cada uma dessas economias escravistas como estando interligadas por processos da economia-mundo capitalista, no sentido de que essas paisagens são formadas pela relação complexa entre as características físicas e materiais do ambiente local e os parâmetros econômicos globais:

Landscapes are irreducibly local and particular. They are necessarily tied to specific locations. However, it would be misleading to treat these locations as discrete, self-enclosed zones with their own internal histories. They are not the result of fateful choices by powerful local elites or conflicts between contending local groups. Rather, they are the products of systemic world-economic processes and are formed through complex global-local interactions. The new zones of slave commodity production were premised on and contributed to the economic and material expansion of the capitalist world-economy. Particular regional environments were selected, appropriated, and restructured through the interaction of diverse but interrelated economic and political forces and relations that operated across diverse spatial temporal scales. The interaction and combination of these forces and relations configured these geographically extensive territories.²⁶

O contexto da produção de cacau no período colonial é muito distinto dos contextos do café brasileiro, do açúcar cubano e do algodão do Mississipi. As propriedades do cultivo de cacau não foram modelos de *plantation*. A mão-de-obra voltada para a atividade contou com vários modelos, inclusive, principalmente na região de Caracas, o de trabalho escravo africano. Mas mesmo lá, nunca chegou ao nível sistemático das *plantations* escravistas oitocentistas. A distância temporal entre as empreitadas marca distintos ritmos produtivos, uma vez que essas matérias-primas respondem a demandas de modelos sociais muito diferentes. O cacau entre os séculos XVI e XVIII ainda não atendia ao tempo industrial que o açúcar, o café e o algodão atendiam. As plantações de cacau no norte da América do Sul se desenvolveram de forma relativamente espontânea e em zonas econômicas periféricas do mundo colonial. E, como veremos mais à frente, as próprias características botânicas dos cacauzeiros dificultavam a organização de seu plantio nos moldes de *plantations* existentes durante a mesma época.

No entanto, mesmo que o conceito seja lançado tendo em vista uma construção racionalizada das plantações escravistas em novas fronteiras das mercadorias, essas diferenças não são impeditivos para entender o cultivo de cacau na América do Sul como formador de

²⁶ Idem, p.206;

economias espaciais. Isso porque há no modelo algumas características abrangentes o suficiente para abarcar o cacau, como: a intenção para a monocultura voltada para exportação; a reestruturação ambiental para atender as demandas dessa direção; a formação e desenvolvimento através de densos processos de interações locais-globais; e a alteração das paisagens e das relações humanas locais. A atividade cacauera se insere em território sul-americano por conta da oportunidade aberta pela desestruturação das regiões produtoras tradicionais da Mesoamérica. Objetivando lucrar com a grande demanda de cacau em Nova Espanha, os produtores desmataram e escavaram a terra eliminando a diversidade botânica em prol da monocultura. Ou seja, as relações sócio-ambientais de Caracas, Guayaquil e Grão-Pará foram alteradas em consequência de circunstâncias econômicas de nível global.

Se há uma economia-mundo capitalista nessa época, considerando o período colonial também como uma fase fundamental da formação histórica do capitalismo, é motivo para longo e polêmico debate e não será aprofundado aqui. Mas fato é que o cacau foi desenvolvido nessas regiões por conta necessariamente de demandas internacionais pelo consumo do chocolate. Muitas das principais transformações na história da comercialização do cacau sul-americano deveram-se a processos ocorridos a milhares de quilômetros das zonas produtoras. Mercado interno mesoamericano, europeu, e filipino; flutuações do preço do cacau em praças mercantis separadas por mares e oceanos; relações do produto com outras cadeias mercantis; estes eram fatores de escala espacial alargada, que foram fundamentais para a empreitada cacauera sul-americana. Capitalista ou não, as relações econômicas transoceânicas entre os séculos XVI e XVIII formam uma economia-mundo particular à qual a empreitada cacauera responde. O trabalho com alguma outra mercadoria americana voltada para exportação nesse período poderia traçar limites claros dessa economia-mundo como um mundo econômico Atlântico. Porém a trajetória do cacau de Guayaquil deixa claro que essa cadeia mercantil transborda os limites das relações desse mundo Atlântico.

E tal como no modelo de Tomich, Marquese, Monzote & Fornias, o desenvolvimento da atividade cacauera precisou se adaptar às condições ambientais, às características botânicas da planta e aos modelos produtivos disponíveis e/ou possíveis (como a tecnologia usada no cultivo e o acesso à mão-de-obra). Embora nesta dissertação eu trate de uma mesma cultura em três regiões diferentes, é possível afirmar com assertividade que os contextos botânicos, ambientais e geográficos de Caracas, Guayaquil e Grão-Pará produziram economias espaciais sensivelmente diferenciadas. Ou seja, ao mesmo tempo que os cacaueros dependem de condições muito específicas para se desenvolver, o que faz com que obrigatoriamente haja grandes semelhanças entre seus espaços produtivos, diferenças significativas como as

oposições rota atlântico-caribenha x rota do pacífico, cacau criollo x cacau forastero, cultivo e extrativismo, trabalho coercitivo indígena x escravo africano x assalariado livre de miscigenados, entre outras, produziram diferentes tons de atividade cacauceira no norte da América do Sul.

1.1 As características botânicas do cacau e suas repercussões

Sarah Moss e Alexander Badenoch iniciam seu livro *Chocolate, a Global History* caracterizando o chocolate como um produto complicado. E isso por conta da série de características ambientais necessárias para o desenvolvimento do cacauceiro. Os autores elencam que a árvore: cresce apenas dentro de 20 graus a partir da linha do equador; cresce apenas abaixo de 300 metros de altitude; depende de umidade, de estar sob a sombra de árvores maiores e de uma temperatura que nunca passe de 16° Celsius; e também depende de mosquitos de florestas tropicais para sua polinização. Apontam também que a atividade cacauceira depende de dois climas diferentes, o morno e úmido onde se desenvolvem as árvores e um quente e árido para a desidratação das amêndoas de cacau. Todas essas “exigências” da planta são, para Moss & Badenoch, o que justifica o fato das zonas produtoras terem sido sempre muito distantes das principais zonas consumidoras.²⁷

No período pré-hispânico e no início do intercâmbio colombiano toda a demanda da Mesoamérica e do território do atual México provinha de zonas produtoras muito específicas em Sonsonate, Soconusco, Tabasco, Chiapas, Suchitpeque, Sula Valle, Floresta Lacandon e na Bacia Petén. Posteriormente o crescente consumo de chocolate na Nova Espanha e na Europa dependeram do cacau *guayaquileño*, caraquenho e amazônico. Do século XIX para o XX, quando o chocolate ganha espaço entre as grandes metrópoles da Europa e EUA, a maior parte do cacau mundial provinha de Ilhéus, no sul da Bahia, e posteriormente da ilha de São Tomé na África. Mesmo hoje, com um consumo globalizado do chocolate, a matéria-prima é produzida em poucos territórios da África ocidental e da Ásia. É importante destacar também que nenhuma das zonas produtoras de cacau que marcaram época, deixaram totalmente de produzir o produto. Esses marcos listados representam as áreas economicamente dominantes, que exportam a grande maioria do cacau mundial. Portanto, a lógica sobre a distância entre as zonas produtoras e consumidoras de Sarah Moss e Alexander Badenoch faz certo sentido, mesmo que avaliar uma planta como complicada por suas características botânicas não o faça.

²⁷ MOSS, Sarah; BADENOCH, Alexander. **Chocolate: A Global History**. Reaktion Books Ltd, London, 2009, p.7;

O comentário talvez tenha sido feito tendo em vista um ideal monocultor de agricultura e/ou em comparação com outros produtos naturais mais adaptáveis a climas e espaços diferentes.

De fato, é importante para o pesquisador de economia agrária colonial, colocar em perspectiva os anseios dos produtores, mas é importante que isso esteja evidenciado para o leitor. Nesse sentido, sob o prisma de um ideal monocultor do período colonial, algumas características das árvores de cacau apresentavam empecilhos para a formação de fazendas em um modelo tradicional. Os cacauzeiros se desenvolviam atendendo aos acidentes do solo e, pela necessidade da sombra, dividiam espaço com árvores maiores que precisam de mais espaço para suas raízes. Ao mesmo tempo, crescendo em espaços propícios, as árvores de cacau desenvolviam grandes ramagens que também dependiam de espaço. O conjunto dessas características fazia com que as plantações no período colonial não pudessem se dispor em fileiras ou em formato de damas, modelo tradicional em fazendas monocultoras de outras plantas. Méndez aponta que o resultado dessas circunstâncias significou que, em seu período inicial, as plantações de cacau em território venezuelano, com uma média de mil árvores, necessitavam de um espaço entre 30.000 e 40.000 m². Além disso, os arbustos precisavam ser plantados com uma distância média entre um e outro de cerca de 5,46 e 7,20 metros, o que reforçava a necessidade de grandes espaços para as plantações. Uma consequência natural dessas características era que um produtor interessado em formar uma plantação de cacau precisava, primeiramente, promover intenso desflorestamento da região escolhida.²⁸

De maneira geral, dentro de uma gama mais ampla de produtos agrícolas apreciados internacionalmente entre os séculos XVI e XVIII, suas características botânicas tornavam o cacau um produto menos adaptável à economia monocultora. É provável que isso, somado ao clima e altitude propícios, e à preexistência dessas plantas nessas regiões (Caracas, Guayaquil e Amazônia), justifique o desenvolvimento da atividade cacauzeira em localidades periféricas da economia colonial ibérica. Ao mesmo tempo, a produção de cacau, se comparada a de outros produtos como a cana-de-açúcar por exemplo, requer poucos processos - colher, selecionar as sementes e desidratar -, que requerem pouca tecnologia e exigem menos trabalho braçal. Considerando a disponibilidade de terras, o produtor de cacau em território venezuelano e *guayaquileño* precisava de menos investimento inicial para montar sua fazenda. E tendo em vista o grande mercado novo-hipânico de chocolate, o cacau para exportação foi, inicialmente, um investimento de risco relativamente baixo.

²⁸ MÉNDEZ, Luis Alberto Ramírez. El cultivo del cacao venezolano a partir de Maruma. Historia Caribe - Volumen X N° 27. Julio-Diciembre, 2015. p. 86-88;

Mas talvez a característica botânica mais determinante na história da economia colonial cacauera tenha sido as variações genéticas do fruto. Tradicionalmente se classificou o cacau em duas grandes categorias, o cacau *criollo* e o cacau *forastero*, que foram identificados por suas aparências, pela diferença de sabor no chocolate e pela capacidade de resistir a pragas e doenças. O *criollo* possui frutos alargados e pontiagudos e suas cotilédones (primeiras folhas do embrião de uma planta) são brancas; durante o período colonial esta variação era sinônimo de melhor qualidade pois produzia um chocolate mais doce; mas, por outro lado, seus cacaueros eram mais suscetíveis a doenças, que muitas vezes devastavam plantações inteiras. O *forastero* tem nozes arredondadas e seus cotilédones são de cor violeta; produz um chocolate com gosto mais amargo, sendo considerado de menor qualidade; mas ao mesmo tempo, seus cacaueros produzem frutos mais rapidamente e, por possuir uma maior diversidade genética, são consideravelmente mais resistentes a doenças e pragas.²⁹

O cacau *criollo* e o cacau *forastero* estavam geograficamente dispostos, à chegada dos europeus, por diferentes regiões: o primeiro se estendia desde o Sudoeste da atual Venezuela, passando pela atual Colômbia e chegando à Mesoamérica; enquanto o segundo se estendia desde o lado ocidental dos Andes até, e principalmente, por toda a região ligada aos rios do Alto Amazonas. Esses dois tipos genéticos foram identificados e nomeados a partir da perspectiva da dominação espanhola. Primeiro conheceram e se adaptaram ao cacau e ao chocolate na Mesoamérica. Posteriormente vieram a conhecer outros tipos de cacau mais amargos, diferentes daqueles mesoamericanos. Deriva disso seus nomes: o cacau mais conhecido pelos colonos foi nomeado *criollo*, palavra que remete às elites coloniais descendentes dos espanhóis; o fruto diferente foi chamado de forasteiro, aquele cacau diferente, de menor qualidade, que chegava em Nova Espanha e produzia um chocolate menos “saboroso”, menos doce. No entanto, o cacau *forastero* abarcava um conjunto de variedades de cacau, hoje identificadas em até dez categorias: Marañon, Curaray, Iquitos, Nanay, Contamana, Purús, Guiana, Nacional, Nacional Boliviano e, por fim, o Amelonado - derivado do Trinitário, cacau híbrido de *forastero* com *criollo* que possuía a resistência do primeiro com qualidades do segundo.

²⁹ MÉNDEZ, Luis Alberto Ramírez. El cultivo del cacao venezolano a partir de Maruma. Historia Caribe - Volumen X N° 27. Julio-Diciembre, 2015. p. 73; DÍAZ-VALDERRAMA, Jorge R.; LEIVA-ESPINOZA, Santos T.; AIME, M. Catherine. The History of Cacao and Its Diseases in the Americas. The American Phytopathological Society, Vol. 110, No. 10, 2020, p.1605; GRIJALVA, Manuel Miño. **El cacao Guayaquil en Nueva España, 1774-1812** (Política Imperial, Mercado y Consumo). México DF: El Colegio del México, 2013, p.178; FATTACCIU, Irene. **Empire, Political Economy, and the Diffusion of Chocolate in the Atlantic World**. New York: Routledge, 2020, p.178

Ainda assim, as duas categorias são importantes até hoje, pois por mais variedades que existam, os tipos de cacau sob o rótulo *forastero* possuem grande compatibilidade genética entre si, e as diferenças entre estes e o tipo *criollo* revelam espaços de origem e processos evolutivos separados.³⁰ A diferença entre esses dois grupos genéticos é fundamental na história do cacau-chocolate. Isso porque lançam os polêmicos debates sobre as origens da planta, que por sua vez lançam polêmicas sobre as origens de seu cultivo. Além disso, é o que define a importância no mercado e divide as zonas produtoras do norte da América do Sul: Caracas exportava o apreciado cacau *criollo*, Guayaquil e Belém exportavam o barato *forastero*. E tal configuração trazia vantagens e desvantagens, dependendo do contexto, para a comercialização do produto.

Houve muito debate sobre as possíveis origens do cacau. Algumas linhas apontavam para a Mesoamérica, tendo em vista o achado de supostos cacauzeiros selvagens na floresta de Lacandon, no sul do México, com as mesmas características genéticas do cacau *criollo*. Alguns estudos posteriores apontaram para a origem de todo o cacau, *forastero* e *criollo*, no Alto Amazonas, por conta da região ter a taxa mais alta de diversidade alélica.³¹ No entanto, o uso de novos métodos científicos, como análises com marcadores bioquímicos e moleculares, trouxe novas luzes para a questão. Os resultados apontaram que *criollo* e *forastero* possuem trajetórias evolutivas em separado, o primeiro na Venezuela e o segundo de fato no Alto Amazonas.³² Ambos seriam ancestrais de uma versão mais primitiva de *Theobroma cacao*, e o *criollo* não seria uma variante de *forastero* do Alto Amazonas, tendo passado por um processo singular de domesticação.³³

³⁰ DÍAZ-VALDERRAMA, Jorge R.; LEIVA-ESPINOZA, Santos T.; AIME, M. Catherine. The History of Cacao and Its Diseases in the Americas. The American Phytopathological Society, Vol. 110, No. 10, 2020, p.1605;

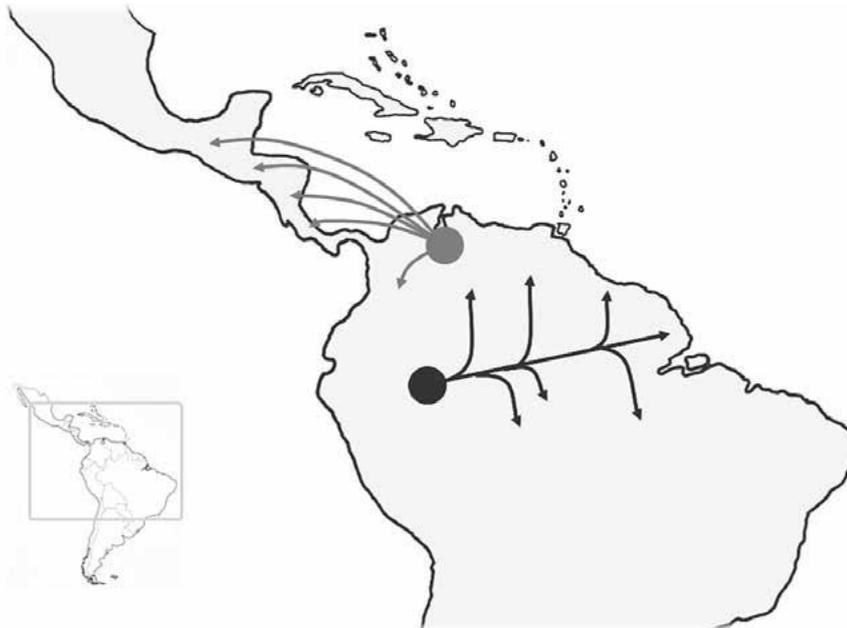
³¹ MÉNDEZ, Luis Alberto Ramírez. El cultivo del cacao venezolano a partir de Maruma. Historia Caribe - Volumen X N° 27. Julio-Diciembre, 2015. p. 73; DÍAZ-VALDERRAMA, Jorge R.; LEIVA-ESPINOZA, Santos T.; AIME, M. Catherine. The History of Cacao and Its Diseases in the Americas. The American Phytopathological Society, Vol. 110, No. 10, 2020, pp.1606;

³² MÉNDEZ, p. 74; DÍAZ-VALDERRAMA.; LEIVA-ESPINOZA; AIME; p.1606;

³³ MÉNDEZ, p. 74; DÍAZ-VALDERRAMA.; LEIVA-ESPINOZA; AIME; p.1604-1605;

Mapa 1: Expansão das espécies de T. cacao criollo e forastero

Em cinza: cacau criollo - Em preto: cacau forastero



Fonte: MÉNDEZ, Luis Alberto Ramírez. El cultivo del cacao venezolano a partir de Maruma. Historia Caribe - Volumen X N° 27. Julio-Diciembre, 2015. p.75; Reyes, Humberto y Capriles de Reyes, Lilian. **El cacao en Venezuela**. Moderna tecnología para su cultivo. Caracas: Editado por Chocolates del Rey, 2000, p.34;

Em busca do berço genético do cacau *criollo*, o historiador Ramírez Méndez investiga uma região do sul do Lago Maracaibo, encontrada nas fontes pelo nome de Maruma. Além de localizar essa área entre o que são hoje as cidades de Trujillo e Mérida, o autor defende que em Maruma havia “una biodiversidad cacaotera única en el mundo, lo cual representa una de sus características más importantes. Por esta razón consideran al sur del Lago de Maracaibo el “nicho ecológico” que dio origen al cacao criollo”³⁴. No Mapa 1, Méndez indica as direções seguidas pelas duas linhas genéticas do cacau, a partir do sul do Lago Maracaibo em cinza, e do Alto Amazonas em preto. Segundo o autor, o que marca definitivamente a separação evolutiva entre as duas espécies são processos em nível geológicos:

El primero de los factores se debió a los cambios climáticos que se experimentaron en el lapso de 1,5 millones años durante los cuales se sucedieron ciclos fríos y calientes con periodos alternados de sequía y humedad. Durante esos inter-periodos,

³⁴ MÉNDEZ, Luis Alberto Ramírez. El cultivo del cacao venezolano a partir de Maruma. Historia Caribe - Volumen X N° 27. Julio-Diciembre, 2015. p.76-80;

las selvas amazónicas quedaron reducidas a pequeñas islas rodeadas por una vegetación xerófila, cuyas contracciones podrían considerarse como un poderoso mecanismo de especiación, ya que en sus hábitats sobrevivieron diversas especies vegetales como el *Teobroma* y animales que se han sobrevivido hasta la actualidad, circunscritos en áreas dotadas de la suficiente humedad para permitirles su supervivencia. Esas circunstancias estuvieron presentes en las hoyas hidrográficas ubicadas en las riberas y desembocaduras de los grandes ríos, particularmente en el sur del Lago de Maracaibo cuyas condiciones contribuyeron a la evolución del cacao criollo.³⁵

1.2 As origens do cultivo do cacau

Como veremos adiante, várias evidências que corroboram as hipóteses das origens dos dois tipos de cacau discutidas até aqui se relacionam com a origem da domesticação humana da planta. No entanto, essas evidências são bem recentes e foram descobertas por meio do uso de ferramentas tecnológicas desenvolvidas há pouco tempo. Isso significa que por muito tempo a história do início do cultivo cacauero no mundo foi investigada através das fontes escritas no processo de conquista da América. Por isso levaram muito em conta o que haviam e o que não haviam visto os cronistas do século XVI. Nessa linha segue, por exemplo, o grande agrólogo, botânico e historiador colombiano Víctor Manuel Patiño. O autor, mas não só ele³⁶, entendia a origem do cultivo cacauero ligado à civilização Maya, e afirma categoricamente que a Mesoamérica, quando da chegada dos europeus, era a única região de domesticação de cacau nas américas. Para Patiño, o cacau na América do Sul era uma planta estritamente silvestre:

También (...) es incuestionable que la única región de América donde, a la llegada de los europeos, se cultivaba cacao, era la comprendida en las partes calientes desde Colima y Papaloapan, en Méjico, hasta Nicaragua y Costa Rica (Nicoya). (...) En cambio, no hubo cultivo de la planta ni uso de la almendra para bebida en Sur América, donde los géneros *Theobroma* y *Herrania* adquieren su mayor complejidad varietal y riqueza de formas, cada uno con cerca de dos docenas de especies descritas.

³⁷

Patiño confia bastante em determinados relatos que não listam o cacau presente tanto em território venezuelano quanto *guayaquileño*. Por conta dos relatos, reconhece a presença de cacaueros nas regiões de Mérida e Trujillo (Venezuela) e na região de Esmeraldas (Equador), mas não os atribui a cultivo humano.³⁸ Ao mesmo tempo desconfia de outros, como é o caso do cronista Simón, quando este descreve a prática de beber o “chorote”, bebida feita do cacau

³⁵ Idem, p.75-76;

³⁶ Clarence-Smith, William Gervase. **Cocoa and Chocolate**, 1765-1914. New York: Routledge, 2000, p.91;

³⁷ PATIÑO, V.M. **Plantas Cultivadas y Animales Domésticos en America Equinoccial**, Tomo I: Frutales, Cali: Imprenta Departamental, 1963, p.223;

³⁸ Idem, p.227, 251;

que é semelhante ao chocolate, por parte dos grupos indígenas timotos-cuicas, no sul do Lago Maracaibo. Patiño defende de forma veemente que “(...) no hubo cultivo de la planta ni uso de la almendra para bebida en Sur América”.³⁹ Para o autor os relatos do cronista não são fiáveis por já não terem sido escritos na época da conquista:

Simón, de quien derivan las informaciones, escribió más de medio siglo después de la ocupación española; habíase operado ya intensa transculturación, y el cacao empezaba a convertirse en producto económico valioso. Así se le pudo atribuir retrospectivamente una importancia que quizá no tuvo en la época prehispánica.⁴⁰

O hábito cultural de se beber o “chorote” é de grande relevância para o mapeamento da origem do cultivo de cacau. Pois, se o consumo da bebida era uma prática sócio-cultural dos povos da região, pode significar que a presença cacaeira em tal região não seja meramente silvestre. Outros autores, como Díaz-Valderrama, Leiva Espinoza e Catherine Aime, contrastam bastante com as declarações de Patiño ao afirmarem que haviam extensas plantações de cacau voltadas para a preparação do “chorote” na Bacia de Maracaibo. Vão além, pois, baseados em números indicados em um relatório governamental, os autores colocam uma agricultura cacaeira mais ativa que a de Mesoamérica:

The intensity of cacao cultivation in South America may have even surpassed that in Mesoamerica. For instance, a government report from 1602 mentions a 100,000-tree plantation managed by natives near the Maracaibo Lake. Such abundance of cacao can only be explained by human cultivation because in the wild cacao grows scattered within forests and not in high densities. Also, this cultivation must have been done by the natives; colonialists would have been unable to bring enough African slaves or laborers from Mesoamerica due to labor shortages caused by introduced lethal diseases.⁴¹

Além disso, os autores afirmam haver indícios do consumo de outras bebidas fermentadas entre grupos indígenas como os Machiguengas, habitantes do Peru amazônico, e os Tukuna na Amazônia colombiana.⁴² Vimos anteriormente, e como ilustrado no *Mapa 1*, que o cacau *criollo* é originário do sul do Lago de Maracaibo e se expandiu em direção à Colômbia e Mesoamérica. Díaz-Valderrama, Leiva Espinoza e Catherine Aime não só postulam que esse avanço ao norte foi devido à ação humana, como apresentam a hipótese de ter sido feito por terra, considerando

³⁹ Idem, p.223-224;

⁴⁰ Idem, p.228;

⁴¹ DÍAZ-VALDERRAMA, Jorge R.; LEIVA-ESPINOZA, Santos T.; AIME, M. Catherine. The History of Cacao and Its Diseases in the Americas. The American Phytopathological Society, Vol. 110, No. 10, 2020, pp.1607;

⁴² Idem;

a ausência de *criollo* no Caribe no momento de chegada dos europeus.⁴³ Méndez também corrobora a existência do hábito de consumir bebidas quentes derivadas do cacau ao sul do Lago de Maracaibo.⁴⁴ Considerando então que a migração do cultivo do cacau passa por espaços com culturas de consumo de alguma bebida quente derivada da planta, é possível levantar a hipótese de que “chorote” e chocolate também possam ter relações de parentesco cultural.

Quando o assunto é Guayaquil, Patiño também se restringe às narrativas de época e aponta no ano de 1607 o primeiro relato de plantação cacauaieira.⁴⁵ Porém, é justamente no Equador onde o uso de novas tecnologias de investigação deram frutos mais significativos. Primeiramente, por conta da identificação de uma nova cultura arqueológica denominada Mayo Chinchipe. Essa cultura se desenvolveu na Alta Amazônia, onde hoje é a província de Zamora Chinchipe, região a sudeste do Equador. Segundo Lanaud, Loor, Zarrillo e Valdez, era um povo que “interactuaba continuamente entre varios pisos ecológicos”: entre eles com o quente e úmido amazônico, com o montanhoso andino e com a costa do Pacífico.⁴⁶

La cultura Mayo Chinchipe interactuó también con la región serrana de las hoyas andinas y tuvo contacto con los pueblos asentados en la costa del Pacífico. Prueba de ello son las conchas marinas encontradas no solo en el yacimiento Santa Ana-La Florida, sino a lo largo de toda la cuenca del Chinchipe. (...) Estas evidencias sugieren que desde el quinto milenio antes del presente ya existió una red bien establecida de interacción simbólico/económica entre la Amazonía y la costa del Pacífico. En este intercambio de productos exóticos altamente valorados, el cacao amazónico pudo haber sido introducido a la Costa desde épocas muy tempranas.⁴⁷

Através de análises de DNA, análise microscópicas e datação em carbono 14 em resíduos encontrados em cerâmicas Mayo Chinchipes, os autores identificaram, entre as substâncias encontradas, grânulos de amido de cacau, com idade entre cerca de 3500 e 3350 AC. Ou seja, como apontado por Lanaud, Loor, Zarrillo e Valdez, o uso líquido do cacau por seres humanos em Zamora Chinchipe possui uma idade consideravelmente mais antiga que na Mesoamérica, onde a evidência mais antiga data de cerca de 2000 anos antes de Cristo.⁴⁸ Tendo esses

⁴³ Idem, 1606;

⁴⁴ MÉNDEZ, Luis Alberto Ramírez. El cultivo del cacao venezolano a partir de Maruma. Historia Caribe - Volumen X N° 27. Julio-Diciembre, 2015. p.76;

⁴⁵ PATIÑO, V.M. **Plantas Cultivadas y Animales Domesticos en America Equinoccial**, Tomo I: Frutales, Cali: Imprenta Departamental, 1963, p.251; FERRY, Robert J. **The Colonial Elite of Early Caracas: Formation & Crisis 1567-1767**. University of California Press Berkeley, Los Angeles e Londres, 1989, p.45;

⁴⁶ LANAUD, C., LOOR, R. G., ZARRILLO, S. & VALDEZ, F. Origen de la domesticación del cacao y su uso temprano en el Ecuador. Nuestro Patrimonio 12 (2012), p.12;

⁴⁷ Idem, p.14;

⁴⁸ Idem, p.12, 14;

resultados em vista, proponho uma atualização referente à expansão do cacau forastero na América do Sul, indicada no *Mapa 2* por meio de uma nova seta preta saindo do Alto Amazonas em direção à Cordilheira dos Andes e ao Pacífico.

*Mapa 2: Expansão das espécies de T. cacao criollo e forastero (atualizado)*⁴⁹

Em cinza: cacau criollo - Em preto: cacau forastero



Os estudos sobre a cultura Mayo Chinchipe têm revelado conexões de longa data entre os distintos espaços ambientais da Amazônia, dos Andes e da costa pacífica, proporcionados pela agência humana e acompanhados de grandes interações entre a fauna e a flora de cada um. Uma das hipóteses de Lanaud, Loor, Zarrillo e Valdez é que a variação de cacau conhecida como Nacional, tipo de *forastero* de qualidade mais elevada, é originária justamente da parte oriental de Zamora Chinchipe.⁵⁰ Uma compreensão melhor sobre o processo evolutivo das plantas poderia trazer ainda mais luz à história da domesticação humana do cacau. Por um lado, a bifurcação de caminhos que separou geneticamente *criollo* e *forastero* é um processo mais antigo que pode ou não ter contado com ação humana. Por outro, a formação de outras variantes,

⁴⁹ Atualização feita sobre o mapa retirado da fonte: MÉNDEZ, Luis Alberto Ramírez. El cultivo del cacao venezolano a partir de Maruma. Historia Caribe - Volumen X N° 27. Julio-Diciembre, 2015. p.75; Reyes, Humberto y Capriles de Reyes, Lilian. **El cacao en Venezuela**. Moderna tecnología para su cultivo. Caracas: Editado por Chocolates del Rey, 2000, p.34;

⁵⁰ Idem, p.13;

como no caso do Nacional através dos Mayo Chinchipes pode revelar movimentos sócio-culturais e geográficos de antigos povos pré-hispânicos na América.

Tendo em vista o que foi abordado até aqui, defendo que é fundamental que pesquisas voltadas para a história de culturas botânicas da América do Sul contem com materiais, bibliografias e metodologias de outros campos do conhecimento. Que não se restrinjam aos relatos históricos da época da conquista. É importante reavaliar essas fontes em diálogo com o trabalho de arqueólogos, etnobotânicos e antropólogos. O antropólogo Darrell Posey, por exemplo, em seu grande estudo sobre os caiapós (grupo étnico da Amazônia), levanta questões sobre o passado desse povo que nos fornece grandes pistas sobre que tipo de modelo econômico e ambiental a agência colonial sobrepôs. Uma dessas questões diz respeito à própria maneira de se compreender a floresta, pois os ancestrais dos caiapós tinham a prática de domesticar plantas em diversas trilhas, jardins secretos e pontos estratégicos, que possuíam inúmeras funções, como para subsistir a longas viagens ou ter mantimentos e ervas medicinais a salvo em momentos de guerra. Posey coloca:

As periodically used campsites turned into permanent villages, forest areas used for agriculture also began to be transformed into *ibe* (old fields). Old fields are important links in the overall Kayapó management process, since they are filled with semi-domesticated species as well as animals that are attracted to their low, bushy vegetation. *Ibe* are difficult to detect except by the trained eye and are frequently confused with 'natural forest'. Probably much of what has been considered 'natural' in the Amazon is, in fact, modified by prehistorical and historical Amerind populations.⁵¹

Essa questão é extremamente importante, pois pode significar que as paisagens descritas como naturais nas fontes, como propõe Posey, sejam de fato culturas domesticadas pelos povos da região. A possibilidade do cacau na América do Sul ser um desses casos é enorme, e a cultura das bebidas quentes fermentadas à base do fruto em diferentes regiões reforça a ideia. De fato, alguns historiadores estavam atentos a essa possibilidade, como é o caso de Robert Ferry, historiador especialista das elites coloniais venezuelanas, que ao encontrar os termos “*árboles viejos de la tierra*” nas fontes, percebe que podem se referir a mais do que árvores silvestres, e reflete:

In fact, the earliest inventories of coastal cacao groves indicate that the first trees to be harvested were native to the region. Labeled *árboles viejos de la tierra*, or simply *de la tierra*, in the documents, these were almost certainly indigenous plants, both because the phrase itself, "of the land," virtually means as much, and because the

⁵¹ POSEY, Darrel A. **Kayapó Ethnoecology and Culture**. Routledge: London, 2002. p.29;

estimated ages of the inventoried trees show that many of them were already standing when Hispanic commercialization of cacao began.⁵²

1.3 O desenvolvimento das zonas produtoras cacaeiras

Existe um vácuo de informações entre os primeiros relatos das culturas encontradas no entorno de Guayaquil e Caracas no século XVI, e o início do cultivo e exportação colonial das amêndoas de cacau. Parece relativamente confiável que em nenhuma dessas redondezas existissem árvores de cacau até o início do século XVII. Mas colocando a fronteira da cadeia mercantil em perspectiva, soa estranho que, diante do colapso das zonas tradicionais mesoamericanas no final do século XVI, e a abertura do mercado novo-hispânico para cacau de outras paragens, colonos em Caracas e Guayaquil tenham desenvolvido tão rápido, em sítios tão distantes, toda a empreitada cacaeira do zero.⁵³ Ferry é um dos primeiros a apontar essa incongruência, “*and yet, from only 0.5 percent of the total value of Caracas's exports in 1607, cacao became the region's foremost item of trade before 1650. It seems unlikely that this boom could have been created from newly planted trees, especially given the difficult labor situation of the colony*”.⁵⁴ Ainda mais se considerarmos que em Guayaquil, diferentemente de Caracas, o cacau era o *forastero*, ou seja, as plantações ali exigiam conhecimentos e cuidados específicos, como o tempo de desenvolvimento, colheita e contenção de pragas e doenças, arcabouço que os colonos não tinham como ter importado da Mesoamérica. Não é coincidência a proximidade dessas regiões produtoras com o sul do Lago de Maracaibo, Zamora Chinchipe e Esmeraldas. Mas vamos por partes; a partir daqui analisarei o desenvolvimento de atividades cacaeiras (cultivo - Guayaquil e Caraca; extrativismo - Grão-Pará) em cada uma das três principais regiões produtoras nos séculos XVII e XVIII.

1.3.1 Caracas

Durante o Quinhentos, as elites econômicas de Caracas se formaram por meio da comercialização de três principais produtos: trigo, tabaco e gado. É somente no final do século XVI, com a desagregação das zonas de produção tradicionais mesoamericanas (devido principalmente à destruição causada por terremotos, à grande mortalidade causada por epidemias, e pela violência da Conquista), que a exportação de cacau aparece como

⁵² FERRY, Robert J. **The Colonial Elite of Early Caracas: Formation & Crisis 1567-1767**. University of California Press Berkeley, Los Angeles e Londres, 1989, p.46;

⁵³ MÉNDEZ, Luis Alberto Ramírez. El cultivo del cacao venezolano a partir de Maruma. *Historia Caribe* - Volumen X N° 27. Julio-Diciembre, 2015. p.93-94;

⁵⁴ FERRY, Robert J. **The Colonial Elite of Early Caracas: Formation & Crisis 1567-1767**. University of California Press Berkeley, Los Angeles e Londres, 1989, p.45-46;

possibilidade de negócio na Venezuela. A escassez da matéria-prima elevou o preço do fruto nos mercados da Nova Espanha, o que estimulou comerciantes internacionais a investirem em plantações nos vales do entorno de Caracas e em regiões costeiras da Venezuela. O movimento foi rápido, pois não havia cacauzeiros nos vales ao redor de Caracas quando da chegada dos espanhóis, mas já era possível observá-los ali nos primeiros anos dos seiscentos.⁵⁵

A primeira etapa de expansão da atividade cacauzeira se deu à base de trabalho indígena, sob o regime de *encomienda* e através principalmente da coleta de árvores previamente cultivadas por grupos indígenas. Diferentemente de outras regiões, as *encomiendas* caraqueñas funcionaram em forma de trabalho: “*Rather than collect a fixed sum, or tributo, from their Indians, encomenderos expropriated their labor directly: that is, Indians were put to work gathering beans, planting new groves, or carrying on any other activity considered profitable or useful by the encomendero*”. Essa etapa gerou lucros rapidamente e se desenvolveu da seguinte forma: os produtores trocavam, com traficantes portugueses, o cacau por africanos escravizados. Os portugueses por sua vez levavam o cacau caraqueño para a Nova Espanha, onde conseguiam vender o produto ao mesmo tempo, abaixo do preço do cacau mesoamericano, e ainda obtendo altas taxas de lucro. Com o crescente mercado novo-hispânico, e a compra de escravos por preços moderados, os produtores de cacau das primeiras duas décadas do século XVI tiveram uma rápida ascensão tanto econômica, quanto social.⁵⁶

Isso porque os primeiros produtores, como aponta Ferry, possuíam uma trajetória comum. Os quatro principais exportadores de cacau eram todos estrangeiros (um português, um basco, um homem das Ilhas Canárias e um crioulo nascido em Santo Domingo), e ligados ao comércio marítimo de mercadorias. As conexões ultramarinas e a capacidade de rápida obtenção de africanos escravizados com a venda do cacau rendeu a esses homens casamentos com filhas de importantes senhores de trigo e gado, o que, por sua vez, os permitiu obter *encomiendas*: “*for the established families that provided these ambitious immigrants with wives, the major attraction of men like Ovalle (o português), Liendo (o basco), and Blanco Ponte (o canarino) was undoubtedly their ability to convert cacao beans into large numbers of African slaves*”.⁵⁷ Ferry propõe que até a década de 1650 o lucro cacaotero é proveniente das árvores “*de la tierra*”. As plantações coloniais propriamente ditas estão sendo formadas paralelamente; parte

⁵⁵ MÉNDEZ, Luis Alberto Ramírez. El cultivo del cacao venezolano a partir de Maruma. Historia Caribe - Volumen X N° 27. Julio-Diciembre, 2015. p.83-84, 93-94;

⁵⁶ Clarence-Smith, William Gervase. **Cocoa and Chocolate**, 1765-1914. New York: Routledge, 2000, p.91; p.47-48;

⁵⁷ FERRY, Robert J. **The Colonial Elite of Early Caracas: Formation & Crisis 1567-1767**. University of California Press Berkeley, Los Angeles e Londres, 1989, p.55-59;

dos trabalhadores, primeiramente indígenas e posteriormente africanos escravizados, são destinados às tarefas de desmatamento, plantação das bananeiras (para a sombra), irrigação, e plantação de novas mudas de cacau (que precisam de cerca de cinco anos para começar a dar frutos).⁵⁸

A etapa do desenvolvimento da economia cacauceira colonial em Caracas chega ao fim nos anos 1650 por quatro causas principais, duas de escala local e duas de escala global. No ano de 1641 um grande terremoto destruiu a cidade de Caracas, o que conseqüentemente desarticulou temporariamente as casas de financiamento de cacau e escravos, devido ao desabamento de seus espaços físicos. A segunda causa local se relaciona com a própria fama do cacau *criollo*, sua vulnerabilidade a doenças e pragas. A partir da segunda metade da década de 1630, chegando ao final dos anos 1640, uma verdadeira epidemia do que era conhecido como praga “*alhorra*” tomou conta das plantações de cacau próximas a La Guaira e Caracas. A doença se espalhava rapidamente deixando plantações inteiras sem árvores frutíferas.⁵⁹ Ao analisarem os relatos acerca da doença, os biólogos micologistas Díaz-Valderrama, Leiva-Espinoza e Catherine Aime levantam a hipótese da “*alhorra*” corresponder à doença murcha de *Ceratocystis*:

This descriptions match the symptomatology of *Ceratocystis* wilt of cacao (caused by *Ceratocystis* cacaofunesta), which causes sudden death of trees between 10 to 30 days after appearance of first symptoms. *Ceratocystis* wilt is one of the major economically important cacao diseases in Northern Venezuela, native to South America and endemically persisting in Venezuela. *Ceratocystis* wilt can be rapidly disseminated through the use of agricultural cutting tools, which can explain the magnitude of the spread of the “*alhorra*” in 1630s-Caracas. Therefore, it is highly likely that the “*alhorra*” corresponds to *Ceratocystis* wilt.⁶⁰

A “*alhorra*” em Caracas se alastrou acabando com plantações inteiras. Como consequência disso, a crescente de exportação do cacau dos primeiros trinta anos do século teve significativa redução. A primeira causa mais global da crise também envolve, de maneira indireta, essa epidemia. Isso porque durante o século XVII, o cacau de Guayaquil disputava espaço com o cacau caraquenho no mercado novo-hispânico. E embora o produto *guayaquileño*

⁵⁸ Idem;

⁵⁹ FERRY, Robert J. **The Colonial Elite of Early Caracas: Formation & Crisis 1567-1767**. University of California Press Berkeley, Los Angeles e Londres, 1989, p.61; Clarence-Smith, William Gervase. **Cocoa and Chocolate**, 1765-1914. New York: Routledge, 2000, p.118; DÍAZ-VALDERRAMA, Jorge R.; LEIVA-ESPINOZA, Santos T.; AIME, M. Catherine. The History of Cacao and Its Diseases in the Americas. The American Phytopathological Society, Vol. 110, No. 10, 2020, p.1611;

⁶⁰ DÍAZ-VALDERRAMA, Jorge R.; LEIVA-ESPINOZA, Santos T.; AIME, M. Catherine. The History of Cacao and Its Diseases in the Americas. The American Phytopathological Society, Vol. 110, No. 10, 2020, p.1611-1612;

estivesse em desvantagem comparativa por conta da proibição do comércio com Acapulco, e da menor qualidade do *forastero*, durante o período de infestação da “*alhorra*” essa vantagem diminui. Pois enquanto a produção caraquenha fica estagnada, a maior resistência do *forastero* garante uma estabilidade produtiva para Guayaquil. Ou seja, durante as décadas entre 1630 e 1650, as dinâmicas do mercado internacional desvalorizaram o produto caraquenho, e a atividade passou por momentos de baixa na região.

