Presente y Pasado. Revista de Historia. Año 31, N° 60, Especial Temático, 2026.
ISSN: 1316-1369 / Depósito Legal pp 196602ME301 / Depósito Legal Electrónico PPI 201202ME4038
Cacao en La Villa de San Cristóbal... Luis Antonio Hernández Contreras, pp. 152-170.

Cacao en la Villa de San Cristóbal. Comentarios a propósito del libro *Cacao en Indias* de Luis Alberto Ramírez Méndez. Academia de Historia del Zulia, 2025

Luis Antonio Hernández Contreras[1]
Cronista del Municipio San Cristóbal, estado Táchira - Venezuela
historiatachira@gmail.com



El estudio que ofrece Luis Alberto Ramírez Méndez, doctor en Historia de la Universidad Central de Venezuela y profesor invitado de la Universidad de Los Andes, Mérida- Venezuela, constituye uno de los más completos trabajos sobre el cacao publicado en el país en los últimos veinte años. Profuso en el empleo de fuentes primarias y secundarias, está respaldado por la consulta directa en archivos de

España, Colombia y Venezuela, además de la actualizada bibliografía empleada a nivel continental. Pertinente en la aclaratoria de conceptos y de apreciaciones que se tenían sobre este tema, revela con propiedad una nueva perspectiva, sustentada en su laboriosa investigación. A partir de su lectura, ofrecemos algunas aristas para una futura investigación sobre el cacao en la región histórica de San Cristóbal.

Estudio contempla una detallada y larga introducción que inicia con el origen del cacao en una visión mítica. Considerado el fruto robado de la mesa de los dioses y entregado a los mortales, simboliza la sangre y el corazón humano desde tiempos prehispánicos. Precisa el historiador que el cacao es originario de la Amazonía y no de otras latitudes como fuera concebido en apreciaciones ya superadas. Enseña, asimismo, el proceso de domesticación del *Theobroma cacao*, comenzando por el cultivo de las arboledas mediante técnicas transmitidas de generación en generación resguardadas por celosos chamanes. No fue presto el camino para extraer del mucílago las bebidas fermentadas hasta el procesamiento de la semilla con los pasos de secado, tostado y molido. Comprobada su utilidad como cosecha útil, fue producido en la cantidad mínima requerida, que lo hizo ser traslado por rutas de intricados caminos de herradura y llevado en rústicas embarcaciones por ríos y mares. Las personas a su alrededor, se convirtieron en sus productores y en sus negociantes y controlaron su cultivo y su circulación hasta convertirlo en artículo de cambio y de valor.

Estos elementos con enfoques históricos, abarcan temas como el poder, la renta, el comercio, la gastronomía, la producción y hasta su genoma, destacándose las regiones que serían marcadas en el mapa de los intereses, como el sur del Lago de Maracaibo, tierra feraz, dadora de fulgurante provecho. La carencia de fuentes escritas de ese período prehispánico dificulta su estudio, empero, restos arqueológicos permiten allanar caminos para hacerlo, revelándose la pretensión aborigen de preservar, de mantener el equilibrio ecológico con su cultivo. Con la presencia española, los documentos escritos posibilitan conocer los métodos de producción que los europeos asimilaron de los nativos, así como el aporte en su consumo para convertirlo en chocolate. Se impondría el sistema de encomenderos y de haciendas para soliviantar la codicia.

Expone Ramírez Méndez los estudios realizados desde 1950 sobre las haciendas de cacao en Hispanoamérica. Han sido temas sustanciales: la evolución y conformación de la propiedad; los propietarios y sus familias; los medios y útiles de producción; el capital, la mano de obra, el trabajo, la tecnología, la comercialización; los productos, la sociabilidad, su administración, la productividad, su valor y la infraestructura; además de la viabilidad, los costos y precios. Asimismo, enseña los estudios iniciales realizados en Nueva España, Perú, Bolivia, Argentina, Nueva Granada. En Venezuela, particularmente, se conformó

para ello la Comisión para el Estudio de la Propiedad Territorial, con los valiosos aportes del historiador Eduardo Arcila Farías y otros investigadores.

La hacienda se convirtió en tema fundamental para el desarrollo del cacao en su amplia extensión. Indica, Ramírez, que estas comenzaron a conformarse "a partir del traslado y funcionamiento de las estructuras feudales europeas al Nuevo Mundo". Emplea la definición de estas concebida por Eric Wolf y Sidney W. Mintz, como "una propiedad agrícola operada por un terrateniente, quien dirige una fuerza de trabajo subordinada y organizada para aprovisionar a un mercado reducido, con la ayuda de un pequeño capital". Al referirse a las haciendas basadas en las estancias durante el siglo XVI, comenta que los encomenderos aprovecharon el tributo indígena invirtiéndolo en sistemas de siembra. Por su parte, el trabajo familiar se plasmó en las llamadas estancias de ganado mayor, estancias de pan hacer y estancias de pan. La riqueza de las tierras al sur del Lago de Maracaibo permitió establecer estancias de ganado mayor, estancias de ganado menor, estancias de pan sembrar y estancias de pan coger. Sin embargo, aclara que las haciendas en Nueva España, a partir del siglo XVII, mantuvieron un tipo de propiedad más complejo que la estancia. En conclusión, el desarrollo de las haciendas permitió construir el tejido de la red de vinculación y control de los mercados donde se comercializaban los productos. Como dato particular, la investigación revela la singularidad del parentesco para la adquisición de haciendas en diferentes pisos altitudinales.

La presencia hispana trastocó todo el sistema construido por los nativos. Desarrollada como una propiedad común por estos, la avidez europea originó toda una red comercial con el surgimiento de mercaderes, negociantes y apoderados que poseían los medios de transporte para lograr la misión mercantil. Aquí se magnificó el poder del terrateniente como cosechero y como comerciante. Fue tan relevante el tema cacaotero, que el Estado español estableció una política de ultramar para la comercialización de la semilla. Este comenzó con una inicial liberalidad enfrentada al sistema de monopolio, pero las providencias emanadas a través de reales cédulas condujeron a un control de pasajeros, productos y embarcaciones gestando un proceso lento y corrupto. Sevilla fue el único puerto autorizado para operar dentro de un monopolio ejercido no por la Corona, sino por el Consulado de Sevilla, auxiliado en Cádiz.

En el siglo XVI se había constituido la Casa de Contratación en Sevilla con su cuerpo de inspectores, jueces comerciales y recaudadores, su método de recaudación de derechos aduaneros, entre otros el de almojarifazgo y la protección militar a las naves. Ese monopolio comercial de España fue desconocido por Francia, Inglaterra y Holanda, naciones que apoyaron la piratería, suscitándose ataques a navíos

españoles con oro y otros efectos. Como respuesta, España diseñó toda una protección contra las acciones de piratas franceses y berberiscos; se trazaron convoyes de galeones protegidos con el trazado de sus rutas y se consumó una política de prohibición de producir en las colonias las mercancías transportadas en estas. Las circunstancias determinaron la sujeción a las reformas comerciales borbónicas con la consabida libertad de comercio que permitió la interconexión de América con trece puertos españoles.

