

## **El consumo de chocolate en el Burgos del Setecientos.**

## **The consumption of chocolate in Burgos in the Eighteenth century.**

Francisco José Sanz de la Higuera  
I.E.S. “Torreblanca” (Sevilla)  
[sanzdelahiguera@gmail.com](mailto:sanzdelahiguera@gmail.com)

**Resumen:** La distribución y el consumo de chocolate invadieron, como una “fiebre” persistente, la cultura material y las prácticas alimenticias en el Setecientos. Las viviendas castellanas se dotaron, de manera creciente, de chocolateras y mancerinas, en las cuales verter el ansiado y nutritivo chocolate. El imprescindible cacao llegaba, con más o menos prodigalidad, a las lonjas y tiendas de las ciudades y a las alacenas y despensas de las viviendas. Los ritmos de presencia y permeabilidad no fueron exactamente iguales en todos los hogares. En función de sus quehaceres profesionales, de las diferencias estamentales y de la magnitud de sus niveles de renta y fortuna, los burgaleses del Setecientos accedieron, con mayor o menor intensidad, a los pertrechos y a la materia prima imprescindibles para la ingesta de tan ansiada bebida.

**Palabras clave:** Chocolate. Cacao. Consumo. Burgos. Siglo XVIII.

**Abstract:** The distribution and consumption of chocolate invaded, as a persistent “fever”, the material culture and the nourishing habits in the eighteenth century. The Castilian houses were provided, increasingly, with chocolate pots, to pour the nutritious and desired chocolate. The essential cocoa arrived, with more or less profusion, to the markets and shops in the cities and the cupboards and pantries of home. Its presence and permeability were not exactly equal at every home. Depending on their professional task, social differences and the degree of their levels of income and wealth, the eighteenth century people from Burgos gained access, to a greater or lesser extent, to the equipment and raw materials necessary for the consumption of such a longed drink.

**Key words:** Chocolate. Cocoa. Consumption. Burgos. Eighteenth century.

## 1. Introducción, fuentes documentales y bibliografía.

En el Setecientos se detectan algunas mejoras substanciales en la calidad y cantidad de los alimentos y bebidas que los vecinos de las ciudades pre-industriales llevaban a sus estómagos, con excepción de los momentos de graves crisis de subsistencias. La historia de la alimentación ha conocido en las últimas décadas un importante y nutritivo incremento editorial e intelectual.<sup>1</sup> Uno de los más celebrados y anhelados productos exóticos llegados de América fue el cacao, materia prima imprescindible para la elaboración, junto con el agua, la leche, el azúcar o incluso la canela, de una bebida - ¿o era una comida? – que causó furor en los desayunos y meriendas de los habitantes más desarrollados del planeta y entre ellos los europeos y los españoles del Setecientos. Estas páginas son una aproximación a su implantación progresiva en los hogares burgaleses del siglo XVIII. No todas las categorías socio-profesionales, estamentos y estratos socio-económicos tuvieron la posibilidad de implementar en sus dietas cotidianas la ingesta de chocolate en similares momentos y con las mismas capacidades. El grado de permeabilidad en el devenir del cacao y el chocolate, y por tanto de las estrategias ante su consumo, presenta notorios contrastes en función de la extracción “biológica” – léase estamental –, los aspectos sociorreligiosos,<sup>2</sup> los niveles de renta y fortuna o los quehaceres socio-profesionales.

Como trampolines de lanzamiento para la consecución de los objetivos propuestos en este trabajo y, a la postre, como herramientas imprescindibles para responder a las

