

**“EL CACAO EN VENEZUELA. UNA HISTORIA”
DE JOSE RAFAEL LOVERA**

Pedro Cunill Grau (*)

Una de las prioridades en el rescate del patrimonio cultural venezolano se debería expresar en el reconocimiento de las huellas geohistóricas culturales de sus principales productos agrícolas, tanto autóctonos como introducidos. Sin embargo, como fue expuesto magistralmente por Mario Briceño Iragorry en 1952 en el prólogo galeato de la primera edición de su libro **Alegría de la tierra**, aquí se ha olvidado lo pequeño, lo urgente, lo ordinario de cada día. Se ha omitido el paisaje agrario y los sabores de los frutos de la tierra. Como pensador nacionalista en breves páginas nos dejó su legado imperecedero que nos sirve hoy para valorizar los frutos de este suelo tropical. Su relectura nos deleita con los aromas del cacao, café, tabaco y los sabores criollos del maíz, la yuca y de otros productos degustados cotidianamente.

Mención especial merecen los paisajes culturales del cacao, que se fundamentaron a diversos ritmos históricos en disímiles comarcas geográficas en los territorios bajos y cálidos de las inmediaciones del lago de Maracaibo, Trujillo y Mérida; costa del centro norte costero en Choroní, Ocumare, Chuao, Turiamo, Guaiguaza, o en los barloventeños valles de Caucagua, Capaya, Curiepe y El Guapo; en tierras yaracuyanas y barquisimetanas; en el litoral oriental culminando en la península de Paria y en otros sitios. Inexplicablemente, hasta comienzos de este siglo XXI, aunque Venezuela es el hogar del cacao criollo, no conocíamos una investigación global que presentara a escala comparativa regional y nacional, las ligazones entre paisajes rurales productivos de la hacienda cacaotera, conformación de la casa patronal y recintos de administradores y esclavos, obras de infraestructura productiva y almacenamiento, hábitat urbano de sus agricultores-mercaderes, procesamiento y comercialización del cacao y del chocolate hasta su expansión universal.

(*) Socio Correspondiente de la Academia Nacional de la Historia.

Sin embargo, hay materiales preciosos para su reinterpretación como los que se exponen en el libro modélico de la Comisión de Historia de la Propiedad Territorial Agraria en Venezuela sobre **La Obra Pía de Chuao, 1568-1825**, Universidad Central de Venezuela, Caracas, 1968. Asimismo en la obra de Robert J. Ferry, *The Colonial Elite of Early Caracas: Formation and Crisis, 1567-1767*, Boulder University, Colorado, 1990, como también en su tesis anterior, **Cacao and kindred: Transportation of Economy and Society in Colonial Caracas**, Ann Arbor, Michigan, University Microfilm International, 1980, hay valiosas indicaciones acerca de la conformación de la élite cacaotera. De valor excepcional son los conocidos aportes de Eduardo Arcila Farías en sus libros **Comercio entre Venezuela y México en los siglos XVII y XVIII**, El Colegio de México, 1950, **Economía colonial de Venezuela**, Fondo de Cultura Económica, México, 1946 y **Hacienda y comercio de Venezuela en el siglo XVII, 1601-1650**, de la Serie Proyecto Hacienda Pública Colonial Venezolana, Banco Central de Venezuela, Caracas, 1986.

Afortunadamente, la carencia de una obra global sobre la historia del cacao venezolano ha comenzado a ser subsanada con la reciente aparición del libro de José Rafael Lovera intitulado **El cacao en Venezuela. Una Historia**, Caracas, 2000, 141 páginas. En estos tiempos de mengua en el mecenazgo cultural de la iniciativa privada, hay que congratular a la empresa Chocolates El Rey C.A., al patrocinar al mismo nivel que congéneres europeos este estupendo libro editado con singular gusto, demostrando la alta calidad del diseño, de la iconografía y de la impresión. Contribuirá a la difusión de este libro la reproducción de fuentes iconográficas, la mayoría de ellas inéditas o de muy difícil acceso, complementadas con espléndidas fotografías de Nelson Garrido.

La expresividad humanística del autor, individuo de número de la Academia Nacional de la Historia y profesor asistente de la Escuela de Historia de la Universidad Central de Venezuela, se revela en su variada labor historiográfica, en especial en el rescate de fuentes coloniales, destacando sus ediciones de **“Antonio de Berrío: La obsesión por El Dorado”**, Caracas, Gráficas Armitano, 1991, y de **“Viaje y descripción de las Indias de Galeotto Cey”**, Caracas, Ex Libris, 1995, como también en sus libros mayores **“Historia de la alimentación en Venezuela, 1500-1959”**, Caracas, Monte Avila, 1987, y **“Gastronomía Caribeña (Historia, recetas y bibliografía)”**, Caracas, Editorial Sucre, 1991. Es digno de encomio su esfuerzo en divulgar sabores y técnicas de la cocina criolla tradicional, a través de numerosos artículos en revistas especializadas y en sus ensayos semanales en **El Universal**. Mención especial merece su original ensayo intitulado **“Alimentación e historia en la Venezuela colonial: el caso de los panes”**, incluido en el tomo tercero de la obra colectiva **Para una historia de América III. Los nudos (2)**, coordinada por Marcelo Carmagnani, Ruggiero Romano y Alicia Hernández, Fondo de Cultura Económica, México, 1999.