Destaca el autor el interés suscitado desde la primera mitad del siglo XX por los estudios de historia económica en América. Descuellan autores como el venezolano Eduardo Arcila Farías, Dora León Borja y Nagy Szaszd. El ecuatoriano Carlos Contreras se convertiría en referente en la relación comercial del cacao entre Guayaquil y México y el descifrado de los códices mayas y aztecas permitió avanzar en el estudio de la época prehispánica.

Punto destacadísimo de este trabajo es el aporte sobre el genoma del cacao, tema abordado desde los años 90 del siglo XX. Aquí subraya Ramírez que este fruto no es oriundo de Mesoamérica sino de la Amazonía. Por ello, asienta que fue la cultura Mayo- Chinchipe la que domesticó y fermentó el cacao, destacándose la región del río Guayas durante el período hispánico. Luego de asegurar esto, hace alusión a la evolución histórica del cacao en las culturas de Mesoamérica, exponiendo la reducción de la producción y entrada de cacao de otras regiones, entre las que figura la participación del cacao producido en Venezuela en franca competencia con el enviado desde Guayaquil. Dentro de este tema, se expone la producción de cacao en sur del Lago de Maracaibo, particularmente en la región de Maruma, punto que no se ha precisado en el mapa. Concluye el autor, al tratar la documentación de los casos de Ecuador y México, que la información ecuatoriana es escasa.

Culmina esta amplia introducción detallando las fuentes primarias empleadas. En primer lugar, se sustenta en el Archivo General de Indias de Sevilla, España. De este, revisó los fondos Santa Fe, Escribanía de Cámara y Santo Domingo, destacando, ante todo la región de San Antonio de Gibraltar, la que fuera igualmente tratada en los fondos revisados en el Archivo General de la Nación de Santa Fe de Bogotá, Colombia, junto a los asaltos de piratas del siglo XVII, que condujeron la mudanza del emporio económico de esta villa a Maracaibo. Una vez más, Gibraltar y su conexión comercial con Pamplona, Tunja y Mérida fue tema revisado en el Archivo Histórico de Pamplona, Colombia.

En Mérida, donde Ramírez es docente invitado de la Maestría en Historia de la Universidad de Los Andes, está ubicada la Biblioteca Febres Cordero. Allí están, entre otros legajos, tres que fueran confiados a don Tulio Febres Cordero y que sus herederos donaran al Estado venezolano para conformar este valioso cuerpo de papeles. De igual

modo, del Archivo General del Estado Mérida, logró trabajar el Fondo documental de Escribanías Españolas, en la serie Protocolos y Mortuorias, las enajenaciones de propiedad, la fundación de capellanías y el otorgamiento de censos que permiten estudiar la formación de arboledas de cacao, la mano de obra esclava e indígena, la creación de estancias y su pase a haciendas, además de los sistemas de comercio desarrollados para lograr tamaña actividad.

En Caracas, Ramírez trabajó las transcripciones realizadas por el historiógrafo tachirense Luis Eduardo Pacheco, tomadas del Archivo Arzobispal de Bogotá, resguardadas en el Archivo de la Academia Nacional de la Historia. Por último, en el Archivo General de la Nación, leyó los libros generales comunes de Tesorería y de Real Hacienda. Todo este trabajo de investigación le permitió estudiar el proceso de movilización de la propiedad. En lo atinente a fuentes secundarias, Ramírez se apoyó en el famoso "Informe" de Pedro José de Olavarriaga, el que describe las haciendas cacaoteras de la Provincia de Venezuela, con minuciosa precisión de su ubicación, número de árboles y niveles de producción. Aprovechando las ventajas de la tecnología, empleó el portal *FamilySearch*, que posibilitó el estudio de las haciendas cacaoteras del valle de Cúcuta.

1. El orden de los capítulos

En el primer capítulo "Clasificación, genética y expansión del cacao", destaca la importancia del producto para los pobladores del Nuevo Mundo en lo económico, social y simbólico. Carlos Linneo le otorgó rigor académico al llamarlo *Theobroma* en 1753, considerándolo como "el alimento de los dioses". Del mismo modo, Henri Pittier, sabio suizo establecido en Venezuela a finales de la segunda década del siglo XX, estudió el teobroma, determinando sus dos orígenes: el criollo oriundo de Venezuela y el forastero de Nicaragua, conclusiones que serían cuestionadas por las investigaciones del botánico trinitario Ernest Cheesman, que precisaron a la cuenca alta del Amazonas como la cuna del cacao y otros trabajos que indicaron su surgimiento en el sur del Lago de Maracaibo. Este sería llevado por la ruta de los Andes hacia el sur de Colombia. Ramírez Méndez insiste en asegurar que la Amazonía es el espacio donde apareció la especie original del cacao.

Sobre el genoma del cacao, expone los aportes biológicos al tema, la diversidad de la semilla y las condiciones de temperatura donde debe ser cultivado, siendo una mínima de 22° y una máxima de 28° en altitudes de 5-400 msnm y precipitaciones de 1,500-2,500 mm. anuales, debiendo mantenerse una humedad relativa alta del 50 al 70%. Dentro del estudio del período prehispánico, se ha indicado que fue empleado en la preparación de bebidas por elementos de la región mokaya que lo aprendieron de las "culturas del sur". El autor alude a la existencia de

cacao en la zona de Hernández, hoy municipio Samuel Darío Maldonado al norte del Táchira, precisando la existencia de las variedades Porcelana y Pentágona, siendo cinco las variedades en Venezuela y una en Colombia. Distingue la presencia del cacao andino venezolano del tipo Lobatera.

Sobre las primigenias rutas del cacao, Ramírez rememora la existencia de Bartolomé Ruiz, acompañante de Pizarro en 1528, quien comandaba una balsa en alta mar con unos veinte hombres, embarcación en la que también iba cacao. Asegura, asimismo el investigador merideño que existe suficiente documentación sobre la domesticación del cacao en Mesoamérica. Al enfocarse en el tema de su presencia en el sur del Lago de Maracaibo, determina que su siembra se emprendió en el siglo V DC. Serían los conquistadores del siglo XVI quienes se apoderaron de la ruta trazada por los caquetíos, entonces, el cacao del sur del Lago de Maracaibo quedó adscrito a la Nueva Granada, a través de la Provincia de Mérida y La Grita.

"El cacao en América Latina" es el tema del segundo capítulo. Reafirma Ramírez que fue la comunidad Mayo-Chinchipe la que se desarrolló en el marco geográfico tocado por la presencia del cacao en la región del río Guayas, lo que daría origen al llamado "Cacao Guayaquil". Sobre las haciendas cacaoteras en Guayaquil, especifica Ramírez que no se dispone de suficiente información para estudiarlas, sin embargo, existen referencias sobre las fanegas enviadas a México, determinándose que una fanega igual a 50m kg.