---

<sup>1</sup> De entre la oceánica multitud de obras que versan sobre la alimentación en el Antiguo Régimen, y en especial en lo tocante al siglo XVIII, descuellan, citadas sin un ánimo exhaustivo, María de los Ángeles PÉREZ SAMPER: “La historia de la historia de la alimentación”, en *Crónica Nova*, nº. 35, 2009, pp. 105-162, impresionante y excelente revisión historiográfica y estado de la cuestión sobre las publicaciones centradas en el análisis de dicha problemática; Jean-Louis FLANDRIN y Massimo MONTANARI (Eds.): *Historia de la alimentación*. Gijón, Trea, 2004; Massimo MONTANARI: *El hambre y la abundancia. Historia y cultura de la alimentación en Europa*. Barcelona, Crítica, 1993; Juan-Jacques HEMARDINQUER (Ed.): *Pour une histoire de l'alimentation*. París, Armand Colin, 1970; Fernand BRAUDEL: *Civilización material, economía y capitalismo. Siglos XV-XVIII. 1. Las estructuras de lo cotidiano*. Madrid, Alianza, 1984; Antonio EIRAS ROEL: “La historia cuantitativa del consumo alimentario: estado actual de las investigaciones”, en *Hispania*, nº. 126, 1974, pp. 105-148 e ÍDEM, “La historia de la alimentación en la España moderna: resultados y problemas”, en *Obradoiro de Historia Moderna*, nº. 2, 1993, pp. 35-64; Jean-Louis FLANDRIN: “Historia de la alimentación: Por una ampliación de las perspectivas”, en *Manuscrits*, nº. 6, 1987, pp. 7-30; Bartolomé BENNASSAR y Joseph GOY: “Contribution à l'histoire de la consommation alimentaire du XVe au XIXe siècle”, en *Annales ESC*, nº. 30/2, *Histoire de la consommation*, 1975, pp. 402-430 – en realidad, la totalidad del dicho volumen –; René-Jean BERNARD: “L'alimentation paysanne en Gévaudan au XVIIIe siècle”, en *Annales ESC*, nº. 24/6, 1969, pp. 1449-1467 o Abel POITRINEAU: “L'alimentation populaire en Auvergne au XVIIIe siècle”, en *Annales ESC*, nº. 17, 1962, pp. 323-331. Véase también María de los Ángeles PÉREZ SAMPER: “La alimentación española del siglo XVIII vista por los viajeros británicos”, en *Tiempos Modernos*, nº. 21/2, 2010 y Fernando GALLAR: “Notas sobre la alimentación y la culinaria alicantina en el siglo XVIII”, en *Canelobre*, nº. 29-30, 1995, pp. 185-191.

<sup>2</sup> Manuel ESPADAS BURGOS: “Aspectos sociorreligiosos de la alimentación española”, en *Hispania*, nº. 35, 1975, pp. 537-565.

hipótesis que suscita la problemática objeto de análisis, contamos con varios “yacimientos” documentales de singular interés.<sup>3</sup> En primera instancia, se ha efectuado un rastreo intensivo, de tercer nivel,<sup>4</sup> en el contenido de los siempre ricos y aprovechables inventarios *post-mortem*, en especial en lo tocante a la presencia de chocolateras, salvillas, mancerinas, cacao y chocolate en el interior de las viviendas o en las tiendas y trastiendas de los comerciantes.<sup>5</sup> Esta inmensa fuente documental se imbrica, de forma dialéctica, con los *memoriales* elaborados para la confección de las Respuestas Particulares del Catastro de Ensenada,<sup>6</sup> y con una aproximación intensa al número de tiendas de chocolateros y “lecheras” existentes en la ciudad en la segunda mitad del Setecientos.<sup>7</sup> También contamos con los nutritivos y efervescentes folios de las Actas capitulares de la Catedral de Burgos. En ellos hallamos, lamentablemente sólo para el período 1737-1770, múltiples referencias a la necesidad y reparto de cacao y chocolate entre los capitulares burgaleses.<sup>8</sup>

<sup>3</sup> Piezas de un *puzzle* histórico que se acoplan dialécticamente en aras de articular respuestas efervescentes a múltiples e inquietantes interrogantes.

<sup>4</sup> Véanse las propuestas de Pierre CHAUNU: “Un nouveau champ pour l’histoire sérielle: le quantitatif au troisième niveau”, en *Méthodologie de l’histoire et des sciences humaines*, París, Armand Colin, 1967, pp. 216-217 y David GONZALEZ CRUZ: *Religiosidad y ritual de la muerte en la Huelva del siglo de la Ilustración*, Huelva, Universidad de Huelva, 1993, pp. 21-22.

