

No sería justo terminar con esta reflexión desalentadora, cuando todavía el libro aporta una serie de apéndices de gran valor: un recuento de manuales de confesión y sumas de obligaciones de los curas párrocos, dos edictos del arzobispo benedictino fray Joseph de Lanciego y Eguilaz, en el primer cuarto del siglo XVIII, y detalladas explicaciones de la metodología empleada, las hipótesis analizadas, las gráficas correspondientes a algunas de las cantidades mencionadas y, por último, la excelente y bien ordenada bibliografía de fuentes originales impresas y estudios relacionados con el tema. No estamos acostumbrados a que los historiadores muestren con generosidad sus fuentes, sus recursos y el cauce de sus deducciones. Quizá podría ser una buena idea, aunque me temo que la envergadura de la tarea hiciera desistir a estudiosos en ciernes. Y debo reconocer que en ese sentido el libro habla por sí mismo.

Pilar Gonzalbo Aizpuru

*El Colegio de México*

MANUEL MIÑO GRIJALVA, *El cacao Guayaquil en Nueva España, 1771-1812 (Política imperial, mercado y consumo)*, México, El Colegio de México, 2013, 323 pp. ISBN 978-607-462-530-1

El libro de Manuel Miño constituye una significativa aportación a la línea interpretativa de la crisis del antiguo régimen colonial novohispano y latinoamericano que considera al comercio ilegal el comienzo del fin del orden colonial.

Se trata de una línea interpretativa que valora la aportación de Alejandro von Humboldt, quien sostuvo que una parte significativa del comercio iberoamericano no iba hacia las metrópolis sino que partía en dirección a Holanda, Gran Bretaña y Estados Uni-

dos.<sup>1</sup> Ruggiero Romano afirma que el comercio iberoamericano se asemeja a un colador pues los bienes fluían en dirección a Europa, impidiendo así el funcionamiento del monopolio metropolitano.<sup>2</sup>

En esta línea de la creciente economía mercantil de las áreas americanas el documentado libro de Michel Morineau nos ilustra cómo los metales preciosos americanos llegaban a Ámsterdam sin tocar ningún puerto de las metrópolis ibéricas.<sup>3</sup> Recientemente, Adrian Pearce ha señalado la relevancia que tuvo el comercio inglés en la segunda mitad del siglo XVIII en Cuba, México, Venezuela y Nueva Granada, comercio que utilizó como entrepuerto las colonias de las islas del Caribe inglés y, en especial, Jamaica.<sup>4</sup>

A mi juicio el libro de Manuel Miño se inserta en esta trayectoria pues nos muestra cómo el cacao guayaquil, que fue parte de la trilogía fundamental de la dieta del mexicano en el periodo colonial, logró llegar a las mesas, gracias al comercio ilegal, mucho antes incluso del quiebre del monopolio comercial.

Uno de los principales méritos de este libro es hacer interactuar el movimiento de un bien fundamental para el consumo popular, como lo fue el cacao, con la circulación de la plata mexicana, lo cual permitió al comercio y a los productores de cacao Guayaquil recibir el pago de su producto e incentivar indirectamente la economía de las áreas del virreinato del Perú y de las regiones por donde transitaba el cacao hasta su destino final en la Nueva España. La apor-

---

<sup>1</sup> Alejandro von HUMBOLDT, *Ensayo político sobre la Nueva España* (1822), México, Porrúa, 1985.

<sup>2</sup> Ruggiero ROMANO, *Mecanismo y elementos del sistema económico colonial americano: siglos XVI-XVIII*, México, El Colegio de México, Fideicomiso Historia de las Américas, Fondo de Cultura Económica, 2004.

<sup>3</sup> Michel MORINEAU, *Incroyables gazettes et fabuleux métaux. Les retours des trésors américaines d'après des gazettes hollandaises (XVIIe-XVIIIe siècles)*, París, Cambridge, éditions de la Maison des Sciences de l'Homme, Cambridge University Press, 1985.