El tema de las haciendas guayaquileñas se complementa con la gerencia, el control y manejo de las haciendas de cacao; la propiedad del suelo, la ocupación en los regímenes de propiedad privada y comunal hasta enfocarse en la formación de las haciendas. Estas fueron constituidas con módicas cantidades de dinero. En algunas, su rendimiento se estipuló en diez mil árboles que producían unas doscientas cincuenta cargas de cacao. El provecho de este esquema determinó el crecimiento de la población de Guayaquil, ascendiendo de cinco mil habitantes determinados a mediados del siglo XVIII a unos veinte mil durante el período independentista. Sobre la mano de obra de estas existe muy escasa información, empero se asegura que los aborígenes actuaban bajo el sistema de encomienda de mita, aplicándose el llamado concertaje mediante el uso de naturales contratados para prestar servicios. La relación hombre-plantación se precisó al señalar que un trabajador podía mantener mil árboles de cacao, como sucedió en Venezuela. La expansión del cultivo surgió a fines del siglo XVIII, cuando se alcanzaron unos tres millones de árboles, para lo que se empleó grupos numerosos de pardos, indios y mestizos. Es de advertir que se calculó la presencia de unos dos mil quinientos esclavos en la zona, pero "al parecer no tuvieron una participación significativa en las haciendas cacaoteras", siendo una actuación no muy significativa por el

alto costo que implicaba la importación de africanos.

Las fuentes trabajadas por Ramírez Méndez ahondan en las técnicas empleadas para la siembra y cultivo de la especie y su domesticación hace unos cuatro mil años. Este proceso se inició con la selección de semillas, la deforestación parcial del sotobosque, la limpieza y desmalezamiento de las arboledas, prosiguiendo con la recolección de frutos y su procesamiento. Se ha logrado saber que para la siembra de cacao es pertinente la apertura de la selva donde había cacao silvestre, además de la limpieza de la maleza y arbustos, realizándose al menos durante dos veces al año. Se requería de un sembrador para propagar las plantas, debiéndose una espera de cuatro a seis años para que las arboledas fueran frutales. Al recolectarse el cacao, este debía ser transportado a lomo de mula, tomándose las debidas previsiones para evitar su hurto. Otros temas como las técnicas de cultivo y su comercio están incorporados en esta publicación.

Luego de esbozar aspectos del cacao en Mesoamérica, se estudia su presencia en Tierra Firme, particularmente al norte, en la región de Nueva Granada, Venezuela, Andalucía y Guayana. Este cuarto capítulo incluye consideraciones político-administrativas, exponiendo su división durante la administración española comparándola con la actual geografía. Al especificar que Nueva Granada se extendía por el nororiente hasta la Provincia del Espíritu Santo de La Grita de Mérida, indica que esta comprendía los actuales estados de Mérida, Táchira, Barinas, Apure y el Sur del Lago de Maracaibo. El territorio estaba bajo la autoridad de la Real Audiencia de Bogotá, perteneciendo durante el siglo XVIII al Virreinato de la Nueva Granada. Para 1676, Maracaibo fue separada de la Gobernación de Venezuela y se agregó a la Provincia de La Grita y Mérida. Comparado con el actual mapa venezolano, la Provincia de Venezuela comprendía el espacio actual de Miranda, Carabobo, Trujillo, Lara, Guárico, Portuguesa, Falcón, Aragua, Vargas, Cojedes y el Distrito Capital, dependiendo de la Real Audiencia de Santo Domingo, al igual que la Provincia de Nueva Andalucía, es decir, los actuales estados Sucre, Anzoátegui y Monagas.

La provincia de Guayana correspondía a los actuales estados Bolívar, Amazonas, Delta Amacuro e incluía la isla de Trinidad, hasta que en 1799 esta fue separada de Venezuela para formar parte de las colonias inglesas. Dependía alternativamente de la audiencia de Nueva Granada y de Santo Domingo. Es pertinente esta explicación para ajustar las necesarias consideraciones ante el mapa de los tiempos.

Seguidamente, se introduce Ramírez Méndez en la historia geológica de la depresión del Lago de Maracaibo. Ahonda en la presencia del cacao criollo en las selvas del Sur de esta región favorecida por las propicias condiciones edáficas y climáticas, desde los tiempos prehispánicos cuando los nativos lo llamaban “espíit”, “chiré” o “tiboo”, preparando con él una bebida caliente tostando los granos en un

budare. Al ser estos molidos sobre una piedra caliente, se extraía la grasa o manteca dejando el resto para molerlo, obteniendo la bebida o chorote. Esa grasa era una cera muy blanca, empleada como sahumerio para sus ídolos. El tema prosigue con la presencia del cacao tipo "Porcelana" en la zona de Maruma, según el relato de Luis de Trejo, indicándose que existían más de cien mil árboles, como lo afirmó también fray Pedro Simón. El autor profundiza sobre esta región empleando las fuentes coloniales halladas en el Archivo General del Estado Mérida. Del "chorote", el cacao sería transformado por mano hispana en "chocolate", cuando los conquistadores le agregaron leche, azúcar y especies. Acota, igualmente, que los sucesos de la Nueva España, entre otros la disminución de cultivos en Soconusco y Nicaragua, los huracanes que afectaron la región y las enfermedades transmitidas por españoles, motivaron el crecimiento de haciendas cacaoteras en tierras sureñas. Se hizo imperativo buscar cacao en otras latitudes. Allí entraron los cacaos de Venezuela y de Guayaquil.

Con detalle y sustentado en documentos, el autor trabajó la existencia de haciendas cacaoteras en las jurisdicciones de Mérida y Gibraltar. Razona que entre las causas que les dieron conformación a las posesiones de esa zona, están la demanda comercial del cacao y las extraordinarias condiciones ecológicas del sur del Lago de Maracaibo con la presencia de excelentes jardines. Esto estimuló el proceso de apropiación de la tierra, el desarrollo de las estancias, la expansión de las arboledas de cacao y, en consecuencia, su grupo morfo- geográfico con la debida espera entre seis y ocho años para que fructificara su primera cosecha, todo mediante un proceso emprendido a finales del siglo XVI. Los valiosos manuscritos permiten conocer el empleo del cacao como moneda, ante todo durante la primera mitad del siglo XVII en la zona Sur del Lago de Maracaibo, disponiéndolo de ese modo el corregidor de Mérida, Juan de Aguilar Carrascoso, al establecer que 1.000 granos de cacao valían 8 reales de plata; 500 granos equivalían a 4 reales; 125 granos eran proporcionales a un real, mientras que 62 granos suman medio real. Muchos de los datos expuestos en este aparte se afincan en las investigaciones realizadas por la historiadora Edda Samudio.