<sup>5</sup> Sobre las problemáticas derivadas del usufructo de los IPM, véanse, citadas sin un talante exhaustivo, las reflexiones de Hortensio SOBRADO CORREA: “Los inventarios *post-mortem* como fuente privilegiada para el estudio de la historia de la cultura material en la Edad Moderna”, en *Hispania*, nº. 215, 2003, pp. 825-862; León Carlos ÁLVAREZ SANTALÓ y Antonio GARCÍA-BAQUERO GONZÁLEZ: “La nobleza titulada en Sevilla, 1700-1833. (Aportación al estudio de sus niveles de vida y fortuna)”, en *Historia, instituciones, Documentos*, nº. 7, 1980, pp. 1-43; Ricardo FRANCH BENAVENT: *El capital comercial valenciano en el siglo XVIII*, Valencia, Universidad de Valencia, 1989, pp. 21-31; Máximo GARCÍA FERNÁNDEZ: *Herencia y patrimonio familiar en la Castilla del Antiguo Régimen (1650-1834). Efectos socioeconómicos de la muerte y la partición de bienes*, Zaragoza, Universidad de Valladolid, 1995; Bartolomé YUN CASALILA: “Inventarios *post-mortem*, consumo y niveles de vida del campesinado del Antiguo Régimen. Problemas metodológicos a la luz de la investigación internacional”, en Jaume TORRAS ELÍAS y Bartolomé YUN CASALILLA (Dirs.): *Consumo, condiciones de vida y comercialización. Cataluña y Castilla, siglos XVII-XIX*, Ávila, Junta de Castilla y León, 1999, pp. 27-40; Fernando RAMOS PALENCIA: “Pautas de consumo familiar en la Castilla preindustrial: Palencia, 1750-1850”, en *Revista de Historia Económica*, nº extraordinario, 2001, pp. 37-59 e ÍDEM, *Pautas de consumo y mercado en Castilla, 1750-1850. Economía familiar en Palencia al final del Antiguo Régimen*, Madrid, Sílex, 2010, pp. 45-59; Daniel ROCHE: *Le peuple de París*, París, Fayard, 1981, pp. 59-60 y Annik PARDAILHÉ-GALABRUN: *La naissance de l’intime. 3000 foyers parisiens. XVIIe-XVIIIe siècles*, París, Press Universitaires de France, 1988, pp. 26-33.

<sup>6</sup> Archivo de la Diputación Provincial de Burgos. Catastro de Ensenada. Respuestas Particulares. Libros 344-349.

<sup>7</sup> AMB. Múltiples Legajos. Véase Francisco José SANZ de la HIGUERA: “De tiendas por Burgos (1750-1794)”, en *Investigaciones Históricas*, nº. 26, 2006, pp. 344-349 y Amparo FELIPO ORTS: “Las visitas de inspección a la ciudad de Valencia durante el siglo XVI”, en *Studia Historica, Historia Moderna*, nº. 25, 2003, pp. 241-267.

<sup>8</sup> Ello no significa, en absoluto, que los prebendados catedralicios no consumieran chocolate antes o después de dichas fechas. Entre 1737 y 1770, sabemos, como se desprende de las Actas, que el Cabildo adquiría y repartía entre los capitulares no sólo chocolate sino también vino, aceite, carneros, carbón, ... con cargo a la Mesa Capitular. En este artículo se tratará únicamente lo referente al consumo de cacao y chocolate desde la perspectiva global de la ciudad. Las relaciones del clero catedralicio con el cacao y el