<sup>4</sup> Adrian PEARCE, *British Trade with Spanish America 1763-1808*, Liverpool, Liverpool University Press, 2007.

tación de la plata mexicana fue fundamental, tanto para Guayaquil como para las áreas internas de Quito, alejadas de las áreas productoras de moneda de plata de la Nueva España y del Perú.

Conviene preguntarnos si las áreas peruanas y chilenas no demandaban también el cacao Guayaquil, pues es sabido que en Lima y en Santiago de Chile se consumía cacao, como en la ciudad de México y otros lugares novohispanos. De allí que probablemente el cacao Guayaquil haya tenido un efecto integrador mayor que el señalado con gran precisión por Miño, pues su consumo no se limitaba a la Nueva España y España, esta última también gran consumidora de cacao, sino que abarcaba toda América del sur, donde competía con la yerba mate paraguaya.

Antes de la prohibición comercial de 1631, el cacao, como otras mercaderías provenientes del virreinato del Perú, fue objeto de comercio estableciendo así las redes mercantiles que seguramente continuaron funcionando durante la fase de prohibición del siglo XVII. En los siglos XVI y XVII el cacao guayaquil tuvo también que competir con el cacao producido en la región de Soconusco y de Zapotitlán, cuya calidad era superior al guayaquil.

Miño insiste, y con gran inteligencia argumenta, en que la prohibición de 1631 del comercio entre Perú y Nueva España no tenía como finalidad el cacao sino más bien reducir la expansión del comercio de bienes asiáticos provenientes de Filipinas. En el libro vemos que “el comercio del cacao fue la víctima de una trama más amplia y compleja, pues los comerciantes peninsulares querían evitar la fuga de más de 12000000 de pesos que hacia 1602 se calculaba que salían en plata a Filipinas y luego a China” (p. 53). No está de más recordar que cálculos recientes muestran que en la primera mitad del siglo XVII Asia recibía, vía las Filipinas, en la primera mitad del siglo XVII, 100 kg anuales de plata americana, lo que representa 27.7% de la producción de plata americana, estimada en 368 kg al año.

En la lucha constante de la corona por monopolizar la plata fue esta última la que finalmente perdió. Era imposible impedir que

los comerciantes americanos se abstuvieran de lucrar, tanto con el comercio con Filipinas como con la reexportación de productos chinos hacia Perú, Quito y España, así como con la demanda novohispana y española por su derecho a consumir cacao.

La prohibición del comercio con Guayaquil y el Perú no hizo otra cosa que fomentar la tendencia de los actores mercantiles para jugar el papel de *free rider*, es decir, actuar por la libre, lo cual reforzó las preexistentes redes mercantiles que se habían desarrollado durante la primera fase de libertad comercial y que probablemente comprendían los grandes comerciantes de los consulados de México y de Lima.

El autor nos recuerda lo difícil que era implementar la prohibición comercial porque el mercurio necesario para la producción de la plata en México provenía de las minas de Huancavelica. Además, usando el pretexto de las arribadas forzosas de los navíos provenientes de Lima y Guayaquil y las licencias especiales, dadas a contados mercados, nunca faltó a los consumidores el cacao Guayaquil.

Miño nos ilustra cómo la expansión del cacao Guayaquil se potencia a partir de 1680 al lograr competir por su menor precio con la producción de Soconusco y de América Central. Por lo tanto, se puede decir que el cacao comienza a formar parte del consumo novohispano a partir del último tercio del siglo xvii.

Si se compara el desarrollo del consumo de cacao en México con lo que acontece en Europa y España con el consumo de té, café, cacao y azúcar, se puede hablar de un paralelismo de los nuevos consumos entre las dos áreas del mundo.