Los trabajos del abogado e historiador Lucas Guillermo Castillo Lara, ante todo el dedicado a La Grita, respaldados por sus investigaciones sobre diversos juicios realizados en tiempos coloniales, los que están resguardados en archivos de Colombia, posibilitan el estudio de un tema de suma importancia: las haciendas cacaoteras en la jurisdicción de la ciudad de La Grita. Diserta Ramírez Méndez sobre la producción notable de cacao durante el siglo XVI en las zonas de Umuquena, Seboruco, Onia, Culigría, Morotuto, Carira y Guaruríes, prósperas por sus condiciones climáticas y edáficas. Se exhiben casos particulares como el del capitán García Barela y el indio Bernabé, poseedor este de un terrazgo con cacao en el valle de Chama, "en el

camino real y pasajeros de la ciudad de La Grita".

Los legajos del Archivo General del Estado Mérida le permiten precisar la parentela del primero y destacar a otros propietarios como Bartolomé Carrero de Escalante, descendiente de Francisco de Escalante, quien le diera nombre al río Escalante. Otras mercedes concedidas por el Ayuntamiento de La Grita a varias personas tienen como fuente secundaria los trabajos de la historiadora tachirense Yariesa Lugo, en particular "Arqueología de la memoria escrita" y "El Becerro de La Grita". Se exponen, igualmente, los enfrentamientos entre las tribus del sector y los conquistadores invasores de su ancestral espacio. Uno de los casos referidos es el de Matías Joves Moncada en el valle del Carira, jurisdicción de La Grita, quien fuera asesinado por los motilones en 1699 cuando recogía su cosecha de cacao en su hacienda, según refiere Castillo Lara.

Prosigue el novedoso trabajo del doctor Luis Ramírez Méndez con la exposición sobre las haciendas cacaoteras en la Provincia de Venezuela, sosteniendo que en Caracas no existía cacao cuando llegaron los españoles. Fundamenta esta revisión en el libro *Nortemar aragüeño* de Lucas Guillermo Castillo Lara y en el mencionado "Informe" de Pedro José de Olavarriaga. Al tratar la materia de los hacendados de esta región, surgen los traficantes extranjeros que negociaron esclavos a cambio del cacao, como sucediera en San Nicolás de Tolentino, donde dispusieron de haciendas que sumaban más de diez mil árboles de cacao. Ese desarrollo comercial del negocio del cacao motivó la presencia del esclavizado negro, quedando ubicados en los valles del Tuy, además de Barlovento, Maiquetía, Todasana, Chuao y el Sur del Lago de Maracaibo. Esto originó que entre 1715 y 1730 ingresaron 1.792 africanos, siendo 3.292 en casi una década. Para 1800, se ha calculado que existían en la Provincia de Venezuela 87.000 esclavizados.

Emplea Ramírez al maestro Arcila Farías para estudiar la presencia del cacao en la jurisdicción de Nueva Andalucía, y afirma que para 1625 el fruto no se cultivaba allí, pero a finales del siglo XVIII este se exportaba desde Cumaná. Se revela el mal cultivo y el manejo de haciendas "sin arte ni cultivo", las que se vieron afectadas a comienzos del siglo XVIII con variadas plagas, ante todo la alhorra. Se basa, asimismo, en el trabajo de Isabel Ruiz Acevedo y su libro sobre el puerto de Cumaná para clasificar las haciendas en "viejísimas", "decrépitas", "media vida", "dos tercios", "recién plantadas" y "novísimas". Sobre la Provincia de Guayana y Trinidad destaca que desde el siglo XVII "se comienza a sembrar y se da muy bien" en Santo Tomé, sin mayor expansión del fruto.

Trata el autor en detalle el proceso de siembra, recolección y cosechas, especificando el tiempo de espera de la primera cosecha, su sustitución luego de treinta años de empleo y el ecosistema necesario

para su provecho y protección evitando las plagas, como sucedió en 1637, cuando una hacienda de Naiguatá que superaba los veinte mil árboles quedó arruinada por la alhora.

Punto destacado es la existencia de San Antonio de Gibraltar, mencionado en el capítulo sobre los circuitos comerciales establecidos desde fines del siglo XVI. Fue esta población punto preponderante en el mapa de entonces. Confluyeron en él mercaderes de variada procedencia, con ferias comerciales que abrieron rutas hasta Mérida, Barinas, Pedraza, La Grita y San Cristóbal. Sin embargo, la presencia de bucaneros y piratas, además de varios sismos y el desbordamiento de las aguas, originó la ruina general que obligó el traslado de la actividad a Maracaibo.

Entre los puntos finales del libro sobresale la presencia de la Real Compañía Guipuzcoana y de la Compañía Catalana, hasta el establecimiento del régimen de comercio libre en los albores de la Guerra de Independencia, cuando se transitaba la convivencia inicial con el café, decayendo el cacao ante la caída de su demanda en Nueva España.

Presenta el doctor Ramírez Méndez como conclusiones de su trabajo: las particulares condiciones climáticas y edáficas de la Amazonía y Sur del Lago de Maracaibo que posibilitaron el surgimiento del cacao. En el caso del llamado "cacao criollo" el producido al sur del Lago de Maracaibo fue llamado, según su calidad, Porcelana, Pentágona y Criollos Andinos. De estos destacaron los mencionados Novilleros, Estanques, Bocadillo, Hernández y Lobatera.

Se experimentó la propiedad comunitaria y privada de los cultivos sosteniéndose las haciendas cacaoteras como empresas familiares. En estas descoló la actitud de los haciendas mediante su persistencia, pericia y gerencia para afrontar los retos de la expansión de las arboledas, desarrolladas con mano de obra libre o esclava, afrontando entre otras calamidades los desastres naturales. Eran encomenderos y disponían de los naturales, empleándolos en las provincias de Venezuela, Mérida y La Grita. Cuando disminuyó la población indígena por la huida de muchos de sus componentes, a lo que se aunó las epidemias, se inició la incorporación de africanos, cancelándose su presencia a los traficantes con el mismo cacao o con plata amonedada que se trajo de México. Al contrario, afirma Ramírez Méndez, que en Guayaquil no se suscitó este esquema, pues no hubo el capital suficiente para adquirir esclavizados debiéndose emplear mano libre.

El esquema del cacao sostenido durante tiempos coloniales decayó al enfrentar los cultivos terribles plagas como la alhora y los gusanos. En el caso particular del Sur del Lago de Maracaibo, los ataques de piratas, los sismos y deslaves aceleraron el final.