Además de otras muchas patologías, una de las principales problemáticas científicas que se plantea alrededor de las fuentes de archivo, en especial en el entorno de los IPM, es la fiabilidad y credibilidad de los análisis que se pueden pergeñar con sus contenidos.<sup>9</sup> Del CUADRO I destilan algunas ocurrencias básicas sobre la veracidad de lo que sobre IPM y Catastro<sup>10</sup> se pueden entrever. Un alto grado de fiabilidad emana del tratamiento de la nobleza rentista – con un 100 % de inventarios sobre los hogares presentes en el Catastro (1751) –, los tenderos y los abogados – alrededor del 80 % – y de las dignidades catedralicias – 77.8 % –. Una cuota mayor de dubitación, a la postre de presumibles errores en los diagnósticos, deviene de las reflexiones sobre los comerciantes de paños y sedas – 56.2 % –, los profesionales de las administraciones eclesiásticas – 52.8 % – y de Hacienda – 36.9 % –, los escribanos y procuradores del número – 50.1 % – y los hortelanos – 32.1 % –. La credibilidad de los análisis se reduce bastante al tratar el clero medio y bajo – 26.1 y 27.8 %, respectivamente – y el acontecer de los profesionales de los servicios públicos – 18.2 % – y de los labradores – 17.9 % –. Bajo mínimos se encuentran los asertos de aquellas categorías socio-profesionales que acudían poco a los despachos de los escribanos-notarios, es decir, los maestros artesanos – 9.1 % –, los militares – 5.4 % –, las viudas e hilanderas – 4.7 % –, los jornaleros – 3.1 % – y los oficiales artesanos – 2.3 % –.

El arduo rastreo efectuado en la documentación notarial ha posibilitado acceder a un volumen de información notable, con el que nos adentramos en la escenografía doméstica no sólo de las casas-mansión más opulentas y confortables sino también en los cuartos-casa más modestos y problemáticos. Si dispusiéramos de IPM para toda la población en su conjunto y en distintos momentos de su ciclo vital, todo sería mucho más fácil. Empero, disponemos únicamente de lo que se ha podido recopilar. Con ello hemos de efectuar una caligrafía histórica lo más objetiva y científica posible, aunque a veces ronde por las páginas redactadas el temor a urdir diagnósticos dudosos.<sup>11</sup>

---

chocolate en Francisco José SANZ de la HIGUERA: “Clero catedralicio y consumo de chocolate en el Burgos del Setecientos”, en *Estudis* – en fase de evaluación por el Consejo de Redacción –.

<sup>9</sup> Sobre la representatividad de los IPM, véanse, por ejemplo, las reflexiones de Paloma MANZANOS ARREAL: “La casa y la vida material en el hogar. Diferencias sociales y niveles de vida en las ciudades vascas del Antiguo Régimen (Vitoria, siglo XVIII)”, en José María IMÍZCOZ BEUNZA (Ed.): *Casa, familia y sociedad*, Bilbao, Universidad del País Vasco, 2004, p. 398-402.

<sup>10</sup> Bartolomé YUN CASALILLA: “Inventarios *post-mortem*, consumo y niveles de vida del campesinado [...]”, op. cit., pp. 27-40 y Fernando RAMOS PALENCIA: “El consumo familiar de bienes duraderos y semiduraderos en la Castilla pre-industrial: Palencia, 1750-1850”, en *Dpto. de Historia Económica e Instituciones, Universidad Carlos III, Documento de trabajo 00-00-05*, Madrid, 2000.

<sup>11</sup> Quienes “no tienen de qué” (sic) apenas acudían a los escribanos mientras que los hogares preñados de riqueza, y deseosos de repartir sus patrimonios de forma ordenada y equilibrada, poblaban

**CUADRO I** REPRESENTATIVIDAD DE LOS INVENTARIOS POST-MORTEM.  
 BURGOS (MEDIADOS DEL SIGLO XVIII).

Profesiones	IPM		CATASTRO			Patrimonio medio (3)	% Presencia Chokolateras
	Hogares	%	Hogares	%	% IPM (2)		
Hilanderas	17	4.7	359	12.3	4.7	2212	61.1
Jornaleros	8	2.2	260	8.9	3.1	1687	25
Labradores	34	9.3	190	6.5	17.9	12289	14.7
Hortelanos	9	2.4	28	0.9	32.1	4969	55.6
M/Artesanos	45	12.3	494	16.9	9.1	17836	77.3
Of/Artesanos	4	1.1	172	5.9	2.3	7561	75
Comerciantes	9	2.4	16	0.5	56.2	147603	100
Tenderos	24	6.6	30	1.1	80.1	87014	95.6
Escribanos	13	3.6	26	0.9	50.1	94107	100
Derecho (1)	16	4.4	20	1.1	80.1	63111	100
Servicio Público	46	12.6	252	8.6	18.2	35182	88.6
Admón Eclesiástica	19	5.2	36	1.2	52.8	166162	88.9
Admón Hacienda	24	6.6	65	2.2	36.9	130154	95.8
Nobleza rentista	31	8.5	29	0.9	100	242462	100
Clero (total)	59	16.2	190	6.5	31.2	36888	82.7
Clero bajo	5	1.4	18	0.6	27.8	14003	80
Clero medio	30	8.2	115	3.9	26.1	11687	80
Clero alto	17	4.7	47	1.6	36.2	50505	87.5
Dignidades Catedral	7	1.9	9	0.3	77.8	128164	85.7
Militares (Oficiales)	4	1.1	74	2.5	5.4	28200	100
Tropa	3	0.8	677	23.2	0.4	2760	66.7
<b>BURGOS</b>	<b>365</b>	<b>100</b>	<b>2917</b>	<b>100</b>	<b>12.4</b>	<b>67570</b>	<b>78.7</b>