José Rafael Lovera señala con precisión los principales problemas históricos relacionados con la explotación cacaotera. La primera parte está destinada a los orígenes del cacao en Venezuela, planteando con rigor la cronología exacta desde los focos de cacaoteros silvestres a las plantaciones coloniales, cuestionando mitos de su cultivo y uso ceremonial en el período prehispánico. Son páginas que demuestran las bondades de un exhaustivo estudio crítico de las fuentes documentales coloniales.

Excelente es la segunda parte consagrada a la tipificación de la hacienda de cacao, estableciendo una objetiva descripción de la explotación y cuidado de los cacaotales y de los árboles de sombra, junto al sistema laboral esclavista y al calendario del trabajo y de las fiestas rurales, no desdeñando el tratamiento de plagas y fauna depredadora, exponiendo que este cultivo se ha mantenido prácticamente inalterable desde su implantación hasta nuestros días. Estimamos que sería conveniente una matización en este punto puesto que en nuestras investigaciones hemos constatado cambios en la geografía histórica de sus sistemas e infraestructura de cultivo a partir del siglo XIX. En este capítulo destacan además sus interpretaciones del folklore afrovenezolano ligado al cacao en las festividades de San Juan y de San Benito.

Ilustrativa es la sección destinada a la producción cacaotera y a sus exportaciones visibles e invisibles. Original y debidamente documentada es la caracterización del autor de una sociedad de cómplices, que nació de la hacienda cacaotera y de la práctica del contrabando, inmersa en una red de complicidades y silencios donde todos delinquían, estableciéndose una larga cadena de corrupción desde los esclavos hasta los grandes cacaos, no estando exentos eclesiásticos ni agentes de la Compañía Guipuzcoana. Útiles son los datos de producción y el cuadro de exportaciones de almendra de cacao por decenios desde 1620 hasta la década de 1990, y acertadas sus hipótesis para la periodización de esta producción en cuatro etapas desde finales del siglo XVI al tardío siglo XX.

La exaltación de sabores del cacao y del chocolate se desarrolla en los capítulos finales. Resulta estimulante la cascada de testimonios de gastrónomos ilustres acerca de las bondades de los sabores y perfumes del cacao venezolano, destacando en 1826 los de Anthelme Brillat-Savarin en su obra **Filosofía del Gusto**, siendo procesado desde 1821 por el gran chocolatero suizo Caillier y consumido en su reputada variedad Pur Caraque por el sibarita príncipe de Talleyrand. Reputación que se ha mantenido hasta el presente, como lo testimonia el gran historiador francés Jean Paúl Aron en el prólogo del libro **La passion du chocolat** del chocolatero Maurice Bernachon, según traducción de J.R. Lovera: "En casa de Bernachon, se ven, se tocan, se sopesan los venezolanos, los más suaves, el Carenero, el Caracas, el Puerto Cabello, el Chuao, Señor Supremo..."

El autor pasa revista en las partes culminantes de la obra tanto a las modalidades del consuno como bebida del cacao cerrero, chorote y chocolate en Venezuela desde finales del siglo XVIII, como a la génesis de la industria chocolatera nacional desde 1838, destacando las innovaciones tecnológicas alcanzadas históricamente por Fausto Teodoro de Aldrey, connotado político y publicista guzmancista, propietarios sucesivos de la Chocolatería La Española, los hermanos Fullié, dueños de la fábrica La India; Antonio Duvall, Luis Rus y José Hermann, propietarios sucesivos de la marca El Indio; Pablo Ramella, dueño de la fábrica de chocolates La Sultana del Avila; José Rafael Zozaya y Carmelo Tuozzo, fundadores de Chocolates El Rey. Material de suma importancia para la historia de la industria nacional y cantera de informaciones variadas para la historia social y de la alimentación. La obra finaliza con muestras escogidas de selectas recetas que ilustran las excelencias organolépticas del cacao venezolano.

Felizmente los chocolateros nacionales están logrando elaborar productos de fama mundial, esfuerzo que se extiende a nuevos cultivos de cacao fino. En forma simultánea la industria licorera nacional tendrá que mejorar la calidad de sus productos en base a cacao, siguiendo el ejemplo del éxito que logró la variedad Chuao en la industria licorera francesa. En fin, una obra que contribuye a la conservación del patrimonio cultural nacional, revitaliza la historia de los productos agrarios autóctonos y estimula a la juventud a irrumpir en las nuevas actividades laborales que surgirán con el incremento de su cultivo, industrialización y exportación.