Es también a partir de los últimos decenios del siglo xvii que el cacao Guayaquil, gracias a las redes mercantiles y a la convivencia de los funcionarios reales de la Nueva España y Guayaquil, genera nuevas rutas en el Pacífico, además de la preexistente en Acapulco. Las nuevas rutas conectaban la circulación del cacao y de la plata entre Guayaquil y México, pasando por Panamá y Veracruz. Hay también una tercera ruta pues frecuentemente el cacao Guayaquil

se desembarcaba en los puertos de la Audiencia de Guatemala y era llevado después en recuas de mulas hacia los centros de consumo de Guatemala y México.

¿Lograron estas nuevas rutas reducir la importancia del ingreso del cacao Guayaquil en Acapulco y la conexión por lo tanto del comercio de Guayaquil y de Lima con las Filipinas? Según Mariano Bonialian, el tráfico limeño con Acapulco fue muy activo entre el último tercio del siglo xvii y la primera mitad del xviii.<sup>5</sup> Sin embargo, este autor nada nos dice sobre la posible presencia de las mercaderías de Guayaquil y Lima en el puerto de Acapulco.

Probablemente es la nueva ubicación de Guayaquil en el naciente virreinato del nuevo Reino de Granada la que provocó un relajamiento del prohibicionismo comercial del cacao, al eliminar o reducir a los comerciantes de Lima del giro comercial. Miño documenta muy bien este cambio, que comienza a partir de 1755.

Antes de que la prohibición del comercio entre Perú y Nueva España fuera derogada en 1794 con el decreto que concedió la libertad de comercio entre los dos virreinos, las rutas del cacao Guayaquil eran nueve, como escrupulosamente ilustra el autor. Había tres rutas que conectaban directamente Guayaquil con Acapulco, una de la cuales tenía su puerto de origen en El Callao, la ruta Guayaquil, Panamá, Acapulco, otra que de Guayaquil va a San Blas y finalmente otra que conecta Guayaquil con Acapulco y Veracruz, para terminar en Cádiz, activa antes de la libertad de comercio de 1794.

En términos de desempeño comercial se puede pensar que la estrategia de *free rider* de los comerciantes, la de actuar por la libre, es la que obligó a la corona a decretar la libertad de comercio entre los territorios de América. Vale la pena reflexionar entonces que la libertad de comercio era una reivindicación tanto para el comercio trasatlántico como para el comercio americano que hacen los acto-

---

<sup>5</sup> Mariano BONIALIAN, *El Pacífico hispanoamericano: política y comercio asiático en el imperio español, 1680-1784*, México, El Colegio de México, 2012.

res económicos a la corona. En su lucha contra el prohibicionismo de la corona, la actuación por la libre de los americanos fue muy influenciada por la demanda de los consumidores.

Esta idea de la importancia del consumo del cacao Guayaquil, que el autor expone ya en la introducción del volumen, es espléndidamente documentada, tanto que en la página 138 presenta un mapa con los porcentajes del consumo del cacao en el espacio novohispano. Basta observar este mapa para descartar muchas de las pasadas y presentes interpretaciones relativas al subconsumo en la Nueva España. Lo atestigua la rapidez con la cual se amplía el mercado novohispano del cacao Guayaquil, hasta ocupar más de la mitad del mercado total de este producto a comienzos del siglo XIX.

En síntesis, gracias a una exhaustiva investigación realizada en archivos mexicanos, ecuatorianos y españoles, Manuel Miño es uno de los pocos historiadores americanistas que compara, a partir de archivos y de un excelente conocimiento de la bibliografía, el comercio americano. Su libro nos ofrece una visión articulada y exhaustiva no sólo del dinamismo que caracteriza el sistema colonial, sino también de la capacidad de los actores económicos de presionar en los hechos sobre la política prohibicionista de la corona y luchar así en favor de la libertad comercial, como lo hicieron y practicaron los comerciantes y los economistas pensadores económicos en las monarquías europeas durante la revolución comercial.

Marcello Carmagnani

*El Colegio de México*