A última causa, também de escala global, envolve as intensas mudanças no cenário político internacional. Dois grandes marcos dos anos 1640 vão mudar a dinâmica de comercialização do cacau venezuelano; o início da Guerra da Restauração portuguesa (1640-1668) e o fim da Guerra dos Oitenta Anos (1568-1648). O primeiro evento marcou o fim da União Ibérica e deu início a grandes hostilidades entre espanhóis e portugueses. Para os produtores de cacau caraquenhos isso significou um grande rompimento do negócio, pois os portugueses eram ao mesmo tempo a fonte dos escravos africanos, e os principais negociantes do cacau em Nova Espanha. Durante o período, a presença dos portugueses fica instável no mar do Caribe, e em território novo-hispânico a Santa Inquisição faz forte perseguição aos comerciantes lusos. O segundo evento, mais ou menos contraditoriamente, dá algumas soluções para os problemas criados pelo primeiro. Pois o fim da guerra garante a independência dos Países Baixos em relação à Espanha, e salvaguarda a presença holandesa e de demais rivais do império hispânico no Caribe. Mas, se para a administração metropolitana tal presença representava ameaça ao bom funcionamento econômico do império, para os produtores de cacau representou a solução para a lacuna deixada pelos portugueses. Através de contrabando entre várias paragens da costa venezuelana com a ilha de Curaçao (tomada pelos holandeses em 1634), os produtores de Caracas acharam uma nova forma de escoar o cacau e importar africanos escravizados. As repercussões econômicas de ambos eventos serão abordadas de maneira mais aprofundada no capítulo 2 sobre a circulação do cacau.⁶¹

Tabela 1: Soma dos escravos desembarcados em Curaçao, Venezuela, Caracas e La Guaira

Quarto de século	Curaçao	Venezuela	Caracas	La Guaira
1501-1525	0	0	0	0

⁶¹ FERRY, Robert J. **The Colonial Elite of Early Caracas: Formation & Crisis 1567-1767**. University of California Press Berkeley, Los Angeles e Londres, 1989, p.61-64;

1526-1550	0	0	0	0
1551-1575	0	0	0	0
1576-1600	0	326	897	1808
1601-1625	0	313	0	1798
1626-1650	0	0	0	4111
1651-1675	30982	0	259	318
1676-1700	44167	773	2688	0
1701-1725	20413	55	2799	0
1726-1750	6656	0	0	854
1751-1775	8420	0	0	0
1776-1800	378	0	450	2465
1801-1825	0	0	0	405
1826-1850	0	0	0	0
1851-1875	0	0	0	0

Fonte: Trans-Atlantic Slave Trade Database, disponível em www.slavevoyages.org;

Na tabela acima, constam a soma do número de escravos com registro de desembarque nas localidades de Curaçao, Venezuela, Caracas e La Guaira, em períodos de vinte e cinco anos. A tabela foi gerada através do *Trans-Atlantic Slave Trade Database*, a maior base de dados sobre o tráfico transatlântico de escravos. Por ser um banco de dados baseado nos registros de viagem das embarcações que faziam o tráfico, a tabela divide três localidades que eram muito provavelmente as mesmas: Venezuela, Caracas e La Guaira, respeitando a rigor o destino indicado nos registros de viagem. Os números de Caracas e La Guaira, na teoria, poderiam ser somados, já que a segunda é o porto da primeira, ou seja, não existe desembarque de navios em Caracas, somente em La Guaira. No entanto, muitas vezes nas fontes o termo Caracas aparece com diferentes sentidos, como porto, como cidade e como a província inteira. Venezuela também é um termo com incertezas, pois é muito provável que o destino desses escravos tenha

sido principalmente o porto de La Guaira, mas não é possível cravar com precisão que não envolva outros portos.

De qualquer forma, a soma dos escravos desembarcados desses três termos apresenta o panorama de entrada de africanos na província como um todo. Os números da *Tabela 1* mostram uma entrada expressiva de escravos nos três primeiros quartos desse comércio. De nenhuma entrada na província registrada no ano de 1575, para 3031 escravos entre 1576-1600, 2111 escravos entre 1601-1625, e 4111 escravos entre 1626-1650. Esses números contemplam justamente os períodos da União Ibérica e da primeira fase produtiva cacaueteira, quando os portugueses eram os principais fornecedores de escravos da província. Entre 1651 e 1675, período ao mesmo tempo da crise cacaueteira e do fim das relações com os portugueses, o número registrado de desembarque de africanos cai bruscamente para 577 escravos. Ainda no mesmo quarto de século, Curaçao desponta como destino de desembarque escravista, com número de entrada indo de zero escravos entre 1626-1650, para 30.982 escravos entre 1651-1675; uma quantidade estrondosamente superior a toda entrada de escravos na história da província venezuelana. Durante o meio século seguinte, voltam a desembarcar na Venezuela um número de africanos considerável, com a chegada de 3.461 escravos entre 1676-1700, e 2.854 escravos entre 1701-1725. No entanto, esse número não condiz com a fase de crescimento da produção cacaueteira que era dependente da aquisição de africanos escravizados. Isso porque parte importante da mão-de-obra cacaueteira venezuelana do período chegava através de contrabando, e representa justamente uma parcela desses escravos desembarcados em Curaçao. Vale salientar que esses números não representam a totalidade de escravos africanos desembarcados nessas regiões, uma vez que no *Trans-Atlantic Slave Trade Database* há registros consideráveis de escravos desembarcados em portos não especificados da região circum-caribenha tanto hispânica, quanto holandesa.

É apenas a partir da segunda metade do século XVI que os produtores de cacau passam a depender inteiramente de plantas cultivadas pelos próprios colonos. As plantações venezuelanas típicas organizavam a fazenda de acordo com a idade das árvores plantadas. Normalmente havia cerca de cinco zonas separadas: uma com as árvores menores de seis anos que ainda não davam frutas; uma com árvores entre seis e dez anos que já começavam a dar frutos; uma com as árvores maiores de dez anos que se consideravam em plena produção; uma

com plantas ainda mais velhas que davam entre duas e quatro colheitas em um ano; e uma com as árvores mais velhas com colheitas regressivamente menores.⁶²

As consequências da crise foram sentidas até o final do século, mas ao mesmo tempo a empreitada cacauera nunca deixou de crescer. Pode se falar em diminuição da taxa de crescimento, mas não em queda das exportações. De fato, como apontado por Fattattiu, entre 1630 e 1660 as exportações a partir de La Guaira dobraram, com um total de 35.512 fanegas saindo da província em direção a Nova Espanha entre os anos de 1620 a 1650. Apesar das investidas *guayaquileñas* nos portos mexicanos, Caracas continuou sendo a principal fornecedora de cacau até princípios do século XVIII. A autora também aponta que cerca de 82% do cacau exportado entre os anos 1680-1689 têm seu destino em Nova Espanha, mesmo que durante o século o consumo europeu do chocolate só tenha crescido.⁶³

Entre os séculos XVII e XVIII se consolidou o principal modelo produtivo do cacau venezuelano: as pequenas e médias propriedades, movidas a base do trabalho coercitivo de africanos escravizados e voltadas para os mercados europeu e, principalmente, novo-hispano. A empreitada foi desenvolvida primeiramente por comerciantes ligados ao tráfico ultramarino de mercadorias, mas com o sucesso e o passar das décadas, os herdeiros dessas propriedades se converteram em um dos grupos sociais mais prestigiados da província, vide o peso do cacau na economia geral da região. Montar as plantações e organizar o traslado até o porto, feito normalmente por trens de mula⁶⁴, eram custos relativamente baratos diante dos lucros que o cacau obtinha em sua viagem para a Nova Espanha. As fronteiras da província para o interior eram totalmente abertas, e o ambiente local tornava fácil a irrigação das propriedades. Ferry aponta que a característica fundamental da economia caraquenha entre 1640-1740 era a constante expansão permitida pela “(...) *ready availability of irrigable cacao land and the mobility of the slave gang*”. O autor também aponta o nível do crescimento dos cacaueros na província, chegando a 2 milhões de árvores em 1720 e até 5 milhões em 1744, já sob controle da Companhia Guipuzcoana de Caracas.⁶⁵

As demandas internacionais pela matéria-prima do chocolate continuam a crescer no XVIII e Caracas passa por um redirecionamento de mercado da Nova Espanha para a Espanha.

⁶² MÉNDEZ, Luis Alberto Ramírez. El cultivo del cacao venezolano a partir de Maruma. Historia Caribe - Volumen X N° 27. Julio-Diciembre, 2015. p.86-87;

⁶³ FATTACCIU, Irene. **Empire, Political Economy, and the Diffusion of Chocolate in the Atlantic World**. New York: Routledge, 2020, p.22;

⁶⁴ Clarence-Smith, William Gervase. **Cocoa and Chocolate, 1765-1914**. New York: Routledge, 2000, p.118;

⁶⁵ FERRY, Robert J. **The Colonial Elite of Early Caracas: Formation & Crisis 1567-1767**. University of California Press Berkeley, Los Angeles e Londres, 1989, p.67;

Para acompanhar o ritmo, o cacau da província passa por um deslocamento de fronteira rumo principalmente ao oeste, onde a cidade de Maracaibo desponta, como Caracas, como um porto fundamental de escoamento do produto. Além de Nova Espanha e Espanha, uma quantidade significativa de cacau venezuelano parte para a ilha de Curaçao, e a cidade de Maracaibo, devido à proximidade e menor fiscalização, é o principal espaço de contato entre os comerciantes de cacau e os holandeses. Ciente da perda de controle sobre o fluxo mercantil do cacau, principalmente do proveniente da Bacia de Maracaibo, a Coroa fundou a Real Compañía Guipuzcoana de Caracas em setembro de 1728. Como tal, a companhia monopolista visava controlar todo o comércio de cacau produzido na província de Caracas, e suas políticas econômicas agitaram o setor produtivo cacauero. A companhia foi responsável por: dobrar o número de árvores cultivadas em Caracas; criar condições para o aumento das propriedades; além de ter sido a responsável pelos deslocamentos de fronteira das plantações cacaueras.⁶⁶

Nas últimas décadas do século XVIII, o deslocamento da fronteira cacauera para oeste se intensificou. As plantações mais próximas à zona de influência da cidade de Caracas tiveram que migrar para oeste da região de Barlovento. Tais migrações aconteciam quando as árvores daquelas estavam próximas de esgotar sua produção. Porém, no caso específico da migração para Barlovento, também se sucedeu para abrir espaço para novas plantações de café e algodão. A outra grande área de produção cacauera, o sul do Lago Maracaibo, também passou por deslocamentos de fronteira rumo a oeste, e as plantações começaram a chegar em regiões de Nova Granada, como Cúcuta, Girón, Neiva e Timaná, cada vez mais próximas ao Rio Magdalena. Tanto o deslocamento da fronteira cacauera, quanto a inserção dessas novas culturas de exportação, podem ser notadas também pela breve revitalização da entrada de escravos africanos por vias legais no final do século. Como apontado na *Tabela 1*, de nenhum registro entre 1751 e 1775, para o desembarque de 2915 escravos entre 1776-1800, e 405 escravos entre 1801-1825, que foi o último quarto de entrada coercitiva africana na Venezuela.⁶⁷

Durante quase dois séculos Caracas foi a maior região produtora do cacau mundial. É possível destacar os principais marcos na história da economia cacauera da região. Há uma primeira fase ocorrida entre aproximadamente as décadas de 1600-1630, em que a empreitada

⁶⁶ DÍAZ-VALDERRAMA, Jorge R.; LEIVA-ESPINOZA, Santos T.; AIME, M. Catherine. The History of Cacao and Its Diseases in the Americas. The American Phytopathological Society, Vol. 110, No. 10, 2020, p.1612;

⁶⁷ CLARENCE-SMITH, William Gervase. *Cocoa and Chocolate*, 1765-1914. New York: Routledge, 2000, p.119-120; DÍAZ-VALDERRAMA, Jorge R.; LEIVA-ESPINOZA, Santos T.; AIME, M. Catherine. The History of Cacao and Its Diseases in the Americas. The American Phytopathological Society, Vol. 110, No. 10, 2020, p.1612;

se organizou por meio das *encomiendas*, do tráfico de escravos e do comércio na Nova Espanha feita por portugueses, e através principalmente de árvores cultivadas por nativos da região. Após o período de crise dos anos 1640-1650, a zona produtora se reestrutura através da consolidação do trabalho escravo africano, florescimento das plantações coloniais propriamente ditas, e através dos laços ilegais com os holandeses da ilha de Curaçao. Esta fase dura até 1728, não por que suas características fundamentais tenham sido alteradas, mas pela fundação da Companhia Guipuzcoana de Caracas que reorienta as exportações de cacau de volta para o domínio hispânico. A Guipuzcoana foi uma das companhias monopolistas setecentistas mais duradouras, chegando ao fim em 1784. O último marco se dá a partir da década de 1760, quando ocorre uma liberalização do comércio marítimo das colônias hispânicas. Nesse período Caracas perde o posto de maior exportadora mundial de cacau para Guayaquil, vê outras mercadorias como café, algodão e índigo, tomando espaço do cacau, e acompanha um novo deslocamento da fronteira da mercadoria. Apesar de ter sido superada por Guayaquil na segunda metade do século XVIII, a atividade cacauera caraquenha estava longe de entrar em declínio, tendo apresentado um crescimento expressivo de 1.500 toneladas em 1700 para 6.750 em 1797.⁶⁸

1.3.2 Guayaquil

O início do cultivo de cacau para exportação em Guayaquil possui questões similares às de Caracas. Pois da lacuna entre a não constatação de plantações de cacau ao redor de Guayaquil no seiscentos, à já inserção no comércio das amêndoas com Acapulco no início do século XVII, levantam-se dúvidas sobre se o cacau exportado é proveniente de cacaueros selvagens, de cultivo indígena ou de plantações feitas por colonos. Os relatos do século XVI apontam a presença de cacaueros na região costeira do atual Equador, principalmente na região de Esmeraldas, cidade portuária no norte do país; o que abre a possibilidade dos colonos hispânicos terem utilizado sementes e mudas dessa região para iniciar o cultivo nas regiões mais propícias do rio Guayas. No entanto, como vimos, a expansão do cacau *forastero* pelo Equador se deu pela cultura de povos pré-hispânicos (como os Mayo-Chinchi) que ambientavam as três regiões da costa, dos Andes e da Amazônia, e experimentavam o cultivo de cacau nessas três altitudes. Se havia árvores de cacau *forastero* na costa norte do Equador na década de 1520, foi por conta da ação de povos pré-hispânicos. Tendo em vista a inexistência de cacau no litoral

⁶⁸ DÍAZ-VALDERRAMA, Jorge R.; LEIVA-ESPINOZA, Santos T.; AIME, M. Catherine. The History of Cacao and Its Diseases in the Americas. The American Phytopathological Society, Vol. 110, No. 10, 2020, p.1612;

sul, mesmo havendo condições botânico-climáticas para isso (visto expansão posterior do cultivo cacauero), essa expansão desde Zamora-Chinchipec (extremo sudeste equatoriano) até as redondezas de Esmeraldas (extremo noroeste equatoriano) pode ter sido feita pelo interior do país. Existe, portanto, uma forte probabilidade do cacau exportado nos primórdios da comercialização com Acapulco ser de cultivo pré-hispânico e ser proveniente de regiões interioranas mais próximas do Rio Guayas ou de seus afluentes.⁶⁹

Ser uma cidade portuária voltada fundamentalmente para a exportação internacional foi a principal característica econômica de Guayaquil durante todo o período colonial. Mas, ao mesmo tempo, era um porto de difícil acesso, por conta da geografia particular da região. A cidade se localiza no início do delta do Rio Guayas, ou seja, um porto fluvial e não marítimo, e é cercada por manguezais, pântanos e águas rasas que impossibilitam a entrada de grandes embarcações. Para contornar essa barreira geográfica, se desenvolveu um sistema de pequenas embarcações que faziam o traslado entre Guayaquil e a Ilha Puná. Somente dessa forma as mercadorias trazidas do interior pelo rio conseguiam ser comercializadas internacionalmente. Mas o que foi um empecilho econômico para a cidade em seus primórdios, posteriormente se transformou em vantagens financeiras uma vez que “*a superb network of waterways, allied with a strong boat-building tradition*” promoveram progressivamente custos com o transporte da mercadoria. O acessível e rápido transporte fluvial foi também uma importante vantagem comparativa em relação a Caracas, que precisava contar com os trens de mula para o transporte terrestre até La Guaira e outros portos.⁷⁰

Patiño aponta que quando do primeiro relato sobre plantações de cacau em Guayaquil em 1607, estas eram poucas e ainda muito mais voltadas para um consumo local. Já a partir da década de 1620, os relatos apontam para um comércio mais bem estabelecido entre Guayaquil e Acapulco. Com uma cronologia similar a de Caracas, a produção de cacau *guayaquileña* floresce durante as três primeiras décadas do século XVII. Paralelamente os dois pólos cacaueros se desenvolvem com muitas características em comum: partem da demanda novo-hispânica pela matéria-prima do chocolate; os primeiros lucros são provenientes de cacaueros cultivados por povos nativos de cada região; a produção se deu em pequenas e médias propriedades; o primeiro sistema de trabalho foi a *encomienda*; e os primeiros investimentos

⁶⁹ LANAUD, C., LOOR, R. G., ZARRILLO, S. & VALDEZ, F. Origen de la domesticación del cacao y su uso temprano en el Ecuador. *Nuestro Patrimonio* 12 (2012), p.12; DÍAZ-VALDERRAMA, Jorge R.; LEIVA-ESPINOZA, Santos T.; AIME, M. Catherine. *The History of Cacao and Its Diseases in the Americas*. The American Phytopathological Society, Vol. 110, No. 10, 2020, p.1607-1608;

⁷⁰ CHAVES, María Eugenia. Guayaquil: Un Puerto Colonial en los Mares del Sur, Siglo XVIII. *Procesos Revista Ecuatoriana de Historia* 24, 11 semestre 2006, Quito, p.46-48; Clarence-Smith, William Gervase. **Cocoa and Chocolate**, 1765-1914. New York: Routledge, 2000, p.118;

dos produtores foram, além de novas plantações, a compra de africanos escravizados.⁷¹ Mas as similaridades param por aí. É possível identificar três grandes diferenças determinantes para a configuração desses espaços produtivos e suas respectivas posições no mercado internacional de cacau, que se referem aos fatores: hierarquia das elites cacaeiras; proibição do tráfico Guayaquil-Acapulco; e modelo de trabalho empregado.

Enquanto Caracas observou o movimento de comerciantes se convertendo em proprietários de terra, se associando às famílias dos senhores do trigo e do gado e aos poucos se convertendo em uma elite de produtores de cacau, Guayaquil observou um movimento de hierarquização entre comerciantes e produtores. Enquanto a economia cacaeira caraquenha seguiu um processo mais particular, dentro dos limites da mesma província, a economia *guayaquileña* se desenvolveu dentro de “*un circuito de re-exportación complejo*”⁷². A cidade estava sob a zona de influência e autoridade de elites político-econômicas de Lima, o principal porto de exportação da prata andina no Pacífico, mesmo que oficialmente vinculada à Quito. O cacau no pacífico circulava atrelado à prata e outras mercadorias (chamadas todas de produtos *de los mares del sur*) vendidas por comerciantes *limeños*, fato que envolverá inclusive sua proibição em Nova Espanha.

Os grandes comerciantes em Guayaquil eram muitas vezes *limeños* ou representantes de *limeños*, e a maioria deles não tinha interesse em se tornar um produtor cacaeiro numa região periférica do império castelhano. As elites na cidade de Guayaquil foram, em sua maioria, comerciantes exportadores de cacau que subordinavam os produtores do interior. Essa grande diferenciação entre produtores e comerciantes fez com que, por um lado, parte significativa da riqueza produzida não ficasse nas mãos dos produtores, o que conseqüentemente impedia o crescimento das propriedades. Por outro, o incessante interesse *limeño* no comércio com a Nova Espanha é um dos motivos que explica a não desagregação da atividade cacaeira após a proibição. Essa característica da empreitada cacaeira *guayaquileña* persiste por todo o período colonial como constatado por Dueñas ao se referir à década de 1780:⁷³

⁷¹ PATIÑO, V.M. **Plantas Cultivadas y Animales Domesticos en America Equinoccial**, Tomo I: Frutales, Cali: Imprenta Departamental, 1963, p.252; Clarence-Smith, William Gervase. **Cocoa and Chocolate, 1765-1914**. New York: Routledge, 2000, p.91; GRIJALVA, Manuel Miño. **El cacao Guayaquil en Nueva España, 1774-1812** (Política Imperial, Mercado y Consumo). México DF: El Colegio del México, 2013, p.89;

⁷² CHAVES, María Eugenia. Guayaquil: Un Puerto Colonial en los Mares del Sur, Siglo XVIII. Procesos Revista Ecuatoriana de Historia 24, 11 semestre 2006, Quito, p.48;

⁷³ CHAVES, María Eugenia. Guayaquil: Un Puerto Colonial en los Mares del Sur, Siglo XVIII. Procesos Revista Ecuatoriana de Historia 24, 11 semestre 2006, Quito, p.48; GRIJALVA, Manuel Miño. **El cacao Guayaquil en Nueva España, 1774-1812** (Política Imperial, Mercado y Consumo). México DF: El Colegio del México, 2013, p.89;

De igual manera, durante esta década, la identidad de los plantadores cacaoteros y exportadores no era la misma. De los 97 productores mencionados, se constata que solo cinco se dedicaban a la exportación-importación: Silvestre Gorostiza, Francisco Plaezert, José de Ortega, Francisco Ventura de Garaicoa y José de Bustamante.⁷⁴

Durante o século XVII, foi publicada uma série de decretos proibindo os produtos *de los mares del sur* em Nova Espanha, e dentre eles estava o cacau. Existem algumas explicações para a proibição que destacam o *lobby* de produtores mesoamericanos junto à administração imperial para frear o avanço do cacau *forastero* em seus territórios. No entanto, o fato era que a administração colonial buscava interromper os fluxos entre o Peru e Acapulco, e o cacau foi apenas uma entre outras mercadorias. A proibição passou e durou até o segundo quarto do século XVIII, ou seja, o cacau de Guayaquil foi ilegal durante a maior parte de sua história colonial. A história da proibição será melhor abordada no capítulo dois, mas aqui é importante destacar que as consequências da proibição foram drásticas para os produtores, e quase encerrou a empreitada na região. Muitos produtores tiveram que abandonar suas plantações, só sobraram praticamente os que tinham escravos africanos em suas propriedades.⁷⁵ Grijalva aponta sobre a situação da cidade nas décadas 1640 e 1650:

La ciudad mostraba síntomas de pobreza hasta no poder satisfacer los compromisos fiscales como sucedió en 1648. Cuando en 1655 se intentó dar una limosna por parte del Cabildo de Guayaquil, el procurador general se opuso por "la pobreza suma que padece esta ciudad, pues no sólo no se puede sustentar, sino que los conventos de ella se extinguen, y que esto nace todo de no tener saca el cacao"⁷⁶

Mas como o próprio autor também aponta, as proibições nunca foram capazes de interromper o tráfico, e por isso o cacau *guayaquileño* permaneceu chegando na Nova Espanha durante o Seiscentos e o Setecentos. Uma das explicações que justifica a persistência, como dito anteriormente, foi a insistência dos grandes comerciantes *limeños* em acessar o mercado novo-hispano. Em contrapartida, as autoridades locais de Acapulco faziam vista grossa, uma vez que a entrada do cacau também era fundamental para a economia novo-hispânica. Mas a principal diz respeito à botânica do cacau *guayaquileño*. Embora o cacau *forastero* tenha causado estranhamento quando chegou em Nova Espanha, a grande demanda pelo produto de confecção do chocolate fez com que também não houvesse uma rejeição grande a ponto de dar

⁷⁴ DUEÑAS, Carmen. **Marqueses, cacaoteros y vecinos de Portoviejo**. Cultura política en la Presidencia de Quito, Quito, Abya-Yala, 1997, p.116;

⁷⁵ PATIÑO, V.M. **Plantas Cultivadas y Animales Domesticos en America Equinoccial**, Tomo I: Frutales, Cali: Imprenta Departamental, 1963, p.253;

⁷⁶ GRIJALVA, Manuel Miño. **El cacao Guayaquil en Nueva España, 1774-1812** (Política Imperial, Mercado y Consumo). México DF: El Colegio del México, 2013, p.53;

prejuízo aos comerciantes. O gosto amargo definiu o lugar do *forastero* na Nova Espanha: um produto mais barato, consumido pelas classes mais baixas. No ano de 1721 o cacau *forastero* de Guayaquil consta a 2¼ reales, enquanto o *criollo* de Caracas consta a 3½ reales nos mercados novo-hispânicos. A qualidade definiu um lugar para ambos os produtos *guayaquileños* e *caraquenhos* na maior sociedade consumidora de chocolate da época. Ou seja, a diferença genética entre *criollo* e *forastero*, que a priori era uma vantagem comparativa para o produto de Caracas, permitiu ao *guayaquileño* continuar entrando em Nova Espanha. Se ambas as regiões exportassem o mesmo tipo de cacau, talvez fosse impossível para Guayaquil manter o negócio durante o período da proibição. Mas fato é que, apesar da proibição, Guayaquil continuou a se desenvolver, e na virada para o século XVIII já contava com um fluxo estável de exportação de cacau. Na primeira metade do século XVIII exportava 1500 cargas de cacau anualmente.⁷⁷

A última diferença marcante a ser destacada é referente ao modelo de trabalho. Vimos que nas primeiras décadas do século XVII os produtores passaram por uma fase inicial de *encomienda* e adquiriram escravos africanos tal qual se fazia em Caracas. Mas enquanto a zona voltada para o Atlântico se aprofundou em um modelo de produção a base do trabalho escravo africano, a zona voltada para o Pacífico foi por outro lado. O motivo principal é exatamente a conexão com esses oceanos. O tráfico transatlântico de escravos, para atestar o óbvio, era uma empreitada atlântica. Isso significava que os escravos que chegavam em paragens tão remotas custavam altos preços. Durante todo o período colonial, os produtores contaram com quantidades ínfimas de africanos escravizados. Clarence-Smith aponta que haviam cerca de 2.000 escravos em Guayaquil entre 1778 e 1800, e que entre 1784 e 1786 um escravo adulto custava entre 300 e 400 pesos, quase o dobro do que em Caracas; já Dueñas aponta que no final do século havia cerca de 3.500 escravos, mas que metade deles não se encontravam nas fazendas, estavam radicados na cidade de Guayaquil.⁷⁸

Os produtores *guayaquileños* por um lado não podiam contar com números expressivos de escravos africanos, por outro também não podiam contar com o regime de *mita* como era

⁷⁷ FATTACCIU, Irene. **Empire, Political Economy, and the Diffusion of Chocolate in the Atlantic World**. New York: Routledge, 2020, p.22; GRIJALVA, Manuel Miño. **El cacao Guayaquil en Nueva España, 1774-1812** (Política Imperial, Mercado y Consumo). México DF: El Colegio del México, 2013, p.178; PATIÑO, V.M. **Plantas Cultivadas y Animales Domesticos en America Equinoccial**, Tomo I: Frutales, Cali: Imprenta Departamental, 1963, p.253;

⁷⁸ CLARENCE-SMITH, William Gervase. **Cocoa and Chocolate, 1765-1914**. New York: Routledge, 2000, p.140-143; PATIÑO, V.M. **Plantas Cultivadas y Animales Domesticos en America Equinoccial**, Tomo I: Frutales, Cali: Imprenta Departamental, 1963, p.252; DUEÑAS, Carmen. **Marqueses, cacaoteros y vecinos de Portoviejo**. Cultura política en la Presidencia de Quito, Quito, Abya-Yala, 1997, p.111;

feito nos Andes. A realidade demográfica da província era um problema, a maior parte da população se encontrava na altitude próxima a Quito e os trabalhadores indígenas eram escassos na costa. Ainda assim, mesmo os poucos ameríndios que viviam próximos às plantações raramente buscavam trabalho nas fazendas cacaeiras, pois, dentro de um leque maior de atividades, as plantações de cacau não os era muito favoráveis. A mão-de-obra principal empregada na empreitada cacaeira *guayaquileña* foi a crescente população de miscigenados. Ou seja, o modelo principal na zona produtora de Guayaquil se constituía de trabalho semi-assalariado. E devido a escassez de trabalhadores, os produtores precisavam os atrair por meio de bons salários. Clarence-Smith compara a média salarial entre a região rural e a altitude: “ *In 1777, the rural wage was 4–8 reales for a short five-hour day. Around 1800, the wage was quoted at an average of six reales, with food added, for a six-hour day. This contrasted with a daily wage of one real in the highlands*”. Para o autor, os fazendeiros de cacau guayaquileños foram pioneiros no emprego de trabalhadores livres miscigenados. Ao mesmo tempo, Dueñas faz a ressalva que também haviam medidas coercitivas nesse modelo de trabalho, como a endividamento e o *concertaje*, um contrato no qual um indígena é obrigado a realizar trabalhos agrícolas de maneira vitalícia e hereditária.⁷⁹

Para os produtores de cacau *guayaquileños*, o trabalho livre representava uma desvantagem comparativa a outras zonas produtoras, uma vez que era um custo bem maior. Ainda assim, o trabalho semi-assalariado foi o suficiente para sustentar a zona cacaeira, tanto durante, quanto após a proibição. Se colocadas lado a lado, as desvantagens comparativas entre Guayaquil e Caracas pesam muito mais sobre os *guayaquileños*. Por quase dois séculos a economia cacaeira voltada para o Pacífico se desenvolveu através do comércio ilegal. Apesar da proibição, Guayaquil firmou seu lugar como a segunda maior zona exportadora de cacau do mundo colonial. Tal fato evidencia a importância impressionante do consumo de chocolate na sociedade novo-hispânica.

A partir da segunda metade do século XVIII as exportações de cacau *guayaquileño* entram em crescimento vertiginoso devido a dois motivos principais ligados ao mercado internacional. O primeiro foi a reorientação das exportações de Caracas rumo à Espanha, que aos poucos foi abrindo ainda mais o mercado em Nova Espanha. O segundo é uma das hipóteses defendidas por Grijalva, a de que o acelerado crescimento populacional novo-hispano a partir da segunda metade do século XVIII, combinado ao fator popular do cacau *forastero*, teria

⁷⁹ CLARENCE-SMITH, William Gervase. **Cocoa and Chocolate**, 1765-1914. New York: Routledge, 2000, p.141-144; DUEÑAS, Carmen. **Marqueses, cacaoeros y vecinos de Portoviejo**. Cultura política en la Presidencia de Quito, Quito, Abya-Yala, 1997, p.111-112;

impulsionado a demanda pela matéria-prima do chocolate proveniente de Guayaquil. A partir de meados dos anos 1760, o império iniciou um processo de liberalização das economias coloniais, diminuindo impostos e regulações. É nesse contexto que as exportações *guayaquileñas* superam as de Caracas, tornando Guayaquil a maior exportadora do cacau mundial. Em 1774 é confirmado o fim definitivo da proibição do comércio de cacau entre Guayaquil e Nova Espanha, e a partir daí, até cerca de 1840, se dá o *boom* do cacau *guayaquileño*. Quando ocorrem os conflitos de independência das colônias hispânicas, os comerciantes e proprietários de Guayaquil já possuem influência e poder suficiente para escolher a quem a região deveria se filiar. Se manter sob o império hispânico implicaria um comércio restrito que impediria uma potencial expansão de venda de cacau para norte-americanos e ingleses. Tais circunstâncias é o que explica, para Grijalva, o movimento de independência da região, e aponta:⁸⁰

Estas condiciones explican, por una parte, octubre de 1820, cuando se declaran independientes de España y mayo de 1830, cuando deciden crear un nuevo país, el Ecuador, en alianza con el sector terrateniente serrano de Quito y Cuenca.⁸¹

1.3.1 Grão-Pará

Para compreender como a Amazônia entrou dentro do circuito cacaueiro do século XVIII, é necessário atentar para seu lugar dentro do mundo colonial ibérico. Tanto para a coroa portuguesa quanto para a coroa espanhola, a região representava um espaço de pouco domínio efetivo, se comparada a outras localidades em que, desde o século XVI, já se estabeleceram empreitadas econômicas bem sucedidas (como nos Andes, na Nova Espanha e no nordeste brasileiro, por exemplo). De maneira similar à Guayaquil e Caracas, era um espaço econômico periférico na economia colonial; porém, em contraste com as duas regiões, o território amazônico era visto como tendo imenso potencial: pela possibilidade da presença de metais preciosos e pela grande diversidade de plantas medicinais da região. A composição geográfica da Amazônia foi sem dúvida um dos fatores mais decisivos dessa lenta penetração colonial. A floresta é de uma mata tão densa que era pouco favorável à interiorização dos europeus; os rios são tão grandes quanto numerosos, do Rio Amazonas saem incontáveis afluentes formando um verdadeiro labirinto fluvial; o clima constantemente chuvoso e quente contribuía para o fácil

⁸⁰ DÍAZ-VALDERRAMA, Jorge R.; LEIVA-ESPINOZA, Santos T.; AIME, M. Catherine. The History of Cacao and Its Diseases in the Americas. The American Phytopathological Society, Vol. 110, No. 10, 2020, p.1612; GRIJALVA, Manuel Miño. **El cacao Guayaquil en Nueva España, 1774-1812** (Política Imperial, Mercado y Consumo). México DF: El Colegio del México, 2013, p.75;

⁸¹ GRIJALVA, Manuel Miño. **El cacao Guayaquil en Nueva España, 1774-1812** (Política Imperial, Mercado y Consumo). México DF: El Colegio del México, 2013, p.73;

adoecimento de colonos; e o solo da região não possui uma fertilidade própria às culturas agrícolas mais valorizadas naquele período. Somando tudo isso à enorme quantidade de grupos populacionais nativos da região e inimigos da presença europeia, a Amazônia se apresentava um ambiente muito hostil para os colonos luso-hispânicos.

O historiador John Hemming aponta que as primeiras tentativas de ocupação do Estado do Grão-Pará e Maranhão⁸² se deram por colonos vindos de Pernambuco e ambicionando montar ali engenhos de açúcar. A presença desses sujeitos se restringiu ao litoral ou a pequenas vilas ribeirinhas, e, segundo o autor, em pouco tempo o plantio da cana se revelou muito pouco lucrativo e as fazendas foram sendo abandonadas e destruídas. Era um empreendimento muito caro e sujeito a muitas desvantagens, tanto em relação ao solo quanto à invasão de grupos indígenas hostis à presença portuguesa. E diferentemente da situação no nordeste brasileiro, que contava com abundante chegada de mão-de-obra escrava africana, na Capitania do Grão-Pará e Maranhão os colonos contavam exclusivamente com o trabalho coercitivo de indígenas nativos da região, que procuravam resistir à vida brutal das fazendas em um cotidiano de fuga, castigo, morte e suicídio.⁸³

Para Hemming este panorama de fracasso de um projeto similar ao do Estado do Brasil (agricultura de *plantation* atrelado ao trabalho escravo africano) é o que justifica na Amazônia uma transição para uma economia voltada para a coleta de plantas do interior da floresta. As plantas medicinais do Grão-Pará e Maranhão, conhecidas como “drogas do sertão”, tornaram-se, no século XVII, os principais produtos de exportação da região. É nesse contexto que a extração de grandes quantidades de cacau selvagem da região surge como uma atividade econômica significativa na Amazônia:

Aquelas drogas do sertão eram o cacau, do qual se fazia o chocolate; o cravo de casca, substituto do cravo-da-índia, e, mais tarde, a raiz seca da salsaparrilha, cipó da família das liliáceas; a raiz da ipecacuanha, usada como emético para provocar o vômito; o óleo de copaíba, bálsamo extraído da palmeira Copaifera. Os índios preferiam

⁸² Estado que compreendia a maior parte do que hoje é a região norte do Brasil, mas que na prática significava o litoral do estado do Maranhão, as redondezas de Belém, e alguns povoados e fortificações pelos rios Amazonas, Solimões, Negro, Branco e alguns de seus afluentes. Esse Estado era juridicamente separado do Estado do Brasil (que abrangia o que hoje são as regiões nordeste, sudeste e sul do país) e respondia diretamente à Coroa desde 1621, quando se pretendeu reservar a conquista deste território para o rei Habsburgo Felipe III; Compreendia inicialmente as Capitanias do Grão-Pará, do Maranhão e do Piauí, mas posteriormente veio a ser fundada, pela divisão do Grão-Pará, a Capitania do Rio Negro (1755). Em 1772 o Estado é dividido em dois, quando a coroa funda o Estado do Grão-Pará e Rio Negro. A atividade cacauzeira aqui analisada ocorreu fundamentalmente no território compreendido dentro das Capitanias do Pará e do Rio Negro;

⁸³ HEMMING, John. **Ouro Vermelho: A Conquista dos Índios Brasileiros**. Tradução de Carlos Eugênio Marcondes de Moura. São Paulo: EDUSP, 2007, p.592;

expedições em busca dessas plantas da floresta a cultivar roças, que destruíam o solo e nas quais eles trabalhavam literalmente até morrer.⁸⁴

A extração dessas plantas logo se mostrou um investimento mais vantajoso que as plantações. Envolveria um capital inicial menor, era possível vendê-las por bons preços e mesmo os indígenas conseguiam se adequar melhor a este tipo de atividade, como apontado pelo autor no trecho destacado acima.