2. Cacao en la Villa de San Cristóbal, Pamplona y San Faustino de los Ríos: aportes para un estudio

Es menester expresar particulares consideraciones sobre el capítulo dedicado a las haciendas cacaoteras en las jurisdicciones de Villa de San Cristóbal, Pamplona y San Faustino de los Ríos, ante todo por el empleo de las fuentes para realizarlo. Se hará breve alusión textual de lo comentado por cada uno de los mencionados. Las anteriores citas y referencias bibliográficas constituyen caminos a andar para profundizar en la historia del cacao en la Villa de San Cristóbal

Se basa Ramírez en el Archivo Histórico de Pamplona y considera las haciendas cacaoteras ubicadas en la jurisdicción de la villa de San Cristóbal desde mediados del siglo XVII, iniciando su exposición con el "Valle de Lobatera", al citar la posesión del capitán Isidro Jaimes con dos mil árboles en 1648, entregada a su hija como dote cuando se casó en 1682. Resulta extraño que se refiera al "valle de Lobatera", cuando precisa que San Agustín de Lobatera estuvo ubicado "en las inmediaciones de la actual Fría (Táchira) entre los ríos Guaramito y Zulia, y San Nicolás de la Arenosa, en la otra banda del río Pamplonita". Eso distaba de ser un valle, por lo que probablemente, se haya confundido con la capital de lo que sería el cantón Lobatera al norte de San Cristóbal. Es de extrañar que Ramírez no haya aclarado el asunto de los dos topónimos. Sobre este particular, el historiador Samir Sánchez, quien fuera cronista de Lobatera y autor de un libro específico sobre esta geografía, asegura que Jaimes no tuvo propiedades precisamente en "el valle de Lobatera" sino en sus afueras, en la zona llamada de la Teura, hacia el occidente, en las cercanías con lo que hoy es Ureña. Precisa, además, Sánchez, que Jaimes sí fue propietario en San Agustín de Lobatera, coadyuvando a la fundación de San Faustino de los Ríos.

Indica Ramírez, que el gobernador de los Ríos Jimeno tenía una arboleda con más de treinta mil árboles de cacao. Por cierto, al referirse a éste, lo distingue como "Alonso" de los Ríos Jimeno, cuando su nombre es Antón o Antonio. Agrega, por cierto, que esta población era un fuerte militar constituido para garantizar la navegación por el río Zulia y responder a los ataques de los motilones, impulsando así la producción y el comercio del cacao. Del resto, Ramírez Méndez emplea un trabajo del historiador colombiano Silvano Pabón, y se dedica a mencionar las haciendas en el valle de Cúcuta, ocupado por los hispanos desde mediados del siglo XVI, haciendo particular referencia a la fundadora principal de San José de Cúcuta, la hacendada Juana Rangel de Cuellar. Culmina este capítulo ubicando las haciendas neogranadinas en Ocaña, agregando que, en Mompox, en el departamento de Bolívar, muy distante de la geografía que se está planteando, algunas haciendas tuvieron sesenta mil árboles de cacao en el siglo XVIII.

Dado que nada más suma el acucioso historiador merideño sobre el

tema del cacao en la villa de San Cristóbal y sus inmediaciones, de seguida vamos a complementar esta enjundiosa investigación, con trabajos que tocan el cacao en esta región andina. El objetivo es darle visibilidad a la región histórica y fomentar la investigación sobre el cacao en la región. Existen otros trabajos de Castillo Lara que aluden a la cuestión como *San Cristóbal siglo XVII, tiempo de aludar y San Juan Bautista de Ureña y Santa Bárbara de la Mulata*, ambos publicados por la Biblioteca de Autores y Temas Tachirenses (BATT).[2] Asimismo, el historiador trujillano Arturo Cardozo estudia el punto en *Proceso de la historia de los Andes*, (BATT tomo 41).[3] También, los boletines del Centro de Historia del Táchira publicados en los años 50 del siglo XX comentan este asunto.[4] El citado historiador Samir Sánchez en su obra *San Cristóbal urbs quadrata* dedica comentarios a esta materia,[5] lo que hizo de igual modo el historiógrafo tachirense Luis Eduardo Pacheco, citado en un escrito de prensa del segundo cronista de esta capital, Marco Figueroa.[6] De igual forma varios viajeros, cronistas y funcionarios de época se refirieron al cacao, como Basilio Vicente de Oviedo,[7] Miguel de Santistevan,[8] Andrés José Sánchez Cózar,[9] Juan de Dios Picón,[10] José Gregorio Villafañe (BATT Núm. 2)[11] y los datos condensados en el tomo 5 de la BATT *El Táchira de 1876*.[12] Otro historiador radicado en el Táchira, el chileno Jaime Torres Sánchez estudia este propósito en su trabajo *Ricos y pobres en el Táchira* (BATT Núm. 141), las haciendas ubicadas en la actual zona de frontera entre Táchira y Norte de Santander.[13] También investigó el notable geógrafo Pedro Cunill Grau en la *Geografía del poblamiento venezolano en el siglo XIX*.[14] Por último, sobre el cultivo del cacao en el Táchira del siglo XX son obligadas las fuentes secundarias representadas por Emilio Constantino Guerrero en *El Táchira físico, político y geográfico* (BATT Núm. 173),[15] Pablo Perales Frigols en Geografía económica del estado Táchira[16] y Marco Aurelio Vila en su *Geografía del Táchira*.[17]

3. Palabras Finales

Este formidable trabajo de investigación concluye con el uso del cacao como alimento y como moneda. El fruto se ha consumido al disolverse en agua el mucílago para fermentarse; las semillas son tostadas y molidas para obtener la pasta que se empleó, en principio, en bebidas mezcladas con maíz, ají, onoto, vainilla y otros aditivos. Cuando aparecieron los españoles, estos le agregaron leche y pimienta logrando de este modo el chocolate. Como moneda, circuló entre los mayas y aztecas y durante los dos primeros siglos del período hispánico.

Es este libro del historiador Luis Ramírez Méndez actualizado y útil, por la vasta información que aporta sobre los temas tratados, además de su sistematización y exposición, como el buen maestro que enseña sin reservas. Las consideraciones realizadas en el caso de la Villa

de San Cristóbal, posibilitan la continuidad de otras investigaciones regionales vinculadas al cacao.

Notas

[1] Abogado, Magister en Ciencias Políticas por la Universidad de Los Andes. Cronista del Municipio San Cristóbal, estado Táchira – Venezuela. ORCID: https://orcid.org/0009-0009-2188-0610

[2] Lucas Guillermo Castillo Lara: *San Cristóbal siglo XVII. Tiempo de aleudar*, (BATT 97): -"Los indios poblados en Lobatera estaban todos alabranzados de comidas y muchos de ellos tenían sus labranzas de cacao, de modo que no pensaban en quebrantar la paz". - Referencia sobre un cabo de escuadra, llamado Pedro Bueno, quien declaró haber llegado hacía cuatro días a San Cristóbal procedente de Lobatera "donde había dejado una arboleda de cacao que estaba trabajando por sí mismo y una labranza de maíz de 8 a 10 fanegas". -En junio de 1666, el gobernador (Antonio) de los Ríos argumentó los ataques que indios motilones hacían contra chinatos. Disputas fuertes entre ambas tribus. "Después de esto salieron los indios Aruacos y Motilones al valle de Umuquena, jurisdicción de La Grita, donde había muchas estancias de cacao de los vecinos de esa ciudad". Los motilones mataron a un indio que servía en una posesión de Umuquena. Lucas Guillermo Castillo Lara: *San Juan Bautista de Ureña y Santa Bárbara de la Mulata* (BATT 143): -El padre Diego González Maizín, cura doctrinero de Capacho, duro y autoritario compró un pedazo de tierra en la quebrada del Mulato por cincuenta pesos a Agustín Díaz de Mendoza. El sacerdote comenzó a sembrar cacao, pero tuvo un problema con el Gobernador Francisco Avendaño.- El pleito entablado no impidió a González Maizín "continuar afanosamente en la fundación cacaotera que hacía en su hacienda, que él denominaba "Santa Bárbara de la Mulata". Plantó millares de matas de cacao, construyó acequias para el riego, levantó hatos de ganado, construyó casas, patios de secado manteniendo bastantes esclavos.