(1) Abogados, procuradores del número, etc.

(2) Porcentaje de vecinos, por categorías profesionales, con IPM.

(3) Promedio del cómputo de los IPM. En reales de vellón.

Fuente: AHPB. Protocolos Notariales. Múltiples Legajos.

Las fuentes documentales recopiladas se complementan, a mi modesto entender, con el acervo bibliográfico disponible, poderosa herramienta de contraste con otras realidades geográficas. En el laboratorio de la reconstrucción histórica nunca han de faltar, en aras de la exquisitez científica y tratadas con una perspectiva dialéctica, los matraces de la documentación y las pipetas de la bibliografía.

De entre la inmensa nómina de propuestas sobre la sociabilidad y el consumo de chocolate, descuellan, citadas sin ánimo exhaustivo, las reflexiones de Pérez Samper,<sup>12</sup>

---

sistemáticamente sus despachos. Véase a este respecto, entre otras, las reflexiones de Máximo GARCÍA FERNÁNDEZ: *Herencia y patrimonio familiar en la Castilla* [...], op. cit., Valladolid, 2004 y Thera WIJSENBECK: "Delf in the eighteenth century", en Ad van der WOUDE y Anton SCHUURMAN (Eds.): *Probate Inventories. A New Source for the Historical Study of Wealth, Material Culture and Agricultural Development*, Utrech, Hes Publishers, 1980, pp. 157-176.

<sup>12</sup> De entre sus excelentes y múltiples aportaciones descuellan, en especial María de los Ángeles PÉREZ SAMPER: "Chocolate, té y café: sociedad, cultura y alimentación en la España del siglo XVIII", en José Antonio FERRER BENIMELI (Dir.) y Esteban SARASA SÁNCHEZ y Eliseo SERRANO MARTÍN (Coords.): *El Conde de Aranda y su tiempo*, Zaragoza, institución Fernando el Católico, 2000, vol. I, pp.

García Fernández y Yun Casalilla, Fattacciu, Pardailhé-Galabrun, Sarti, Lindorfer, Wister, Pieper, Bourgaux, Bernard, Grivetti y Shapiro o Rodríguez.<sup>13</sup> Véanse, en este mismo sesgo, las magníficas aportaciones de Abad Zardoya o Norton.<sup>14</sup> Y las no menos interesantes reflexiones vertidas sobre la distribución y el consumo del chocolate por Cubillo de la Puente, Torres Sánchez, Curiel Méndez, Salazar, Hernández Jaimes, Ferry o Prats Y Rey.<sup>15</sup>

---

157-221; ÍDEM, “Espacios y prácticas de sociabilidad en el siglo XVIII: tertulias, refrescos y cafés de Barcelona”, en *Cuadernos de Historia Moderna*, n.º 20, 2001, pp. 11-55, ÍDEM, “Luces, tertulias, cortejos y refrescos”, en *Cuadernos de Estudios del Siglo XVIII*, n.º 10-11, 2000-2001, pp. 107-154 e ÍDEM, *Mesas y cocinas en la España del siglo XVIII*, Gijón, Trea, 2011 – un listado denso de sus publicaciones en María de los Ángeles PÉREZ SAMPER: “La historia de la historia de la alimentación”, en *Chronica Nova*, n.º 35, 2009, pp. 156-159 –.