No entanto, é importante ter certo cuidado com o caminho de causa e efeito estabelecido por Hemming. Aliás, não só estabelecido por ele, pois a tese que associa o fracasso de um modelo de *plantation* açucareira na Amazônia, com a guinada para um modelo extrativista, é defendida por uma ampla historiografia clássica sobre a história do norte do Brasil. Rafael Chamboleyron aponta que autores como Celso Furtado, Caio Prado Júnior, Roberto Simonsen, Nelson Werneck Sodré e Arthur Cezar Ferreira Reis não só seguem essa mesma linha interpretativa, como também, a partir dela, acabam estabelecendo para a economia colonial amazônica o caráter de periferia.⁸⁵ Para Chamboleyron essas linhas narrativas partem de um viés comparativo entre o que se observa no Estado do Brasil e no Grão-Pará e Maranhão, assumindo para o passado a unidade do Estado nacional contemporânea a seus autores:

El problema de ese tipo de perspectiva –y aquí no se trata de negar las relaciones entre las diversas conquistas portuguesas de América, como discutidas por los autores citados– es que establece una jerarquía interpretativa. Más todavía, la centralidad de los límites del Estado nacional nos impide en gran medida percibir otras conexiones que daban sentido a la construcción del mundo colonial amazónico e, incluso, a la construcción de las relaciones entre europeos y pueblos que no estaban sometidos al dominio colonial.⁸⁶

O autor estabelece pelo menos três dessas possíveis conexões que dão significado à construção do mundo colonial amazônico. A primeira delas diz respeito ao interesse por descobrimentos de novas plantas no decorrer da própria interação com o ambiente em processo de ocupação. Desde o início do processo de expansão ultramarina os portugueses tinham como grande interesse o acesso a especiarias de diferentes tipos, pois seu comércio na Europa era extremamente lucrativo. E a diversidade de flora amazônica era vista como um grande potencial

⁸⁴ Idem, p.593;

⁸⁵ CHAMBOULEYRON, Rafael. “Como se hace en Indias de Castilla”. El cacao entre la Amazonía portuguesa y las Indias de Castilla (siglos XVII y XVIII). Revista Complutense de Historia de América, 2014, vol. 40, p.25; CHAMBOULEYRON, Rafael. Cacao, Bark-Clove and Agriculture in the Portuguese Amazon Region in the Seventeenth and Early Eighteenth Century. Luso-Brazilian Review 51:1, 2014, p.2;

⁸⁶ CHAMBOULEYRON, Rafael. “Como se hace en Indias de Castilla”. El cacao entre la Amazonía portuguesa y las Indias de Castilla (siglos XVII y XVIII). Revista Complutense de Historia de América, 2014, vol. 40, p.25-26;

para a mercantilização de temperos, ervas medicinais e corantes. A segunda conexão se relaciona intimamente com a primeira, pois diz respeito à perda de poder português sobre o comércio de especiarias na Ásia a partir da segunda metade do século XVII. Segundo Chambouleyron, esse momento representa uma virada de prioridades do projeto econômico ultramarino do império, em que o centro das transações se desloca do Oceano Índico para o Atlântico. Nesse sentido, as especiarias amazônicas aparecem como uma possibilidade de substituírem os produtos asiáticos, e o desenvolvimento da exploração do pau-cravo tendo o cravo-da-índia como referência é uma expressão desse processo.⁸⁷

A terceira conexão é especialmente cara a esta dissertação pois evidencia como a tomada de uma mercadoria como objeto de observação contribui para a análise de processos que ocorrem em nível forasteiro aos limites analíticos do Estado nacional. Ao que se refere à introdução do extrativismo do cacau no Grão-Pará e Maranhão, Rafael Chambouleyron defende que a atividade se desenvolveu não em consequência da “falha” na implantação do projeto açucareiro de *plantation* do Estado do Brasil, mas a partir da experiência castelhana do cacau em Caracas, e aponta que “*Although cacao is a product native to the Amazon region, the Portuguese “discovered” its potential in the second half of the seventeenth century from the Spanish American colonies*”.⁸⁸

O autor analisa que a própria fundação do Estado de Maranhão e Pará é fruto das políticas filipinas durante o período da União Ibérica. Enquanto durou a união dinástica não só houve grande presença de portugueses no tráfico de escravos para a produção de cacau em Caracas e no comércio com a Nova Espanha, como as próprias direções da ocupação no Maranhão e Pará respondiam ao projeto de ocupação hispânico, como por exemplo “*expansión hacia el oeste, donación de tierras como forma de defensa y crecimiento económico, reconocimiento de las autoridades indígenas, control de los nativos por medio de una política misionera*”.⁸⁹

No período posterior à restauração portuguesa, castelhanos e lusitanos se afastam bruscamente, porém, no que diz respeito ao cacau, a administração lusa na Amazônia deu continuidade aos caminhos definidos no período de união das coroas.⁹⁰ O cacau saído de Belém, então, tornou-se um concorrente promissor em relação ao cacau de Caracas. Durante as décadas

⁸⁷ CHAMBOULEYRON, Rafael. Cacao, Bark-Clove and Agriculture in the Portuguese Amazon Region in the Seventeenth and Early Eighteenth Century. *Luso-Brazilian Review* 51:1, 2014, p.3-5;

⁸⁸ Idem, p.6;

⁸⁹ CHAMBOULEYRON, Rafael. “Como se hace en Indias de Castilla”. El cacao entre la Amazonía portuguesa y las Indias de Castilla (siglos XVII y XVIII). *Revista Complutense de Historia de América*, 2014, vol. 40, p.28-31;

⁹⁰ Idem, p.28;

de 1640 e 1650 os produtores do Maranhão e Pará puderam contar com alguns fatores que facilitaram o crescimento do setor cacauero diante do produto rival:

Por un lado, la producción venezolana sufría terribles reveses. En primero lugar, los cacaotales fueron devastados por una plaga, la alhorra. A principios de los años 1640, un terremoto dejó a Caracas en ruinas. Finalmente, la producción de plata de las minas de Zacatecas entró en crisis, afectando los precios del cacao venezolano. Añade Robert Ferry que la drástica caída de precios del cacao venezolano (casi cinco veces, entre finales de los años 1640 y mediados de la década siguiente) tiene que ser entendida a partir del mercado novohispano y la retomada de la producción del cacao ecuatoriano. A eso se tiene que sumar la persecución a los conversos en Nueva España, que ayudó a desestructurar el comercio con Caracas.⁹¹

Aqui o fator genético também influenciou a atividade cacauera amazônica, uma vez que a “*alhorra*”, doença transmitida pelos facões da colheita, não se manifestavam no cacau *forastero*. Consequentemente, a queda temporária dos preços do cacau caraquenho incentivou o aumento da coleta cacauera nos sertões da Amazônia de domínio luso. Porém, Rafael Chambouleyron evidencia que mesmo décadas após a separação das coroas a experiência castelhana com o cacau ainda permaneceu como principal referência para o desenvolvimento da atividade no Grão-Pará. Faz isso mostrando o grande impacto que os papéis escritos por Don Fernando Ramirez tiveram para o desenvolvimento de políticas econômicas na região. O autor observa que Ramirez construiu a credibilidade de seu discurso por meio de seu conhecimento sobre o negócio em Caracas e pelo próprio fato de ser espanhol:

Don Fernando, que nunca había puesto sus pies en el Estado del Maranhão y Pará al momento en que presentaba su “papel” (aunque lo haría poco tiempo después), sabía aprovechar la capacidad de convencimiento del cacao, en beneficio propio, e incluso, su condición de “castellano” que, como veremos, daba más credibilidad a sus propuestas.⁹²

Dentre as “drogas do sertão” exportadas, o cacau se transformou na mais importante, principalmente devido à influência da experiência colonial hispânica na Venezuela e à consolidação de grandes mercados consumidores na Nova Espanha e, posteriormente, na Europa.⁹³ Porém, quanto ao modelo produtivo desenvolvido no Maranhão e no Grão-Pará, este nunca chegou a se aproximar dos sistemas caraquenhos e *guayaquileños*, isto é, pequenas e médias plantações de cacau tocadas através do trabalho de africanos escravizados (Caracas), e do trabalho livre semi-assalariado de populações miscigenadas (Guayaquil). A quantidade

⁹¹ Idem, p.32;

⁹² Idem, p.35;

⁹³ Idem, p.29;

massiva de cacau selvagem⁹⁴ no interior da floresta, a organização histórica do trabalho voltado para a coleta das “drogas do sertão”, e a maior adaptabilidade do trabalho coercitivo indígena, apontada por Hemming, consolidou um modelo produtivo voltado majoritariamente para o extrativismo.

Em um panorama tão diferente da atividade cacaeira, o modelo de trabalho empregado na Amazônia portuguesa também divergiu bastante dos empregados em Caracas e Guayaquil. Pois a boa coleta de cacau a níveis de exportação demandava extenso conhecimento da mata e dos caminhos adentrando a terra, e conseqüentemente o trabalho, durante a maior parte do Setecentos, dependia fundamentalmente dos conhecimentos indígenas sobre a região. Ou seja, o poder econômico no Grão-Pará estava intrinsecamente relacionado com a capacidade de mobilizar populações indígenas para o trabalho extrativista. Isso significou, na prática, um amplo tensionamento social entre as missões religiosas (mais expressivamente os jesuítas) e os colonos, em que cada lado buscava o apoio do Estado imperial para legitimar suas respectivas causas.

Além disso, remessas compostas basicamente pelo cacau e pelas drogas do sertão – produtos de origem extrativista – expõe como se organizou o sistema produtivo amazônico, pelos menos até 1755. A utilização do indígena era tida como fundamental, pois a atividade extrativista “exigia penetração pela floresta e o seu profundo conhecimento, [...] [e] só o índio poderia suprir tais requisitos.” (SOUZA, 2002, p. 01). Não é a toa todo o problema e disputa, envolvendo o controle e a utilização do trabalho indígena, que colocava frente a frente os interesses de colonos e clérigos: quem controlasse a única fonte de mão-de-obra, controlava ao mesmo tempo a principal fonte de riqueza da região amazônica.⁹⁵

Esse tensionamento se situava primeiramente de uma maneira mais teórica (no sentido do debate político voltado para criar políticas públicas): quanto à questão da escravidão ou não das populações indígenas. De um lado, os colonos reivindicavam o direito de poder escravizar essas populações a fim de poderem enriquecer individualmente e desenvolver economicamente a região, por outro lado, os jesuítas defendiam a completa proibição da escravidão indígena por os considerarem passíveis da conversão ao cristianismo e à civilização. De maneira geral, o estatuto do indígena foi intensamente disputado até meados do século XVIII, ora tendendo aos

⁹⁴ Também há de se questionar o caráter “selvagem” para os cacaeiros encontrados no interior da Amazônia, uma vez que, inclusive, a pesquisa de Darrell Posey citada anteriormente se deu no contexto amazônico. No entanto, pela quantidade massiva, e por ser a Amazônia o berço botânico de diversas espécies do cacau *forastero*, há grande possibilidade da maioria das árvores aqui de fato serem silvestres.

⁹⁵ MARTINS, Diego de Cambraia. A Economia Amazônica na Longa Duração (c.1680-1807). XXIX Simpósio de História Natural, ANPUH, Brasília, Junho, 2017, p.7-8;

interesses dos civis, ora aos dos missionários, dependendo sempre da conjuntura política e do jogo de poder com o Estado tanto nas capitânias quanto em Portugal.⁹⁶

Mas a tensão entre esses grupos presentes na bacia hidrográfica amazônica se dava também de maneira prática pela disputa dos indígenas trazidos do interior. Durante os períodos em que a escravidão era vigente, os nativos eram distinguidos entre amigos e inimigos. Os amigos eram aqueles que aceitavam de maneira pacífica se submeter à lógica colonial e à catequese. Os inimigos eram aqueles insubmissos que podiam ser submetidos à escravidão. Escravos ameríndios podiam ser feitos de duas maneiras, através das guerras justas ou dos resgates. As guerras justas eram empreitadas militares voltadas contra os grupos indígenas oficialmente inimigos da Coroa portuguesa, e os prisioneiros de guerra derivados da mesma eram escravizados e vendidos para colonos. As prerrogativas de uma guerra justa só podiam ser determinadas pelo Estado e levavam em consideração principalmente motivos de religião e de segurança. Já os resgates eram a ação de adquirir prisioneiros de guerra de grupos indígenas aliados ou indiferentes à presença portuguesa. Se formavam tropas específicas para as empreitadas dos resgates, que entravam pelo interior procurando grupos dispostos a negociar seus prisioneiros. Uma vez adquiridos e de volta às vilas portuguesas, esses indígenas “resgatados” eram submetidos à catequese e ao trabalho forçado até que terminassem sua formação cristã e pagassem o valor devido pelo “resgate”.⁹⁷ As prerrogativas desses resgates eram em primeiro lugar a obtenção de escravos para os mais diversos tipos de trabalho colonial, em segundo lugar para obter pessoas preparadas para o serviço de coleta das “drogas do sertão”, e em terceiro a obtenção de homens para a defesa do território português.⁹⁸

Enquanto a escravidão era protegida por lei, os jesuítas não cansavam em denunciar os abusos cometidos por colonos, principalmente no que dizia respeito à grande mortalidade e a pouca propensão dos civis em cristianizar os indígenas sob seu poder. Em tempos de proibição da escravidão todos os índios trazidos dos resgates deveriam ser levados para os aldeamentos, onde seriam registrados e catequizados. Os colonos podiam obter acesso a essa mão-de-obra através dos repartimentos, que estabeleciam um determinado número de indígenas para ir trabalhar para os moradores, porém sob estatuto de homens e mulheres livres. Mas longe de resolver as querelas, as leis eram simplesmente desobedecidas, os missionários não forneciam

⁹⁶ DOMINGUES, Ângela. **Quando os índios eram vassalos**. Colonização e relações de poder no Norte do Brasil na segunda metade do século XVIII. 1ª edição, Lisboa, Comissão Nacional para as Comemorações dos Descobrimientos Portugueses, 2000, p.35;

⁹⁷ Idem, p.27-28;

⁹⁸ BOXER, Charles R. **A Idade de Ouro do Brasil**: Dores de Crescimento de uma Sociedade Colonial. 3ª edição, Rio de Janeiro, Editora Nova Fronteira, 2000, p.299-300;

a mão-de-obra desejada pelos colonos, e estes investiam em tráfico ilegal de escravos indígenas e desviavam as populações obtidas pelos resgates:

Em suma, os missionários queixavam-se contra as exações dos colonos, que desviavam os descimentos dirigidos às suas missões para a fazenda de moradores, tornando cativos aqueles índios que, de direito, eram livres. Os moradores representavam ao rei que os missionários não lhes davam a mão-de-obra determinada pelos repartimentos, utilizando-a em benefício dos colégios, missões e fazendas eclesiásticas. As autoridades davam conta que os particulares traficavam nos sertões, comprando índios contra as leis do rei e do governador e não permitindo que os descimentos fossem contabilizados por forma a se cobrassem os impostos devidos à coroa. Os funcionários das fortalezas, encarregados de vigiar o tráfico clandestino, não podiam ou não queriam controlá-lo. Os missionários assinavam registros em branco ou, ameaçados pelas tropas, declaravam escravos os índios que, legalmente, eram livres.⁹⁹

Ou seja, independentemente de qual tipo de estatuto sobre o indígena era vigente, os conflitos entre missionários e colonos nunca cessaram. É importante frisar que por mais que se mobilizassem todo tipo de argumentos morais, o cerne da questão sempre foi a preocupação com o poder econômico. Esse é um dos principais motivos da Companhia de Jesus ser a principal irmandade religiosa envolvida na querela. Os jesuítas foram um grupo privilegiado desde os primórdios do avanço colonial e conseguiram se instalar nos mais distantes rincões de norte ao sul do Brasil, desenvolvendo relações profundas com diversos grupos indígenas e formavam praticamente um Estado paralelo. Na Amazônia dominavam os mais diferentes tipos de atividades econômicas, sendo os principais o extrativismo de plantas do sertão e a comercialização local e internacional dos produtos. Isso significou uma riqueza destoante das demais condições financeiras na Capitania do Grão-Pará e Maranhão. John Hemming chega a propor que para os colonos o ressentimento quanto ao disparate de cabedal podia ser mais significativo que a própria defesa da escravidão em si:

Diante de tamanhos desastres e totalmente incapazes de ser bem-sucedidos no difícil universo da Amazônia, os colonos procuraram bodes expiatórios. Mais uma vez as pessoas mais fáceis de ser culpadas foram os missionários. Os colonos cujos índios morreram ou fugiram sentiam ciúme da relativa prosperidade das missões. Apesar das constantes solicitações de mão-de-obra indígena, os índios das missões eram legalmente homens livres e continuavam a morar entre outros membros de suas tribos. cultivavam roças e tinham uma vida em família. Suas aldeias eram administradas por missionários que dedicavam suas vidas a prover o bem-estar espiritual e físico dos índios. Não é de surpreender que as aldeias das missões prosperassem, ao passo que os colonos alcançavam pouco sucesso com seu lamentável contingente de escravos contrariados e desalentados ou com mão-de-obra relutante e forçada. O ódio aos missionários, particularmente aos jesuítas, agora se prendia ao ciúme de seus sucessos

⁹⁹ DOMINGUES, Ângela. **Quando os índios eram vassalos**. Colonização e relações de poder no Norte do Brasil na segunda metade do século XVIII. 1ª edição, Lisboa, Comissão Nacional para as Comemorações dos Descobrimientos Portugueses, 2000, p.34;

e de sua imaginária riqueza, mais ainda do que à irritação provocada pela proteção que dispensavam aos índios. A situação continha muitos daqueles ingredientes clássicos que alimentam a intolerância e a perseguição. Os jesuítas constituíam uma minoria facilmente identificável, arreada, reservada, moral e intelectualmente superior e manifestamente muito mais bem-sucedida do que o resto da sociedade em que operavam.¹⁰⁰

Esse quadro de tensões entre os grupos integrantes do colonialismo português na Amazônia e as constantes mudanças nas leis sobre a mão-de-obra promoviam um ambiente de instabilidade econômica. Analisando o gráfico sobre as exportações de cacau comparado às exportações totais no Grão-Pará entre 1730 e 1755, Diego Martins percebe uma economia cacauceira marcada por vários períodos de oscilação. Ao mesmo tempo aponta:

Observa-se que a tendência dos valores totais das exportações propende-se a acompanhar as remessas de cacau para a metrópole. O restante da composição, que integram as exportações paraenses do período, consiste basicamente em remessas pequenas de drogas do sertão – salsa parrilha e cravo, fundamentalmente – e de uma ínfima quantidade de açúcar.¹⁰¹

Ou seja, a estabilidade financeira da região dependia diretamente do sucesso nas exportações de cacau, mas a própria configuração da produção cacauceira marcada por dissidências sociais, dificuldades de acesso ao interior, assim como o grande índice de mortalidade indígena, impedia a formação das bases necessárias para tal estabilização.

Esse último aspecto não deve ser subestimado e é um dos fatores fundamentais para a realização de reformas promovidas a partir da segunda metade do século XVIII. A vida sob o cativo era brutal e mortífera. No entanto, estava longe de ser a principal causa de mortalidade entre os índios. Assim como se deu na maior parte dos contatos entre europeus e ameríndios por todo o continente americano, a principal causa de morte dos nativos da Amazônia foram as doenças. John Hemming aponta que durante o século XVIII grandes epidemias atingiram a região (principalmente de gripe e varíola). O historiador chega a encontrar nas fontes uma alarmante estimativa:

A varíola voltou a manifestar-se em 1750. O governador Francisco Paulo Mendonça Gurjão escreveu: “[...] podendo-se calcular em 40 mil pessoas a perda total” somente em torno de Belém. Seu sucessor ficou muito conflagrado com os danos da epidemia, “fez-se muito sensível o seu estrago, por achar muito diminuto o número dos servos, sobre cuja classe caiu o maior rigor da epidemia”. Houve várias outras epidemias

¹⁰⁰ HEMMING, John. **Ouro Vermelho**: A Conquista dos Índios Brasileiros. Tradução de Carlos Eugênio Marcondes de Moura. São Paulo: EDUSP, 2007, p.652;

¹⁰¹ MARTINS, Diego de Cambraia. A Economia Amazônica na Longa Duração (c.1680-1807). XXIX Simpósio de História Natural, ANPUH, Brasília, Junho, 2017, p.7;

graves em 1758, 1762, regularmente entre 1763 e 1772, 1776 e assim por diante, ao longo do século.¹⁰²

Se o valor apontado pelo governador seria ou não realmente fidedigno, não mudaria o cerne da questão; milhares de indígenas morreram somente ao redor de Belém, e sabendo que diversos enfermos fugiram para as matas e tiveram contato com outros grupos distantes dos vilarejos europeus, é de se supor que o impacto das doenças foi arrasador. O aumento gradual da população branca na Amazônia representou uma queda brusca no número de ameríndios. Como o trecho destacado por Hemming do governador que sucedeu Gurjão, Francisco Xavier de Mendonça Furtado (irmão de Pombal), essas mortes foram sentidas economicamente pelos colonos da época. Provavelmente as sucessivas epidemias tenham relação direta com as oscilações no preço do cacau apontadas por Martins.

Ao passo que a demanda pelas sementes de cacau na Europa foi se acentuando a partir da segunda metade do século XVIII, esse contexto da economia amazônica era visto de maneira negativa pelo Estado português. Dentro de um processo mais amplo de grandes reformas promovidas pelos impérios ibéricos em suas colônias ultramarinas (conhecido como reformas borbônicas no caso espanhol, e período pombalino no caso português), a Coroa procurou investir em medidas para revitalizar a economia na Amazônia. É possível identificar o início dessa fase com a nomeação de Francisco Xavier de Mendonça Furtado para o governo da Capitania do Grão-Pará e Maranhão. Enquanto homem de confiança do Marquês de Pombal, Furtado procurou realizar transformações compatíveis com o projeto reformista de seu irmão, e para a Amazônia isso significava investir em instituições que permitissem a aproximação da região ao modelo colonial das capitanias mais prósperas ao sul, ou seja, um modelo de fazendas a base de trabalho escravo africano.

Em 1748 foi promulgado um decreto que formulava o fim definitivo da escravidão indígena e dos resgates no interior da Amazônia.¹⁰³ Quando Mendonça Furtado chega ao Pará (1751) uma de suas primeiras missões é fazer valer o decreto na região. Tal posição do novo governador poderia fazer parecer, para quem acompanhou as reivindicações históricas dos jesuítas, que a irmandade finalmente conseguiu fazer prevalecer seus interesses na região. No entanto, Pombal e seu irmão estavam longe de nutrir afinidades com a Companhia de Jesus. A presença dos religiosos na Amazônia constituía uma barreira para a eficaz realização do projeto

¹⁰² HEMMING, John. **Ouro Vermelho**: A Conquista dos Índios Brasileiros. Tradução de Carlos Eugênio Marcondes de Moura. São Paulo: EDUSP, 2007, p.652;

¹⁰³ HEMMING, John. **Ouro Vermelho**: A Conquista dos Índios Brasileiros. Tradução de Carlos Eugênio Marcondes de Moura. São Paulo: EDUSP, 2007, p.663;

de reforma pretendido. Este projeto consistia em dois pilares principais: na substituição da escravidão indígena pela escravidão africana, e na criação de uma nova instituição que pudesse trazer para a Coroa o monopólio dos lucros da região.

Essa instituição foi criada em 1755 com o nome de Companhia Geral de Comércio do Grão-Pará e Maranhão, e passava a ter oficialmente o monopólio de toda a navegação, comércio internacional e tráfico de escravos da África.¹⁰⁴ Mesmo após seu fim em 1778, seus gestores permaneceram na Amazônia controlando parte do comércio e do tráfico na região. Visava dominar e expandir a coleta das drogas do sertão e dos cultivos agrícolas, minando diretamente o poder dos missionários. Nesse novo ambiente de reformas, e devido ao acúmulo de atritos, desconfiança e ressentimento com os jesuítas (que, como vimos, em boa parte era um ressentimento econômico), a Companhia de Jesus foi expulsa de todos os territórios portugueses no Velho Mundo e no ultramar no ano de 1759, coincidindo com o fim do governo de Mendonça Furtado. Tantas mudanças fizeram a produção de cacau na Amazônia portuguesa passar por momentos de breve recessão, até pelo menos serem sentidas as consequências da crescente democratização do chocolate na Europa. Mais detalhes sobre os significados econômicos da atuação da companhia serão abordados no próximo capítulo, tendo em vista o caráter mais comercial de sua agência.

Conclusão

Durante os séculos XVI, XVII e XVIII, o chocolate passou por grandes transformações. O seu consumo foi ampliado nas regiões tradicionais da bebida, e foi apresentado, expandido e estabilizado na Europa. As zonas produtoras que forneceram a grande maioria das amêndoas de cacau desse movimento foram Caracas, Guayaquil e Grão-Pará. Procurei mostrar, em cada sessão específica dessas três áreas, que a atividade cacaeira no norte da América do Sul partiu de um processo comum, o preenchimento de uma lacuna de mercado em Nova Espanha, e que se desenvolveu de maneiras particulares dentro de realidades regionais muito diferentes. As especificidades de cada uma dessas realidades foram produzidas por meio de enredados conjuntos de estímulos locais e globais que, em termos de mercado, ora produzia vantagens, ora desvantagens comparativas entre as três zonas produtoras cacaeiras. Em uma perspectiva social do que foi a cadeia mercantil do chocolate para a América Latina, muitas dessas

¹⁰⁴ ALMEIDA, Danielle Sanches de. **O trato das plantas**: os intermediários da cura e o comércio de drogas na América portuguesa, 1750-1808. Tese de Doutorado em História - Programa de História das Ciências e da Saúde, Casa de Oswaldo Cruz - Fiocruz. Paris-Rio de Janeiro, 2017, p.181.

vantagens significavam a violenta exploração do trabalho de nativos da região e de africanos coercitivamente trazidos pelo Atlântico.

Dentre as particularidades de escala local que foram fundamentais para a formação das economias cacaeiras no norte da América do Sul, é possível destacar três tipos principais: um a nível genético, um a nível ambiental, e outro em relação ao modelo de trabalho. O primeiro, que envolve as características botânicas do fruto, se relaciona às diferenças entre o cacau *forastero* e o cacau *criollo*, que distingue o produto de Caracas dos produtos de Guayaquil e Grão-Pará. Em primeiro lugar pela qualidade do sabor do chocolate produzido pelos frutos, que é fundamental para determinar o lugar das três regiões nos mercados novo-hispano e europeu. Em segundo lugar, pela resistência genética das plantas, uma vez que a sensibilidade do cacau *criollo* a doenças significou estagnação temporária da produção.

O segundo tipo envolve o ambiente pelo qual a atividade cacaeira se desenvolve, separando os vales caraquenhos, das regiões ribeirinhas *guayaquileñas*, e da intensa floresta amazônica. No entanto, as consequências ambientais da produção cacaeira são manifestadas separando Caracas e Guayaquil do Grão-Pará; pois nas duas primeiras áreas, enquanto regiões de plantio, se empreendiam intensos desmatamentos e manipulação da flora no sentido da monocultura; na Amazônia, enquanto atividade extrativista, as consequências são mais complexas, uma vez que envolvem um processo de mercantilização da fauna e da flora encontradas nos percursos da colheita, e o movimento de doenças vindas da Europa pelas populações do interior da floresta equatorial. O terceiro e último, referente ao modelo de trabalho, diferencia as três regiões entre o emprego massivo de africanos escravizados em Caracas, o emprego de trabalho livre semi-assalariado de populações miscigenadas em Guayaquil, e o emprego de trabalho coercitivo (às vezes abertamente escravocrata, às vezes livre, mas na prática muito próximo à escravidão) sobre os ameríndios nativos da Amazônia.

Os estímulos de nível global são muitos e envolvem todo o contexto sócio-político do período colonial. Em primeiro lugar a economia-mundo no geral, e as flutuações dos mercados novo-hispano e europeu em particular, foram o que determinaram os principais processos que inferiram sobre o início, meio e fim do ciclo do norte da América do Sul da cadeia mercantil do cacau/chocolate. Os momentos de deslocamento de fronteira, crise e *boom* econômicos, protecionismo e liberalização, queda e alta de preços, etc. estiveram sempre relacionados às exigências e transformações do mundo comercial marítimo formado nos séculos XVI, XVII e XVIII. Em segundo lugar, os conflitos políticos inter-imperiais da era colonial marcaram profundamente as viradas econômicas da empreitada cacaeira, em particular os conflitos que envolveram a cisão da União Ibérica e os embates entre ibéricos e as potências do noroeste

européu. Em terceiro e último lugar, é fundamental destacar que a história da produção cacaueteira não é um projeto isolado e está intrinsecamente relacionada à trajetória de outras cadeias mercantis, em destaque as cadeias da prata, do açúcar, do café, do trigo, das drogas do sertão e do tráfico de escravos. O próximo capítulo tratará sobre a esfera da circulação da cadeia mercantil do chocolate, de modo que esses estímulos de escala global estarão no cerne das principais discussões

Capítulo 2 - A circulação do cacau sul-americano (c.1600-1820)

Este capítulo pretende tratar da circulação do cacau na era da predominância sul-americana na exportação da mercadoria. Isso significa, de maneira geral, analisar como se conectavam as principais áreas produtivas com as zonas consumidoras entre o século XVII e princípios do XIX. Mais especificamente, relacionar as longínquas regiões produtoras da Venezuela, dos Guayas e do Grão-Pará com as principais regiões consumidoras em Nova Espanha e Europa. Nessa etapa, o *locus* principal é um meio do caminho, as pontes entre portos como os de La Guaira, Maracaibo, Guayaquil e Belém com os de Veracruz, Acapulco, Curaçao, Cádiz e Lisboa. E destes últimos para Manila, Bayonne, Genoa, Livorno, entre outros. O objetivo central deste capítulo é mostrar que ter essas conexões como foco de observação analítica potencializa não só o estudo da cadeia mercantil do chocolate em sua fase sul-americana, mas também o papel de regiões e setores economicamente periféricos na formação e reformulação das redes mercantis atlânticas e seu braço Pacífico.

Dentro desse enfoque de pesquisa se apresentam determinados desafios específicos à esfera da circulação da mercadoria, sendo alguns mais gerais (relativos à circulação de qualquer mercadoria) e outros específicos à cadeia mercantil do cacau-chocolate. Um dos mais evidentes é que, por se tratar do estudo de conexões, há grande pluralidade de atores e espaços envolvidos. Ao mesmo tempo que tal panorama pode significar diversos caminhos de investigação, também deixa evidente grandes lacunas na medida em que aparentam ausências de informações e fontes sobre incontáveis agentes e processos, seja na ponta das esferas produtivas e consumidoras ou entre intermediários:

Too little is known about the peddlers and storekeepers who bought cocoa beans, or the muleteers, boatmen, cask-rollers and porters who brought them to commercial centres. The same can be said of the merchants who exported beans, and the shippers, who usually hired their services but sometimes owned the cargo. However, even less is known about commercial networks in importing countries, and their ramifications overseas.¹⁰⁵

Tal como os agentes, a própria ideia do que é o estudo da circulação de determinadas mercadorias é muito ampla e pode resultar em diversas linhas de trabalho diferentes. Nesse sentido, é fundamental argumentar que esta dissertação entende a circulação, enquanto esfera do estudo de cadeias mercantis, como: a disposição espaço-temporal das redes da mercadoria;

¹⁰⁵ CLARENCE-SMITH, William Gervase. **Cocoa and Chocolate**, 1765-1914. New York: Routledge, 2000. p.3

suas tendências econômicas; e as consequências de suas agências para suas zonas de influência, em especial neste caso para com as regiões produtoras do norte da América do Sul. Seguindo esta linha, a vigente dissertação procura entender as rotas mercantis como um dos elementos formadores do mundo colonial moderno, como uma das etapas da comodificação do mundo natural e como parte fundamental da construção das desigualdades contemporâneas.

Tendo essas ideias fundamentais em vista, os problemas levantados acabam por alargar temporalmente nosso recorte. As preocupações nos levam para a análise da cadeia no decorrer de três séculos. Pois essa é a escala capaz de compreender a fase do norte da América do Sul dentro da cadeia mercantil do cacau-chocolate em suas fases de ascensão, consolidação e transição final. Essa é a escala que: compreende a sobreposição de um modelo socioambiental pré-existente por outro colonialista; acompanha a formação e as transformações de um ou muitos mundos conectados pelos oceanos; assim como testemunha a transição da fronteira da mercadoria para novos espaços, com novos modelos produtivos e novos alcances.

No entanto, na prática o alcance deste capítulo é mais limitado. Embora compreenda algumas das fases de transição dos séculos XVI, XVII e XIX, seu foco principal são as mudanças das redes mercantis do chocolate no século XVIII. Isso porque o Setecentos sintetiza as principais mudanças relativas à circulação de cacau pelo Atlântico e pelo Pacífico. Os marcos temporais divergem de autor para autor; por exemplo para Clarence-Smith a cadeia mercantil no século XVIII pode se dividir em uma primeira era mercantilista que vai até 1760, um período de maior liberalização decorrente das consequências do fim da Guerra dos Sete Anos que vai até 1790, e um período de volta a tendências protecionistas consequentes do impacto da revolução e das guerras subsequentes, indo até a década de 1820.¹⁰⁶ O autor tem como critério principal as tendências econômicas decorrentes de contextos de guerra e paz, levando em conta o *status* da diplomacia internacional e os significados econômicos desses panoramas. Por outro lado, Dauril Alden, dando maior ênfase ao contexto da Amazônia portuguesa, faz uma divisão diferente:

By the early 1730's cacao had become the Amazon's dominant export staple, a position it would continue to occupy for longer than a century. The years between 1730, when export statistics first became available, and 1822, when Brazil attained independence, may be divided into three distinct periods. For lack of better terms, the first, lasting until 1755, may be called the first era of free trade. The second, extending from 1756 to 1777, was a period of monopoly, when the economy of the Amazon region was controlled by the famous Companhia do Grão Pará e Maranhão. That control ceased

¹⁰⁶ CLARENCE-SMITH, William Gervase. **Cocoa and Chocolate**, 1765-1914. New York: Routledge, 2000.

in 1778, when the company was unable to secure renewal of its charter and another era of free trade began.¹⁰⁷

Ou seja, os critérios do autor para os anos de 1756, 1778 e 1822 levam em conta os grupos dominantes no exercício de exportação e transporte das mercadorias, e para o ano inicial de 1730 leva em conta os limites da investigação empírica.

Neste capítulo levarei em conta os dois critérios, ao mesmo tempo que me afastarei de cravar datas tão fixas. Pois, por um lado, um dos objetivos dessa dissertação é apresentar como a perspectiva de cadeia mercantil contribui para uma análise que extrapola as fronteiras dos estados imperiais modernos. Nesse sentido, aderir a uma ou outra divisão, ou apresentar as duas como respectivas ao domínio de cada coroa (Espanhola e Portuguesa), seria insistir na departamentalização tradicional da historiografia. Por outro lado, é possível observar que ambos os autores dividem o século XVIII em três e essas divisões correspondem a tendências econômicas comuns tanto aos contextos de guerra e diplomacia, quanto aos grupos comerciais dominantes e suas práticas.

Esses são os critérios principais para a temporalização da circulação do cacau sul-americano, e a divisão do capítulo corresponderá a esses marcos temporais. A primeira parte do capítulo dirá respeito brevemente à transição que precede a fase mercantil do cacau no norte da América do Sul, ou seja tratará da circulação pré-colombiana e dos primórdios da circulação sob domínio espanhol (séculos XVI e XVII). As demais dirão respeito às três fases identificadas: uma primeira de consolidação de privilégios na exportação do cacau simultânea a um período de intenso contrabando (que vai do século XVII a meados do XVIII); uma segunda que corresponde a um período de intensas reformas, tentativas imperiais de desenvolvimento econômico e freio ao contrabando (período das companhias monopolistas que existiram entre cerca de o primeiro e terceiro quartos do século XVIII); e uma última que corresponde a um período de intenso tensionamento do cacau venezuelano, *guayaquileño* e amazônico, quando as transformações sócio-culturais na Europa fazem crescer a demanda por produtos naturais ultramarinos.

2.1 Transição: o intercâmbio pré-existente e a colonização sécs. XVI-XVII

O consumo pré-colombiano do chocolate estabeleceu determinadas rotas de comércio e circulação de tributo que ligavam distantes zonas da Mesoamérica. Quando os espanhóis

¹⁰⁷ ALDEN, Dauril. The Significance of cacao Production in the Amazon Region during the late Colonial Period: an Essay in Comparative Economic History. *Proceedings of the American Philosophical Society*, 120, n. 2 (1976), p.119;

chegaram à América encontram um panorama em que: as amêndoas de cacau possuíam papel central tanto no conjunto dos tributos imperiais aztecas, quanto como moeda; em que havia ampla difusão do consumo da bebida; e em que rotas de comércio e zonas produtivas estavam bem estabelecidas. Segundo Norton, o chocolate era uma bebida que unificava comunidades geograficamente e linguisticamente muito diversas, criando hábitos culturais comuns a toda a Mesoamérica¹⁰⁸:

Despite the different languages, long-standing enmities, and geographic expanses separating Mesoamerican communities, cacao and chocolate were a common interest, even obsession. That cacao beans functioned as currency throughout the region underscores their pan-Mesoamerican embrace. From Nicaragua to northwest Mexico, there was a fundamental sameness among the modes of consumption, ritual contexts, and symbolic resonances of chocolate.¹⁰⁹

A autora também aponta que esta dimensão espacial alargada implica em acessos diferenciados às amêndoas de cacau: cacauzeiros se desenvolvem melhor em regiões de planície tropical, significando que regiões mais ao norte do atual México só podiam consumir chocolate através de trocas de longa distância.¹¹⁰ Portanto, grande parte dos consumidores astecas importavam cacau de zonas produtoras de território maya, e o comércio se dava tanto por rotas terrestres quanto marítimas. As zonas produtoras de cacau mais importantes no final do período pré-colombiano eram as regiões de Tabasco e Soconusco, situadas ao sul do México (e cada uma de um lado do istmo de Tehuantepec), que tinham acesso respectivamente ao Golfo do México e ao Pacífico.¹¹¹

O modelo de colonização espanhola dado com a conquista entendeu que era fundamental manter a estrutura econômica vigente do império mexica para que, mesmo com as baixas provenientes da guerra, o novo domínio não tardasse a se auto-sustentar e a dar lucros para colonos e para a coroa. Isso significou uma política colonial de manutenção do sistema tributário azteca e a preservação do consumo do chocolate e da comercialização e plantio do cacau. A primeira fase de gestão econômica espanhola sobre o chocolate é então marcada pela reprodução do modelo nativo da região, voltada para os consumidores locais e mantendo as rotas tradicionais. O período que vai desde a década de 1520 até aproximadamente 1550 é

¹⁰⁸ NORTON, Marcy. Tasting Empire: Chocolate and the European Internalization of Mesoamerican Aesthetics. *The American Historical Review*, 111, n. 3 (2006), p.670-671;

¹⁰⁹ Idem;

¹¹⁰ Idem;

¹¹¹ ALDEN, Dauril. The Significance of cacao Production in the Amazon Region during the late Colonial Period: an Essay in Comparative Economic History. *Proceedings of the American Philosophical Society*, 120, n. 2 (1976), p.104; NORTON, Marcy. Tasting Empire: Chocolate and the European Internalization of Mesoamerican Aesthetics. *The American Historical Review*, 111, n. 3 (2006), p.671;

mercado por um crescimento da atividade cacaeira voltado para a sustentação econômica dos colonizadores e que ao mesmo tempo preservou os significados tradicionais do produto tanto culturalmente em seu consumo quanto economicamente dada a sua circulação como moeda:¹¹²

Despite the establishment of a royal mint in Mexico City (1539), cacao beans continued to be used throughout the sixteenth century in market transactions as substitutes for fractional copper coins; in outlying parts of the viceroyalty of Mexico they served as wage payments until late in the century.¹¹³

Mas a partir da segunda metade do século XVI o panorama começa a mudar. Para além do consumo tradicional dos nativos, aos poucos o chocolate passa a fazer parte da dieta cotidiana dos colonos espanhóis da Nova Espanha. Isso fez com que houvesse um aumento crescente da demanda de cacau exigida das áreas de cultivo tradicionais de Tabasco e Soconusco, resultando num intenso esgotamento produtivo da região. O cacau produzido ali já não dava mais conta de abastecer toda a Nova Espanha e tinha dificuldades de acessar mercados para além do bispado de Oaxaca devido a custos de transporte.¹¹⁴ Dois fatores também foram fundamentais para a baixa produtividade da região, a própria pressão produtiva colonial sobre essas áreas e o decréscimo demográfico dos trabalhadores nativos.¹¹⁵ A partir de 1550 se deu então a primeira transição de fronteira econômica do cacau-chocolate sob domínio colonial com dois significados geográficos: um deslocamento da zona produtiva para o sul e uma rearticulação das rotas comerciais para o Pacífico.