[3] Arturo Cardozo: *Proceso de la historia de los Andes* (BATT 41): Al referirse a los poblados indígenas de la cordillera andina: "Por las noches, mientras se encendían las velas elaboradas con cera de incinilla o las lámparas de manteca de cacao, los aborígenes regaban ceniza sobre el piso que les servía de cama". En algunas zonas esta ceniza era reemplazada por palmas, paja o esteras. "Con el cacao, llamado por ellos "ciré", elaboraban el "Chorote", muy semejante a nuestro chocolate, pero sin azúcar.

[4] Centro de Historia del Táchira. *Boletín* Núm. 16. marzo de 1957. Marco Figueroa al estudiar las medidas tomadas contra los indios chinatos cita un documento del Archivo Histórico de La Grita. Expediente núm. 3. Desde Bailadores, jurisdicción de la ciudad del Espíritu Santo de La Grita a los 12 días de marzo de 1694, el alcalde de la Santa Hermandad de dicha ciudad, Bernardo Joseph de las Alas, informa que: "los indios de la nación Chinatos que asisten en los pueblos de Lobatera y Arenosa, jurisdicción de San Faustino, se han entrado a las haciendas de cacao de esta jurisdicción y en

diferentes partes han hecho muertes, robando las herramientas que están para el beneficio de dichas haciendas lo cual ha continuado de tres años a esta parte en que han causado nuevas muertes y hecho sin que se haya puesto remedio, y porque de lo referido se sigue la total destrucción de la dicha ciudad porque con lo causado van los vecinos desamparando las haciendas de cacao de que se seguirá la total aniquilación de sus vecinos por no tener otro trato ni haciendas de qué manera mantenerse en perjuicio del interés de Su Majestad…" Dice el cronista de San Cristóbal, Marco Figueroa que "Las regiones por donde los Chinatos andaban para aquella época de 1694 son las que hoy atraviesa la Carretera Panamericana, desde donde subían a los pueblos tachirenses a causar la ruina de las haciendas de cacao y la muerte violenta de los vecinos que habían logrado colonizar la parte norte de la región".

[5] Samir Sánchez: *San Cristóbal urbs quadrata*: Al referirse a pobladores de la Villa a fines del siglo XVI: indica que estos se componen de vecinos encomenderos y dueños de hatos y estancias; clérigos y religiosos; vecinos no encomenderos, vecinos españoles; mestizos con casas en la Villa; aborígenes urbanos (al servicio de los españoles en sus casas de morada en la Villa); aborígenes extraurbanos (residentes en pueblos de indios de los encomenderos); negros esclavos que servían en la Villa y en las encomiendas. Sobre esto, agrega que: "Los grupos enumerados solo reflejan una condición o un status de identificación, no reflejan castas por cuanto las mismas condiciones económicas de la Villa (ausencia de minas y limitantes orográficas para la producción excesiva de cultivos como tabaco, cacao o café) y el hecho de prevalecer la pequeña propiedad privada, atenuaba las diferencias de clases que pudieran existir".

[6] Luis Eduardo Pacheco, citado por Marco Figueroa en un artículo publicado en "Diario Católico" de San Cristóbal el 2 de julio de 1965: "En épocas coloniales hallamos noticias acerca de una vice parroquia llamada "Santa Bárbara de la Mulata", ubicada en la parte norte del valle en donde existe la población de Ureña. Sabemos que allí existieron abundantes siembras de cacao y que aquello tenía cierta importancia como lugar que reunía un grupo de trabajadores rurales. Ignoramos las causas por las cuales hubo de desaparecer la nombrada vice parroquia para convertirse en solo un caserío que se intitula hoy "La Mulata".

[7] Basilio Vicente de Oviedo (sacerdote y periodista granadino que visitó San Cristóbal cerca de 1760) publicado en *Documentos y descripciones de la ciudad de San Cristóbal. Publicado en la junta pro IV centenario de la fundación de San Cristóbal en 1959* al describir esta: "Produce mucha caña dulce, de que fabrican mieles, panelas, azúcares, etc. Produce mucho tabaco y bueno, que se conduce gran cantidad a Maracaibo. En su distrito, como es la parroquia de San Antonio y otros, se produce mucho cacao…".

[8] Miguel de Santiestevan (viajero panameño que visitó el occidente de la Provincia de Mérida en 1740), al referirse a la parroquia de San Antonio de Cúcuta, citado por Horacio Cárdenas Becerra en su libro *Las lomas del viento* (BATT 73): "Tuvo principio la fundacion de esta parroquia el año de

1724 agregado a ella los vecindarios espanoles del lugar o pueblo de Capacho que esta tres leguas mas adelante: esta Parroquia está situada en el Valle de Cúcuta y dista otras tres leguas del lugar o pueblo de su nombre: el fruto principal que se siembra y coge en este valle es cacao para que es apropiado su territorio y llegara hoy su cosecha anual a 600 cargas que consta cada una de 60 millares y cada millar de 4 libras hacen la cantidad de mil quinientas fanegas de a 24 millares que es la que está en uso en Veracruz a donde se conduce la mayor parte a diferencia de la de Caracas que consiste en 27 millares y medio para compensar con el exceso la mayor limpieza de aquel que resulta de no secarlo sobre la tierra de que coge alguna sino en estrados de cana levantados del suelo que llaman barbacoes y no obstante esta aparente desigualdad en el peso es preferido en su estimación por la calidad mas aceitosa que tiene tanto que vale regularmente dos o tres pesos mas que este: fuera de este cacao se cogen hoy como 400 cargas de la misma calidad y peso en las vegas del río Cuite que siembran los vecinos de la pequeña villa de San Cristobal que dista un día de camino de esta Parroquia y es el precio regular de cada millar 4 reales cuya principal negociacion algunos comerciantes forasteros adelantando algun dinero y ropas a tan subido precio que ni buena plata no sale vendido al cosechero por dos reales".