<sup>13</sup> Máximo GARCÍA FERNÁNDEZ y Bartolomé YUN CASALILLA: “Pautas de consumo, estilos de vida y cambio político en las ciudades castellanas a fines del Antiguo Régimen”, en José Ignacio FORTEA PÉREZ (Ed.): *Imágenes de la diversidad. El mundo urbano en la Corona de Castilla (siglos XVII-XVIII)*, Santander, Universidad de Cantabria, 1997, pp. 245-282; Irene FATTACCIU: “Gremios y evolución de las pautas de consumo en el siglo XVIII: la industria artesanal del chocolate”, en Daniel MUÑOZ NAVARRO (Ed.): *Comprar, vender y consumir. Nuevas aportaciones a la historia del consumo en la España moderna*, Valencia, Universidad de Valencia, 2011, p. 153-171, ÍDEM, “New Habits of Consumption and the Process of Appropriation of Exotic Goods in the 18th century: The Diffusion of Cocoa between the Atlantic and the Mediterranean”, en *Chillies, Chocolate and Tomatoes. Global Cultures of Food after Columbus*, Warwick, 2008, ÍDEM, “Chocolate lovers and chocolate haters: cultural and social identity through practices of consumption (18<sup>th</sup> century)”, en Alessandra LORINI, Rolando MINUTI y Antonela ROMANO (Coords.): *Connecting the Atlantic through transnational exchanges of commodities and knowledge: A discussion of research methods, sources, issues in comparative studies*, Florencia, 2011, ÍDEM, “Cocoa: From an exotic curiosity to a Spanish commodity. The diffusion of new patterns of consumption in the eighteenth century Spain”, en *History and Food Science*, n.º 7/1, 2009, pp. 53-78 e ÍDEM, “Atlantic history and Spanish consumer goods in the eighteenth century: The assimilation of chocolate and the fragmentation of European identities”, en Irene FATTACCIU (Coord.): *Approaching and Dividing Cultures: New Goods between the Atlantic and the Mediterranean, 1492-1824*, Florencia, 2010; Annik PARDAILHÉ-GALABRUN: *La naissance de l'intime [...]*, op. cit., pp. 13, 79-80 y 300-302; Raffaella SARTI: *Vida en familia. Casa, comida y vestido en la Europa moderna*, Barcelona, Crítica, 2002, pp. 235-236; Bianca LINDORFER: “Chocolate Consumption in Austrian Habsburg Aristocratic Society (1650-1700)”, en *Chillies, Chocolate and Tomatoes [...]*, op. cit., Warwick, 2008; Benita WISTER: “El consumo de chocolate en Westfalia y Estiria en el siglo 18” y Renate PIEPER: “El valor del exotismo: objetos de América en los hogares españoles y austriacos del siglo XVIII”, en *13. International Kongress zur Erforschung des 18. Jahrhunderts*, Graz, 2011; Albert BOURGAUX: *Quatre siècles d'histoire du cacao et du chocolat*, Bruselas, Office International du Cacao et du Chocolat, 1935; Bruno BERNARD: *Chocolat: De la boisson élitare à bâton populaire, XVIe-Xxe siècle*, Bruselas, Caisse Générale d'Épargne et de Retraite, 1996; Louis GRIVETTI y Howard-Yana SHAPIRO (Eds.): *Chocolate: History, Culture and Heritage*, Hoboken, Wiley, 2009 y José Ángel RODRÍGUEZ: “Con sabores a ron, cerveza y chocolate”, en *Jahrbuch für Geschichte Lateinamerikas*, n.º 43, 2006, pp. 343-349.

<sup>14</sup> Carmen ABAD ZARDOYA: “La vivienda aragonesa de los siglos XVII y XVIII. Manifestaciones del lujo en la decoración de interiores”, en *Artigrama*, n.º 19, 2004, pp. 409-425 y Marcy NORTON: “Chocolate para el imperio: la interiorización europea de la estética mesoamericana”, en *Revista de Estudios Sociales*, n.º 29, 2008, p. 42-69; ÍDEM, “Tasting Empire: Chocolate and the European Internalization of Mesoamerican Aesthetic”, en *The American Historical Review*, n.º 111/3, 2006, pp. 660-691 e ÍDEM, *New World of Goods: A History of Tobacco and Chocolate in the Spanish Empire, 1492-1700*, Berkeley, 2000.