O Quinhentos acompanhou a promoção do crescimento de plantações cacaeiras em diversas regiões da Mesoamérica, como Guatemala, El Salvador, Honduras, Nicarágua e até mesmo Costa Rica. Porém, foi na região de Sonsonate, no sudoeste da Guatemala, onde se desenvolveram as plantações com maior capacidade produtiva. No espaço de algumas décadas Sonsonate tornou-se a maior fornecedora de cacau para o consumo do chocolate para a população da Nova Espanha e para os colonos espanhóis no Novo Mundo:

Although there were cacao-producing districts on the Caribbean coast of Guatemala and Honduras and in the southern parts of Central America, such as the lake country

¹¹² NORTON, Marcy. Tasting Empire: Chocolate and the European Internalization of Mesoamerican Aesthetics. *The American Historical Review*, 111, n. 3 (2006), p.675-676;

¹¹³ ALDEN, Dauril. The Significance of cacao Production in the Amazon Region during the late Colonial Period: an Essay in Comparative Economic History. *Proceedings of the American Philosophical Society*, 120, n. 2 (1976), p.105;

¹¹⁴ GRIJALVA, Manuel Miño. **El cacao Guayaquil en Nueva España, 1774-1812** (Política Imperial, Mercado y Consumo). México DF: El Colegio del México, 2013, p.179;

¹¹⁵ NORTON, Marcy. Tasting Empire: Chocolate and the European Internalization of Mesoamerican Aesthetics. *The American Historical Review*, 111, n. 3 (2006), p.676;

of Nicaragua and the province of Nicoya in Costa Rica, they were far less important than the Pacific lowlands.¹¹⁶

Tal vantagem produtiva contou muito com a fertilidade do solo vulcânico guatemalteco e Sonsonate garantiu grandes quantidades de amêndoas de cacau entre os séculos XVI e XVII.¹¹⁷

A virada do século e o decorrer dos seiscentos acompanham um aumento crescente do interesse colonial sobre o chocolate. Das mesas de colonos castelhanos de Nova Espanha e demais domínios mesoamericanos, o chocolate expandiu sua influência entre colonos na América do Sul, Caribe e cruzou o Pacífico até as Filipinas. Mas de maneira ainda mais significativa o hábito do chocolate chega a Espanha e posteriormente a mesas de várias outras nações europeias. O chocolate é recebido inicialmente na Europa com certa desconfiança. Ao mesmo tempo que gerava fascínio como um produto exótico vindo do ultramar e através da grande potência castelhana, os rituais mesoamericanos e os efeitos estimulantes da bebida muitas vezes causavam espanto e associações a uma ideia de selvageria. Mas com o tempo a bebida ganhou espaço definitivo na corte Habsburga e entre a nobreza espanhola. Depois de transformações em suas receitas e hábitos de consumo, o chocolate se tornou símbolo de sofisticação e poderio imperial.

Esse panorama dado ao longo de muitas décadas consequentemente acompanhou um crescimento significativo da demanda pela matéria-prima da bebida. E embora os solos férteis de Sonsonate tenham representado grande poder produtivo, diversos fatores contribuíram para a instabilidade das plantações da região. Dauril Alden aponta que o colapso do cacau guatemalteco se deu por: preferência local por colheitas que dessem frutos mais rapidamente; queda drástica de mão-de-obra devido a epidemias e exploração excessiva do trabalho; erupções vulcânicas destrutivas; campanhas religiosas contra o cultivo do cacau e aumento da competição devido aparição de amêndoas mais baratas.¹¹⁸ A partir do século XVII, então, a exportação de cacau da região não conseguiu acompanhar o crescente volume exigido pelos novos mercados, e novas zonas produtoras continuaram a surgir cada vez mais ao sul das colônias hispânicas.¹¹⁹ Em relação a quantidade de cacau exportada por Sonsonate, Alden

¹¹⁶ ALDEN, Dauril. The Significance of cacao Production in the Amazon Region during the late Colonial Period: an Essay in Comparative Economic History. *Proceedings of the American Philosophical Society*, 120, n. 2 (1976), p.105-106;

¹¹⁷ Idem;

¹¹⁸ Idem, p.106;

¹¹⁹ NORTON, Marcy. Tasting Empire: Chocolate and the European Internalization of Mesoamerican Aesthetics. *The American Historical Review*, 111, n. 3 (2006), p.676;

mostra que em princípios do século XVII saía da região entre 2720 e 4080 toneladas, no final do século saía cerca de 680 toneladas e no final do século XVIII cerca de meras 136 toneladas.¹²⁰

É na primeira metade do século XVII, portanto, que se inicia a transição da cadeia mercantil do chocolate para a América do Sul, quando cacau proveniente de duas áreas distintas (Guayas e Venezuela) começam a chegar aos mercados mesoamericanos, principalmente em Nova Espanha. Há certa dúvida sobre o marco temporal exato da entrada do produto sul-americano em território novo-hispano, porém já era possível se constatar que ao final dos anos 1610 já haviam plantações de cacau em ambos os lados do Rio Guayas e que na década de 1620 o cacau venezuelano já marcava presença em Nova Espanha. A princípio o cacau sul-americano chega em pequenas quantidades, mas conforme Nova Espanha se estabiliza, se expande demograficamente e o chocolate vai conquistando espaço na Europa, a proporção entre as importações do produto guatemalteco e dos sul-americanos vai se alterando.¹²¹

Em meados do século XVII o cacau proveniente da América do Sul torna-se o produto de maior entrada em Nova Espanha, dando início ao ciclo sul-americano da cadeia mercantil do cacau-chocolate. Em sua primeira fase, que vai do início do século XVII até as décadas de 1730-1750, os produtos *guayaquileños* e venezuelanos estão em grande competição pelo domínio dos centros consumidores de chocolate, representando duas vias distintas de desenvolvimento econômico colonial com repercussões geográficas significantes: uma via pacífica e uma via atlântico-caribenha. Sobre essa disputa influem os interesses da coroa e de outras cadeias mercantis, de modo a se configurarem determinadas tendências e privilégios que estão no cerne desta etapa da circulação do cacau sul-americano.

2.2 1ª fase da etapa sul-americana da cadeia: privilégios e o limite da legalidade

A partir do início do século XVII as regiões de Caracas e Guayaquil surgem como exportadoras de cacau, entrando nesse mercado marítimo com intensa competição tanto com as zonas tradicionais, quanto entre elas. Posteriormente, as amêndoas do Grão-Pará entram no mercado internacional, e se transformam em um concorrente importante nos mercados da Europa. A primeira fase da circulação de cacau sul-americano se caracteriza: pela ascensão dessas três principais áreas no comércio transoceânico; a configuração dos grupos que as

¹²⁰ ALDEN, Dauril. The Significance of cacao Production in the Amazon Region during the late Colonial Period: an Essay in Comparative Economic History. *Proceedings of the American Philosophical Society*, 120, n. 2 (1976), p.106;

¹²¹ Idem, p.106-108;

organizam; a concessão de privilégios por parte da Coroa para determinadas rotas em detrimento de outras; assim como o concomitante contrabando de cacau envolvendo cada uma dessas áreas à sua maneira. Desse modo, a circulação de cacau durante a maior parte dos séculos XVII e XVIII pode ser vista através de três prismas: a divisão Pacífico e Atlântico; a cisão do domínio ibérico dos mares; e os limites das divisões formais entre os impérios ibéricos.

2.2.1 A divisão Pacífico-Atlântico

A divisão Pacífico-Atlântico pode ser assim chamada pois, a partir do momento em que o cacau vindo da Venezuela e o cacau vindo de Guayaquil começam a competir pelo grande mercado da Nova Espanha, surge um embate com elementos que vão além de disputas comerciais regionais. Há uma verdadeira disputa por rotas que tem como plano de fundo o próprio projeto colonial hispânico. De um lado, a primazia do cacau venezuelano (via atlântica-caribenha) em tese garantiria um controle muito maior, por parte dos órgãos fiscalizadores da metrópole, sobre os impostos pagos, quais navios e tripulantes estão a cargo da atividade e, principalmente, por quais mercadorias o cacau está sendo trocado. De outro, o cacau *guayaquileño* (trocado fundamentalmente pelo Pacífico) podia significar desvios em outra cadeia mercantil que era a galinha dos ovos de ouro da Coroa, ou melhor, galinha dos ovos de prata.

Tão logo a competição pelo mercado do chocolate em Nova Espanha se iniciou, uma série de solicitações, vindas de comerciantes e autoridades coloniais, foram feitas à Coroa com o seguinte objetivo: frear a chegada de cacau proveniente de Guayaquil. Ao longo do século XVII o cacau vindo de Caracas e Maracaibo não teve dificuldades em se inserir no mercado novo-hispano, pois além de chegar em quantidades cada vez maiores, as amêndoas venezuelanas eram de qualidade bem apreciada pelos consumidores da região. Isso porque, na Venezuela se produzia o cacau *criollo*, com frutos maiores e sabor mais doce e intenso. Fattacciu aponta que entre 1620 e 1660 a quantidade de cacau saindo de La Guaira dobra, chegando cerca de 1,535 toneladas em Nova Espanha, tornando Caracas o maior fornecedor das amêndoas (*status* mantido até o último quarto do século XVIII). Mas ao mesmo tempo o cacau *guayaquileño* representava um perigoso concorrente pois, apesar de produzir um fruto de menor qualidade (o cacau *forastero* era menor e mais amargo), sua velocidade de produção era maior e chegava

consideravelmente mais barato no mercado novo-hispano, de uma maneira a até mesmo produzir uma divisão social do consumo desses frutos:¹²²

Criollo cocoa remained more valued and appreciated for its large fruits and greater sweetness, but the lower price of the Guayaquil cocoa, which in 1721 cost 2¼ reales (compared to 3½ for the cocoa from Caracas) made it an increasingly successful competitor in the Novohispanic market. The well-differentiated market fueled the demand for both kinds of cocoa, with the upper classes preferring the Caracas cocoa and the lower classes being more easily able to access the Guayaquil cocoa.¹²³

A vantagem do preço não deve ser menosprezada. O cacau *guayaquileño* não só ameaçava a presença do cacau venezuelano em Nova Espanha como o cacau de outras regiões mesoamericanas produtoras e consumidoras dentro de seus próprios territórios. Esse é o caso da Guatemala; o crescente consumo do cacau *forastero* pelos guatemaltecos era uma preocupação local tão grande que chegava a nublar o concorrente que viria a ser mais exitoso nos mercados novo-hispanos do século XVII (o cacau de Caracas):¹²⁴

Los cacaos venezolanos y del Caribe -que comenzaron a aparecer en plantaciones de un tamaño considerable, alrededor de 1622- también representaron una seria amenaza a la exportación centroamericana. Pero los cacaos venezolanos y de Maracaibo fueron vistos muy raras veces, si es que alguna vez, en los puertos o ciudades centroamericanas. (...) Consecuentemente, los poco informados funcionarios y comerciantes de la Audiencia de Guatemala muy rara vez se quejaron de la amenaza del cacao venezolano. El cacao del área del río Guayas era un asunto diferente.¹²⁵

É possível que outra das vantagens competitivas do produto de Guayaquil tenha sido a própria rota do Pacífico, pois como mencionado anteriormente, era uma rota tradicional de comércio marítimo do cacau pré-colombiano. De qualquer forma, a imagem de ameaça que o cacau *guayaquileño* representava para comerciantes mesoamericanos e venezuelanos significou pressão constante para que autoridades imperiais intervissem. Diversas proibições foram estabelecidas desde o início do século XVII, expedidas nos anos de 1604, 1609, 1620 e 1631.¹²⁶ No decorrer da centúria fica evidente a consolidação de um privilégio favorecendo o cacau de Caracas sobre os demais, tanto no mercado novo-hispano quanto no mercado metropolitano.

¹²² FATTACCIU, Irene. **Empire, Political Economy, and the Diffusion of Chocolate in the Atlantic World**. New York: Routledge, 2020, p.22; GRIJALVA, Manuel Miño. **El cacao Guayaquil en Nueva España, 1774-1812** (Política Imperial, Mercado y Consumo). México DF: El Colegio del México, 2013, p.178;

¹²³ FATTACCIU, Irene. **Empire, Political Economy, and the Diffusion of Chocolate in the Atlantic World**. New York: Routledge, 2020, p.22;

¹²⁴ GRIJALVA, Manuel Miño. **El cacao Guayaquil en Nueva España, 1774-1812** (Política Imperial, Mercado y Consumo). México DF: El Colegio del México, 2013, p.63-64;

¹²⁵ Idem;

¹²⁶ Idem, p.52;

No entanto, a pressão exercida sobre as autoridades imperiais por parte dos comerciantes caraqueños e seus representantes, não justifica por completo as proibições e a primazia da rota atlântico-caribenha sobre a pacífica. Uma outra linha explicativa, levantada na obra *El cacao Guayaquil en Nueva España, 1774-1812* do historiador Manuel Miño Grijalva, aponta para motivações que tangem uma outra cadeia mercantil. Trata-se da cadeia mercantil da prata. O império espanhol conseguiu no século XVI, com a descoberta das minas de prata nos Andes e a mobilização da população indígena para suas explorações, promover sua mais rentável atividade econômica colonial. Um fluxo intenso de prata andina se dirigia para Espanha de modo a financiar as diversas guerras que compunham a tentativa de hegemonia da casa dos Habsburgos sobre a Europa.

Mas para além do lucro direto com o recebimento da prata andina, o acesso do império espanhol ao oceano Pacífico proporcionou ainda a formação de um comércio extremamente lucrativo entre a prata e a seda da China, criando uma rota da seda alternativa e um fluxo comercial constante entre os extremos do Velho Mundo com o Novo Mundo no meio. O sucesso desta cadeia mercantil deve muito à coincidência de dois processos: a descoberta das minas de Potosí e a reforma tributária da China. Após diversas tentativas mal sucedidas de padronização da moeda (como por exemplo cobre e papel moeda), a dinastia Ming decretou a substituição do pagamento de impostos em espécie por pagamento em prata, o que aumentou significativamente a demanda por prata na China do século XVI:¹²⁷

Numa série de decretos, Pequim reestruturou a cobrança de impostos e ordenou aos cidadãos que pagassem uma porção cada vez maior de seus tributos em prata pura, em vez de em espécie. Na década de 1570 (...) mais de 90% da receita tributária de Pequim provinha de pedaços de metal brilhante. A China era a maior economia do mundo. A adoção maciça da prata em suas transações significou que dezenas de milhões de chineses subitamente ricos passaram a precisar de grandes pedaços de prata para realizar tarefas básicas, tais como o pagamento de impostos ou a administração de um negócio.¹²⁸

Ou seja, a economia chinesa passou a necessitar de grandes quantidades de barras de prata circulando em seu território, o que contribuiu para o esgotamento das poucas minas que haviam em território chinês. Quando do início da exportação massiva de prata do Peru, a China já estava dependente da importação de prata estrangeira (importando principalmente de Japão, Índia e

¹²⁷ MANN, C. C. “Navios de dinheiro” in 1493: como o intercâmbio entre o novo e o velho mundo moldou os dias de hoje. Edição: 1a ed. [s.l.] Verus, 2012, 184-187; POMERANZ, Kenneth, **The Great Divergence: China, Europe, and the Making of the Modern World Economy**.-Princeton University Press, 2000, p.189-190;

¹²⁸ MANN, C. C. “Navios de dinheiro” in 1493: como o intercâmbio entre o novo e o velho mundo moldou os dias de hoje. Edição: 1a ed. [s.l.] Verus, 2012, p.187;

sudeste asiático). Ao mesmo tempo em que a prata andina dava conta da demanda chinesa do metal, a construção de uma rota atravessando o Pacífico (via Acapulco-Manila) significou para Espanha acesso direto aos mercados asiáticos, que eram restritos e caros na rota da seda eurásiana.

A prata, então, chegava em Manila para ser trocada por três produtos principais, a porcelana, as especiarias e as roupas de seda. Essas últimas eram o carro chefe dos produtos chineses, a ponto do trânsito Cádiz-Veracruz-Acapulco-Manila ser considerado uma nova rota da seda. Esse laço comercial perdurou do século XVI ao XVIII quando a prata da América Latina produziu cerca de 85% da prata mundial.¹²⁹ Kenneth Pomeranz propõe que o sucesso econômico da mineração no Novo Mundo para o império espanhol se deve principalmente à durabilidade das trocas na rota do Pacífico. O autor observa que a prata ganhava um caráter principal diferente dependendo do destino dela; quando ia para Europa chegava como moeda, quando ia para Ásia chegava como mercadoria. E essa diferença teria sido essencial para a manutenção desse fluxo por três séculos, pois a inflação da prata na Europa poderia ter significado o esgotamento rápido do valor do mineral latino americano, o que teria repercussões severas para o próprio funcionamento do império.¹³⁰

A importância dessa cadeia mercantil para a sustentação do império ultramarino espanhol está no centro das motivações que levam à proibição do tráfico entre Guayaquil e Nova Espanha, e, conseqüentemente, para a construção do privilégio de Caracas no comércio de cacau. Ao analisar a trajetória da proibição, Manuel Miño Grijalva percebe que muito mais do que privilegiar o desenvolvimento do comércio de cacau caraquenho, as proibições pretendiam inibir o comércio de roupa asiática entre as colônias hispânicas.¹³¹ Os tecidos de seda chegavam aos mercados latino-americanos desbancando os europeus, e para a Coroa era fundamental inibir esse fluxo para manter sob controle a mais fundamental cadeia mercantil para sua economia e poder, a prata-seda. Isso resultou na proibição intercolonial entre Nova Espanha e Peru, e embora os alvos principais tenham sido as roupas chinesas e a prata, outras mercadorias foram suprimidas, entre elas o cacau. Para Grijalva *“la verdad es que el comercio del cacao fue la víctima de una trama más amplia y compleja, pues los comerciantes peninsulares querían*

¹²⁹ POMERANZ, Kenneth, **The Great Divergence: China, Europe, and the Making of the Modern World Economy.**-Princeton University Press, 2000, p.159;

¹³⁰ Idem, p.190 e 273;

¹³¹ GRIJALVA, Manuel Miño. **El cacao Guayaquil en Nueva España, 1774-1812** (Política Imperial, Mercado y Consumo). México DF: El Colegio del México, 2013, p.54;

evitar la fuga de más de 12 millones de pesos que hacia 1602 se calculaba que salían en plata a Filipinas y luego a China”.¹³²

Nessa conjuntura, o Pacífico significava uma rota insegura para a economia colonial hispânica. O fluxo dos tecidos chineses para o Peru¹³³ significava pagamento em prata e o desvio de dinheiro para a Ásia.¹³⁴ Mas aos poucos o cacau passa a fazer parte dessa cadeia mercantil. De início é uma entre outras mercadorias vindas do mar do sul, junto com a prata, para as transações com as mercadorias asiáticas. Posteriormente, os colonos hispânicos nas Filipinas também tornam-se adeptos ao chocolate em suas dietas, e o cacau torna-se um item importante para trocas com Manila.¹³⁵ Isso faz com que até mesmo cacau de outras regiões procurem acessar os mercados asiáticos:

Cartas de Dⁿ.Ricardo mi herm^o. escritas en la havana año de 1732

(...) Yncluso te remito segun me pides una memoria de Generos de China q es de mi tendero hombre yntelixente y de bien y si te parase yntereserme en mil p^s. por mi parte te lo Estimare siendo todo alla en combeniencia q yo te aseguro adelantar acaquanto pueda y caso te determinas sea en primera oca^{on}. pues es mui del caso p^a. Lograr buenos precios al amigo Medrano le prevengo en esta oca^{on}. sobre el Embarque caso le remitas algo pues Esta Balandra retorna en breve y es buena grande y el Capⁿ. intimo mio y si antes saliera la chata del Rey tambⁿ. su Capⁿ. traera qualquera cosa por mi Hermano mio todo es comensar y asi si quieres hazer algo mediante Dias espero Lograr as Buena q^{ta}.; en la fragata de Geronimo Lopez q llego a Este a 3 (B) Días Estran. no tener carta tuya lo q me tiene con cuidado en ella hago animo de aresgar serca de dos mil p^s. p^a. caracas y de ay su retorno en cacao p^a. ese Reyno (...) Havana y oct^{bre}. 16 de 1731

Ric^o. G.¹³⁶

A fonte acima nos mostra uma correspondência entre dois irmãos envolvidos com comércio de mercadorias no ano de 1731. Ambos estão envolvidos com o comércio de cacau proveniente de Caracas, e Ricardo programa enviar cerca de 2 mil pesos para comprar cacau caraquenho. Ao mesmo tempo Ricardo Geraldino remete a seu irmão Juan Geraldino uma memória dos “*Generos de China*” e pede para que avalie com cuidado, pois os preços estão

¹³² Idem, p.53;

¹³³ Guayaquil, embora pertencesse a Audiência de Quito, estava na órbita de influência do Vice-reino do Peru;

¹³⁴ GRIJALVA, Manuel Miño. **El cacao Guayaquil en Nueva España, 1774-1812** (Política Imperial, Mercado y Consumo). México DF: El Colegio del México, 2013, p.51-52;

¹³⁵ CLARENCE-SMITH, William Gervase. **Cocoa and Chocolate, 1765-1914**. New York: Routledge, 2000. p.23-24;

¹³⁶ Archivo General de la Nación, Instituciones Coloniales, Indiferente Virreinal, Cajas Cajas 1-999, Caja 0586, Expediente 001, 1730-1733, Alcance y contenido: Correspondencia entre dos hermanos: Ricardo Geraldino y Juan Geraldino. El tema tráficos navales, sobre cuestiones de pagos y comercio de distintos productos como: seda, encajes, grana, cacao; los sitios son diversos, todos ellos puertos, se menciona Filipinas, España, Acapulco, Caracas, Habana, Jamaica, Florida. Se describe algo de las circunstancias climáticas que han atravesado y de las que se esperan. p.6 e 7;

bons e há uma balandra de confiança com bastante espaço para carga disponível para rápido retorno. A fonte não nos permite saber se os irmãos são comerciantes regulares do cacau de Caracas, nem se a presença deles em Havana é devido a trabalho ou se são originalmente da ilha. Porém, sugere que mesmo na rota atlântico-caribenha, o acesso aos produtos chineses desperta o interesse dos comerciantes e o cacau aparece como uma mercadoria importante para o intercâmbio. Ao mesmo tempo, a rota atlântico-caribenha não representa insegurança para a cadeia mercantil da prata, pois por um lado os carregamentos de Caracas não se associam com os comerciantes peruanos, por outro o acesso aos mercados chineses é muito indireto, de Acapulco para Veracruz a capacidade de corrupção e escape da fiscalização muda muito.

O comércio de cacau entre os séculos XVII e XVIII foi marcado pelo privilégio venezuelano de acesso aos principais mercados consumidores do chocolate. No entanto, a cadeia mercantil do chocolate nos mostra que privilégio não necessariamente significa domínio absoluto. Pois muito longe de ceder à proibição, o cacau de Guayaquil se desenvolveu nesse período: “*Pero las prohibiciones nunca cortaron el tráfico. Los navíos que llegaron entre 1691 a 1695 a la Nueva España procedentes de El Callao o Guayaquil transportando cacao y plata, no fueron pocos*”.¹³⁷ Embora a produção tenha sofrido um baque significativo com a proibição do comércio entre os mares do sul e Nova Espanha, Guayaquil soube sobreviver através do contrabando. Assim como a prata e o mercúrio, o cacau passa a fazer parte de uma rota ilegal, mas que é constante tendo em vista que a grande demanda por cacau fazia as autoridades de Acapulco cerrarem os olhos para a entrada do produto.¹³⁸

O cacau *guayaquileño*, ao longo de quase 200 anos, conseguiu penetrar o mercado novo-hispano, e Grijalva aponta que o fator decisivo era de fato seu baixo preço. Pois ainda que o sabor e a qualidade não se comparassem aos de costume (ao contrário do proveniente de Caracas), a Nova Espanha passou por várias circunstâncias econômicas que resultaram na queda dos salários e aumento da pobreza. Em outros lugares a diminuição do poder aquisitivo poderia ter significado a diminuição do consumo do chocolate, mas o autor aponta que enquanto alimento de primeira necessidade, se tornava um produto indispensável na dieta local, resultando no sucesso a longo prazo do contrabando do Pacífico:

Por otra parte, la ecuación oferta externa y demanda determinó que el cacao guayaquil orientara el mercado hacia una estabilidad de precios aparentemente anómala para la época, lo cual podría haber compensado la caída del poder adquisitivo de los salarios. Sin duda, el diferencial de precios fue el factor de tipo cultural, y social que fue la

¹³⁷ GRIJALVA, Manuel Miño. **El cacao Guayaquil en Nueva España, 1774-1812** (Política Imperial, Mercado y Consumo). México DF: El Colegio del México, 2013, p.55;

¹³⁸ Idem, p.56;

base para que el precio se subordinara en el paso del consumo, dado que el cacao era un producto de “primera necesidad” o, como mencioné en líneas anteriores, “alimento calificado necesario”. Desde finales del siglo XVI era la bebida local más cotizada, lo cual no había ocurrido ni en las zonas productoras de Guayaquil ni en los virreinos de Nueva Granada y el Perú, y esto debido, como sabemos, a la preexistencia de un factor cultural de consumo anterior a la conquista.¹³⁹

Enquanto a produção e o comércio de cacau em Guayaquil se desenvolveu apesar das proibições de comércio entre Nova Espanha e os mares do sul, o cacau de Venezuela se impôs sobre os mercados com o incentivo do Estado imperial hispânico. Vimos que em parte isso se deu pela constante repressão ao cacau *guayaquileño*, evidenciado pela constante preocupação de colonos da Venezuela com os efeitos que uma possível liberação poderia causar ao preço de seu produto.¹⁴⁰ Porém, grande parte do sucesso do cacau de Caracas e Maracaibo se dá pela própria qualidade de seu produto e pela produtividade das plantações escravistas de cacau. Pois ao contrário do cacau *forastero* vindo do Pacífico, o cacau venezuelano não precisou se adaptar ao gosto novo-hispano, o que o permitiu ser o exportador número um nos séculos XVII e XVIII, mesmo com seu preço mais elevado. Grandes remessas de cacau saíam de La Guaira com registros anuais de 635 toneladas na década de 1690, 1179 toneladas na década de 1720 e mais de 2.267 toneladas na década de 1730.¹⁴¹

Ou seja, o modelo econômico, baseado na mão-de-obra escrava africana, e os privilégios comerciais, que garantiam o acesso exclusivo aos principais mercados consumidores de chocolate (Nova Espanha e Europa), se constituíram na receita do sucesso que garantiu a supremacia do cacau venezuelano até o último quarto do século XVIII. Mas a longevidade de tal hegemonia não se deve somente a esses dois fatores, mas também à capacidade de adaptação dos comerciantes de Caracas. Isso porque durante todo esse período o cacau venezuelano não deixou de sentir o aumento da presença do cacau *guayaquileño*, mesmo que na sombra da ilegalidade, no mercado novo-hispano. No decorrer do setecentos, o cacau *forastero* se populariza e rouba grandes parcelas da clientela venezuelana, até chegar a determinado ponto em que se torna o principal cacau importado pela Nova Espanha. Mas concomitantemente a isso, o consumo europeu da bebida estava crescendo e se consolidando cada vez mais, principalmente na Espanha.

¹³⁹ Idem, p.177;

¹⁴⁰ Idem, p.55;

¹⁴¹ ALDEN, Dauril. The Significance of cacao Production in the Amazon Region during the late Colonial Period: an Essay in Comparative Economic History. Proceedings of the American Philosophical Society, 120, n. 2 (1976), p.108;

O vazio da perda de espaço no mercado da Nova Espanha foi logo preenchido por exportações para o Velho Mundo. Fattacciu afere que entre 1680 e 1689, 82% do cacau caraquenho está indo para Nova Espanha. E que entre 1693 e 1699, em um universo de cerca de 4.263,7 toneladas de cacau exportadas desde La Guaira, 79,8% tinham Nova Espanha como destino e 20,2% tinham Espanha como destino. Ou seja, em fins do século XVII a principal zona consumidora do cacau de Caracas era majoritariamente Nova Espanha. Já no quinquênio de 1730-1734, em um universo de cerca de 7.529,6 toneladas exportadas desde La Guaira, 63,8% se dirigiram para Nova Espanha, enquanto 36,1% se dirigiam para Espanha. Aqui o mercado novo-hispano ainda é o principal destino, porém o fluxo para Europa aumentou muito; e há de se notar que da virada do século para a primeira metade da década de 1730, ainda houve aumento do número de exportações para Nova Espanha, indo de 3.401,9 toneladas (1693-1699) para 4.808,1 toneladas (1730-1734). É no quinquênio seguinte que ocorre a virada: entre 1735-1739, de um total de 9.525,4 toneladas de cacau exportadas desde La Guaira, 42,4% tinham como destino Nova Espanha e 57,6% tinham como destino Espanha. Nesse período se torna evidente que os comerciantes de Caracas estão num processo de substituição de mercado e que a Europa se torna seu alvo principal. Mas para além da inversão da porcentagem, é importante ressaltar que o volume exportado para Nova Espanha também cai: de cerca de 4.808,1 toneladas (1730-1734) para 4.036,97 toneladas de cacau (1735-1739), mesmo com o volume total de exportações aumentando com mais 1.995,8 toneladas sobre o valor do quinquênio anterior. A década de 1730, portanto, é quando fica marcada a virada do cacau caraquenho para um mercado sem a intensa concorrência *guayaquileña*. No decorrer do século a discrepância só aumenta, chegando a 28,2% chegando em Nova Espanha para 72% chegando na Espanha, em um universo de 12.791,3 toneladas de cacau exportados de La Guaira.¹⁴²

Quando analisamos o desenvolvimento da circulação do cacau sul-americano tendo em vista sua difusão pelos oceanos Atlântico e Pacífico, vemos uma linha se desenhando. Uma linha que divide leste e oeste, o seguro e o inseguro, o legal e o ilegal, Caracas e Guayaquil, e, por fim, o mercado consumidor de chocolate novo-hispano. O cacau de Caracas se beneficiou dos privilégios comerciais concedidos pela Coroa, teve acesso garantido a Veracruz, por onde fazia entrar um cacau de alta qualidade que dominou o mercado por quase duzentos anos. Já o cacau *guayaquileño*, que se desenvolveu principalmente por meio do contrabando, acessava os

¹⁴² FATTACCIU, Irene. **Empire, Political Economy, and the Diffusion of Chocolate in the Atlantic World**. New York: Routledge, 2020, p.22-26; ALDEN, Dauril. The Significance of cacao Production in the Amazon Region during the late Colonial Period: an Essay in Comparative Economic History. *Proceedings of the American Philosophical Society*, 120, n. 2 (1976), p.108;

mercados por meio do suborno de autoridades locais em Acapulco, e sua única vantagem comercial era o preço reduzido do seu cacau de qualidade mais baixa.

Ao identificarmos essa linha é possível notar a tendência das escolhas coloniais para um ambiente econômico de controle e monopólio, com o intuito de impedir ao máximo o desvio das riquezas do Novo Mundo. Uma das formas que isso se projeta é no gerenciamento do fluxo das mercadorias, tendo em vista que o controle da prata foi fundamental para a proibição do comércio do cacau de Guayaquil; tal panorama mostra o lugar da cadeia mercantil do chocolate dentro das preferências econômicas do império. Porém a própria linha nos apresenta um outro lado, em que nem sempre as escolhas metropolitanas determinam o curso do desenvolvimento colonial. Pois é dentro da ilegalidade intercolonial que Guayaquil se desenvolve, disputa e se impõe sobre o rival privilegiado dentro dos mercados novo-hispanos. O desenrolar da cadeia mercantil do chocolate no século XVIII nos mostra que é a crescente demanda mesoamericana por chocolate, e não as determinações da metrópole, o fator fundamental para a reviravolta de Guayaquil sobre Caracas.

2.2.2 A cisão do domínio Ibérico dos mares

Uma perspectiva oceânica da cadeia mercantil do chocolate nos guiou por uma divisão entre Pacífico e Atlântico em que um de seus aspectos mais marcantes é o limite da legalidade, onde a rota Guayaquil-Acapulco foi proibida, e a rota La Guaira-Veracruz oficializada. Porém, uma perspectiva diferente pode mudar a escala de observação de maneira a tornar essa linha um tanto quanto turva. Pois ao olhar mais de perto para a circulação do cacau venezuelano, vemos um panorama de grande tensão. Isso porque o contexto caribenho é de intensa disputa inter-imperial, e os embates entre as potências repercutem de maneiras diretas e indiretas nas cadeias mercantis. Nesse sentido é preciso ter em perspectiva a própria trajetória das disputas imperiais para refletir sobre a tendência, talvez contraditória, de contrabando dentro da rota privilegiada do cacau venezuelano. Desse ponto de vista encontramos outro marco fundamental que, em vez de dividir leste e oeste, marca o tempo das hegemonias imperiais marítimas.

A trajetória da cadeia mercantil do chocolate está intimamente ligada à formação da hegemonia ibérica dos mares. Para além das rotas para o Índico e extração de pau-brasil, Portugal, por um lado, conseguiu ao longo do tempo construir no Atlântico Sul um sistema imperial extremamente rentável: um grande comércio de escravos que conectava feitorias na África e fazendas de açúcar e plantações de tabaco na América. Por outro lado, a colonização espanhola no Novo Mundo conseguiu derrubar e dominar dois impérios locais e estabelecer uma das atividades mais lucrativas da Idade Moderna: a exploração de metais preciosos,

principalmente a prata em Potosí e no México. Entre aproximadamente 1500 e 1640, Portugal e Espanha tinham acesso e possuíam poder e privilégio comercial praticamente pelo mundo marítimo inteiro e formaram o que o autor Piet Emmer chama de 1º Sistema Atlântico comercial.

O 1º Sistema Atlântico se configura através da lógica de monopólio mercantil; relação exclusiva entre metrópole e colônia através da concessão, pelo Estado, do monopólio a determinados grupos (podendo ser missões religiosas, grupos étnicos específicos ou companhias comerciais). A colônia então produzia produtos primários (seja agricultura ou mineração), a metrópole fornecia produtos manufaturados e alimentos e estabelecia quem poderia fazer o serviço de transporte e o de comércio de escravos. É dentro desse mundo que franceses, ingleses e holandeses vão se inserir a partir de sua posição inicial de exclusão. Os franceses, muito devido aos embates entre Carlos V Habsburgo e Francisco I da França, foram uma primeira ameaça aos ibéricos já no início do século XVI. Os corsários visavam os galeões espanhóis e faziam saques e sequestros na região do triângulo Atlântico (à sudoeste da costa de Portugal, entre as ilhas Canárias, Madeira e Açores).

A presença holandesa nesse ambiente marítimo conflituoso, foi tardio comparado aos seus vizinhos franceses e ingleses, e coincide com sua própria formação como nação. Sua independência perante os Habsburgos e a Guerra dos Oitenta Anos faz dos objetivos de seus navegadores no Atlântico misturarem necessariamente questões políticas, econômicas e religiosas. A configuração da Holanda como República burguesa aproxima a relação entre Estado e corsários. As expedições marítimas são financiadas por investidores que procuram a melhor forma de obter lucros significativos. O maior sucesso holandês se dá, então, na quebra do monopólio português na costa da África, e na sua inserção comercial no Índico através da Companhia das Índias Orientais Holandesas, e isso se dá na forma de expedições de saque seguidas por tomada dos postos lusos. Ao pensar o Atlântico nessa primeira metade do século XVII, os holandeses quiseram repetir o sucesso português: tendo tomado o acesso ao comércio de escravos africanos ocidental, e tendo o contexto de guerra contra União Ibérica feito cessar a chegada de açúcar em suas refinarias, vão iniciar uma série de expedições de tomada de colônias americanas para tentar construir seu próprio esquema de comércio triangular. Tanto Kris Lane, quanto Piet Emmer, apontam o fracasso final desse projeto. A criação da Companhia das Índias Ocidentais Holandesas e a tomada de Pernambuco efetivou por um tempo o comércio triangular - escravos indo para o Brasil, açúcar indo para Holanda, e a metrópole fornecendo os produtos para a aquisição de escravos na costa africana (através de produtos adquiridos no oriente). Porém foi impossível manter sob controle os colonos portugueses em Pernambuco,

assim como fracassaram em manter as demais colônias do continente americano; e em determinado momento a Holanda se viu possuindo o controle do comércio de escravos, mas não tendo acesso ao seu mercado consumidor.¹⁴³

A política de saques e tomadas realizadas em África e América se voltou então para o Caribe, em uma tentativa de fundar ali uma nova forma de produção que pudesse atender suas demandas por produtos primários e dar vazão ao comércio de escravos através da Companhia das Índias Ocidentais. Emmer aponta que para isso, os Holandeses usaram os conhecimentos adquiridos na experiência triangular anterior para investir na criação de um novo tipo de *plantation* nas ilhas caribenhas. Mas, diferentemente da relação que tentaram manter na América do Sul, os holandeses não tentaram constituir um monopólio comercial ali. Em vez disso, atraíram franceses, ingleses e dinamarqueses para que estabelecessem esse novo modelo de *plantation*, baseado no investimento e na demanda internacional por produtos, e na compra de escravos como mão-de-obra trabalhadora. Ou seja, os holandeses mobilizaram o conhecimento adquirido em sua empreitada no Atlântico Sul para empregar no Caribe um projeto açucareiro escravista nos mesmos moldes, e passando esse conhecimento para as demais potências do noroeste europeu.¹⁴⁴ Eles próprios viriam tanto como investidores e produtores de algumas ilhas, mas também, e principalmente, como fornecedores de escravos. É dessa configuração que se dá a partir de meados do século XVII o que Emmer vê como a formação de um 2º Sistema Atlântico comercial.¹⁴⁵

A pirataria e o contrabando foram movimentos de oposição, resistência e combate ao mundo monopolista e hegemônico do Tratado de Tordesilhas. Sua vitória se deu não como uma prática efetiva que derrubou os ibéricos, mas como um veneno a longo prazo que não matou seu inimigo, mas o enfraqueceu e o tornou incapaz de manter seu poderio absoluto e sua exclusividade no Novo Mundo. Como Piet Emmer expõe, o 1º Sistema Atlântico não caiu como um todo, apenas a região do Caribe e de certas partes da América do Norte efetivamente mudaram suas formas de existir; o grosso das colônias americanas mantiveram suas formas de

¹⁴³ LANE, Kris E., **Pillaging the empire: piracy in the Americas, 1500-1750** {Latin American realities}, First published 1998 by M.E. Sharpe, Published 2015 by Routledge; & EMMER, P. C. The Dutch and the making of the second Atlantic system. In: SOLOW, B. L. (Ed.). Slavery and the rise of the Atlantic system. Cambridge [England]; New York: Cambridge, Mass: Cambridge University Press; W.E.B. DuBois Institute for Afro-American Research, Harvard University, 1991, [s.d.]. p.75–96;

¹⁴⁴ BERBEL, M. R.; MARQUESE, R. B.; PARRON, Tâmis. **Escravidão e política: Brasil e Cuba, 1790-1850**. 1. ed. São Paulo: Hucitec, 2010. v. I. p.44;

¹⁴⁵ EMMER, P. C. The Dutch and the making of the second Atlantic system. In: SOLOW, B. L. (Ed.). Slavery and the rise of the Atlantic system. Cambridge [England]; New York: Cambridge, Mass: Cambridge University Press; W.E.B. DuBois Institute for Afro-American Research, Harvard University, 1991, [s.d.]. p. 75–96;

exploração da natureza.¹⁴⁶ Ao mesmo tempo, fica claro que na perspectiva do autor, houve uma ruptura entre dois sistemas, dando a impressão de que o segundo substituiu o primeiro. Mesmo que se considere um período de transição, fica marcado na análise de Emmer que os dois sistemas representavam recortes temporais diferentes: século XVI e 1ª metade do século XVII para o 1º Sistema Atlântico comercial, e 2ª metade do século XVII e século XVIII para o 2º Sistema Atlântico comercial.