[9] Andrés José Sánchez Cózar (teniente de Gobernador y Justicia Mayor de San Cristóbal autor de un informe de 1782 que describe esta región. Incluido en el libro *Documentos y descripciones de la ciudad de San Cristóbal*. Publicado en la junta pro IV centenario de la fundación de San Cristóbal en 1959): "Y en el sitio de San Isidro de Aza están recién fundadas y comenzadas a dar frutos cortas arboledas de cacao, y se ha experimentado también darse muy buen café, que si se aplicaran a su cultivo, se lograría en abundancia…". "En las riberas del río Táchira y Viceparroquia de Santa Bárbara de la Mulata, que distará de la parroquia de San Antonio, al Norte, tres o cuatro leguas, se mantienen y cultivan las haciendas arboledas de cacao, cuyo fruto con el que se recoge de los que hay en jurisdicción de Pamplona, y no se conduce para el Reyno, se embarca por el río Táchira, Pamplona y Zulia, que junto con el Catatumbo y otros, dentro en la laguna de Maracaibo, a donde se destina".

[10] Juan de Dios Picón, gobernador de la provincia de Mérida en la *Descripción Geográfica, Política, Agrícola e Industrial de todos los lugares de que se compone la Provincia de Mérida de Venezuela*, formada por señor Juan de Dios Picón, siendo Gobernador de ella en 1832. Publicada en el Boletín número 17 de julio de 1958 del Centro de Historia del Táchira. Cita cuatro localidades del occidente de la provincia: Ciudad de La Grita: "Sus habitantes se dedican al cultivo de la caña, cacao, trigo, alverjas, maíz y otros frutos, pero principalmente al tabaco…". San Cristóbal: "Su comercio y tráfico más frecuente es con los valles de Cúcuta, a donde conducen sus frutos y demás mercaderías para cambiarlas por cacao, efectos extranjeros o para extraerlos por el puerto de los Cachos para Maracaibo". Lobatera: "Su comercio y tráfico es con las demás parroquias del cantón y con los valles de Cúcuta, a donde llevan su papelón que cambian por cacao y otras mercancías". San Antonio: "Su terreno es fértil y propio para el cultivo de la caña, maíz menestra y otros

frutos de esta clase, pero especialmente para el cacao, al que se dedican principalmente sus habitantes".

[11] José Gregorio Villafañe en *Apuntes estadísticos del Táchira* (BATT 2). Al referirse a la agricultura, comercio y demás industrias del Táchira en 1877, indica que: "Se cultiva allí de preferencia el café, el tabaco y la caña de azúcar, mas no por eso faltan y se producen con ventaja, el cacao, el algodón, el añil, el trigo, y muchos otros artículos, que al haber un número mayor de brazos y sobre todo buenos caminos para abaratar los transportes, formarán otros tantos ramos de exportación y nuevas fuentes de riqueza". En el Táchira "no hay personas acaudaladas pero tampoco pobres, y mucho menos mendigos, sino una población bien hallada, bien desahogada y por consiguiente feliz y contenta". "El añil, el cacao, el algodón y el trigo, se cultivan en muy pequeña escala, no obstante que sus productos son de excelente calidad". "Con motivo de la enfermedad denominada la mancha en los cacaotales, y que tan común se ha hecho en la generalidad de las arboledas de aquellas comarcas, las haciendas que antes había de esta preciosa almendra, han disminuido considerablemente y el producto que dan las muy pocas que quedan, no alcanza ni con mucho al extenso consumo interior que hay de cacao y chocolate. Los valles de Cúcuta (colombianos) donde se cultiva bastante aún este valioso fruto, suministran al Táchira el que le falta".

[12] *El Táchira de 1876* (BATT 5) elaborado con datos enviados por José Manuel Crespo y Santiago Briceño a Jesús Muñoz Tébar desde Táriba en enero de 1877: Producciones: "En el Estado se cultivan trigo, cebada, arroz, maíz, tabaco, café, anís, cacao, caña, plátanos, arvejas, garbanzos, papas, yuca y toda clase de menestras inferiores, pero su principal producción es el café". En el cuadro de producciones agrícolas del estado Táchira, el cacao produjo mil quintales (café 142.150) a un precio de 32 venezolanos. Valor: 32.000 venezolanos. Se importaron por Puerto Teteo 50 quintales de cacao, a un costo de 1.600 venezolanos. Se exportó por Puerto Teteo por la frontera colombiana 500 quintales de cacao que valían 16.000 venezolanos.

[13] Jaime Torres Sánchez y *Ricos y pobres del Táchira* (BATT 141): Al tratar las haciendas cacaoteras y cañeras de la zona de San Antonio y Ureña, entre otras la Hacienda Colgadiso, de la que existe información para 1806, expone que "En 1823, disponía de 4.192 árboles de cacao y de 8.740 en 1843 con 1.168 árboles de café, matas de plátano y caña, un trapiche, patios de secado de café, tierra de criar". Fue un bien traspasado a Eleuterio García-Rovira como haberes de guerra. Ya para 1830 se producía en ella más café que cacao, pero "no parecía un producto de exportación por sus reducidas dimensiones".

[14] Pedro Cunill Grau en *Geografía del poblamiento venezolano en el siglo XIX*: Considera la zona de San Antonio del Táchira y sus adyacencias como "una microrregión de estancias de cacao con mano de obra esclava negra. Siguiendo hacia el norte surge el pueblo de latifundio de Santa Bárbara de la Mulata. De esta se embarca el cacao que llega a Maracaibo a través del corredor fluvial del Zulia". Cita al militar y viajero norteamericano William Duane en su estancia en Capacho y afirma que para 1822, Capacho era un "islote de poblamiento negro, seguramente al concentrar población negra manumisa de las cercanas

haciendas de cacao del río Táchira". Dice Duane, que "todos los moradores de Capacho, al menos los que estuvieron visibles para nosotros, son de pura descendencia africana". Estudia la coexistencia del cacao con las primeras plantaciones de café a inicios del siglo XX: "En la organización del espacio en las grandes y medianas estancias es habitual que las plantaciones de café coexistan con plantaciones de cacao y caña de azúcar". "En este período (segunda mitad del siglo XIX) se evidencia en gran parte de las regiones andinas venezolanas un acondicionamiento del poblamiento rural por el abandono y contracción de algunos cultivos tradicionales en beneficio del café, lo que implica cambios paisajísticos y geosociales". "El cacao tiene en este período una gran contracción en todas las comarcas andinas que lo producen con mucho provecho hasta la década de 1830. En las tierras tachirenses y trujillanas no pudo resistir la competencia del cultivo del café, pues el cacao era producido por grandes latifundios que entraron en crisis por la falta de mano de obra esclava y escasez de peones libres". Cunill cita el libro "Apuntes estadísticos del estado Trujillo": "El alza del café ha hecho disminuir considerablemente la producción del cacao, que fue en los siglos anteriores y en las primeras décadas del presente, ramo interesantísimo de exportación y de consumo interior. Hoy, aunque es cierto que el cacao tenga un valor superior al café, se prefiere éste, porque a pesar de ser más fácil el cultivo y beneficio de aquél, requiere constante aseo, sombra, poda, riego, terreno y temperatura adecuados; que se le recoja activa y eficazmente al empezar la maduración, cuando para secarlo y darle color, hácese necesario el costo de varios ut ensilios que no puede hacer ningún pobre".