No primeiro capítulo do livro *Escravidão e Política: Brasil e Cuba, c.1790-1850*, os autores Márcia Berbel, Rafael Marquese e Tâmis Parron estabelecem um outro tipo de nomenclatura para diferenciar os modelos sistêmicos do mundo comercial atlântico na era moderna. Os autores propõem a definição de Sistema Atlântico Ibérico e Sistema Atlântico do Noroeste Europeu. Embora a caracterização desses dois sistemas seja muito próxima da formulada por Emmer em seus dois sistemas comerciais, há de se destacar algumas diferenças apontadas pelos autores. A primeira delas é apresentar que, por terem sido sistemas projetados em momentos históricos bem distintos, as tradições culturais envolvidas nas empreitadas tinham bases diferentes. Por um lado, o sistema ibérico foi construído dentro de um panorama de continuidade da expansão relacionada à expulsão dos mouros na península ibérica, assim como respondendo às lógicas comerciais do mundo mediterrâneo. Por outro lado, holandeses, franceses e ingleses iniciaram a construção de seu sistema num caráter mais voltado para a invenção, pois suas experiências comerciais no Báltico não envolviam o mesmo deslocamento comparadas as da fronteira entre os mundos cristão-muçulmano. Para os autores isso representou diferenças significativas para a forma de ocupação do Novo Mundo e o trato da atividade escravista.¹⁴⁷

Uma segunda formulação se refere à condição econômica interna dos países promotores desses sistemas atlânticos. Pois durante a formação do sistema atlântico ibérico, Portugal e Espanha eram muito dependentes de capital estrangeiro, enquanto na formação do sistema atlântico do noroeste europeu França e Inglaterra podiam contar com uma economia nacional forte, diminuindo a necessidade de acesso a crédito proveniente de nações vizinhas. Essa situação se mostra especialmente desfavorável para o sistema ibérico, pois ao serem intrinsecamente dependentes do capital genovês, contavam com o bom funcionamento da praça mercantil da Antuérpia. Daí que com o processo de independência holandês, e a consequente

¹⁴⁶ Idem;

¹⁴⁷ BERBEL, M. R.; MARQUESE, R. B.; PARRON, Tâmis. **Escravidão e política: Brasil e Cuba, 1790-1850**. 1. ed. São Paulo: Hucitec, 2010. v. I. p.29;

guerra no território dos Países Baixos, o principal centro financeiro dos impérios ibéricos foi desarticulado.¹⁴⁸

Esse processo se articula com a terceira formulação que destaco de Berbel, Marquese e Parron. A associação que os autores fazem entre o modelo que propõem de sistemas atlânticos, com as teses de Giovanni Arrighi. Isto porque entendem que não é coincidência a correspondência entre o sistema atlântico ibérico e o sistema atlântico do noroeste europeu com, respectivamente, os ciclos de acumulação genovês e holandês propostos pelo historiador italiano. Pois, por um lado, fica evidente que a construção do modelo de *plantation* açucareira ligada ao trabalho e ao tráfico transatlântico de escravos africanos que caracteriza o sistema atlântico ibérico, foi uma empreitada tocada diretamente por portugueses, genoveses e castelhanos. Por outro, o ciclo holandês é marcado pela exclusão de uma hegemonia imperial dos próprios Países Baixos. Isso porque França e Inglaterra articulam políticas mercantilistas que acabam minando a participação comercial holandesa, que faz com que “*Ao serem excluídos das operações comerciais no Caribe (e também no Báltico, em vista de uma resistência mercantilista equivalente dos poderes locais), os capitalistas holandeses partiram, na centúria seguinte, para a especialização nas altas finanças*”.¹⁴⁹ E segundo os autores esse panorama é consequência direta da forte economia interna de Inglaterra e França.¹⁵⁰

Mas além de atributos e detalhes na caracterização de seus modelos de sistemas atlânticos, a principal diferença entre Berbel, Marquese & Parron e Piet Emmer se dá através da concepção temporal. Pois o modelo mais linear do historiador holandês contrapõe os seus dois sistemas (1º sistema atlântico comercial vs. 2º sistema atlântico comercial) que acaba atribuindo certos juízos de valor (arcaico vs. moderno). Por outro lado, Berbel, Marquese & Parron propõem uma conceptualização que entende seus modelos como duas “estruturas temporais singulares” que podem não apenas se opor, mas também se conectarem. Ou, como os autores apontam em uma crítica direta ao modelo de Emmer:

A ideia que procuramos desenvolver foi a de que as diferenças entre os escravismos dos dois sistemas atlânticos devem ser compreendidas como *dois momentos distintos* do processo de formação do mundo moderno, simultaneamente unificado e desigual. Esses dois sistemas atlânticos da modernidade coexistiram como duas estruturas temporais singulares - mas estreitamente articuladas pela arena mais ampla da economia-mundo capitalista- da segunda metade do século XVII em diante, em um ótimo exemplo que Koselleck denomina como a “contemporaneidade do não-contemporâneo”.¹⁵¹

¹⁴⁸ Idem, p.34-35 e 45-46;

¹⁴⁹ Idem, p.45;

¹⁵⁰ Idem, p.45-46;

¹⁵¹ Idem, p.54;

Dentro desse contexto de coexistência de modelos sistêmicos, o comércio do cacau se mostra um caso exemplar do que é a disputa entre o mundo ibérico dos monopólios e seus rivais do noroeste europeu:

Cocoa had to be sent in national ships to the metropolis, whence any surplus was re-exported. Countries sought to increase their share of overseas trade through repeated bouts of warfare and licensed privateering, pushing up expenditure on transport and insurance. Contraband flourished, but it also implied high costs. European interlopers seized small Caribbean territories from Spain, and used them to carry on contraband on an impressive scale. Spanish colonial cocoa was chiefly obtained in Curaçao, occupied by the Dutch in 1634; Jamaica, seized by the English in 1655; and Martinique, claimed by France in 1635.¹⁵²

No que se refere à circulação do cacau venezuelano, o impacto da presença holandesa no Caribe é enorme e a ilha de Curaçao surge como o destino principal do contrabando cacauero. Alguns fatores produtivos faziam do cacau, acima de outras mercadorias, um produto mais suscetível ao contrabando. Em primeiro lugar por não ser um produto sazonal e ter colheita ao longo de todo o ano. As plantações eram costeiras o que facilitava o contato com os contrabandistas de Curaçao. E também pelo fato da mão-de-obra necessária para sua produção depender do tráfico transatlântico de escravos, dominado a partir da segunda metade do século XVII pelos holandeses.¹⁵³ Tão logo os holandeses se instalam no Caribe já percebem o potencial econômico e estratégico de desviar o cacau venezuelano das rotas oficiais, o que faz com que mesmo os números sobre sua exportação durante o século XVII sejam questionados:

But the volume of Venezuelan exports to New Spain remained surprisingly low during the seventeenth century, averaging slightly over half a million pounds a year. Such a figure is not a reliable indicator of total production, however, partly because there developed a significant internal market for the local product, and also because Dutch smugglers based on the island of Curacao carried allegedly large (but unrecorded) quantities of Venezuelan cacao to European markets from the 1630's until well into the eighteenth century.¹⁵⁴

Ou seja, a venda ilegal de cacau venezuelano para uma potência marítima rival durou quase tanto tempo quanto a própria hegemonia de Caracas sobre a cadeia mercantil do cacau-

¹⁵² CLARENCE-SMITH, William Gervase. **Cocoa and Chocolate**, 1765-1914. New York: Routledge, 2000, p.23;

¹⁵³ FATTACCIU, Irene. **Empire, Political Economy, and the Diffusion of Chocolate in the Atlantic World**. New York: Routledge, 2020, p.23;

¹⁵⁴ ALDEN, Dauril. The Significance of cacao Production in the Amazon Region during the late Colonial Period: an Essay in Comparative Economic History. *Proceedings of the American Philosophical Society*, 120, n. 2 (1976), p.107-108;

chocolate. Por esse ângulo, a rota atlântico-caribenha da circulação do cacau pode aparentar ser quase tão prejudicial aos interesses imperiais quanto a rota do Pacífico. Ainda assim, o império espanhol acaba se tornando dependente do sistema que se forma. Isso porque parte significativa do ciclo se fecha dentro de seu império: pois o cacau que sai de Curaçao para Amsterdã, é reexportado para outras localidades da Europa, sendo a principal zona consumidora dentro da Europa a própria Espanha:

Indeed, by the end of the seventeenth century, while cocoa was mainly being produced in the Spanish-owned province of Caracas, Spain depended on the flourishing Dutch black market for its cocoa supply. Several Dutch companies had begun to include cocoa in the branches of their trade, and by 1683 it was so prominent in the market quotations of Amsterdam that the city became the most important center for the arrival and exportation of cocoa to various European countries. Therefore, the inclusion of data on Dutch trade can help determine a reliable estimate of cocoa entries into Europe and Spain, also taking into particular consideration the fact that 50% to 80% of chocolate imported to Europe was consumed in Spain.¹⁵⁵

Os impérios monopolistas sempre tenderam a procurar por padrões de redes mercantis que pudessem evitar esse tipo de configuração. Para a realização do tráfico de mercadorias importava muito a origem e a religião dos comerciantes e capitães de navios. Por isso, ser português, espanhol e/ou católico, era fator fundamental para a garantir a segurança dos empreendimentos marítimos ibéricos. Mas, se por um lado a longevidade do domínio marítimo das potências católicas sobre o Atlântico pode aparentar um relativo sucesso dessas redes de confiabilidade, por outro são nas brechas dessas mesmas redes que se produz o contrabando.

Em primeiro lugar porque o que se tem como Espanha é um emaranhado de comunidades unificadas por uma mesma bandeira, mas que algumas delas possuem identidades e culturas tão próprias que ofuscam um sentimento maior na direção de uma identidade nacional espanhola. Esses grupos formavam redes de confiabilidade próprias, e quando as empreitadas ultramarinas começaram, alguns desses se estabeleceram como grupos comerciais fortes. É o caso dos Bascos, que se tornaram os principais agentes do comércio transatlântico de cacau. Ao mesmo tempo que os grupos bascos conseguiam se impor e monopolizar a circulação do cacau venezuelano, também eram os principais agentes do cacau ilegalmente comercializado de Guayaquil para a Nova Espanha, sem contar que controlavam também o galeão do percurso Acapulco-Manila. A brecha relacionada à questão étnica se dava na medida que os bascos se entendiam enquanto grupo por uma língua e costumes que extrapolavam as fronteiras

¹⁵⁵ FATTACCIU, Irene. **Empire, Political Economy, and the Diffusion of Chocolate in the Atlantic World**. New York: Routledge, 2020, p.22-23;

hispânicas, e haviam muitos bascos de origem francesa em suas redes comerciais. É essa união de bascos de diferentes origens que fecha, especialmente, o circuito do contrabando para Espanha. O cacau de La Guaira e Maracaibo parava em Curaçao; de lá atravessava o oceano chegando em Amsterdã; de Amsterdã se dirigia para vários destinos, porém o principal era o porto basco de Bayonne. Dessa cidade portuária, que fica muito próxima da costa norte da Espanha, o cacau se dirigia para os portos hispânicos sob controle basco e daí se inseria no país.¹⁵⁶

Em segundo lugar, a religião também aparecia como uma brecha significativa para o contrabando. Isso porque os judeus sefarditas (isto é, judeus originários da península ibérica) se mantinham, tal qual os bascos, um grupo social coeso capaz de gerenciar cadeias comerciais, e seu papel no comércio do cacau venezuelano é fundamental:

Sephardic Jews nevertheless played a crucial part in the world cocoa trade from the seventeenth century, helped by their prominent role in chocolate manufacturing in Europe. Active in the main Western ports outside Iberia, Sephardim used the French Basque port of Bayonne for contraband trade with Spain. They exploited intimate contacts with 'New Christians', Jews officially converted to Catholicism in Iberia, who flooded into the Spanish possessions after the union of the crowns of Portugal and Spain in 1580. Sephardic Jews were also major providers of credit, even making substantial loans to Spanish cocoa planters in Venezuela.¹⁵⁷

Os judeus sefarditas estavam presentes em cada uma das localidades da rota cacaeira: na península ibérica como cristãos novos, em Bayonne, em Amsterdã, assim como em peso na ilha de Curaçao. Além disso, eram grandes provedores de crédito para os agricultores venezuelanos.¹⁵⁸

Simultaneamente ao comércio ilegal, os holandeses (mas não só, franceses e ingleses também) investiram no desenvolvimento de culturas (cacau, café, algodão, anil, entre outras) em suas próprias colônias, aplicando as mesmas medidas mercantilistas de protecionismo e monopólio que os ibéricos. E a partir da década de 1730, especialmente no Suriname, a produtividade cresceu a nível transatlântico. Porém, a qualidade do cacau ali era bastante inferior ao cacau de Caracas e Maracaibo, fazendo com que houvesse grande diferença em seus preços na Europa. Esse cacau exportado para Amsterdã, como bem aponta Clarence-Smith,

¹⁵⁶ CLARENCE-SMITH, William Gervase. **Cocoa and Chocolate**, 1765-1914. New York: Routledge, 2000, p.68;

¹⁵⁷ Idem;

¹⁵⁸ KLOOSTER, Win. **The Dutch moment: war, trade, and settlement in the seventeenth-century Atlantic world**. Iaca, New York: Cornell University Press, 2016, p.180-181;

acaba seguindo o mesmo destino que o cacau contrabandeado, em que grande parte do seu volume entra em Espanha via porto de Bayonne.¹⁵⁹

Ainda assim, comparativamente, Curaçao, mesmo sem plantar nenhum pé de cacau, se destaca como o principal fornecedor do produto para Amsterdã, chegando a uma média de 647,5 toneladas por ano até o ano de 1730.¹⁶⁰ Para além disso, o produto, quando comparado a outras *commodities* fundamentais da economia da ilha, se destaca como o carro-chefe das exportações. Pois, tirando as poucas exceções dos períodos de 1731–40 e 1741–50, o cacau teve a maior média anual em volume de exportações comparado a couro, pau-brasil e tabaco. Entre o período de 1701 e 1755 o cacau teve a maior média anual de exportações, computando cerca de 668,5 toneladas por ano. Na tabela abaixo, organizada por Win Klooster, é possível ver os valores dessas relações:

Tabela 2: Seleção de itens enviados de Curaçao para os Países Baixos, 1701–1755
Médias Anuais (toneladas)

Anos	Cacau	Couro	Pau-brasil	Tabaco
1701–10	538,8	260,9	300,1	27,2
1711–20	759,8	246,7	471,4	92,2
1721–30	643,9	339,5	232,8	202,6
1731–40	267,4	408,5	340	219,6
1741–50	1.174,4	762,7	493,1	223,6
1751–55	585,27	1.021,5	733,8	221,6
Média Geral	668,5	459,9	400,8	159,3

¹⁵⁹ ALDEN, Dauril. The Significance of cacao Production in the Amazon Region during the late Colonial Period: an Essay in Comparative Economic History. *Proceedings of the American Philosophical Society*, 120, n. 2 (1976), p.112; CLARENCE-SMITH, William Gervase. **Cocoa and Chocolate**, 1765-1914. New York: Routledge, 2000, p.23; POSTMA, Johannes Menne. **The Dutch in the Atlantic Slave Trade 1600-1815**. Cambridge, New York, Oakleigh: Cambridge University Press, 1990, p.183;

¹⁶⁰ ENTHOVEN, Victor. An Assessment of Dutch Transatlantic Commerce, 1585–1817. In: POSTMA, Johannes (Edit.); ENTHOVEN, Victor (Edit.). *Riches from Atlantic Commerce - Dutch Transatlantic Trade And Shipping, 1585-1817*. Boston: Brill Leiden, 2003, p.391; KLOOSTER, Win. Curaçao and the Caribbean Transit Trade. In: POSTMA, Johannes (Edit.); ENTHOVEN, Victor (Edit.). *Riches from Atlantic Commerce - Dutch Transatlantic Trade And Shipping, 1585-1817*. Boston: Brill Leiden, 2003, p.215;

Fonte: KLOOSTER, Win. Curaçao and the Caribbean Transit Trade. In: POSTMA, Johannes (Edit.); ENTHOVEN, Victor (Edit.). Riches from Atlantic Commerce - Dutch Transatlantic Trade And Shipping, 1585-1817. Boston: Brill Leiden, 2003;

Vemos que, dentro do panorama mais abrangente da cadeia mercantil do chocolate no norte da América do Sul, os comerciantes venezuelanos tinham uma série de vantagens de mercado em relação a seus concorrentes de Guayaquil e Belém. Ser apoiado pelo maior império mercantil da primeira fase da Era Moderna, o império Habsburgo, lhe garante acesso direto aos principais mercados consumidores do chocolate, estando sempre um passo à frente de seus concorrentes, cujos comércios com Nova Espanha e Espanha eram proibidos. À primeira vista, tal panorama pode aparentar que no comércio marítimo do cacau venezuelano o ideal mercantilista do exclusivo colonial iria funcionar muito bem. Mas ao atentarmos para a comercialização do cacau dentro de seu contexto atlântico caribenho, percebemos que na maior parte de sua duração o produto de Caracas e Maracaibo contou tanto com as vias legais, quanto com o contrabando para o desenvolvimento e a manutenção de seu fluxo. Mais do que isso, a trajetória da mercadoria possibilita analisar como as potências marítimas do noroeste europeu puderam, ao longo de décadas, e mesmo séculos, interagir com, e se inserir na, hegemonia ibérica dos mares. Ao mesmo tempo, entender a coexistência dos sistemas atlânticos ibérico e do noroeste europeu como proposta por Berbel, Marquese & Parron, é fundamental para compreender como o funcionamento de uma cadeia mercantil como a do cacau-chocolate compreendia mundos teoricamente isolados pela rivalidade imperial.

2.2.3 Os limites das divisões formais entre os próprios ibéricos

Há ainda uma terceira perspectiva que pode nos ajudar a compreender que o desenvolvimento das cadeias mercantis podia muitas vezes não respeitar os limites mercantis entre os próprios beneficiários da divisão global dada pelo Tratado de Tordesilhas. Isso porque, enquanto Guayaquil disputava com Caracas e Maracaibo os mercados novo-hispanos (caracterizando uma competição inter-colonial hispânica), Belém disputa o mercado europeu, e mesmo espanhol, com o produto venezuelano (caracterizando uma competição inter-imperial ibérica).

Nos primórdios do desenvolvimento da exportação do cacau na Amazônia os colonos portugueses e espanhóis estavam ligados a um projeto econômico comum tendo em vista que representavam uma mesma coroa, enquanto súditos dos reis Habsburgos no período entre 1580 e 1640. Isso significou que mesmo antes de Belém se tornar um porto significativo de

exportação de cacau, os portugueses já estavam envolvidos com a cadeia mercantil que se formava entre Caracas, Nova Espanha e Europa. Rafael Chambouleyron nos mostra que esse envolvimento se dava principalmente numa das etapas mais cruciais para a formação de vantagens comerciais do cacau caraquenho sobre os mesoamericanos - o tráfico de escravos:

Lo que nos interesa aquí son las implicaciones de la hipótesis desarrollada por Robert Ferry, que en artículo posterior, define como “íntima conexión forjada entre el comercio de esclavos africanos y el comercio transcaribeño de cacao”. En los primeros años de exportación del cacao caraqueño a Nueva España esa conexión estaba atravesada por la presencia de portugueses. Según Robert Ferry, en 1607, varios de los encomenderos que cultivaban cacao y el factor de la trata de esclavos eran portugueses. La unión de las dos coronas, a partir de 1580, permitió un significativo establecimiento de portugueses en las Indias de Castilla, ya estudiado por la historiografía. Por otro lado, desde finales del siglo XVI, los portugueses tenían el dominio de los asientos de esclavos para las Indias, incluyendo (aunque ilegalmente) los puertos venezolanos.¹⁶¹

Chambouleyron também defende que a participação lusitana na empreitada hispânica do comércio de cacau é o que os permite, como vimos no primeiro capítulo, enxergar no Grão-Pará e Maranhão o potencial de produção do fruto. Para o autor a experiência dos portugueses em Caracas e Nova Espanha forjou um arcabouço de conhecimentos, ideias e rotas de modo que, quando projetadas sobre o território da Amazônia portuguesa, se configuram como uma herança do período da União Ibérica.¹⁶²

Porém, a cisão da mesma gerou um clima de intenso conflito que potencializou a rivalidade luso-hispânica não só na Europa, mas em cada canto do mundo que se encontrassem ou fizessem fronteira. Do sul ao norte da América do Sul houve pendengas por domínio de territórios, influência sobre grupos indígenas, marcos demarcatórios e controle de redes mercantis. No caso da cadeia mercantil do cacau, as hostilidades se deram de maneiras específicas dependendo do ambiente. Em Nova Espanha os portugueses foram perseguidos pelo Tribunal do Santo Ofício.¹⁶³ Na Amazônia, os conflitos se deram principalmente na disputa pela demarcação das fronteiras, que envolvia muitas vezes também uma disputa pelo cacau selvagem no interior da floresta tropical, onde o nebuloso emaranhado dos rios amazônicos faziam com que portugueses e espanhóis expandissem suas áreas produtivas por cima das dos rivais. Mas o embate principal entre os ibéricos não se dava na Amazônia e em seu interior,

¹⁶¹ CHAMBOULEYRON, Rafael. “Como se hace en Indias de Castilla”. El cacao entre la Amazonía portuguesa y las Indias de Castilla (siglos XVII y XVIII). Revista Complutense de Historia de América, 2014, vol. 40, p.30-31;

¹⁶² Idem, p.24, 31;

¹⁶³ Idem, p.31;

mas no mar, ou melhor, no acesso às rotas marítimas. Por isso em alto mar havia sempre um clima de desconfiança:

Mucho ymporta ao servicio de Dios tener algunas noticias de Francisco Gómez Alvarez, Benito Enrriquez y Duarte Castaño que a ese puerto han hecho viages desde los de Maracaibo y Caracas con empleos de cacao de donde son Vecinos, y tanvien deseamos saver de Enrrique de Leon, Manuel de lacerda y Fernado de Amezquita, y para llegar a alcançar alguna Relaçón de sus Residencias conviene con grande secreto, buena maña y sacon y notable cautela hacer diligencia para ello, sin que la Viveça de los Portugueses pueda prevenir la intención, por que sus discursos se adelantanaren mucho mas delos pensam^{tos}. del sancto oficio, diligencia que solo de la capacidad de V.r. se puede fiar, por obiar los gravissimos Y perjudiciales ynconvenientes que delo contrario pueden sin falta alguna Resultar si por algun camino se llega a imaginar que solicitamos saver dellos. Vr. por los medios que su prudencia hallase por mejores ynquiesa y sepa donde estan algunos, o todos los Portugueses mencionados para avisarnos lo, segun lo que e nesta conformidad alcançarse a saver Comunicandolo con el mismo Resguardo y secreto con el lit^{do}. Estevan de Campos que no dexara de conocer a los mas, mas no pasa que mediatamente trate la matheria y si acaso a qualquiera dellos estuviese de Presentes en esa ciudad o se esperase vendra a ella los prendera con secuestro de bienes en compañía del Lit^{do}. Francisco de Viruega Amarilla nuestro comissario segun la forma que se acostumbra sirviendo de mandamiento para su execucion aquesta carta de cuió Recivo se nos avisara Luego con toda brevedad gue Dios etta.(etcetera) Mexico 16 de Mayo 1646 - y esto mesmo se entienda con Vn Portugues llamado Pedro de Campos cuyo hermano Enrrique de Campos mataron en Caracas.
Pe.comisso.Luis de Velascos¹⁶⁴

A carta acima, escrita pelo comissário Luis de Velascos, nos apresenta o leque de preocupações da marinha hispânica no Caribe dentro desse momento de tensões pós restauração portuguesa. A correspondência é enviada para tentar localizar ao mesmo tempo um grupo de comerciantes que estariam trazendo cacau de Caracas e Maracaibo, e um grupo de portugueses que andavam circulando na região. Velascos reforça a seu destinatário, a necessidade de prender esses homens com o devido confisco de seus bens. Não fica claro se esses bens são necessariamente mercadorias ou que sequer esses portugueses estavam ligados ao comércio de cacau, o que a carta revela é, em primeiro lugar, que a vigilância desse ambiente marítimo

¹⁶⁴ Archivo General de la Nación, Instituciones Coloniales, Indiferente Virreinal, Cajas 5000-5999, Caja 5025, Expediente 047 (Inquisición Caja 5025), Carta de Pedro Campos, para el comisario Luis de Velasco informando de los viajes de Francisco Gómez Alvarez, Benito Enrriquez y Duarte, los cuales han salido del puerto de Maracaibo y Caracas, con cargas de Cacao y desea saber en donde estan Enrrique de León, Manuel de la Cerda. México, 1646;

depende de uma rede de informações que precisa ser capaz de identificar sujeitos e o que os mesmos representam. Em segundo lugar, nos revela que as preocupações do comissário para um ambiente seguro, nesse caso particular, dependiam da segurança desses comerciantes de cacau por um lado, e a prisão dos portugueses por outro. E, por fim, o tom usado para se referir aos portugueses é bastante carregado, o que revela a tensão envolvendo a simples presença de portugueses em território de domínio hispânico. Ainda assim, no século XVIII, quando o cacau de Belém começa a atingir níveis mais elevados de exportação, o maior problema dos fiscais hispânicos no Caribe era a presença de holandeses, franceses e ingleses.

No Setecentos o cacau do Grão-Pará era o carro-chefe econômico da capitania, representando entre cerca de 40% a 68% do total de exportações, sendo que poucos foram os anos que representou menos da metade. No auge das taxas de exportação dentro do sistema colonial, entre os anos de 1776-1822, o produto representou uma média de 50,39% de todas as *commodities* exportadas de Belém.¹⁶⁵ A cidade portuária exportou uma média de 835,9 toneladas/ano de cacau em um período de noventa anos. Na tabela abaixo podemos ver as médias anuais década por década:

Tabela 3: Média Anual de Exportações de Cacau do Belém do Pará por década, 1730-1819
(em toneladas)

Anos	Anos							
1730	1740	1750	1760	1770	1780	1790	1800	1810
436,3	745,7	459,4	441,1	693,3	800,5	827,7	1619,7	1499,6

Fonte: ALDEN, Dauril. The Significance of cacao Production in the Amazon Region during the late Colonial Period: an Essay in Comparative Economic History. Proceedings of the American Philosophical Society, 120, n.2 (1976), p.133-134;

Podemos então aferir três informações a partir desses números. A primeira delas é que nas primeiras décadas do século XVIII as exportações de cacau no Grão-Pará não só se consolidam como atingem um grau de produtividade crescente. Mas, em segundo lugar, há uma

¹⁶⁵ ALDEN, Dauril. The Significance of cacao Production in the Amazon Region during the late Colonial Period: an Essay in Comparative Economic History. Proceedings of the American Philosophical Society, 120, n. 2 (1976), p.112; CLARENCE-SMITH, William Gervase. **Cocoa and Chocolate**, 1765-1914. New York: Routledge, 2000, p.127;

queda no volume exportado nas décadas seguintes (anos 1750-60). Essa baixa representa em grande parte os efeitos econômicos sentidos após a grande epidemia de varíola dos anos 1740. Por fim, notamos que a partir dos anos 1770 até os primeiros vinte anos do oitocentos, há um constante crescimento da taxa anual de exportação do cacau de Belém, bastante acentuado no último quarto do século XVIII, mas ainda mais no início do XIX.¹⁶⁶

O cacau que saía de Belém tinha como destino direto a capital metropolitana e, de lá, podia ser reexportado para disputar os mercados da Europa. Mas diferente de seu vizinho ibérico, Portugal recebia grandes quantidades de cacau amazônico mesmo o chocolate não tendo se tornado uma bebida tão presente na dieta dos portugueses (muito por conta do chá ter assumido o papel da bebida quente e estimulante de consumo diário).¹⁶⁷ Ainda assim a bebida possuía um grande valor de mercado tendo em vista sua inserção em diversas outras localidades europeias, tornando Lisboa uma grande reexportadora de cacau. Na tabela abaixo, podemos observar a relação entre o cacau importado por Portugal e o reexportado, em anos selecionados.

Tabela 4: Cacau reexportado de Lisboa enquanto porcentagem de todo cacau importado (em toneladas)

Ano	Importação	Reexportações	% de reexportações/ importações
1776	850,2	584,5	68.7
1777	1002,0	735,4	73.3
1796	703,8	571,4	81.1
1797	1079,1	326,1	30.2
1799	1227,3	1016,4	82.8
1800	2303,0	1195,8	51.9
1801	993,0	1122,4	113.0

¹⁶⁶ ALDEN, Dauril. The Significance of cacao Production in the Amazon Region during the late Colonial Period: an Essay in Comparative Economic History. *Proceedings of the American Philosophical Society*, 120, n. 2 (1976), p.120, 139;

¹⁶⁷ CLARENCE-SMITH, William Gervase. **Cocoa and Chocolate**, 1765-1914. New York: Routledge, 2000, p.9;

1804	1568,7	1020,2	65.0
1805	1650,3	1366,4	82.7

Fonte: ALDEN, Dauril. The Significance of cacao Production in the Amazon Region during the late Colonial Period: an Essay in Comparative Economic History. Proceedings of the American Philosophical Society, 120, n. 2 (1976), p.131;

Mesmo em anos cuja importação é bem maior que a exportação, o volume do cacau exportado não é nada desprezível. Mas para onde se dirigia esse cacau reexportado? O historiador Dauril Alden organiza dados sobre o destino das reexportações portuguesas a partir do último quarto do século XVIII até o ano de 1822. A península itálica aparece disparada como a maior importadora do cacau de Belém, principalmente as cidades de Veneza, Gênova e a região de Nápoles. Com o valor anual mais baixo chegando a 76,3 toneladas (no ano de 1797), e o valor mais alto chegando a 1311,9 toneladas (no ano de 1806), a Itália durante o período de 46 anos recortados manteve valores de importação anuais muito regulares, raras vezes contabilizando menos de 450 toneladas. Outros mercados também aparecem como clientela do cacau reexportado de Lisboa, como Holanda, França e a região germânica, registrando valores um tanto quanto baixos nas décadas de 1770-80, mas crescendo bastante a partir de 1790 e adentro no século XIX.¹⁶⁸

Mas a curva de importação anual mais notável é de outra região, a Espanha. Pois se até 1797 mal chegava a 18 toneladas em um ano, surpreende quando no ano de 1799 atinge a marca de 56,3 toneladas importadas de Belém via Lisboa. Nas primeiras décadas do século XIX a importação espanhola do produto se estabiliza entre 48,1 e 349 toneladas anuais¹⁶⁹. Esse crescimento se deve por dois motivos importantes, a liberalização do mercado espanhol no final do setecentos e o crescimento exponencial do consumo do chocolate no país, quando passa de um produto de luxo para um produto semi-luxuoso (como veremos no capítulo posterior). O rápido crescimento da entrada do cacau de Belém na Espanha, praticamente sem um período de transição, pode nos oferecer uma possibilidade explicativa para o período anterior a 1776.

Pois talvez não tenha existido um período de transição e expansão lenta do cacau do Grão-Pará porque ele já era presente no mercado hispânico. Ao procurar evidências de contrabando

¹⁶⁸ Fonte:ALDEN, Dauril. The Significance of cacao Production in the Amazon Region during the late Colonial Period: an Essay in Comparative Economic History. Proceedings of the American Philosophical Society, 120, n. 2 (1976), p.130;

¹⁶⁹ Idem;

do cacau de Belém dentro do território espanhol, Alden observa que Humboldt registra que uma prática comum na Espanha era a mistura de um quarto do cacau de melhor qualidade de Caracas, com três quartos do cacau de menor qualidade de Guayaquil. Só que, Alden aponta, durante boa parte do século XVIII o cacau de Guayaquil não tinha acesso ao mercado metropolitano; esse cacau de menor qualidade provavelmente seria de Belém:

Furthermore, prior to the opening of direct trade between the Pacific coast of South America and Spain in 1740, Guayaquil cacaos were not shipped to Spain, so that low-grade types must have come from another source. There is evidence that points to the Portuguese Amazon as that source. In 1717 the Spanish government issued an edict barring the entry within its dominions of "cacao de Marañon que venian de Portugal[sic]," that is, Amazonian cacao which came from Portugal. This was the first of a long series of similar warnings. In 1730 a Spanish report stated that considerable quantities of such cacao were being smuggled into Spain from Portugal, and another in the 1740's contended that the Portuguese were selling their cacao under the name of Cayenne cacao.¹⁷⁰

Aqui podemos observar um movimento comum do contrabando comercial marítimo: cacau *guayaquileño* passando como se viesse da Guatemala, e cacau de Belém passando como se viesse de Caiena.

Não é possível afirmar que o desenvolvimento da atividade cacauzeira para exportação na Amazônia portuguesa se deu inteiramente pela demanda dos principais centros consumidores de chocolate, Nova Espanha e Espanha. Pelo contrário, os números apresentados por Alden indicam que o cacau que parte de Belém encontra sólidos mercados na Grã-Bretanha, na França, na Holanda, nas províncias germânicas e, principalmente, na península itálica. Além disso, por mais que os números de reexportação de cacau a partir de Lisboa sejam bastante expressivos, a maior parte do cacau ainda fica no mercado português. A média da percentagem de reexportações sobre as importações do cacau em Lisboa entre 1776 e 1822 é de 63,1% de acordo com os dados de Alden.¹⁷¹ No entanto, enquadrando a circulação do cacau amazônico no panorama da cadeia mercantil do chocolate como um todo entre os séculos XVI e XVIII, é possível refletir que a extração do cacau no interior da floresta equatorial sempre teve como um de seus motores as movimentações dos mercados mais intensos do chocolate, Nova Espanha e Espanha. Em primeiro lugar, tendo em vista que a origem do estímulo à extração dos frutos selvagens amazônicos se deu dentro do contexto de União Ibérica e em um período que o destino do produto era fundamentalmente a Nova Espanha. Em segundo lugar, temos as pistas que indicam o contrabando de cacau da Amazônia para a Espanha durante o século XVIII,

¹⁷⁰ Idem, p.118;

¹⁷¹ Idem, p.131;

período em que o país se consolidou como uma das maiores consumidoras de chocolate no mundo. E por último, o rápido aumento no número de reexportações de cacau para a Espanha nas últimas décadas do século XVIII, pode indicar uma certa familiaridade do mercado hispânico com o produto amazônico.

Fazer uma análise levando em conta o contrabando exige muito cuidado. Até aqui apontamos para uma linha que questiona a funcionalidade do princípio do exclusivo colonial em diversas áreas sob domínio Habsburgo. No entanto, é importante ressaltar que a existência de desvio, às vezes mesmo que em grande escala, não significa necessariamente a inexistência de um modelo eficaz de extração de valor colonial pautado no monopólio dos mercados. O que este trabalho procura mostrar é que seguir a trajetória de mercadorias-chaves como o cacau pode ser significativo para mostrar a não rigidez deste modelo mais geral, apontando o dinamismo, as escolhas e as possibilidades alternativas que se apresentam no decorrer da história. Nesse sentido, o cacau dentro desses três prismas analisados aponta para a insistência, a longo prazo, que a lógica comercial própria de um produto colonial, vindo de regiões periféricas e excluídas do centro oficial de circulação de riquezas, faz para adentrar redes e rotas planejadas para se isolar. Essas três linhas apresentadas não servem meramente para mostrar que havia contrabando dentro do sistema mercantil ibérico. Mas para evidenciar que simultaneamente a uma agência imperial que forma e transforma espaços mediante lógicas monopolistas, exclusivistas e protecionistas; há também na cadeia mercantil uma lógica própria que forma e transforma mundos, de acordo com seus próprios ritmos e não limitado espaço-temporalmente pela agência imperial.

2.3 2ª fase da etapa sul-americana da cadeia: companhias comerciais (1728-1784)

A análise da segunda fase da hegemonia do cacau amazônico no século XVIII nos mostra que o atravessamento das linhas oficiais de circulação império-colonial passou longe de ser despercebido. Houve incontáveis iniciativas de diferentes caracteres que se propunham a afunilar a peneira mercantilista em prol do controle ibérico. Desde pelo menos o fim da Guerra de Sucessão (1701-1714) os hispânicos tentaram re-impôr seu domínio do comércio Atlântico, procurando minar o contrabando “*by adjusting the system of calculating royal rights and by lowering taxes*”.¹⁷² Nessa fase, no entanto, destacaremos um movimento de projetos similares dados já em um ambiente de crise econômica e contestação de hegemonia mais generalizadas

¹⁷² FATTACCIU, Irene. **Empire, Political Economy, and the Diffusion of Chocolate in the Atlantic World**. New York: Routledge, 2020, p.23-24;

no interior dos impérios ibéricos. Abrange o que se conhece como reformas bourbônicas e reforma pombalina, e de maneira mais específica no que toca o cacau, significa a era das três companhias de comércio monopolistas: Compañía Guipuzcoana de Caracas (Companhia de Caracas), Companhia Geral de Comércio do Grão-Pará e Maranhão (Companhia do Grão-Pará) e Real Compañía de Barcelona (Companhia de Barcelona).

O recorte temporal dessa fase dura entre aproximadamente 1728 e 1784, considerando a fundação da primeira delas (Companhia de Caracas) e o fechamento da última (Companhia de Barcelona). A Companhia do Grão-Pará tem um período de duração mais breve, mas se enquadra dentro dos mesmos princípios fundadores: a reorganização econômica da produção e do comércio colonial na forma de refundação de monopólios marítimos. Mesmo que cada uma dessas companhias surja dentro de um contexto e para responder a problemas específicos, este é o âmago explicativo que caracteriza essa fase do comércio cacauero da Amazônia.

2.3.1 Compañía Guipuzcoana de Caracas

A Companhia de Caracas foi fundada no ano de 1728, manteve monopólio até 1781 e foi fechada em 1784. Sua criação teve relação direta com a vontade metropolitana em reverter a situação de perda de influência atlântica para os ingleses, franceses e, sobretudo, holandeses. O objetivo mais fundamental que guiou sua fundação era desestruturar o contrabando. Para tal, adquiriu monopólio sobre todas as entradas e saídas do cacau venezuelano, além de controlar preços e impor condições para transações, mirando diretamente a exclusão dos comerciantes holandeses da região. Irene Fattacciu aponta que a companhia chegou a ter algum sucesso, com a exceção do período da guerra anglo-hispânica nos anos 1740, e aponta três motivos principais para o êxito:

From the middle of the eighteenth century onwards, Dutch imports struggled in the face of Guipuzcoan's initiatives, which were articulated on three main fronts: patrolling the coasts and forcefully raking the available cocoa, supplying the colony with European products and absorbing the other colonial products that fed the black market and fueling a strong demand for cocoa capable of deviating a substantial part of the production.¹⁷³

A companhia, portanto, tinha um projeto econômico e militar bem amarrado para redirecionar as mercadorias que seguiam para Curaçao. E para além do sucesso em reivindicar grande parcela do cacau contrabandeado, a Companhia de Caracas pode promover uma reorganização

¹⁷³ FATTACCIU, Irene. **Empire, Political Economy, and the Diffusion of Chocolate in the Atlantic World**. New York: Routledge, 2020, p.27-28;

do comércio inter-regional, em que ao mesmo tempo que reconhecia a presença *guayaquileña* na Nova Espanha, impedia que o cacau concorrente acessasse a Espanha e, por conseguinte, os mercados europeus.¹⁷⁴

A criação da Companhia Guipuzcoana foi um empreendimento de grupos comerciais bascos, que já dominavam a circulação de cacau desde o século XVII. Essa continuidade tinha sua importância para o projeto reformista borbônico na medida que se promovia um diálogo entre as estruturas comerciais já estabelecidas com as novas demandas do contexto setecentista. No período de atuação da companhia não só houve uma quebra temporária no sucesso contrabandista holandês, como também estimulou muito a produção cacauzeira venezuelana. Entre 1728 e 1765 o volume exportado mais do que dobrou. Como vimos anteriormente na seção 2.2.1, a década de 1730 fica marcada simultaneamente pelo grande aumento das exportações e pela inversão do destino principal do cacau caraquenho. Ou seja, em sua primeira década de atuação, a companhia deixa sua marca com mudanças significativas em termos de produtividade e reorganização da circulação da mercadoria rumo à Europa.¹⁷⁵

Dentre as companhias analisadas, a Guipuzcoana de Caracas é a que dura mais tempo, só encerrando suas atividades em 1784, depois de 56 anos de atuação. Mesmo que tenha significado, a priori, uma retomada das mercadorias do contrabando, a longo prazo a companhia não conseguiu impedir os desvios promovidos pela concorrência noroeste-europeia. A empresa basca acaba sofrendo muito com os desvios promovidos pelos judeus sefarditas.¹⁷⁶ Além disso, no último quarto do século XVIII, o contexto bélico e sócio-político da disputa inter-imperial europeia, força uma transição dos projetos monopolistas para projetos de comércio livre. As redes comerciais atlântico-caribenhas nesse período, sofrem um processo de liberalização e internacionalização das trocas entre territórios de diferentes potências; resultando na queda das companhias privilegiadas.

No entanto, o fim da Companhia de Caracas não significou necessariamente o fim dos grupos que a organizavam. Muitos dos bascos que gerenciavam a empresa formam em 1785 a Real Compañía de Filipinas. Esta funcionou quase como um movimento tardio de economia mercantilista. A empresa estabelecia monopólio do comércio direto entre a América do Sul e

¹⁷⁴ FATTACCIU, Irene. **Empire, Political Economy, and the Diffusion of Chocolate in the Atlantic World**. New York: Routledge, 2020, p.25 e 27; CLARENCE-SMITH, William Gervase. **Cocoa and Chocolate, 1765-1914**. New York: Routledge, 2000, p.24;

¹⁷⁵ FATTACCIU, Irene. **Empire, Political Economy, and the Diffusion of Chocolate in the Atlantic World**. New York: Routledge, 2020, p.24, 27; CLARENCE-SMITH, William Gervase. **Cocoa and Chocolate, 1765-1914**. New York: Routledge, 2000, p.68;

¹⁷⁶ CLARENCE-SMITH, William Gervase. **Cocoa and Chocolate, 1765-1914**. New York: Routledge, 2000, p.68;

Manila, rota não mais restrita ao galeão de Acapulco. Além disso, possuía privilégios comerciais com Caracas e Trinidad, aparecendo ainda como importante concorrente na rota El Callao-Cádiz, e Clarence-Smith aponta “*Moreover, Basques continued to benefit from their position as importers and distributors of cocoa in Cadiz, Madrid and northern Spain*”.¹⁷⁷

2.3.2 *Real Compañía de Barcelona*

Muito embora a Companhia de Caracas tenha sido a empresa mais influente para a circulação do cacau venezuelano durante o período das reformas borbônicas, não foi a única empresa de origem espanhola a atuar nesse comércio. Grupos comerciais de outra origem étnica, os catalães, formaram no ano de 1755 a Real Compañía de Barcelona. Diferentemente da Guipuzcoana, essa companhia não firmava sua atuação em apenas uma área dos domínios hispânicos na América. Possuía negócios em diversas regiões como São Domingos, Porto Rico, Honduras e Buenos Aires. Mas a partir de 1766 começa a receber privilégios fiscais para atuação na área leste venezuelana.

Segundo Clarence-Smith, o cacau dessa região representou 60% de todas as importações realizadas pela companhia para a Espanha entre os anos de 1758 e 1785. A chegada da empresa em território venezuelano nesse período não é coincidência, responde a um grande crescimento da demanda por chocolate na cidade de Barcelona. Mas a atuação da empresa catalã responde ao mesmo contexto que da empresa basca. A companhia fecha as portas em 1784 e faz com que os comerciantes da Catalunha tenham que se reorientar no mercado cacauero. A presença de catalães na Venezuela consta até praticamente o final do século, mas sua inserção em Caracas jamais foi como a dos bascos, e a tendência geral foi a de volta para a Europa.¹⁷⁸

2.3.3 *Companhia Geral de Comércio do Grão-Pará e Maranhão*

O contexto da formação dessa companhia difere bastante do de Caracas e Barcelona. A decisão de criar a Companhia do Grão-Pará e Maranhão atende a questões sociais muito específicas do desenvolvimento econômico nas colônias portuguesas. A polêmica disputa entre colonos portugueses e jesuítas envolve a economia de quase todo o território marítimo português, desde a América até a Ásia. Na Amazônia em particular, a situação era especialmente tensa. Isso porque, desde o princípio da ocupação da região, a Companhia de

¹⁷⁷ Idem, p.26-27, 69;

¹⁷⁸ FATTACCIU, Irene. **Empire, Political Economy, and the Diffusion of Chocolate in the Atlantic World**. New York: Routledge, 2020, p.149; CLARENCE-SMITH, William Gervase. **Cocoa and Chocolate, 1765-1914**. New York: Routledge, 2000, p.26-27, 69;

Jesus se destacou como principal força de organização econômica. Os jesuítas dominaram cada aspecto da cadeia: do crédito, à organização da mão-de-obra nativa, às expedições no interior da mata, ao armazenamento e à comercialização nas aldeias e nos portos. Do século XVII até a expulsão da Companhia de Jesus, os missionários foram o grupo comercial dominante do cacau amazônico sob domínio português.

No decorrer da primeira metade do século XVIII o embate entre colonos e jesuítas na região se acirrou de forma definitiva, e a Coroa mediava este embate ora pendendo para um grupo, ora pendendo para outro (dependendo da gestão). Mas a questão se resolve de maneira definitiva durante o período das reformas pombalinas. As mudanças promovidas pela gestão do Marquês de Pombal procuravam, no âmbito da economia, revitalizar produtivamente e comercialmente as áreas periféricas da colônia. Para a Amazônia, então, encarregou seu irmão Francisco Xavier de Mendonça Furtado de assumir o posto de governador do Grão-Pará e Maranhão, região vista como economicamente atrasada ao mesmo tempo que de potencial econômico e estratégico muito grande. Assumindo o posto em 1751, o português envia um relatório denunciando os missionários jesuítas de monopolizarem o comércio das *drogas do sertão*. Tendo em vista que o regime de Pombal em Portugal, já partilhava da ideia da Companhia de Jesus como um dos problemas do império.¹⁷⁹

A Companhia do Pará e Maranhão surge, então, para assumir as responsabilidades que costumavam ser dos jesuítas na Amazônia, e Francisco Xavier tem papel fundamental na promoção dessa nova companhia comercial monopolista. A empresa foi formada por cerca de meia dúzia de grupos comerciais promovidos pelo regime pombalino, e objetivava acelerar o desenvolvimento da região através de melhorias na produtividade, melhorias no transporte (tanto local quanto ultramarino), inserção de mão-de-obra escrava africana para produção em forma de culturas (ao invés do extrativismo), e tudo isso por meio de: capital nacional (para substituir o crédito jesuíta e britânico), frotas armadas para patrulhar a costa, e promoção do tráfico transatlântico de escravos.¹⁸⁰

¹⁷⁹ ALDEN, Dauril. The Significance of cacao Production in the Amazon Region during the late Colonial Period: an Essay in Comparative Economic History. *Proceedings of the American Philosophical Society*, 120, n. 2 (1976), p.125-126;

¹⁸⁰ CLARENCE-SMITH, William Gervase. **Cocoa and Chocolate**, 1765-1914. New York: Routledge, 2000, p.72; ALDEN, Dauril. The Significance of cacao Production in the Amazon Region during the late Colonial Period: an Essay in Comparative Economic History. *Proceedings of the American Philosophical Society*, 120, n. 2 (1976), p.124;

Segundo Diego Martins, que mobilizou dados da Trans-Atlantic Slave Trade Database, cerca de 89.136 escravos chegaram ao Grão-Pará entre 1756 e 1807.¹⁸¹ A Companhia adquiria esses escravos nos portos de Luanda (que vinham de diferentes localidades de Angola) e Cacheu (que vinham dos Rios da Guiné). Como parte periférica da América portuguesa, a aquisição de escravos também era, de certa forma periférica, e a principal região de origem dos escravos que foram para a Amazônia eram os Rios da Guiné, enquanto a Companhia Geral do Comércio de Pernambuco e da Paraíba, que conseguia vender escravos por melhores preços no nordeste, ficava com o contingente mais numeroso vindo de Angola. Por mais que comparados a portos como Recife, Salvador, Rio de Janeiro e Santos, o número de escravos desembarcados em São Luís e Belém seja tímido, para uma região cuja presença africana era até então irrisória e que se encontrava em crise de mão-de-obra com a proibição da escravidão indígena, a chegada desse contingente populacional era ansiosamente esperado pelos senhores da região. Martins aponta que, embora tenha demorado algumas décadas desde as reformas promovidas pelo projeto pombalino, a partir da década de 1790 os valores das exportações totais da Amazônia subiram exponencialmente.¹⁸²

Mas o que isso significou para a exportação de cacau na região? O objetivo principal da importação de escravos para a região era revitalizar a economia, não necessariamente expandir o setor cacauero. Quando a Companhia do Grão-Pará e Maranhão se instalou, procurou expandir o potencial extrativista da região. Mas os africanos escravizados não renderam o que os colonos esperavam nesse tipo de atividade, principalmente porque a atividade dependia fundamentalmente do conhecimento sobre os percursos das matas e dos rios, que os recém-chegados simplesmente não possuíam. Com o tempo, a coleta do cacau e das demais *drogas do sertão* acabaram permanecendo dependentes do trabalho indígena, enquanto os africanos escravizados eram mais empregados em produções agrícolas. Diego Martins evidencia esse panorama através da comparação dos diferentes resultados da ação da companhia para as capitânicas do Maranhão e do Grão-Pará. No caso da primeira, observa-se que o número de escravizados importados é muito maior que na segunda, e isso significa para o Maranhão uma reestruturação econômica no sentido das produções agrícolas: o número de chegada de africanos incide sobre o crescimento da produção e exportação de novas culturas. Já no caso do

¹⁸¹ MARTINS, Diego de Cambraia. A Economia Amazônica na Longa Duração (c.1680-1807). XXIX Simpósio de História Natural, ANPUH, Brasília, Junho, 2017, p.15;

¹⁸² MARTINS, Diego de Cambraia. A Economia Amazônica na Longa Duração (c.1680-1807). XXIX Simpósio de História Natural, ANPUH, Brasília, Junho, 2017, p.17 e 22;

Grão-Pará o autor observa uma permanência do modelo extrativista e que a chegada de africanos escravizados não incide significativamente sobre as exportações a partir de Belém.¹⁸³

Nesse sentido, algumas produções ganharam mais protagonismo na Amazônia desse período, dentre elas o algodão e o arroz foram os mais bem sucedidos com aumento vertiginoso do número de exportações. Nos dados apresentados por Martins há aumento na exportação de cacau a partir da década de 1790, mas é tímido, com permanência das oscilações e nunca ultrapassa a marca de 3.000 toneladas entre 1790 e 1806, enquanto o algodão bate a marca de 4.000 toneladas por volta de 1803 e o arroz chega quase à marca de 8.000 toneladas em cerca de 1793. Esse crescimento, no entanto, pode ser percebido como consequência muito mais do avanço do domínio português sobre a Amazônia do que pela entrada de escravos em si.¹⁸⁴

É possível perceber que as transformações promovidas a partir de Mendonça Furtado contribuíram para uma transformação significativa na região, diminuindo o peso da prática extrativista e ampliando o leque de mão-de-obra com a ampliação da importação de escravos africanos:

Percebe-se que, mesmo a Amazônia ainda sendo uma zona econômica marginal em comparação ao Estado do Brasil, as políticas de estímulos à produção que foram propostas pelo Gabinete Josefino, propiciou resultados positivos para a região. É nítido através dos dados apresentados, que a entrada regular de mão-de-obra oriunda dos Rios da Guiné – e também de outros portos africanos – proporcionou uma mudança no sistema produtivo amazônico. De uma economia quase que exclusivamente extrativa, baseada na mão-de-obra indígena até meados do século XVIII, temos na segunda metade desse mesmo século a organização e a expansão da produção aos moldes do Estado do Brasil: plantéis de escravos africanos, cultivando a terra e produzindo gêneros que eram interessantes a economia metropolitana e européia no período.¹⁸⁵

O fim do monopólio da Companhia Geral de Comércio do Grão-Pará e Maranhão em 1778 se dá dentro de um contexto internacional posto pelas consequências da Guerra dos Sete Anos. Segundo Clarence-Smith, o final do conflito pôs em xeque boa parte dos monopólios comerciais estabelecidos pelo mundo ibérico e permitiu um período de maior liberalização das economias imperiais. As companhias monopolistas do mundo ibérico, como a Companhia de Comércio do Grão-Pará e Maranhão, a Compañía Guipuzcoana de Caracas e a Real Compañía de Barcelona, tiveram que abrir espaço para distribuidores internacionais privados.¹⁸⁶ A ação

¹⁸³ Idem, p.33-37;

¹⁸⁴ Idem, p.21;

¹⁸⁵ Idem, p.22;

¹⁸⁶ CLARENCE-SMITH, William Gervase. **Cocoa and Chocolate**, 1765-1914, Routledge, New York, 2000, p.27-29 e 72;

da Companhia na Amazônia no entanto deixou um legado que permitiu a transformação da economia amazônica que pode ser vista até a primeira década do século XIX.

É importante enfatizar que o crescimento econômico da região responde sim a uma reestruturação do setor agrário promovido pela Companhia do Grão-Pará e Maranhão e pela inserção de escravos africanos nas fazendas da região. Porém, é preciso colocar em questão, em primeiro lugar, o real peso da escravidão na Amazônia tendo em vista que o número de importações de pessoas foi relativamente baixo e que a inserção delas na área extrativista não foi bem sucedida. Ângela Domingues aponta que os altos preços dos escravos dentro de uma região pobre fizeram com que a substituição do trabalho indígena pelo africano jamais fosse completa, e que a escravidão negra se deu de maneira complementar à exploração indígena. E, em segundo lugar, se para a exportação do cacau em si, foi realmente as políticas da companhia que resultaram no crescimento dos volumes enviados. Pois a taxa de crescimento durante a era da companhia é muito próxima a do período anterior a esta (salve o período de epidemia de varíola), o que faz com que tanto Alden quanto Martins interpretem que a ação da empresa foi muito mais no sentido de absorver o sistema produtivo como já era, do que promover uma verdadeira expansão do setor ¹⁸⁷

2.4 3ª fase da etapa sul-americana da cadeia: internacionalização (1777-1820)

A última fase da etapa do norte da América do Sul da cadeia mercantil do chocolate no século XVIII, tem como característica principal a transição de um mundo monopolista para um mundo de maior liberalização comercial. Essa fase se inicia com o início da queda das companhias comerciais monopolistas (1777), e se encerra com os movimentos de independência das colônias ibéricas na América (décadas de 1820 e 1830). Para Clarence-Smith, a repercussão da Guerra dos Sete Anos (1756-1763) foi o fator decisivo para essa transição, pois um dos balanços principais do fim do conflito foi a necessidade de pôr fim à lógica monopolista. Isso resultou na liberalização das normas comerciais marítimas, redução de taxas, e internacionalização do comércio ultramarino. Começando pelo fim da Companhia de Grão-Pará e Maranhão (que deu início a uma era de livre comercialização entre portos brasileiros), as companhias foram tendo seus privilégios revogados e foram fechando uma por

¹⁸⁷ DOMINGUES, Ângela. **Quando os índios eram vassalos**. Colonização e relações de poder no Norte do Brasil na segunda metade do século XVIII. 1ª edição, Lisboa, Comissão Nacional para as Comemorações dos Descobrimientos Portugueses, 2000, p.59; MARTINS, Diego de Cambraia. A Economia Amazônica na Longa Duração (c.1680-1807). XXIX Simpósio de História Natural, ANPUH, Brasília, Junho, 2017, p.33-36; ALDEN, Dauril. The Significance of cacao Production in the Amazon Region during the late Colonial Period: an Essay in Comparative Economic History. Proceedings of the American Philosophical Society, 120, n. 2 (1976), p.126-127;

uma. Aos poucos foram substituídas pelo capital e por grupos comerciais estrangeiros. “Venezuelan cocoa exports in neutral ships were authorised in 1797–9, 1800–1, and 1806–10”¹⁸⁸. O cacau passou a ser transportado e comercializado por gente de diversas origens, como dinamarqueses, franceses, genoveses, americanos de diferentes origens, e, claro, por judeus sefarditas dos territórios holandeses.¹⁸⁹

Para além de uma liberalização inter-imperial, a gestão borbônica do pós-guerra promoveu também uma liberalização intra-imperial. Tal política beneficiou principalmente o cacau produzido em Guayaquil, pois uma das proclamações determinava o livre comércio entre os portos hispânicos da costa do Pacífico. Em seguida, houve redução de taxas sobre dívidas tanto em Guayaquil, quanto em Acapulco. Ao mesmo tempo, nos anos 1760, os comerciantes dessa região sul-americana vinham progressivamente pressionando a Coroa pelo acesso legalizado ao mercado novo-hispano. Mas a livre introdução do cacau *guayaquileño* em Nova Espanha, veio apenas com a real cédula de 17 de janeiro de 1774, e a partir de então os grupos mercantis do cacau dos Guayas passaram a se organizar legalmente.¹⁹⁰

Tais grupos, como mencionado na seção anterior do capítulo, faziam parte da órbita de influência basca, cujos representantes principais se instalavam em Lima, El Callao e Acapulco, de onde organizavam todo o comércio cacauero *guayaquileño*. Uma das figuras mais famosas ligadas ao circuito Guayaquil-Acapulco da época foi Ysidro Antônio de Ycaza. Seu pai, Juan Martín de Ycaza, era natural de Ochandiano, vila próxima à cidade portuária basca de Bilbao, e atravessou o Atlântico rumo ao Panamá no ano de 1729. Já Ysidro se deslocou para a Nova Espanha e passou a se envolver com o comércio de mercadorias, principalmente o cacau. O fim da proibição ao cacau *guayaquileño* fez com que Ycaza aparecesse como um dos maiores negociantes da mercadoria na cidade de Acapulco.¹⁹¹

Exmô Señor

El día 3 de Diciembre prox^o. p^d. salió del Puerto de Guayaquil el Navio la sacra familia, en su buque he traido dies y seis mil trescientas, y cinquenta cargas de cacao con destino a este R^{no}. y habiendo fondeado el dia de oy en este Puerto; en cumplim^o. de mi obligaⁿ. lo participo a VE^a ofreciendo a su sup^r. disposicion mi persona, y la

¹⁸⁸ CLARENCE-SMITH, William Gervase. **Cocoa and Chocolate**, 1765-1914, Routledge, New York, 2000, p.30;

¹⁸⁹ Idem, p.24-28, 30 e 69;

¹⁹⁰ ALDEN, Dauril. The Significance of cacao Production in the Amazon Region during the late Colonial Period: an Essay in Comparative Economic History. *Proceedings of the American Philosophical Society*, 120, n. 2 (1976), p.107; GRIJALVA, Manuel Miño. **El cacao Guayaquil en Nueva España**, 1774-1812 (Política Imperial, Mercado y Consumo). México DF: El Colegio del México, 2013, p.58; CLARENCE-SMITH, William Gervase. **Cocoa and Chocolate**, 1765-1914, Routledge, New York, 2000, p.25;

¹⁹¹ CLARENCE-SMITH, William Gervase. **Cocoa and Chocolate**, 1765-1914, Routledge, New York, 2000, p.70;

referida cargason de cacao, que en dejando la asegurada en Tierra espero tenen la satisfacion de precentarme rendidamente ante la Grandeza de VE, cuya vida, y salud vuego a Nrõ Señor dilate mu^s. y felices años Acapulco y Enero 10 de 1779
Exmõ Señor
Bm^s. a VEx^a. su rendido subdito.
Ysidro Ant.º de Ycaza¹⁹²

A correspondência acima é de poucos anos após a liberalização deste comércio intra-imperial, em um contexto ainda de incertezas sobre a manutenção da cédula de 1774. Ycaza remete esta carta para o então Vice-Rei da Nova Espanha, Don Antônio Bucareli, informando-o da chegada do navio La Sacra Familia no porto de Acapulco, abastecido com 17.350 cargas de cacau destinadas ao mercado novo-hispano. Podemos perceber, pelo tom obsequioso e por estar comunicando diretamente ao vice-rei, que a livre entrada da mercadoria ainda não é um consenso, e que os comerciantes do ramo precisam formar prestígio social junto às autoridades coloniais.

Não à toa, meses antes, em novembro de 1778, o *lobby* caraquenho conseguiu pressionar as autoridades reais a estabelecer uma limitação do volume de cacau *guayaquileño* importado por Nova Espanha. Mas a imensa demanda nova-hispânica pelo cacau *forastero*, promove um ambiente favorável à corrupção e contrabando aos moldes do período pré-liberalização. O resultado foi o crescimento do volume importado para o reino, somando a quantidade prevista por lei com a contrabandeada. Só a Cidade do México consumiu cerca de 3.500 toneladas do cacau de Guayaquil entre 1779 e 1782, o dobro do previsto para toda a colônia, como apontado por Clarence-Smith.¹⁹³ Abaixo podemos ver que os oficiais reais Rafael Vasco, Juan de la Rocha e Dom Matias de Galvez, no ano de 1783, recebem ordens reais para re-aplicar a limitação da entrada do cacau *guayaquileño* entre 8 e 10 mil fanegas anuais (1.253 a 1.567 toneladas anuais), como a limitação de 1778.

Exmõ Señor
Queda en nuestro poder el testmº. de las R^{es}. ordenes de 13, de Junio de 80, 1º, del mismo mes de 82, por las q^e vuelve a reducir el Rey el permiso de la introduccion del Cacao Guayaquila a las ocho ô diez mil fanegas a que le le havia limitado en 18, de Noviembre de 78, y se havia ampliado por este Sup^{or} Gov^{no}, y nosotros entendidos de no dever consentir q^e se desembarquen p^r lo correspondiente a este año mas de las 157,

¹⁹² Archivo General de la Nación, Instituciones Coloniales, Indiferente Virreinal, Cajas 3000-3999, Caja 3843, Expediente 009 (Marina Caja 3843), Alcance y contenido: Cartas al Virrey don Antonio de Bucareli, informandole de la llegada de la fragata nombrada La Sacra familia, procedente de guayaquil, que conduce una carga de caudales y otros objetos. Acapulco. 1779;

¹⁹³ CLARENCE-SMITH, William Gervase. **Cocoa and Chocolate**, 1765-1914, Routledge, New York, 2000, p.25; REAL ACADEMIA DE LA HISTORIA. Biografías. Isidro Antonio de Icaza y Caparroso Urigoitia y Vázquez. Disponível em: <<https://dbe.rah.es/biografias/60385/isidro-antonio-de-icaza-y-caparroso-urigoitia-y-vazquez>>. Acesso em: 19 de outubro de 2020;

fanegas 58 Libras q^e hemos manifestado en informe de 24 de Abril ultimo restar al complemento del permiso, como tambien de que si S.M. no se digna aprobar la concesion hecha al Navio Sn Pablo deberemos descontar el que ha traído del que corresponde à los años sucesivos segun V.E. nos avisa en su Oficio de 25 de Sep^{re} proximo pasado.

Nrô Señor g^{de} a V.E.

m^a Mexico 1^o de Octubre de 1783

Exmo s^{or}

Rafael Vasco Juan Gaarre Fran.co de la Rocha

Exmô S^r Dⁿ Matias de Galvez¹⁹⁴

Da fonte podemos extrair duas informações preciosas. A primeira é que, se há a necessidade, por parte dos funcionários reais, de revalidar uma mesma determinação anterior, é porque a primeira vinha sendo descumprida e os responsáveis pelo descumprimento, muito provavelmente, passando impunes. A segunda informação é a de que os funcionários, no momento em que recebem as instruções, passam a ter um referencial para cobrar àqueles que descumprirem a determinação, que na correspondência é o caso do navio San Pablo. Só em 1789 viria de Madrid a resolução acabando, aparentemente de vez, com as restrições ao cacau *guayaquileño*.

Mas como vimos, tais restrições da Coroa pouca diferença fizeram para impedir o intercâmbio de cacau Guayaquil-Acapulco. As fontes nos mostram que vários grupos de comerciantes importantes se consolidam em Acapulco nesse período. Conforme podemos ver no Anexo A, que é uma tabela proveniente do Real Consulado de Acapulco referente ao ano de 1797, homens como o próprio D. Ysidro Antônio de Ycaza, mas também D. Diego de Agreda, D. Juan Lorenzo de Antepara, D. Antônio de Basoco, D. Pedro de Basave e D. Gabriel de Iturbe, se firmaram como representantes do comércio de cacau *guayaquileño* da Nova Espanha. A tabela nos mostra o valor pago por cada um deles, referente ao direito de *averia* sobre o produto, entre janeiro e dezembro de 1797. Pelos dados temos uma noção hierárquica entre eles para aquele ano, pois a alta taxa de impostos pagos por Ycaza (que paga o maior valor) e Agreda, indicam que entraram com um volume de cacau bem maior que os demais. Ycaza e Agreda juntos são responsáveis pelo pagamento de cerca 68,1% do total arrecadado com o direito de *averia* naquele ano.

É possível afirmar ainda que a cédula de 1774 marcou de fato o início de um verdadeiro *boom* econômico do cacau proveniente dos mares do sul, que durou até meados do século XIX. E para além de consolidar seu domínio em Nova Espanha, o crescimento produtivo

¹⁹⁴ Archivo General de la Nación, Instituciones Coloniales, Indiferente Virreinal, Cajas 2000-2999, Caja 2643, Expediente 001 (Real Caja Caja 2643), Alcance y contenido: Aviso de resibido la orden, para que se vuelva a limitarse la introducción del Cacao Guayaquil a 8 o 10 mil fanegas al año. Acapulco. 1783;

guayaquileño promoveu a massificação do seu cacau em outros mercados, como em Manila (consolidado pela Real Compañía de Filipinas), Guatemala, Costa Rica, El Salvador e a própria Espanha.¹⁹⁵

Na tabela abaixo vemos os números organizados por Alden relativos à exportação total do cacau americano para Europa. Podemos ver que nas décadas de 1770 e 1780 o cacau de Quito (que é o cacau de Guayaquil) teve um crescimento em sua média anual, de 0,43 para 0,51 toneladas, porém ainda está abaixo do cacau exportado anualmente por Venezuela e Brasil (cujas origens vêm majoritariamente de Caracas, Maracaibo e Belém). A partir da década de 1790 as médias anuais *guayaquileñas* alcançam as de Belém. Mas é a partir da década de 1810 que o cacau de Guayaquil assumiu sua expressão mais forte: tornou-se o fornecedor dominante também na Europa, exportando cerca de 52,6% de todo o cacau, que chegava em portos europeus com uma média de exportação de 3,67 toneladas anuais.

Tabela 5: Estimativa das exportações de cacau do Novo Mundo para Europa (toneladas anuais)

Década	Venezuela	Quito	Brasil	Total	% Brasil	% Fornecedor Dominante
1770-1779	2,71 - 2,86	0,43	0,76	4,68 - 4,83	16.3-15.8	57,9-59,2
1780-1789	1,55	0,51	0,90	3,76	23.95	41,2
1790-1799	3,99	0,99	0,92	6,06	15.2	65,8
1800-1809	2,82	0,99	1,96	5,85	33.5	48,2
1810-1819	1,45	3,67	1,67	6,99	23.8	52,6

Fonte: ALDEN, Dauril. The Significance of cacao Production in the Amazon Region during the late Colonial Period: an Essay in Comparative Economic History. Proceedings of the American Philosophical Society, 120, n. 2 (1976), p.132;

¹⁹⁵ CLARENCE-SMITH, William Gervase. **Cocoa and Chocolate**, 1765-1914, Routledge, New York, 2000, p.26, 70; ALDEN, Dauril. The Significance of cacao Production in the Amazon Region during the late Colonial Period: an Essay in Comparative Economic History. Proceedings of the American Philosophical Society, 120, n. 2 (1976), p.107;

Podemos aferir también que para o cacau vindo das margens do Rio Guayas, alguns problemas se mantiveram constantes durante todas as três fases da trajetória sul-americana da cadeia mercantil. As fontes abaixo evidenciam que mesmo entrado o século XIX, ainda se repetiam algumas problemáticas recorrentes desde o século XVII: a desconfiança em relação ao contrabando do cacau:

El testimonio adjunto lo es de R^l cedula de 27 de Ag^{to}. del año proximo ant^{or} en qe S^a.M. se há dignado aprobar la aprehensión sin no, de once @ y dies y nueve @ de cacau guayaquil executada en la Playa de ese Puerto la noche del 26 de Setre. de 801 por el guarda del resguardo Dn. Ant^o Romero, y un soldado llamado Juan Carranza; para q. procedan à la distribucion de la parte depositada de este comiso, con arreglo á lo semellante prevenido dandome aviso

Abl. 24/807

Al Ministerio de s. Mas^{da}. del P^{to}. de Acap^{co}.¹⁹⁶

Consequente a la orden de ese Rl.Tribunal para que se ponga en las Guias qe van con escala en esa ciudad, y destino a otras parajes del Reyno lo que pagan en esta comisaria por razon del derecho de Averia para que quando avandonen el destino se les cobren en esta capital el exseso de lo que aca han pagado para que no resulte perjuicio a los fondos de ese Rl Tribunal. Cn el día estoy aforando el cacao con concideracion a la porcion que

se ha introducido â un rreal libra y en el inter no haya motivo suficiente para alterar el aforo es mui regular se guie este ultimo regime que podra servir de gobierno en esa capital para cobrar el exseso de un rreal al que tenga en esa, y con esso no logran el fin los introductores que avandonen el destino que señalarom en este Puerto.

Los Arrieros conductores se presentan con las Guias a la ora precisa de su salida por lo que es indispensable demorarlos algun tiempo segun la porcion de Guias que presentan

y para no perjudicarles lo hago proconte a ese Rl Tribunal para que si fuese de su superior agrado se ponga en las Guias solo pago el derecho de Averia, como antes de aconstumbrava e no es por lo que respecta al cacao que en lo que hase a los demas Generos asi de Peru, como de Asia se expresava en las Guias que vayan con escala a esa ciudad y destino à otro lugar lo que han pagado en esta comissaria para que sirva de gobierno a aquellos sujetos que abandonen el destino, y que se les pueda cobrar el exseso en esa, y por lo que respecta al cacao sera de mi cuidado el dar cuenta à ese Rl. Tribunal quando halla motivo de alterar el precio a que en el dia se esta gradicando para excijir el dro. (derecho) Suplico a V.SS. se sirvan dictaminar lo que sea de su mayor agrado con consideracion que mi objeto no es otro que no detener a los Arrieros, y del reecivo de esta y dispocion que ese Rl. Tribunal halle por combeniente sobre la materia suplico a V.SS. se sirvan mandar darme el correspondiente aviso.

Dios Guarde la mui importante vida de V.SS. m^s. a^s. Acapulco, y Diciembre 23 de 1801

Pedro de Jesus Piza

S.^{ores} Prior y Consules del Rl. Trib.l del consulado de Mexico¹⁹⁷

¹⁹⁶ Archivo General de la Nación, Instituciones Coloniales, Indiferente Virreinal, Cajas 2000-2999, Caja 2971, Expediente 006 (Comisos Caja 2971). Alcance y contenido: Oficios de decomisos de cacao sin reos en las playas de Acapulco; de puros de Guayaquil y la carpeta de un marinero Victoriano Carales. Acapulco. 1807;

¹⁹⁷ Archivo General de la Nación, Instituciones Coloniales, Indiferente Virreinal, Cajas 1-999, Caja 0858, Expediente 003 (Consulado Caja 0858). Alcance y contenido: Se da información del comercio y distribución de efectos españoles, cacao, dulces, plumeros, en los puertos de Acapulco, Veracruz, Manila y Guayaquil, esto entre Pedro de Jesús Piza, Francisco Antonio de Aistigaweta, Isidro Antonio de Ycaza, Marquina. 1799 - 1819;

Na primeira fonte a informação é simples, 11 e 19 arrobas de cacau *guayaquileño* foram apreendidos na praia do porto de Acapulco em setembro de 1801. Ou seja, mesmo com a liberalização irrestrita da entrada da mercadoria, a prática do contrabando se manteve. O porquê podemos ter uma pista pela fonte seguinte. O texto trata de estratégias que o tribunal do consulado mexicano podia tomar para se resguardar das tentativas dos comerciantes em se esquivar do pagamento da taxa relativa ao direito de *averia*. Fica claro então, que na costa do Pacífico, se manteve um grande fluxo de contrabando. Mas nesse contexto o desvio se dava não por conta de proibições comerciais, mas sim por motivos de sonegação de impostos.

Há ainda um trecho curioso da fonte: “*e no es por lo que respecta al cacao que en lo que hase a los demas Generos asi de Peru, como de Asia se expresava en las Guias que vayan con escala a esa ciudad y destino à otro lugar lo que han pagado en esta comissaria para que sirva de gobierno a aquellos sujetos que abandonen el destino*”. Aqui o autor do texto parece estar levando em consideração críticas feitas ao direito de *averia*. Ao justificar que a norma se dá para qualquer mercadoria e não apenas para o cacau, o texto de Pedro de Jesus Piza pode nos apontar para uma possível pressão que os comerciantes de cacau faziam para com os impostos que precisavam pagar.

O contexto do final do século XVIII tornou-se bastante conturbado. De seu último quarto até bem entrado o oitocentos, uma série de eventos provocavam um clima de hostilidades sem precedentes entre as potências marítimas europeias. Começando pela independência das treze colônias inglesas (1776-1783), passando pela Revolução Francesa (1789-1799), Revolução Haitiana (1791-1804), chegando nas campanhas napoleônicas (1803-1815), e às deflagrações de independências das colônias ibéricas na América (1803-1833). Tal panorama afetou a cadeia mercantil do cacau-chocolate na medida que tornou os mares novamente inseguros. O preço ligado à fretes e seguradoras cresceu muito, tornando o valor do cacau no mercado internacional instável. Grandes quantidades de cacau venezuelano foram apreendidos por estrangeiros, principalmente britânicos e *yankees*.¹⁹⁸ Mas em fonte de 1808 podemos ver que a prática também era praticada por franceses:

Exmõ Señor El Bergⁿ. Ntrã. Srã. del Coro su Capitan Dⁿ. Jose Rosa, ha dado ayer fondo en este Puerto procedente de Maracaybo con 23 dias de navegacion, y cargamento de cacao, consignado a D.Ramon Linares participando que haviendo executado su salida à medida de Octubre fue apresado el dia 20 sobre el cabo Chichibacoa p^f. un Corsário Francés despachado de Santo Domingo p^f. el General

¹⁹⁸ CLARENCE-SMITH, William Gervase. **Cocoa and Chocolate**, 1765-1914, Routledge, New York, 2000, p.29, 72; ALDEN, Dauril. The Significance of cacao Production in the Amazon Region during the late Colonial Period: an Essay in Comparative Economic History. Proceedings of the American Philosophical Society, 120, n. 2 (1976), p.112;

Ferrand; que tratando de ransonamiento lo acordaron en dies mil pesos Regresando à Maracaybo p^a. participar lo à la dueng[~]. del Buque y Carga: que haviendo unos y otros convenido en ello (si p^f. alguna etratagema no pudierem evadirse) embiaron en renes un comisionado al apresados hasta la entrega del dinero que desde luego se condujo y depositó en los Cavesos de la Barra con orden de entregarse al Francés quando este huviese puesto en libertad Buque, Carga, y Tripulacion que confiado el apresador en estas aparentes disposiciones dió entera livertad à la presa y tambien al comisionado, y mando al Escriva no Frances p^f. el dinero a la Barra quedo enterado por el of^o de V.S. n^o2415 del 20 último de haber dado fondo el 19 en ese puerto, proced.^{te}. de Maracaybo, su Capⁿ.Dⁿ.Josef Rojo, con carga de cacao; y que habiendo sido apresado sñe el cabo de Chichibacoa por un corsario francés, que habia despachado el gñral(general) Ferrand: y tratádose do ransonam^{ento}, que se acordo em 10Dp^s.(10 mil pesos),logró al fin escaparse, sin pagarlos, por medio de la estratagéma que refiere V.S. en el citado su of^o a que contesto.