[15] Emilio Constantino Guerrero en *El Táchira físico, político e ilustrado*, original de 1905, publicado por BATT, tomo 173: Sobre pasado histórico del cacao: El Táchira tuvo una riqueza en el cacao y fue apreciado en el mercado de otras latitudes. La "Mancha", fue la enfermedad que atacó sus plantaciones, destruyendo "la mayor parte de cacaotales". Hoy su cultivo es insuficiente para las necesidades de la población. "Un pequeño obstáculo nos ha privado de un tesoro" y hace consideraciones sobre la ignorancia del pueblo sobre agricultura. Con nociones viejas tomadas de España, el agricultor ignora la existencia de sistemas modernos de cultivo, además de la regla: la "producción más intensiva en menos extensión". El campesino no combatió los orígenes de la "mancha" y prefirió abandonar su siembra. Por ignorancia repelía las abejas, el lagarto, la rana y el búho, protectores del biosistema. Sobre la "Mancha": "Esta enfermedad es característica de la exuberancia del árbol. Cuando este llega a dar mayor producto, entonces aparece en su tronco una mancha negra, en forma de anillo, que lo mata. El modo de curarlo consiste en hacer una incisión circular en la corteza del tronco, inmediatamente arriba de la parte afectada; y si la enfermedad pasare, entonces se descorteza toda la porción invadida, con lo cual la mata no sufre y la afección se extingue". Cacao en el Distrito Bolívar: Tiene 6.040 hectáreas de terreno cultivadas. 4.100 de tierras altas; 1.204 de vegas y el resto de secanos. Posee unas 200.850 matas de café y 40.995 de cacao. 282.000 de caña dulce. Aduana establecida en San Antonio desde 1842. En Ureña: "Por hoy, los potreros de ceba y el cultivo del cacao

constituyen la principal riqueza de aquella región, cuyo clima, todo, es ardiente, pero sano". Cacao en el Distrito Lobatera: Tiene 1.981 hectáreas de terreno cultivadas. Mayor producción: café, cacao, papelón y maíz. Cacao en el Distrito Jáuregui: Tiene el Distrito 4.740 hectáreas cultivadas. 2.551 de tierras altas; 1.370 de sequeros; el resto de vegas. Producción de café: 6.216 quintales. Trigo: 6.223; Arroz: 1.070; Cacao: 1.860 fanegas al año.

[16] Pablo Perales Frigols y *Geografía económica del estado Táchira.* Ministerio de Fomento. Caracas, 1955: Encomendado por el Gobierno nacional, este geógrafo español viajó por Venezuela y escribió libros de geografía de algunas regiones como Cojedes, Zulia y Táchira, entre otras. En el caso de la última precisa los cultivos de cacao en varios distritos, como se les denominaba a los hoy municipios, especificándolos: Bolívar: "Unas 6 toneladas de esta semilla se cosecharon en 1950 de las cuales, cuatro y media correspondieron a San Antonio, una y media a Ureña".Capacho: "Un poquito de cacao, no llega ni a una tonelada, se recoge entre los dos municipios; parte del mismo se utiliza en el distrito en la fabricación de dulces y chocolates de manufactura casera, y el resto se envía a San Cristóbal a los mismos fines". Cárdenas: "De cacao ya anunciamos que era un puñadito lo que se recogía y prácticamente todo él en las Vegas de Táriba". San Cristóbal: "De 2,15 toneladas, cifra dada por el Censo agropecuario de 1950, se recogen en San Sebastián (San Cristóbal) 1,30 toneladas, 0,80 en Santa Ana y el resto en lo que llaman municipio Pedro María Morantes". Uribante: "El cacao se daba antes, si no con abundancia, por lo menos en buena cantidad en el municipio de San Antonio principalmente; actualmente Fundación es, de los tres, el que da más, seguido de Pregonero con la mitad". "Ya no es Táchira gran productor de cacao. En tiempos no muy remotos, pero incluidos en el siglo pasado, el cacao que se cosechaba en las costas de sus ríos era famoso en toda Venezuela. Descollaba más por su calidad que por la cantidad, pero siempre ha habido la necesidad de importar la almendra de los estados vecinos, y aún del valle de Cúcuta, para atender a las necesidades del consumo, especialmente del proveniente de las actividades industriales o artesanales". "Por Guamas recibía el del Zulia, y por Teteo el de Barinas y Apure y hasta de Mérida llegaban buenas cargas por la vía de Tovar y La Grita. Los cacaotales tachirenses sufrieron mucho de "la mancha", desapareciendo enteras las haciendas después de la segunda mitad del siglo pasado. En San Antonio de Caparo todavía se conserva el recuerdo de las plantaciones del siglo pasado, que alcanzaban gran fama por el aroma de su almendra y el excelente chocolate que daba". "Hoy no tenemos sino dos municipios que den una regular producción suficiente para que no pierda la categoría de cosechador que todavía tiene el estado, categoría que, es preciso decirlo, es de las más bajas dentro de las cuatro zonas en que, a los efectos de producción cacaotera, está dividido el territorio nacional. Táchira, efectivamente, está dentro de la región zuliana, que va detrás de Barlovento, Sucre, de la Costa y Delta Amacuro, justamente en ese orden. Y los dos municipios en los cuales se recoge apreciable cantidad de cacao son los de San Simón, en las vegas del Yegüines, y Colón, que lo obtiene del Lobatera". "No tenemos a mano estadísticas completas de la producción de cacao en

Venezuela, y mucho menos en serie más o menos continuada".

[17] Marco Aurelio Vila en *Geografía del Táchira*. Corporación Venezolana de Fomento. 1957: Este geógrafo catalán, combatiente de la España Republicana, por lo que debió residenciarse en Colombia para pasar a Venezuela en los años cuarenta, desarrolló una intensa labor en este país. Sobre el cacao en el Táchira expone la estadística de 1937, indicando que se cosechaban 541 hectáreas, representadas en 439 explotaciones. Ya era el cacao un cultivo sin mayor importancia pues se cultivaron 143 toneladas métricas a diferencia de las 267 logradas en 1905. Los datos de 1950 le permiten señalar la cantidad de hectáreas cultivadas en estas poblaciones: San Juan de Colón: 102,3; San Antonio: 46,6; Ureña: 9,0; La Grita: 12,1; San Simón: 215,4; Rubio: 60,0 y San Cristóbal: 3.7. "Las tierras del norte del Estado, las que corresponden a la Depresión de Maracaibo y las que comprenden un gran sector de los Llanos Altos, poseen suelos con buenas características y un clima que las hace recomendables al cultivo del cacao. La historia lo confirma".