Dios Méx^{co}. 23 deNov^{re}. de 1808

S^{or}.Gob^{or}. e Yntend^{te}. de Veracruz¹⁹⁹

Em fontes das décadas de 1800 e 1810 podemos notar grande sentimento de desconfiança para qualquer navio estrangeiro ou desconhecido, e era prática comum entre os capitães de navio informar às autoridades sobre qualquer embarcação suspeita avistada durante o caminho.²⁰⁰

O início dos processos de independência das colônias de Portugal e Espanha na América marca o fim da presente análise sobre a etapa sul-americana da cadeia mercantil do cacau-chocolate. Mas, é importante notar, que tal marco não coincide exatamente com o fim do ciclo cacauero nessas regiões em si. Isso porque o foco primordial da análise desta dissertação é a cadeia mercantil do cacau-chocolate no período mercantilista, e o que determina as dimensões do período, tanto para trás no Seiscentos, quanto para frente no Oitocentos, é a liga dada pelo projeto econômico colonial. Os conflitos do período significaram de fato, para Venezuela, uma progressiva perda da capacidade produtiva. Mas no caso de Guayaquil e Belém, se mantiveram como as maiores potências exportadoras de cacau durante a maior parte do século XIX, antes

¹⁹⁹ Archivo General de la Nación, Instituciones Coloniales, Indiferente Virreinal, Cajas 2000-2999, Caja 2897, Expediente 030 (Marina Caja 2897). Alcance y contenido: Notificación del Gobernador de Veracruz, García Dávila, a Vuestra Excelencia, sobre la entrada del Bergantín, Nuestra Señora del Coro, procedente de Maracaibo, con cargamento de cacao, pinales. Lugar: Veracruz. 1808;

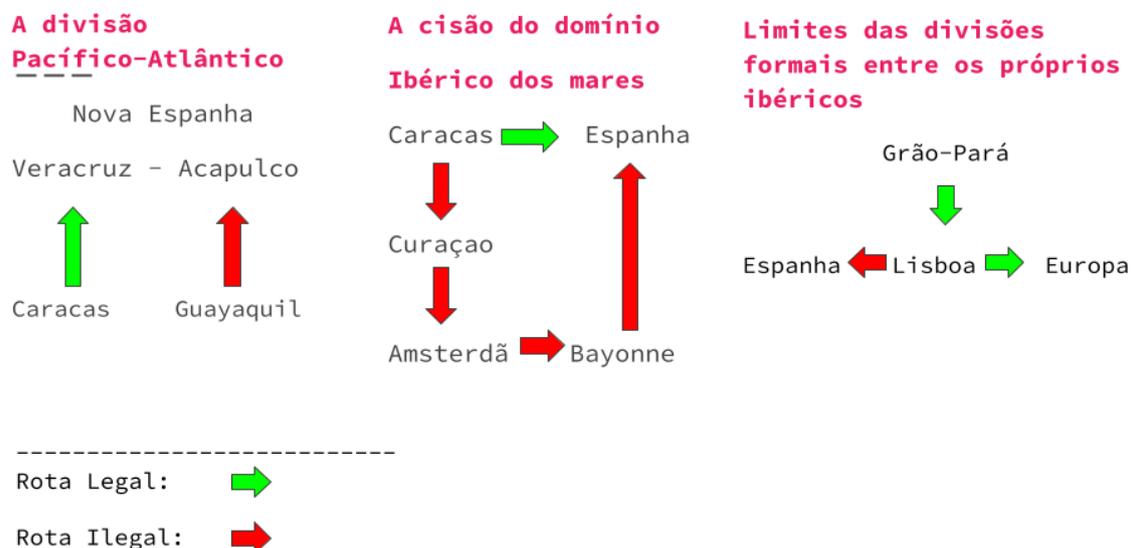
²⁰⁰ Archivo General de la Nación, Instituciones Coloniales, Indiferente Virreinal, Cajas 3000-3999, Caja 3275, Expediente 049 (Marina Caja 3275). Alcance y contenido: Carta de participación del gobernador interino de Veracruz, Pedro de Alonso, de la entrada del paylebot Carmen, procedente de Maracaibo, con cargamento de cacao. Veracruz, México. 1808; Archivo General de la Nación, Instituciones Coloniales, Indiferente Virreinal, Cajas 2000-2999, Caja 2799, Expediente 042 (Marina Caja 2799). Alcance y contenido: Notificación del gobernador de Veracruz, Pedro de Alonso, al Virrey don José de Iturrigaray, sobre la entrada de la goleta mercante española Lidia, procedente de Maracaibo, con cargamento de cacao, así como una lista de pasajeros. Lugar: Veracruz. 1808; Archivo General de la Nación, Instituciones Coloniales, Indiferente Virreinal, Cajas 3000-3999, Caja 3204, Expediente 029 (Marina Caja 3204). Alcance y contenido: Participación del gobernador interino de Veracruz, Pedro de Alonso, de la entrada de la goleta Ines procedente de Maracaibo, cargamento de cacao. Veracruz - México. 1808; Archivo General de la Nación, Instituciones Coloniales, Indiferente Virreinal, Cajas 2000-2999, Caja 2835, Expediente 022 (Marina Caja 2835). Alcance y contenido: Noticia sobre haber dado fondo en la Bahía la Corbeta Mercante nombrada la peruana procedente del Puerto de Guayaquil al Mando del capitán y piloto Don José Gomes y conduce cargas de cacao. Acapulco. 1819;

da Bahia surgir como a mais nova hegemonia. Para Guayaquil, ainda, o comércio do cacau teve um peso especial para o desenrolar sócio-político da região. A riqueza produzida pela atividade gerou uma elite poderosa, com grande influência diplomática. Quando os conflitos pela independência explodiram, tal elite possuía então uma rede de apoio, principalmente vinda do México através de Ycaza, suficientemente poderosa e influente para conseguir direcionar o destino da região.

Conclusão

Este capítulo procurou analisar a contribuição da cadeia mercantil do cacau-chocolate para a organização da circulação de mercadorias no mundo Atlântico da era Moderna. Isso significou acompanhar a trajetória do desenvolvimento do comércio ultramarino do cacau a partir dos portos principais de três regiões produtoras: Venezuela, Guayaquil e Grão-Pará. O destino principal desse cacau era, no Novo Mundo, a Nova Espanha, e no Velho, a Espanha. O estudo dessas rotas guiou a análise deste capítulo no sentido de investigar também a trajetória das políticas econômicas mercantilistas dos impérios ibéricos. E o cacau se mostrou um objeto importante para tal investigação. Pois os três prismas que guiaram a seção 2.2 lançaram diferentes questões sobre as ideias de monopólio comercial e exclusivo colonial que são as bases fundamentais do mercantilismo moderno.

Figura 1: Rotas comerciais legais e ilegais de cacau a partir de Caracas, Guayaquil e Grão-Pará



Ao atentarmos para o desenho mais geral das rotas comerciais sob esses prismas, foi possível identificar uma lógica que não reconhecia os limites da legalidade imperial. A divisão entre Pacífico e Atlântico nos apresentou como a hierarquia entre as cadeias de mercadoria do Novo Mundo determinavam as escolhas econômicas do projeto colonial, guiando o estabelecimento dos privilégios comerciais. Ainda assim, vimos que a proibição nunca cessou o desenvolvimento do comércio de cacau entre Guayaquil e Acapulco. O olhar mais atento para a trajetória do cacau de Caracas nos apresentou diferentes aspectos envolvidos na transformação dos sistemas atlânticos ibérico e do noroeste europeu, mostrando que a circulação da mercadoria no longo prazo se desenvolveu tanto dentro, quanto à margem, das linhas estabelecidas pelos impérios dominantes. Aqui a dependência caraquenha em relação ao tráfico de escravos holandês e a transnacionalidade das redes comerciais sefarditas e bascas, era o que viabilizava a rota ilegal do cacau de Caracas para a Espanha via Curaçao, Amsterdã e Bayonne. Já a análise de um dos *locus* principais de consumo do chocolate, a Espanha, evidenciou que mesmo na capital do maior império mercantilista da história chegava o cacau das zonas desprivilegiadas da economia mercantilista, como é o caso do cacau amazônico. Ou seja, a reorientação da narrativa histórica da Era Moderna e do mundo colonial, sob perspectivas que alarguem o campo de observação para além das fronteiras metodológicas estado-nacionalistas, lançam ao pesquisador novas questões e possibilidades de análise que evidenciam diferentes centros de poder sócio-econômicos formadores de mundos. Neste capítulo procurei mostrar que a lógica interna da cadeia mercantil do cacau/chocolate se constituiu como um desses centros formadores de mundo, exercendo influência tanto dentro, quanto fora, dos limites legais dos impérios ultramarinos.

Capítulo 3 - O consumo do chocolate na Espanha do século XVIII

3.1 Breve trajetória da bebida

Durante a maior parte de sua história, o chocolate teve uma trajetória muito bem definida e com poucas alterações em sua essência. Do cacau se extraía e selecionava as sementes a fim de serem *desidratadas* para se transformarem em amêndoas (ou feijões) de cacau. Tais amêndoas possuíam grande durabilidade e, nesse estado, podiam ser *transportadas* por grandes distâncias. No Império Asteca eram um dos principais produtos a serem pagos como tributo e circulavam por todo o território imperial, e nesse mesmo formato embarcavam nos navios europeus rumo ao Velho Mundo no período posterior à chegada de Colombo. Uma vez transportados, comercializados e chegados aos seus destinos finais, esses grãos de cacau eram *moídos*, *assados* e *misturados*, até gerarem como produto final uma pasta de chocolate. Essas etapas permaneceram como um processo majoritariamente caseiro até o século XIX, embora sempre tenham contado com espaços públicos que fizessem isso para clientes.²⁰¹

Por fim, essa pasta de chocolate era *dissolvida* em água quente e despejada de uma pequena altura para se formar uma espuma na camada superior da bebida, sendo em seguida servida em uma xícara. Essa xícara de chocolate podia ser servida tanto quente quanto fria, e era temperada de diversas formas. Tais temperos eram parte fundamental da experiência da bebida, tendo suas transformações gerado importantes teses e debates historiográficos que detalharemos posteriormente no capítulo. Pelo seu alto teor de gordura, a dissolução da pasta era incompleta e a bebida era pesada. Ao mesmo tempo era muito nutritiva, o que a tornava também um produto medicinal num período da história humana em que a desnutrição era uma mazela em qualquer região do globo. Para Clarence-Smith, dentro de uma perspectiva da história econômica, é importante atentar para as diferentes etapas da produção do chocolate, pois é na passagem de uma para a outra que se agrega valor à mercadoria e se instituem as taxações.²⁰²

Olhando para a história milenar do chocolate de uma escala temporal mais ampla, é possível perceber que, embora seja marcada por inúmeras transformações (principalmente se o olhar partir de escalas temporais menores), há pelo menos duas grandes permanências que só foram transformadas/superadas há relativamente pouco tempo. A primeira delas diz respeito à trajetória anteriormente descrita do produto desde seu processo produtivo até seu consumo

²⁰¹ CLARENCE-SMITH, William Gervase. **Cocoa and Chocolate**, 1765-1914, Routledge, New York, 2000, p.1;

²⁰² Idem;

final. Pois mesmo que as agências da expansão colonial e do intercâmbio colombiano tenham expandido irremediavelmente o hábito de beber chocolate, assim como proporcionaram muitas mudanças na receita final da bebida, alterações realmente significativas só vieram a partir do século XIX, com a industrialização do processo produtivo e a invenção de novas tecnologias que permitiram a transformação e a diversificação do produto. A outra grande permanência é também um desdobramento da primeira: o consumo de chocolate em sua história se deu majoritariamente na forma de uma bebida; e segundo Clarence-Smith, o chocolate em outros formatos só supera o chocolate como bebida a partir de 1914.²⁰³

Ao mesmo tempo, essa pesquisa entende que as empreitadas de “descoberta” e da colonização do Novo Mundo incidem em uma ruptura fundamental para a história do chocolate, pois a sua aceitação, comodificação e exponenciação da demanda transformaram para sempre os significados da bebida e colocaram a planta dentro do círculo de interesses de um mundo capitalista em ascensão. Na prática, isso é facilmente identificável quando se observa o movimento de fronteiras tanto da produção, como do consumo. As zonas produtoras originárias de cacau ficavam na região mesoamericana, e embora o consumo de chocolate fosse popular no Império Mexicano, as plantas dificilmente se esgotariam não fosse a chegada e interesse espanhol pela bebida. Até então, as principais regiões produtoras eram Tabasco e Soconusco no México²⁰⁴.

Dentro de um consumo local, a bebida conquistou primeiramente o paladar dos colonos e dos missionários religiosos que vieram para a América, enquanto na metrópole ela chegava como um produto exótico e pouco confiável. Dado o tempo e as transformações na receita, a bebida conquistou seu lugar entre os espanhóis, cujo poderio e influência na era dos Habsburgos fez o chocolate se expandir por uma região considerável na Europa: “*At the court in Madrid it became a kind of status symbol. From there it inevitably became a standard feature of Spanish courtly style, which in the seventeenth century, in the days before Versailles, was the trend-setter for the rest of aristocratic Europe.*”²⁰⁵ Como consequência dessa difusão, as zonas produtoras mesoamericanas logo não deram mais conta da demanda metropolitana, e a fronteira produtiva se deslocou para o norte da América do Sul, onde vimos, no primeiro capítulo, que haviam plantações ameríndias anteriores à chegada europeia. Enquanto as principais zonas produtoras se deslocaram para Caracas, Guayaquil e Grão-Pará, nesse mesmo período a

²⁰³ Idem, p.16-22 e p.65-67;

²⁰⁴ NORTON, Marcy. Tasting Empire: Chocolate and the European Internalization of Mesoamerican Aesthetics, IN: The American Historical Review Vol. 111, No. 3 (June 2006), p. 676;

²⁰⁵ SCHIVELBUSCH, Wolfgang. **Tastes of Paradise: A Social History of Spices, Stimulants, and Intoxicants.** Translated by David Jacobson. New York: Pantheon. 1992. Pp. xiv, p.91;

fronteira consumidora do chocolate se expandiu da Mesoamérica para: diversas localidades em que houvessem colonos hispânicos, como em Nova Granada, no Caribe espanhol e nas Filipinas; e para a Europa, principalmente na própria Espanha e nas zonas de influência habsburga e católica, como por exemplo França, Itália e Áustria.²⁰⁶

Já no século XIX, o consumo se amplia de forma exponencial principalmente para regiões do noroeste europeu e da América do Norte, enquanto as fronteiras produtivas se deslocam para a Bahia, Trinidad e República Dominicana; e em seguida (século XX) para o novo foco do colonialismo e imperialismo europeu, a África subsaariana, principalmente em São Tomé e Príncipe e na Costa do Ouro.²⁰⁷ Ou seja, quanto maior foi a demanda por cacau, mais a fronteira da mercadoria se deslocou para as regiões mais periféricas aos olhos das potências imperialistas.

3.2 O recorte espaço-temporal

Durante o ciclo sul-americano da cadeia mercantil do chocolate, as duas principais zonas consumidoras foram majoritariamente a Nova Espanha e a Espanha. Como vimos, as dinâmicas do consumo interno novo-hispano foram o principal motor de transformação da indústria colonial cacauera entre os séculos XVII e XVIII, se constituindo como o mais importante parâmetro do mercado internacional para o desenvolvimento da atividade em Caracas, Guayaquil e, de maneira relativamente indireta, Grão-Pará (tendo em vista que a demanda nova-hispânica incentiva o início do extrativismo durante o século XVII, mas o destino do cacau amazônico no XVIII é a Europa). Muitas vezes, tentar separar as diferentes esferas da trajetória da mercadoria se faz impossível, pois são processos intimamente ligados. No caso desta dissertação, isso significou que boa parte da esfera do consumo tenha sido trabalhada nos capítulos de produção e circulação, em que mostrei que fatores do consumo (como a preferência do sabor do chocolate derivado do *criollo*; a difusão classista do *forastero*; e a expansão do consumo devido ao crescimento demográfico), foram essenciais para a determinação dos lugares das regiões produtoras no mercado do cacau. Ou seja, as principais transformações do consumo na Nova-Espanha já foram trabalhadas de forma orgânica no decorrer dos capítulos anteriores.

Nesse sentido, este capítulo restringirá seu recorte para a introdução e desenvolvimento do consumo do chocolate na Espanha. O que nos leva a um recorte temporal também mais focado no século XVIII. A importância dos setecentos para a cadeia mercantil do chocolate não

²⁰⁶ CLARENCE-SMITH, William Gervase. **Cocoa and Chocolate**, 1765-1914, Routledge, New York, 2000, p. 5-6;

²⁰⁷ Idem;

se dá apenas pelo marco dos primeiros contatos (quando a bebida chega e se espalha pela Europa entre os séculos XVI e XVII), ou pelos processos de industrialização e massificação global do produto (dada a partir do século XIX). Mas também por um fenômeno não específico do chocolate, que diz respeito aos padrões de consumo como um todo. É a ideia de que a partir da segunda metade do século XVII, ocorreu no noroeste europeu uma revolução do consumo em conexão com o que Jan de Vries chama de uma revolução industriosa:

Specifically, my historical claim is that northwestern Europe and British North America experienced an “industrious revolution” during a long eighteenth century, roughly 1650–1850, in which a growing number of households acted to reallocate their productive resources (which are chiefly the time of their members) in ways that increased both the supply of market-oriented, money-earning activities and the demand for goods offered in the marketplace. Increased production specialization in the household gives access to augmented consumption choices in the marketplace.²⁰⁸

Essa revolução (que envolve a reorientação social do trabalho no campo do noroeste europeu no sentido dos mercados externos e suas novas demandas de consumo) seria dada por um novo padrão de consumo das *households* (termo usado por Vries para designar núcleos familiares como bases de organização do trabalho), que usavam agora seu tempo livre para trabalhar mais, e dessa forma aumentar seu poder aquisitivo a fim de usufruir de produtos que antes não eram acessíveis. Tais como por exemplo: roupas de algodão, café, chá, chocolate e tabaco. Esses produtos possuíam como característica em comum serem produzidos em terras muito distantes da Europa e que, até grande parte do século XVIII, eram produtos de luxo e pouco conhecidos das classes trabalhadoras²⁰⁹:

In *Sweetness and Power* I concluded by suggesting that the consumption of these items by proletarian consumers marked a turning-point in western history. Masses of European working people, none of whom had ever before had access to products coming from more than a few miles away, now became the everyday consumers of what had quite recently been remote and precious luxuries. As they did so, their relationship to their own labour changed. Without recognizing it, they became dependent upon markets that far exceeded their own visions of the world. In time they came to recognize external, social standards that measured them by the things that they consumed; and they came to measure themselves by the same standards. The meaning of work, the definition of self, the very nature of material things must have

²⁰⁸ VRIES, Jan de. **The industrious revolution**: consumer behavior and the household economy, 1650 to the present. Cambridge: Cambridge University Press, 2008, p.10;

²⁰⁹ VRIES, Jan de. **The industrious revolution**: consumer behavior and the household economy, 1650 to the present. Cambridge: Cambridge University Press, 2008; MINTZ, Sidney W. The changing roles of food in the study of consumption IN: BREWER, John and PORTER, Roy. (Ed.) Consumption and the World of Goods Routledge, 2013, p.263;

seemed to change, as commodities, in the new capitalist sense, became commonplace. What it meant to be a person would now become a different thing, too.²¹⁰

Como apontado acima pelo antropólogo Sidney Mintz, cuja obra *Sweetness and Power* de 1985 foi um marco para os estudos de cadeia mercantil para as diversas áreas das ciências humanas, esses produtos, até então de luxo, entraram para a dieta das classes trabalhadoras e logo se tornaram não só indispensáveis, mas também seu consumo se tornou parte constituinte de suas identidades (de grupo, classe e/ou nacionalidade). A possibilidade de aquisição desses produtos não se deu, no entanto, pela mera demanda dessa massa populacional. Se o preço que tinham como produtos de luxo tivesse se mantido, nem o mais empenhado trabalhador teria condições de incorporar esses produtos como partes constantes de suas dietas. E Mintz aponta:

The transformation of such things into much-desired daily foods could occur in Europe because their prices fell quite steadily, because the buying power of large masses of consumers there had begun to rise and because there were growing numbers of producers - in this instance, as it happened, many of them enslaved - and of sellers to address their needs. But that does not explain why these particular substances, rather than others; nor why then, rather than at some other time.²¹¹

Um dos desafios quase sempre presente em trabalhos sobre cadeias mercantis envolve justamente saber dimensionar o quanto cada parte da dupla relação indicada por Mintz (crescimento do poder aquisitivo/do interesse de consumir dessas massas e crescimento de produtores fora da Europa), contribuíram para o crescimento exponencial dessas *commodities*. É um dos objetivos deste terceiro capítulo analisar como se formou o paladar europeu pelo chocolate. O século XVIII permite investigar o lugar específico do chocolate diante desse ambiente de grandes transformações no consumo europeu moderno, assim como suas consequências para os espaços coloniais. Embora a revolução industriosa tenha incidido em um grupo de mercadorias, suas consequências podem ter sido específicas para cada uma, por isso é de fundamental importância verificar se o chocolate realmente cabe dentro desse contexto e, se sim, de que maneira.

3.3 Como se desenvolve o gosto por bebidas estimulantes?

Antes de entrar de vez no que é específico do chocolate, vale a pena nos atentarmos um pouco para as seguintes questões: como se formam novos gostos/paladares? Como se

²¹⁰ MINTZ, Sidney W. The changing roles of food in the study of consumption IN: BREWER, John and PORTER, Roy. (Ed.) Consumption and the World of Goods Routledge, 2013, p.266-267;

²¹¹ Idem, p.264;

desenvolveu o gosto europeu por bebidas estimulantes? E como se desenvolveu o gosto europeu por chocolate? Não são perguntas fáceis de responder e demandam uma investida em abordagens teóricas sobre o conceito de padrões de consumo. Pois o que leva um indivíduo ao ato de adquirir e consumir algo sempre tem uma dimensão material e uma dimensão subjetiva, e, portanto, é impossível definir com exatidão as motivações que geram o consumo massificado de uma determinada mercadoria. Para o bioquímico Colin Campbell, pesquisas que buscaram entender padrões de consumo sem levar em conta as nuances subjetivas desse processo acabaram por produzir teses equivocadas (como a de que o consumo de produtos de luxo pelas classes populares se basearia no sentimento de querer se igualar socialmente a seus superiores).²¹² Para o autor, é essencial para qualquer pesquisa dedicada a padrões de consumo que se leve em consideração os significados subjetivos que guiam as práticas individuais em relação ao consumo:

The position advocated here is that the actual subjective meanings which prompt and guide action remain an indispensable ingredient in any successful theory of conduct and that the only proper place in which to search for such meaning is in the conscious minds of acting individuals. Hence any successful theory of consumer behaviour requires that one understands the patterns of subjective meaning which actually inform and accompany the action under scrutiny and not those apparently 'objective' meanings, including motives and intentions, which theorists have ascribed to them.²¹³

Como não é possível acessar as mentes dessas massas consumidoras do século XVIII, um caminho apontado pelo autor diz respeito às pistas indiretas sobre os motivos e intenções desses indivíduos. Parte dessas pistas pode ser observada através dos valores morais associados ao ato de consumir determinada mercadoria. No caso específico das bebidas estimulantes, é fundamental ter tal perspectiva como base da investigação, pois a presença dos alcalóides psicoativos da cafeína e teobromina, e suas características estimulantes e viciantes, muitas vezes foram assumidos como suficientes (ou atribuíram demasiado peso) para explicar a assimilação dessas bebidas no cotidiano alimentar europeu, muito embora diversos historiadores já identifiquem essa impossibilidade.²¹⁴

²¹² CAMPBELL, Colin. Understanding traditional and modern patterns of consumption in eighteenth-century England: a character-action approach. IN: BREWER, John and PORTER, Roy. (Ed.) *Consumption and the World of Goods* Routledge, 2013, p.40-42;

²¹³ Idem, p.43;

²¹⁴ NORTON, Marcy. Tasting Empire: Chocolate and the European Internalization of Mesoamerican Aesthetics, IN: *The American Historical Review* Vol. 111, No. 3 (June 2006), p.667-668; TRENTMANN, Frank, **Empire of Things: How We Became a World of Consumers, From the Fifteenth Century to the Twenty-first**. HarperCollins e-books, março, 2016. p.71; MINTZ, Sidney W. The changing roles of food in the study of consumption IN: BREWER, John and PORTER, Roy. (Ed.) *Consumption and the World of Goods* Routledge, 2013, p.261-263;

O historiador Frank Trentmann aponta dois sólidos argumentos que evidenciam que as substâncias por si só não são determinantes para a formação de um novo padrão de consumo. O primeiro é o de que se o mero fator estimulante fosse predominante, o mate, bebida do sul da América do Sul, com alto teor de cafeína, não teria sido negligenciado como foi nos mercados europeus. O mesmo poderia valer para o guaraná na Amazônia. Ambas as bebidas se apresentaram como concorrentes da bebida mesoamericana, em especial nos momentos de recessão que incidiam sobre o preço do chocolate. O outro argumento sustenta que a substituição de café por *chicory* e *acorn* na Europa, bebidas sem substâncias estimulantes, mostram que o hábito muitas vezes precedia ao vício. Para o autor, ainda, o hábito pelas bebidas estimulantes na Europa se desenvolveu muito mais como integração de um processo já existente no exterior, que como um processo endógeno:²¹⁵

From a global point of view, the European adoption of drug foods was less an ingenious act of discovery than a belated catching up. Drinks with the stimulant caffeine or theobromine (of which traces are also found in cocoa) had long been integral to other civilizations. The impact of empire on taste and ritual was as profound in the New World as in the Old.²¹⁶

Ou seja, os europeus inseriram em suas dietas o chá como era tomado na China, o café como era tomado na África e no Oriente Médio, e o chocolate como era tomado na América. Nesse sentido, Trentmann acaba por se aproximar da historiadora norte-americana Marcy Norton quanto à trajetória da formação do gosto/paladar referente ao chocolate. A assimilação da bebida na dieta europeia como um ato mais próximo à reprodução, que à criação. Ao analisar a história inicial do consumo europeu do chocolate, a autora identifica que o colonialismo não absorveu o hábito de forma impositiva e de cima para baixo, muito pelo contrário:

During the early history of chocolate among Europeans, the transmission of taste did not accord with the top-down structure of society. Instead, it flowed in the opposite direction: from the colonized to the colonizer, from the “barbarian” to the “civilised”, from the degenerate “creole” to the metropolitan Spaniard, from gentry to royalty. The European taste for chocolate emerged as a contingent accident of empire.²¹⁷

A própria noção da autora sobre a formação do gosto europeu por chocolate passa pela negação de uma agência consciente; para Norton, o hábito emergiu de um acidente contingencial de

²¹⁵ TRENTMANN, Frank, **Empire of Things**: How We Became a World of Consumers, From the Fifteenth Century to the Twenty-first. HarperCollins e-books, março, 2016. p.71;

²¹⁶ Idem, p.70;

²¹⁷ NORTON, Marcy. Tasting Empire: Chocolate and the European Internalization of Mesoamerican Aesthetics, IN: The American Historical Review Vol. 111, No. 3 (June 2006), p.670;

império, e afirma ainda que a formação de novos gostos se dá no geral de maneira autônoma e contingente.²¹⁸ No entanto, se pensarmos nos valores envolvidos no movimento de apropriação do chocolate pelos espanhóis, veremos que o processo não pode ter sido totalmente contingencial.

Como citado anteriormente, o apreço pela bebida estimulante partiu dos americanos para os colonos, e dos colonos para os metropolitanos. Os primeiros contatos com o produto no velho continente, segundo Trentmann, eram mediados por mercadores, missionários e homens do saber, verdadeiros “embaixadores do sabor”, que instruíam sobre as maneiras mais adequadas de preparo, consumo e sobre as propriedades medicinais da bebida.²¹⁹ Nesse processo, tentavam destacar o caráter exótico e despertar o interesse da terra natal para mercadorias trazidas do ultramar. A recepção do chocolate certamente não foi consensual, o exotismo de um fruto vindo do Novo Mundo na Espanha dos séculos XVI e XVII causava tanto estranheza como fascínio:

Cacao provoked strong reactions because it was linked to Mesoamerican culture, and its exotic associations with energy, sexuality and abundance made it a potentially subversive element both in the colonies and in Spain. (...) Its association with a place outside Europe, and therefore outside of European moral norms, was part of its appeal, but also prompted a lengthy debate about its social acceptability and the commercial possibilities it offered. Cacao's link with the exotic and sensual New World obliged medical and religious authorities to subsume it within the European moral and medical schema. This in turn led contemporaries to modify their interpretative categories, question scientific, medical and social knowledge and adjust their consumption practices. At the same time the debates around chocolate determined the modalities of its assimilation.²²⁰

O tensionamento das opiniões ao redor da bebida gerou grande debate social pela aceitação ou não da novidade americana. A consequência disso para a historiografia foram as diversas pesquisas guiadas no sentido de analisar essas diferentes vozes nas fontes primárias. O problema é que grande parte dessas pesquisas entenderam os discursos que rejeitavam a bebida como evidência de que os espanhóis acharam a forma ameríndia do chocolate *unappetizing*. Teoria que era endossada quando tais historiadores analisavam as mudanças na receita do chocolate. Tradicionalmente os mesoamericanos podiam temperar o estimulante com diversas flores aromáticas, sendo a mais emblemática a baunilha, com mel, milho e a pimenta *chili*. Com o tempo, o chocolate consumido pelos espanhóis se consolidou com a ausência

²¹⁸ Idem;

²¹⁹ TRENTMANN, Frank, **Empire of Things: How We Became a World of Consumers, From the Fifteenth Century to the Twenty-first**. HarperCollins e-books, março, 2016. p.73;

²²⁰ FATTACCIU, Irene. Cacao: From an exotic curiosity to a Spanish commodity. The diffusion of new patterns of consumption in eighteenth-century Spain. IN: Food & History, European University Institute, Florence, Italy vol. 7, n° 1 (2009), p.61;

desses ingredientes e a adição de canela, pimenta-do-reino e, principalmente, de açúcar. Desse salto se assumiu uma ação europeia no sentido de “consertar” o péssimo sabor, tendo a adição do açúcar se tornado marco de uma reinvenção espanhola do produto.²²¹

Tal construção pode ser entendida como uma projeção eurocêntrica do passado. O hábito de adoçar o chocolate, tido como invenção espanhola, já existia há muito nas sociedades Asteca e Maia. Marcy Norton argumenta que a adição de açúcar pelos europeus se deu não por uma tentativa de tornar a bebida mais palatável, mas por uma tentativa de reproduzir o efeito do mel de certas receitas mesoamericanas:

Contrary to the popular view that the Spanish invented the idea of sweetening cacao, native Mexicans and Mayans already sweetened many of their cacao beverages with honey. Since the Spanish recognized both sugar and honey as sweeteners, switching one for the other represented a slight modification but not a major divergence from the concoction as they had first tasted it. Sugar can be seen as a substitute for honey, in which the intention is to approximate the taste of the original, not to radically change it.²²²

Os outros ingredientes não ficam distantes, a pimenta-do-reino procura reproduzir a picância do *chili*, enquanto a canela procura reproduzir o aroma e a experiência das flores aromáticas.²²³ Substituir os ingredientes a fim de se aproximar da maneira mesoamericana de se fazer chocolate foi um caminho natural na tentativa de superar as limitações dadas pela dificuldade de transporte de materiais crus pelo Atlântico.²²⁴ Para Norton, portanto, um modelo contingencial de desenvolvimento de gostos/paladares, somado ao modelo de colonização espanhola, foi o que permitiu a permanência definitiva do chocolate no coração da península Ibérica “*In the case at hand, Spanish methods of colonization and imperial organization led Europeans in the colonies and metropole to internalize Mesoamerican aesthetics, which in turn inaugurated Old World demand for stimulant beverages*”.²²⁵

As teses da autora são fundamentais para que pesquisas sérias sobre produtos com propriedades psicoativas não caiam no reducionismo de explicar a formação do hábito fechado em características biológicas ou ideológicas, e levem em consideração o que tem de espontâneo e aleatório nesse processo. Porém, é preciso se pensar o grau do que há de contingente na

²²¹ NORTON, Marcy. Tasting Empire: Chocolate and the European Internalization of Mesoamerican Aesthetics, IN: The American Historical Review Vol. 111, No. 3 (June 2006), p.660, 671-672; CLARENCE-SMITH, William Gervase. **Cocoa and Chocolate**, 1765-1914, Routledge, New York, 2000, p.8;

²²² NORTON, Marcy. Tasting Empire: Chocolate and the European Internalization of Mesoamerican Aesthetics, IN: The American Historical Review Vol. 111, No. 3 (June 2006), p.684;

²²³ Idem, p.682-684;

²²⁴ Idem, p.681-682;

²²⁵ Idem, p.670;

formação do gosto por chocolate. Se, por um lado, a vivência da colonização espanhola acabava por abrir espaços para a internalização (não necessariamente autorizada) de hábitos, costumes e ideias dos povos submetidos, por outro, os valores morais dos colonizadores guiavam suas escolhas, seus filtros e suas percepções.

Nesse sentido, foi fundamental para a apreciação espanhola do chocolate a proximidade da estrutura social vista nos povos mesoamericanos. Pois a bebida podia ser popular naquela região do Novo Mundo, mas os modos de se beber variavam entre as classes mais aristocráticas, e o povo propriamente dito. É possível ver isso pela própria seleção dos ingredientes substituídos, o *chili*, a baunilha e o mel eram valorizados pelas elites ameríndias por carregarem um caráter luxuoso; enquanto o milho, ingrediente mais popular, e que não remetia a essa ideia, acabou sendo excluído das receitas europeias sem substitutos.²²⁶ Embora sejam necessários estudos mais aprofundados, tanto comparativos como específicos, é possível identificar que os ritos de sociabilidade ao redor das outras duas bebidas estimulantes das américas, o mate e o guaraná, foram definitivos para suas respectivas rejeições na Europa:

On the one hand, its high status in Aztec culture endowed it with elite appeal, setting it apart from more plebeian stimulants such as maté, which failed to cross the Atlantic. On the other, sipping hot chocolate like a colonial signified a descent down the imperial ladder from civilizer to barbarian. Back in Spain, the colonists' chocolate habit triggered fears that Europeans were being corrupted by Indian ways.²²⁷

Ou seja, os valores aristocráticos, arraigados nas mentes dos indivíduos que experimentavam as bebidas coloniais, criavam barreiras e filtros para a disseminação e formação de um novo padrão de consumo. Não houve açúcar que colocasse o mate no mesmo *status* que o chocolate para os espanhóis.

3.4 As especificidades do consumo hispânico

Com o tempo, o chocolate se estabeleceu e se expandiu dentro dos limites do consumo de luxo aristocrático; na sociedade de corte espanhola encontrou elevado prestígio, entrou no imaginário social e reformulou a própria identidade do ser espanhol perante os reinos europeus vizinhos. A importância disso para o contexto dos primórdios da Era Moderna não pode ser menosprezada, pois a naçãourgia por símbolos de união e força. Apenas no final da Idade Média, com a unificação dos reinos de Castela e Aragão, é que se oficializou a formação dessa

²²⁶ Idem, p.685-686;

²²⁷ TRENTMANN, Frank, **Empire of Things**: How We Became a World of Consumers, From the Fifteenth Century to the Twenty-first. HarperCollins e-books, março, 2016. p.73-74;

nação. Mas o que é oficial nem sempre se traduz no cotidiano; a Espanha unificada era um amontoado de antigos reinos independentes, ainda cheios de rancor pela recente submissão, e com traços culturais, simbólicos e linguísticos diversos, com pouco em comum, à exceção do catolicismo. Algumas dessas identidades, como a dos bascos e catalães, permanecem como questões sociais até os dias de hoje. Posteriormente, houve a ascensão da casa Habsburgo ao trono espanhol e as enormes heranças do imperador Carlos V, que, para além da própria Espanha, podia contar com o poderio do Sacro Império Romano Germânico, com o reino da Áustria, com o poderio econômico de Milão e Antuérpia, com o apoio papal e com os grandes benefícios da colonização da América. Ou seja, a coroa espanhola aglutinou de maneira muito rápida uma infinidade de povos e culturas e, se tinha pretensão de comandá-los, precisava de um mínimo de consenso. Para completar, a Reforma Protestante e as diversas guerras e tensões derivadas do conflito religioso, afetavam diretamente os interesses de um império que pretendia universalizar o catolicismo.

Nesse sentido, a América possuía um grande potencial de unificação, tanto em termos materiais quanto simbólicos. As relações entre bascos, catalães, dentre outras identidades submetidas, e Castela, podia ser tensa, mas a possibilidade dos lucros do ultramar criava uma conexão nacional nova, que, diferente do catolicismo, era quase totalmente (se não fosse Portugal) exclusividade espanhola. De maneira simbólica, a Espanha passou a representar uma espécie de ponte entre o Velho e o Novo Mundo, e o reconhecimento interno e externo do chocolate como uma bebida da sociedade de corte hispânica representava, então, uma forma simbólica de unificar povos ausentes de uma mesma identidade, ao mesmo tempo que lançava o reino católico ao patamar de propagador de tendências:

The cultural, social and power relationships within Europe itself are crucial in understanding how chocolate's identity was shaped in Europe. The Spanish court's appropriation of chocolate was not just carried out as part of the metropolis-colony dynamic, but also within the larger picture of Spain's role as mediator between the old and new worlds. Spain thus rose as a civilizing agent, signaling a fundamental transition in the appropriation-diffusion of the product: the cultural promotion of the sobriety of beverages like chocolate was accompanied by a process of cultural appropriation. Chocolate was thus stripped of its exotic identity in order to acquire new symbolic associations in Europe, especially in terms of Spanish culture.²²⁸

Nesse sentido, os debates internos à Espanha sobre os valores relacionados ao chocolate (se representavam ou não um rebaixamento civilizacional por sua origem indígena) foram

²²⁸ FATTACCIU, Irene. Atlantic History and Spanish Consumer Goods in the 18th Century: The Assimilation of Exotic Drinks and the Fragmentation of European Identities, *Nuevo Mundo Mundos Nuevos* [En ligne], Colloques, mis en ligne le 27 juin 2012. p.11;

cruciais não só para o desenvolvimento do gosto pela bebida na nação, mas também para definir que percepção os espanhóis queriam de si mesmos quando o chocolate fosse disseminado por outras cortes europeias. Os discursos dos missionários (sobretudo os Jesuítas), dos médicos e dos mercadores foram fundamentais para garantir a atribuição dos valores de suas respectivas competências ao novo hábito. Das antigas qualidades que o cacau tinha com maias e mexicas, como moeda, tributo e parte de rituais religiosos, seu produto final passa a ter significado sacro, medicinal e comercial. A partir daí os ingredientes (açúcar, pimenta-do-reino, canela), que até então eram usados na tentativa de reproduzir uma estética mesoamericana do chocolate, seriam ressignificados como inovações hispânicas, como agentes civilizadores da bebida:

It was the nobility that sanitized the drink and ensured its European diffusion through Habsburg courts and the aristocratic family networks connecting Madrid, Paris and Vienna. The preparation broadly stayed the same but was now disguised as European, with the help of cinnamon and sugar. (...) Chilli peppers started to disappear as a flavouring for chocolate.²²⁹

Dentro desse longo contexto, que dura do XVI ao XVII, mas com consequências ainda vivas no XVIII, de uma Espanha gigante com grandes pretensões unificadoras, seus símbolos precisavam demonstrar seu poder e seus objetivos; e o chocolate fazia os observadores externos reconhecerem ao mesmo tempo a grandeza desse império (que se dava ao luxo de consumir um produto do ultramar) e seus valores mais quistos, a elegância, a luxuosidade, a lascívia aristocrática somadas à mais pia fé cristã. Como apontado pela historiadora italiana Irene Fattacciu, existe uma lacuna temporal muito expressiva na historiografia do chocolate, deixando uma faixa temporal significativa de fora das análises:

In the case of chocolate there is a chronological vacuum between the research by Marcia Norton, focused on the first receptions (1492-1700), and the book by William Clarence Smith, dealing with the diffusion of chocolate from a global point of view (19th century). In particular Spain has long occupied a marginal place in the study material culture, as the vision of eighteenth-century Spain as an “ancien régime” with a consequently rigid structure of consumption was widely accepted.²³⁰

Esse vácuo se expressa de maneira significativa nas pesquisas que procuraram investigar o consumo da bebida a partir do século XVIII. Em primeiro lugar porque, ao não analisarem com a devida atenção o desenvolvimento do consumo da bebida e as transformações dos valores

²²⁹ TRENTMANN, Frank, **Empire of Things**: How We Became a World of Consumers, From the Fifteenth Century to the Twenty-first. HarperCollins e-books, março, 2016. p.73-74;

²³⁰ FATTACCIU, Irene. Atlantic History and Spanish Consumer Goods in the 18th Century: The Assimilation of Exotic Drinks and the Fragmentation of European Identities, Nuevo Mundo Mundos Nuevos [En ligne], Colloques, mis en ligne le 27 juin 2012. p.11;

atrelados a ela, não a atribuíram seu devido valor como bebida estimulante pioneira, alavancando o consumo do açúcar e abrindo portas para o café e o chocolate.²³¹ De maneira geral o chocolate foi estudado, do século XVIII em diante, a reboque do café e do chá, sintoma da predominância de um olhar acadêmico anglo-saxão, que buscava no Setecentos as causas da disparidade que se formou entre um ascendente noroeste europeu protestante e um sul católico decadente.²³² Os estudos de cultura material do século XVIII atribuíram de maneira geral a rigidez do Antigo Regime a uma suposta estrutura de consumo igualmente rígida no mundo ibérico. Fattacciu aponta:

Such, then, is the aim of this research into the history of chocolate's dissemination in Spain. Although chocolate is generally characterised as a product strongly linked to the Spanish world, the growth in studies of material culture in the Anglo-Saxon world has led scholars to focus on the Protestant dimensions of chocolate's European trajectory, and to base their research primarily on English-language sources. Spain has long occupied a marginal place in the study of material culture, as the vision of eighteenth-century Spain as an *ancien régime* with a consequently rigid structure of consumption was widely accepted.²³³

Ao abandonar empiricamente os espaços formadores do hábito de se beber chocolate, e focar na experiência do noroeste europeu, a bebida vai aparecer na maioria dos casos comparada ao chá e ao café, confrontando os valores religiosos e aristocráticos da primeira (agora como valores negativos) com os de sobriedade, respeitabilidade, controle, propósito e razão das demais.²³⁴ Certamente tais comparações respondem bem ao contexto de ascensão social burguesa e tensionamento de classes e religião no Setecentos, quando as diferenças eram mobilizadas para criar uma narrativa positiva de si e negativa do outro, mas o que muitas vezes não deixam claro é o lento e denso processo da ressignificação do chocolate através do crescimento das rivalidades entre as potências imperiais.

²³¹ Ver FATTACCIU, Irene. Atlantic History and Spanish Consumer Goods in the 18th Century: The Assimilation of Exotic Drinks and the Fragmentation of European Identities, *Nuevo Mundo Mundos Nuevos* [En ligne], Colloques, mis en ligne le 27 juin 2012, p.17 e NORTON, Marcy. Tasting Empire: Chocolate and the European Internalization of Mesoamerican Aesthetics, IN: *The American Historical Review* Vol. 111, No. 3 (June 2006), p.665-667;

²³² NORTON, Marcy. Tasting Empire: Chocolate and the European Internalization of Mesoamerican Aesthetics, IN: *The American Historical Review* Vol. 111, No. 3 (June 2006), p.665-667;

²³³ FATTACCIU, Irene. Cacao: From an exotic curiosity to a Spanish commodity. The diffusion of new patterns of consumption in eighteenth-century Spain. IN: *Food & History*, European University Institute, Florence, Italy vol. 7, n° 1 (2009), pp. 56;

²³⁴ Ver CLARENCE-SMITH, William Gervase. **Cocoa and Chocolate**, 1765-1914, Routledge, New York, 2000, p.10; SCHIVELBUSCH, Wolfgang. **Tastes of Paradise: A Social History of Spices, Stimulants, and Intoxicants**. Translated by David Jacobson. New York: Pantheon. 1992. P. 91-95; TRENTMANN, Frank, **Empire of Things: How We Became a World of Consumers, From the Fifteenth Century to the Twenty-first**. HarperCollins e-books, março, 2016. p.75;

In conclusion, while the Spanish way of making chocolate was initially appreciated and lauded throughout Europe, Atlantic rivalries over American trade and the birth of non-Spanish chocolatier traditions caused its identity to be fragmented. Different national industries obtained the secrets of its manufacture and started preparing it in new ways, thus snubbing Spanish chocolate.²³⁵

Ao dicotomizar um mundo católico de um protestante sem levar em conta as nuances das relações geopolíticas, se coloca peso demais na ideia de que pela própria quantidade de calorias no chocolate (em contraste com café e chá) teria conseguido sucesso imediato entre católicos, pois durante o período de jejum era possível se nutrir melhor através da bebida, uma vez que não seria considerado quebra do rito.²³⁶ Não se leva em conta, no entanto, a grande rejeição do chocolate em Portugal, que por mais católica que fosse a nação, a rivalidade com o vizinho ibérico e a proximidade com a Inglaterra falou mais alto no que toca ao consumo como expressão de identidade nacional (e aderiram mais ao chá asiático).

Como outro resultado desse viés Anglo-Saxão nos estudos sobre consumo e cultura material no século XVIII temos a invisibilização da Espanha no que se refere aos debates da revolução do consumo anteriormente mencionados.²³⁷ Açúcar, café, chá e algodão são exemplos de *commodities* que acabaram sendo privilegiadas nesse contexto; a análise da popularização do consumo dessas mercadorias pelas classes populares no noroeste europeu, principalmente na Inglaterra, contribuiu para a consolidação da ideia de uma remodelação dos padrões de consumo que precederam e moldaram a Revolução Industrial, reconfigurando as formas de extração da mais-valia na periferia fornecedora de matéria-prima. Faz parte das motivações desta dissertação questionar onde entra o chocolate nesse contexto. Houve também uma “revolução do consumo” na Espanha, a maior consumidora de cacau no mundo durante o século XVIII? Se houve, implicou também em profundas transformações nos espaços coloniais exportadores de cacau?

É Irene Fattacciu a historiadora que contribui justamente no sentido de lançar luz sobre essas questões. Preocupada em tomar um caminho diferente da historiografia anglo-saxã, a autora volta seu olhar para a Espanha e busca uma base empírica que pudesse evidenciar a presença ou não de uma revolução de consumo ibérica. Embora afirme que não há evidências

²³⁵ FATTACCIU, Irene. Atlantic History and Spanish Consumer Goods in the 18th Century: The Assimilation of Exotic Drinks and the Fragmentation of European Identities, *Nuevo Mundo Mundos Nuevos* [En ligne], Colloques, mis en ligne le 27 juin 2012. p.30;

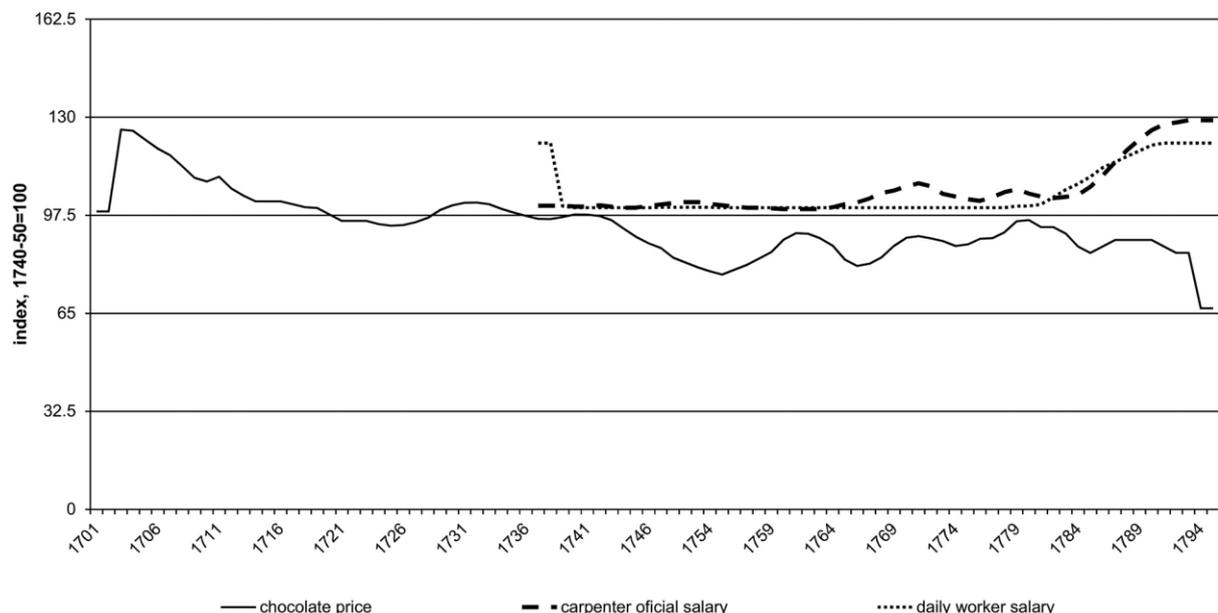
²³⁶ SCHIVELBUSCH, Wolfgang. **Tastes of Paradise: A Social History of Spices, Stimulants, and Intoxicants.** Translated by David Jacobson. New York: Pantheon. 1992. p.87;

²³⁷ FATTACCIU, Irene. Cacao: From an exotic curiosity to a Spanish commodity. The diffusion of new patterns of consumption in eighteenth-century Spain. IN: *Food & History*, European University Institute, Florence, Italy vol. 7, n° 1 (2009), p.56;

ainda para tal, Fattacciu observa um movimento crescente de importação de cacau americano durante o século XVIII, que assume seu auge no último quartel, período similar ao do crescimento no consumo de outras mercadorias da revolução industrial.²³⁸ E no mesmo sentido, a autora observa uma certa popularização do acesso ao chocolate. Sua principal base empírica são os utensílios do preparo do chocolate em inventários, indicando a entrada da bebida no cotidiano de pessoas que até então não tinham nenhum acesso ao produto de luxo. De fato, a autora observa um crescimento acentuado dos utensílios registrados, indicando um movimento de relativa democratização, que se dá tanto entre classes, quanto entre os mundos urbano e rural:

The data on imports, prices, volume of consumption as well as inventories and literature showed how the consumption of chocolate greatly expanded during the eighteenth century. It reached the little towns and the country, ceasing to be an urban phenomenon to become a national symbol. Chocolate became the national Spanish drink par excellence because of a series of factors and policies intertwined to promote its consumption: colonial politics, the organisation of Spain's Atlantic economy and scientific, medical and religious discourses all influenced and determined the path of chocolate into European and Spanish culture. As we can see from the inventories in Madrid, this expansion has its main localisation and its limits in the upper bands of the middle classes, where there is the strongest increase in the possession of chocolate equipment.²³⁹

Gráfico 1: Preço do chocolate comparado ao salário de um trabalhador assalariado e um mestre carpinteiro, Madrid século XVIII



²³⁸ FATTACCIU, Irene. Cacao: From an exotic curiosity to a Spanish commodity. The diffusion of new patterns of consumption in eighteenth-century Spain. IN: Food & History, European University Institute, Florence, Italy vol. 7, n° 1 (2009), p.57 e 66;

²³⁹ Idem, p.77;

Fonte: FATTACCIU, Irene. **Empire, Political Economy, and the Diffusion of Chocolate in the Atlantic World**. New York: Routledge, 2020, p.141;

Como o trecho destacado indica, esse movimento de democratização, contudo, não se deu da mesma forma que no contexto inglês. O chocolate se expande principalmente restrito à classe média e não entre trabalhadores assalariados de massa.²⁴⁰ A novidade para as classes mais baixas era a possibilidade de consumir o chocolate ocasionalmente “*the special status of cacao as a semi-luxury product and part of it appeal probably came from the fact that although not everyone could indulge in the habit of drinking it daily, by 1800 almost everyone could taste it even if only occasionally*”.²⁴¹ Isso porque durante a maior parte do século XVIII o preço do chocolate esteve muito próximo ao valor do salário dos trabalhadores. Foi apenas nas últimas décadas do setecentos que os salários deram uma leve subida e, em contrapartida, houve queda no preço do cacau. O gráfico acima ilustra a trajetória desse movimento.

Isso faz com que haja uma diferença muito grande entre a gama de grupos sociais que irão consumir o produto no país. Enquanto o chá na Inglaterra será consumido por quase todos os grupos sociais do país, e por sua vez o café na França, na Holanda e em territórios germânicos seguem no mesmo sentido, o chocolate na Espanha é consumido de maneira desproporcional dependendo da origem social e/ou profissão exercida pelos indivíduos. Ao analisar a presença de potes de armazenamento de chocolate nos inventários de Madrid, Fattacciu observa a diferença da evolução em relação aos grupos sociais e profissões da cidade.

Tabela 6: Porcentagem de potes de chocolate nos inventários de Madrid e Barcelona durante o séc. XVIII

Madrid	Trabalhadores comuns/oficiais	Artesãos, comerciantes e burocratas ricos	Nobres e Oligarcas
1698–1720	15%	29%	90%
1750–1760	15%	44%	87%
1780–1802	28%	60%	89%
Barcelona	Trabalhadores comuns/oficiais	Artesãos, comerciantes e burocratas ricos	Nobres e Oligarcas

²⁴⁰ Idem;

²⁴¹ Idem, p.75;

1680–1707	-	10%	98%
1720–1753	5%	11%	90%
1770–1800	30%	58%	91%

Fonte: FATTACCIU, Irene. **Empire, Political Economy, and the Diffusion of Chocolate in the Atlantic World**. New York: Routledge, 2020, p.145;

Entre 1698 e 1720 os potes aparecem em 15% dos inventários de trabalhadores comuns e oficiais, em 29% dos inventários de artesãos, comerciantes e burocratas ricos e em 90% dos inventários de nobres e oligarcas. No caso dos nobres e oligarcas, essa proporção se mantém por volta de 87-90% até o final do século. Já entre 1750-1760, há um aumento da porcentagem em relação aos inventários de artesãos, comerciantes e burocratas ricos, aumentando para 44%. Para trabalhadores comuns e oficiais a proporção também se mantém a mesma. Mas entre 1780 e 1802, os potes de chocolate já aparecem em 28% dos inventários de trabalhadores comuns e oficiais. No entanto, o crescimento mais significativo ainda é de artesãos, comerciantes e burocratas ricos, aparecendo em 60% dos inventários. Já em Barcelona o aumento dos potes de chocolate entre trabalhadores comuns e oficiais é mais marcante, pois aparecem em apenas 5% entre 1720 e 1753 e em 30% entre 1770 e 1800. Ainda assim, quando comparados à presença dos potes nos inventários dos outros grupos sociais, ficam claros os limites da popularização da bebida.

Conclusão

A esfera do consumo da cadeia mercantil do chocolate entre os séculos XVI e XVIII pode ser vista em quatro fases. A primeira diz respeito ao século XVI, quando dos primeiros contatos dos europeus com a bebida, da propagação de seu hábito entre os colonos, e da manutenção do consumo na Mesoamérica. A segunda fase, que vai de aproximadamente 1600 a 1770, corresponde ao período em que a Nova Espanha é o mercado consumidor de chocolate mais importante no mundo. Entre as décadas de 1730 e 1760, há um período de transição, em que há uma reorientação de relevância de mercado da Nova Espanha para a Espanha. E a terceira e última fase, que se dá a partir do último quarto do século XVIII, em que há um crescimento acelerado do consumo hispânico, de modo a gerar um processo de semi-popularização da bebida no país. Como proposto por Fattacciu, esse último período corresponde ao contexto da revolução de consumo na Europa, só que dentro das circunstâncias específicas da Espanha, uma

vez que o país não se encontra no mesmo panorama social e industrial dos países do noroeste europeu. Ainda assim, o crescimento do consumo de chocolate no período tem grande relevância social para as regiões produtoras na América. Não à toa o mesmo período representa crescimento das economias cacaeiras do norte da América do Sul, principalmente nas zonas exportadoras de Guayaquil e Belém. Aqui voltamos à questão, foi a intensificação produtiva, dada a partir da liberalização do comércio na América, que gerou o crescimento do consumo na Espanha, ou foi o novo consumo, dado pela melhoria dos salários de certas camadas sociais e certas profissões, que demandou do ultramar cada vez mais quantidades de cacau? O importante é evidenciar que os processos ocorridos no interior das diferentes esferas da cadeia mercantil influenciam e moldam o restante da cadeia.

Conclusão

A fim de cumprir os objetivos elencados, a estrutura desta dissertação procurou contar a histórica sócio-econômica do cacau/chocolate no período colonial, de modo a dar conta da grande amplitude de sua cadeia. Os três capítulos foram divididos de acordo com as esferas da mercadoria: produção, circulação e consumo, respectivamente. Desse modo foi possível mapear as principais zonas produtoras e seus agentes, as principais rotas de circulação marítima e os grupos comerciais que as usavam, e as principais zonas consumidoras com as respectivas classes sociais que consumiam a bebida. No decorrer dos capítulos, procurei demonstrar que a divisão entre as esferas não é um recorte rígido e engessado. As esferas servem de guia para observação de fenômenos ocorridos em escalas e em pontas diferentes da cadeia mercantil, e os processos ocorridos em cada uma delas refletem sobre as outras. Em cada um dos três capítulos foram trabalhados fenômenos de diferentes escalas e seus efeitos para a história da mercadoria.

No capítulo 1 mostrei como as possibilidades e tendências do mercado internacional marítimo lançaram estímulos comuns sobre as economias locais de Caracas, Guayaquil e Grão-Pará, ao mesmo tempo que analisei como esses estímulos geraram diferentes respostas ao se depararem com as realidades geográficas, botânicas, ambientais e climáticas específicas de cada região. Fundamental para isso foi a abordagem que levou em conta as economias espaciais formadas em cada uma das regiões produtoras. Quando exportadas dos portos de Guayaquil, La Guaira e Belém, as amêndoas de cacau eram muito parecidas, suas aparências em nada revelavam os diferentes ambientes pelos quais haviam passado.

A demanda internacional de cacau gerou na Venezuela uma economia cacaeira que era: pautada no trabalho escravo africano e em pequenas e médias propriedades; cultivada entre vales e planícies costeiras; preocupada com tempo de colheita e exposição a doenças; e que era parte fundamental da economia de sua província. Já em Guayaquil, a empreitada cacaeira contava com: trabalhadores miscigenados semi-assalariados; pequenas e médias propriedades ribeirinhas que contavam com rápidas rotas fluviais em direção ao oceano; colheita constante e pouca incidência de doenças e pragas; e com uma economia que era periférica tanto para Quito, quanto para Lima. O Grão-Pará, por sua vez, possuía uma economia espacial única, uma vez que a empreitada cacaeira ali era extrativista. Não contava nem com vales, nem planícies; nem pequenas, médias ou propriedade alguma; o seu lugar era o traslado, de canoa pelos densos rios amazônicos, ou a pé pelo interior da floresta equatorial. Todo o processo, desde o conhecimento sobre os rios, a mata, e a localização dos cacaeiros, ao trabalho braçal da colheita, era realizado pelo trabalho coercitivo de nativos da região.

Como colocado por Tomich, Marquese, Monzote & Fornias, essas economias espaciais eram determinadas pela quantidade de material que podiam produzir em um determinado tempo e espaço.²⁴² Caracas em seu modelo escravista de produção do *criollo*, pôde produzir de forma crescente a maior quantidade de cacau consumido no mundo durante cerca de 170 anos. Guayaquil pôde manter-se como a segunda maior exportadora do cacau mundial durante o mesmo período, apesar de um ambiente político-econômico proibitivo, em grande parte graças ao lugar conquistado pelo *forastero* na vida cotidiana da população nova-hispânica. As diferenças genéticas entre os tipos de cacau, também determinavam a vida útil das fazendas, promovendo diferentes momentos e formas de deslocamento da fronteira produtiva.

Já a atividade na Amazônia, tão diferente das demais, divergiu tanto na forma quanto no período em que começaram as exportações. O deslocamento de fronteira era algo constante, uma vez localizado grupos de cacauzeiros na mata, se extraía o máximo possível das árvores até o seu esgotamento, sem a preocupação com a renovação da colheita. Expressão forte disso foi a necessidade das autoridades locais instituírem leis de proibição à extração de cacau verde da mata.²⁴³ No Grão-Pará, os parâmetros mais determinantes para a quantidade de cacau exportado eram a capacidade de mobilização indígena e de transporte, através das canoas, em um ambiente hostil e com risco elevado de perda da mercadoria em episódios de chuva e enchentes. A economia espacial cacauzeira da região tinha que lidar com a realidade de que, quanto mais se extraíam cacau da floresta, mais se esgotavam os pólos cacauzeiros mais próximos dos portos, e mais fundo nas matas era preciso buscar o produto. Embora o Grão-Pará nunca tenha exportado cacau nas mesmas quantidades de Guayaquil e Caracas (que abasteciam os maiores mercados consumidores de Nova Espanha e Espanha), foi o suficiente para garantir a posição de segundo maior fornecedor do produto na Europa em fins do século XVIII, como evidenciado na *Tabela 5*.

No capítulo 2 procurei mostrar como uma análise focada na circulação da mercadoria poderia evidenciar a existência e a agência de forças formadoras e transformadoras do mundo colonial não submetidas ao domínio imperial. Essas forças se relacionam com as características do mercado internacional marítimo e são elementos da economia-mundo colonial. Se manifestam principalmente a partir de três fatores principais: a organização dos grupos que

²⁴² TOMICH, Dale W.; MARQUESE, Rafael de Bivar; MONZOTE, Reinaldo Funes; FORNIAS, Carlos Venegas; **Reconstructing the Landscapes of Slavery: A Visual History of the Plantation in the Nineteenth Century Atlantic World**. Chapel Hill : The University of North Carolina Press, 2021. p.95;

²⁴³ 1738, Outubro,8, Belém do Pará CARTA do ouvidor-geral da capitania do Pará, Salvador de Sousa Rebelo, para o rei [D. João V], sobre os procedimentos que tomou para combater o crime de preparação de cacau verde, exemplificado com o caso particular do almotacé Custódio Maciel Parente. AHU_CU_013, Cx. 21, D. 2011.

controlam o comércio internacional; as lógicas internas da cadeia mercantil; e a relação do cacau/chocolate com outras cadeias mercantis. Os grandes comerciantes ultramarinos se organizavam em redes que pudessem garantir um certo nível de estabilidade e redução de riscos. Isso significava que essas redes eram ligadas por laços identitários, étnicos e/ou religiosos, que não necessariamente partilhavam de um sentimento de pertencimento às bandeiras imperiais.

O segundo fator envolve um aspecto óbvio de uma atividade comercial, os negociantes vão atrás de quem compra mais e pelo melhor preço, a mercadoria segue os melhores clientes. Nesse sentido, as diretrizes imperiais podem beneficiar ou prejudicar o fluxo da mercadoria, mas não miná-lo. A expressão maior disso é o desenvolvimento do comércio de cacau Guayaquil-Acapulpo na rota do Pacífico à revelia do controle colonial. No Atlântico também é isso que explica a entrada ilegal de cacau na Espanha pelas rotas Belém-Lisboa-Espanha e Venezuela-Curaçao-Amsterdã-Bayonne-Espanha. Esta última se relaciona com o primeiro fator, uma vez que só é possível terminar em território hispânico por conta das redes de judeus sefarditas e do território basco, que envolve regiões tanto da Espanha, quanto da França. Ou seja, o cacau de Caracas e Maracaibo encontrava o grande mercado consumidor da Espanha mesmo quando era contrabandeado com potências rivais. A análise dessas rotas comerciais prova que, uma vez consolidado um determinado padrão de consumo, e estabelecido uma zona produtora que o acompanhe (ou seja, uma vez conectadas as duas pontas da cadeia), ambos os espaços passam a ser formados, estimulados e transformados pela lógica comercial interna do circuito da mercadoria.

Essa lógica interna própria da cadeia mercantil, só que de outras mercadorias, é o que corresponde ao terceiro fator. Nenhuma mercadoria circula de forma independente e dissociada de outras. O que há de especial a partir do século XVI é o relacionamento de mercadorias produzidas em espaços muito distantes umas das outras, conectadas pelo desenvolvimento de um mercado transoceânico comum. A história do cacau em cada uma das três regiões esteve associada a alguma outra cadeia mercantil principal. No caso *guayaquileño*, tendo em vista a trajetória da proibição, seu cacau esteve atrelado à importância da prata para o projeto colonial Habsburgo. Já o modelo produtivo de Caracas era totalmente dependente do tráfico transatlântico de escravos. Na Amazônia, o cacau do Grão-Pará esteve mais atrelado a mercadorias locais, uma vez que fazia parte de um universo maior de plantas conhecidas como drogas do sertão. Por fim, tendo em vista a forma como o consumo do chocolate foi estabelecido, a cacau das três regiões tinham seus destinos associados a uma mercadoria chave: o açúcar. Embora fosse uma relação mais distante, as flutuações de preço do produto influenciavam diretamente o panorama de consumo do chocolate.

No capítulo 3, uma vez restringido à Europa, trabalhei o desenvolvimento do gosto pela bebida, que necessariamente envolve trocas sócio-culturais de longa distância. O processo de transformação do produto ultramarino em um verdadeiro hábito, foi um processo lento, denso e complexo de assimilação. Uma parte significativa do movimento de adesão do chocolate às dietas europeias se deu através de contatos espontâneos e contingenciais dos colonos com a bebida, e passou longe de uma apropriação intencional imposta pelos imperialistas. Ainda assim, é o arcabouço dos valores sociais da sociedade hispânica que filtra as práticas culturais, aderidas ou não, das sociedades americanas. Por isso mostrei que a adoção do chocolate também acompanhou a exclusão do mate e do guaraná, uma vez que o primeiro simbolizava uma prática cultural aristocrática, enquanto que o consumo dos demais envolvia ritos de sociabilidade que espelhavam o caráter mais horizontal dos grupos indígenas que as produziam. Também procurei evidenciar no capítulo que o hábito do consumo de chocolate, na sociedade de corte hispânica, inaugurou uma nova forma de sociabilidade que associava a dieta de bebidas quentes e estimulantes à formação de uma identidade. A prática se popularizou e envolveu outras bebidas em um novo contexto social, como o café e o chá entre as sociedades de massa do noroeste europeu. O chocolate só acompanhou parcialmente essas transformações, mas sua trajetória, se vista por uma escala temporal mais alargada, revela que o produto teve um importante papel na formação de um hábito e de um ideal consumista, típico do mundo capitalista.

Além dessas hipóteses mais específicas sobre cada esfera da mercadoria, com essa dissertação também pude tirar conclusões de cunho mais abrangente. A mais importante é que, com a análise da cadeia mercantil do cacau/chocolate em sua fase colonial, proponho que uma cadeia mercantil periférica, em relação ao grosso dos produtos naturais mais valorizados (como café, açúcar, tabaco, corantes, prata, ouro, entre outros), também revela processos fundamentais na formação da economia-mundo capitalista, mesmo que situada em um período histórico precedente às bases mais formais do capitalismo. Reforço o caráter “em formação” da economia-mundo capitalista, porque entendo que das primeiras remessas sul-americanas de cacau para Nova Espanha, para o elevado crescimento da demanda no contexto de revolução do consumo do final do século XVIII, a economia cacaeira responde a fases muito distintas da economia-mundo. Na minha leitura, a cadeia mercantil do cacau/chocolate, enquanto um dos primeiros e mais importantes processos de mercantilização da natureza em Caracas, Guayaquil e Grão-Pará, é um objeto de grande importância para analisar a formação histórica do capitalismo no período colonial.

Bibliografia

ALDEN, Dauril. The Significance of cacao Production in the Amazon Region during the late Colonial Period: an Essay in Comparative Economic History. *Proceedings of the American Philosophical Society*, 120, n. 2, 1976;

ALMEIDA, Danielle Sanches de. **O trato das plantas**: os intermediários da cura e o comércio de drogas na América portuguesa, 1750-1808. Tese de Doutorado em História - Programa de História das Ciências e da Saúde, Casa de Oswaldo Cruz - Fiocruz. Paris-Rio de Janeiro, 2017;

BECKERT, Sven. **Empire of Cotton**. A Global History. Introdução. IX-XX, New York: Vintage Books, 2014;

BERBEL, M. R.; MARQUESE, R. B.; PARRON, Tâmis. **Escravidão e política**: Brasil e Cuba, 1790-1850. 1. ed. v. I. São Paulo: Hucitec, 2010;

BOXER, Charles R. **A Idade de Ouro do Brasil**: Dores de Crescimento de uma Sociedade Colonial. 3ª edição, Rio de Janeiro, Editora Nova Fronteira, 2000;

CAMPBELL, Colin. "Understanding traditional and modern patterns of consumption in eighteenth-century England: a character-action approach". IN: BREWER, John and PORTER, Roy. (Ed.) **Consumption and the World of Goods**. Routledge, 2013;

CHAMBOULEYRON, Rafael. Cacao, Bark-Clove and Agriculture in the Portuguese Amazon Region in the Seventeenth and Early Eighteenth Century. *Luso-Brazilian Review* 51:1, 2014;

CHAMBOULEYRON, Rafael. "Como se hace en Indias de Castilla". El cacao entre la Amazonía portuguesa y las Indias de Castilla (siglos XVII y XVIII). *Revista Complutense de Historia de América*, vol. 40, 2014;

CHAVES, María Eugenia. Guayaquil: Un Puerto Colonial en los Mares del Sur, Siglo XVIII. *Procesos Revista Ecuatoriana de Historia* 24, 11 semestre, Quito, 2006;

CLARENCE-SMITH, William Gervase. **Cocoa and Chocolate**, 1765-1914, Routledge, New York, 2000;

DÍAZ-VALDERRAMA, Jorge R.; LEIVA-ESPINOZA, Santos T.; AIME, M. Catherine. The History of Cacao and Its Diseases in the Americas. The American Phytopathological Society, Vol. 110, No. 10, 2020;

DOMINGUES, Ângela. Notícias do Brasil colonial a imprensa científica e política a serviço das elites Portugal, Brasil e Inglaterra. VARIA HISTORIA, Belo Horizonte, vol. 22, nº 35: p.150-174, Jan/Jun, 2006;

DOMINGUES, Ângela. **Quando os índios eram vassalos**. Colonização e relações de poder no Norte do Brasil na segunda metade do século XVIII. 1ª edição, Lisboa, Comissão Nacional para as Comemorações dos Descobrimentos Portugueses, 2000;

DOMINGUES, Ângela. **Viagens de exploração geográfica na Amazónia em finais do século XVIII**: política, ciência e aventura. 1. ed. Funchal: Centro de Estudos de História do Atlântico, 1991;

DUEÑAS, Carmen. **Marqueses, cacaoteros y vecinos de Portoviejo**. Cultura política en la Presidencia de Quito, Quito, Abya-Yala, 1997;

EMMER, P. C. The Dutch and the making of the second Atlantic system. In: SOLOW, B. L. (Ed.). **Slavery and the rise of the Atlantic system**. Cambridge [England]; New York: Cambridge, Mass: Cambridge University Press; W.E.B. DuBois Institute for Afro-American Research, Harvard University, 1991;

ENGERMAN, Stanley. 40 years of slavery studies. História Econômica & História de Empresas, v. 18, n. 1, 2015;

FATTACCIU, Irene. Atlantic History and Spanish Consumer Goods in the 18th Century: The Assimilation of Exotic Drinks and the Fragmentation of European Identities, Nuevo Mundo Mundos Nuevos [En ligne], Colloques, mis en ligne le 27 juin 2012. Disponível em: <<http://journals.openedition.org/nuevomundo/63480>>. Acesso em: 18 maio 2019. 20:00:00

FATTACCIU, Irene. Cacao: From an exotic curiosity to a Spanish commodity. The diffusion of new patterns of consumption in eighteenth-century Spain. IN: Food & History, European University Institute, Florence, Italy vol. 7, nº 1, 2009;

FATTACCIU, Irene. **Empire, Political Economy, and the Diffusion of Chocolate in the Atlantic World**. New York: Routledge, 2020;

FERRY, Robert J. **The Colonial Elite of Early Caracas: Formation & Crisis 1567-1767**. University of California Press Berkeley, Los Angeles e Londres, 1989, p.45;

GREENE, Jack P.; MORGAN, Philip D. **Atlantic History - A Critical Appraisal** (Reinterpreting History). Oxford University Press, USA, 2008;

GRIJALVA, Manuel Miño. **El cacao Guayaquil en Nueva España, 1774-1812** (Política Imperial, Mercado y Consumo). México DF: El Colegio del México, 2013;

HEMMING, John. **Ouro Vermelho: A Conquista dos Índios Brasileiros**. Tradução de Carlos Eugênio Marcondes de Moura. São Paulo: EDUSP, 2007;

KLOOSTER, Win. **The Dutch moment** : war, trade, and settlement in the seventeenth-century Atlantic world. Itaca, New York: Cornell University Press, 2016;

KUNTZ FICKER, Sandra. Mundial, transnacional, global: un ejercicio de clarificación conceptual de los estudios globales. *New worlds*, 2014;

LANAUD, C., LOOR, R. G., ZARRILLO, S. & VALDEZ, F. Origen de la domesticación del cacao y su uso temprano en el Ecuador. *Nuestro Patrimonio* 12, 2012;

LANE, Kris E., **Pillaging the empire: piracy in the Americas, 1500-1750**. Latin American realities, First published 1998 by M.E. Sharpe, Published by Routledge: 2015;

LUXEMBURGO, Rosa. **A Acumulação do Capital: estudo sobre a interpretação econômica do imperialismo**. ZAHAR Editores: Rio de Janeiro, 1970;

MANN, C. C. “Navios de dinheiro” in 1493: como o intercâmbio entre o novo e o velho mundo moldou os dias de hoje. Edição: 1a ed. [s.l.] Verus, 2012;

MARQUES, Leonardo. Cadeias mercantis e a história ambiental global das Américas coloniais. *Esboços*, Florianópolis, v. 28, n. 49, p. 668-697, set./dez. 2021;

MARQUESE, Rafael. **Escravidão e capitalismo histórico do século XIX: Cuba, Brasil, Estados Unidos**. Editora José Olympio, 2016;

- MARTINS, Diego de Cambraia. A Economia Amazônica na Longa Duração (c.1680-1807). XXIX Simpósio de História Natural, ANPUH, Brasília, Junho, 2017;
- MÉNDEZ, Luis Alberto Ramírez. El cultivo del cacao venezolano a partir de Maruma. Historia Caribe - Volumen X N° 27. Julio-Diciembre, 2015;
- MINTZ, Sidney. **O poder amargo do açúcar:** produtores escravizados, consumidores proletarizados. Recife: Editora Universitária UFPE, 2003;
- MOORE, Jason. El auge de la ecología-mundo capitalista, Laberinto, n. 38, p. 09-26, 2013;
- MOSS, Sarah; BADENOCH, Alexander. **Chocolate: A Global History.** Reaktion Books Ltd, London, 2009;
- NORTON, Marcy. Tasting Empire: Chocolate and the European Internalization of Mesoamerican Aesthetics, IN: The American Historical Review Vol. 111, No. 3, June, 2006;
- OLMSTEAD, Alan L.; RHODE, Paul W. Cotton, slavery, and the new history of capitalism. Explorations in Economic History, v. 67, 2018;
- PATIÑO, V.M. **Plantas Cultivadas y Animales Domesticos en America Equinoccial**, Tomo I: Frutales, Cali: Imprenta Departamental, 1963;
- POMERANZ, Kenneth. **A Grande Divergência.** A China, a Europa e a Formação da Economia Mundial Moderna - Coleção História & Sociedade: a China, a Europa e a Construção da Economia Mundial Moderna, Edições 70, Junho, 2013;
- POSEY, Darrel A. **Kayapó Ethnoecology and Culture.** Routledge: London, 2002;
- POSTMA, Johannes Menne. **The Dutch in the Atlantic Slave Trade 1600-1815.** Cambridge, New York, Oakleigh: Cambridge University Press, 1990;
- RIELLO, Giorgio. **Cotton: the fabric that made the modern world.** Cambridge University Press, 2013;
- SANTOS JUNIOR, João Júlio Gomes dos; SOCHACZEWSKI, Monique. História global: um empreendimento intelectual em curso. Revista Tempo. Vol. 23 n.3, Set./Dez. 2017;

SCHIVELBUSCH, Wolfgang. **Tastes of Paradise: A Social History of Spices, Stimulants, and Intoxicants.** Translated by David Jacobson. New York: Pantheon. 1992;

TRENTMANN, Frank, **Empire of Things: How We Became a World of Consumers, From the Fifteenth Century to the Twenty-first.** HarperCollins e-books, março, 2016;

TOMICH, Dale. O Atlântico como espaço histórico. Estudos Afro-Asiáticos, v. 26, n. 2, p. 221-40, 2004;

TOMICH, Dale W.; MARQUESE, Rafael de Bivar; MONZOTE, Reinaldo Funes; FORNIAS, Carlos Venegas; **Reconstructing the Landscapes of Slavery: A Visual History of the Plantation in the Nineteenth Century Atlantic World.** Chapel Hill : The University of North Carolina Press, 2021;

TOPIK, STEVEN; FRANK, ZEPHYR; MARICHAL, CARLOS (Org.). **From Silver to Cocaine: Latin American Commodity Chains and the Building of the World Economy, 1500–2000.** [S.l.]: Duke University Press, pp.385, 2006;

VRIES, Jan de. **The industrious revolution: consumer behavior and the household economy, 1650 to the present.** Cambridge: Cambridge University Press, 2008.

WALKER, Timothy. Slave Labor and Chocolate in Brazil: The Culture of Cacao Plantations in Amazonia and Bahia (17th-19th Centuries). Food and Foodways: Explorations in the History and Culture of Human Nourishment, North Dartmouth: Routledge, pp.75-106, 2007;

WALLERSTEIN, Immanuel. **Capitalismo histórico e civilização capitalista.** Rio de Janeiro: Editora Contraponto, 2001;

Y LÁZARO, Josep Fontana. O futuro de história econômica. História Econômica & História de Empresas, v. 17, n. 1, 2014;

ANEXO A:

Meses	Icaza	Agreda	Antepara	Basoco	Basave	Ituvre	Rason nº1	Razon nº2	Total
-------	-------	--------	----------	--------	--------	--------	-----------	-----------	-------

Resumen									
Enero	421.6.0	583.4.9	0	0	0	0	142.5.9	34.1.3	1.182.1.9
Febrero	418.4.9	344.5.3	0	133.1.6	0	0	183.6.0	41.0.9	1.121.2.3
Marzo	71.6.6	319.6.3	0	392.3.0	0	0	104.4.3	33.6.6	922.2.6
Abril	0	740.6.3	20	20.4.9	34.2.6	0	114.4.9	126.6.9	1.057.1.0
Mayo	494.6.0	349.5.6	0	0	352.6.0	0	430.6.9	10.7.0	1.638.7.3
Junio	472.6.6	238.1.0	0	0	0	0	216.5.9	0	927.5.3
Julio	404.0.9	0	0	0	0	0	54.0.0	0.4.6	458.5.3
Agosto	84.3.6	0	0	0	0	0	35.1.6	1.6.0	121.3.0
Septiembre	167.6.9	0	0	0	0	0	0	0	167.6.9
Octubre	45.1.3	0	0	0	0	0	0	0	45.1.3
Noviembre	229.6.0	0	0	0	18.1.9	0	0	0	247.7.9
Diciembre	0	50.6.3	43.7.3	0	0	0	0	3.6	95.1.0
Total	2.811.0.0	2.627.3.3	63.7.3	546.1.3	405.2.3	0	1.282.2.9	249.4.3	7.985.5.0
Icaza									

Fonte: Archivo General de la Nación, Instituciones Coloniales, Indiferente Virreinal, Cajas 1000-1999, Caja 1714, Expediente 015 (Consulado Caja 1714). Alcance y contenido: Liquidación y resumen general de las cantidades de dinero que con arreglo a las Reales Ordenes y a lo determinado por la Junta Superior de la Real Hacienda, se cobró en el Puerto de Acapulco por el derecho de Avería, desde el 1ro. de Enero de 1797, hasta fin de Diciembre de 1804. . Don Isidro Antonio de Ycaza, pide una razón individual de lo que se ha cobrado en la Real Aduana de Acapulco perteneciente al ramo de avería, por tanto pide se le manda a sacar dicha razón en la Contaduría para poder cumplir con sus pagos. . Cuenta pormenor de varias partidas de cacao Guayaquil comprendidas desde el 16 de Mayo de 1797 hasta el 14 de Abril de 1804, que Don Valentín de Huerta de los cinco gremios mayores de Madrid en esa Capital, han dirigido de Acapulco por manos de Don Pedro Jesús Piza, y han adeudado el derecho de avería para el Consulado de Acapulco y que no fueron agregados a la liquidación que hizo a su nombre Don Isidro Antonio de Ycaza; así como las comprendidas por Don Diego de Agreda, por partidas de cacao y cobre del Perú. 1797 - 1804;