<sup>15</sup> Roberto CUBILLO de la PUENTE: *Comer en León. Un siglo de historia: 1700-1800*, León, Universidad de León, 2000; Jaime TORRES SÁNCHEZ: “Dieta alimenticia en la provincia de Caracas en la segunda mitad del siglo XVIII: problemas y resultados cuantitativos”, en *Anuario de Estudios Americanos*, n.º 40/2, 2003, pp. 508-511 e ÍDEM, “Alimentación y dieta en la provincia de Caracas

Sobre la ingesta de chocolate entre el clero, regular o secular, disponemos, traídos a colación también sin un ánimo exhaustivo, de los escritos de Charles, Pérez-Tenessa, Álvarez Santaló y García-Baquero González, Gómez Díaz y Juan García.<sup>16</sup> Sobre la Compañía Guipuzcoana de Caracas véanse Gárate Ojanguren, Hussey, Vivas Pineda, de Amézaga Arest, Estornés Lasa y Clarence-Smith.<sup>17</sup>

Análisis sobre la presencia de chocolateras y de cacao en las viviendas los encontramos, citados sin una enumeración exhaustiva, en las obras de Moreno Claverías, Ramos Palencia o Bartolomé Bartolomé. No desmerecen en nada, en este mismo sentido, las aportaciones de otros historiadores de notable brillantez como Sobrado Correa, Ojeda San Miguel, Lencina Pérez, Maruri Villanueva, Angulo Morales, Manzanos Arreal, Hernández Bermejo o Vaquero Lastrés.<sup>18</sup> Todo ello, por

---

durante la segunda mitad del siglo XVIII”, en *Anuario de Estudios Americanos*, n.º. 41/2, 2004, pp. 431-466; Gustavo CURIEL MÉNDEZ, “El efímero caudal de una joven noble. Inventario y aprecio de los bienes de la marquesa doña Teresa Francisca María de Guadalupe Retes Paz Vera. (Ciudad de México, 1695)”, en *Anales del Museo de América*, n.º. 8, 2000, pp. 65-101; Sheila SALAZAR: “Cacao y riqueza en la provincia de Caracas en los siglos XVII y XVIII”, en *Tierra Firme*, n.º. 87, 2004, pp. 293-312; Jesús HERNÁNDEZ JAIMES: “El fruto prohibido. El cacao de Guayaquil y el mercado novohispano, siglos XVI-XVIII”, en *Estudios de Historia Novohispana*, n.º. 39, 2008, pp. 43-79; Robert FERRY, “Trading cocoa: a view from Veracruz, 1629-1645”, en *Nuevo Mundo, Mundos Nuevos*, n.º. 6, 2006 y Joaquín PRATS y Carina REY: “Las bases modernas de la alimentación tradicional”, en José Miguel MARTÍNEZ LÓPEZ (Ed.): *Historia de la alimentación rural y tradicional: recetario de Almería*, Almería, Instituto de Estudios Almerienses, 2003, pp. 33-61.

<sup>16</sup> Olivier CHARLES: *Chanoines de Bretagne: carrières et cultures d'une élite cléricale au siècle des Lumières*, Rennes, Presses Universitaires de Rennes, 2004, pp. 255-257 – doy las gracias, de forma pública y notoria, a Antonio José DÍAZ RODRÍGUEZ (Universidad de Córdoba) por advertirme su existencia y hacerme accesible su contenido e importancia bibliográfica y metodológica –; Antonio PÉREZ-TENESSA: “La fabulosa historia del chocolate”, en *Estudios Agrosociales y Pesqueros*, n.º. 186, 2000, pp. 265-278; León Carlos ÁLVAREZ SANTALÓ y Antonio GARCÍA-BAQUERO GONZÁLEZ: “Riqueza y pobreza del clero secular en la Sevilla del Antiguo Régimen (1700-1834)”, en *Trocadero*, n.º. 8-9, 1996-1997, pp. 11-46; Donato GÓMEZ DÍAZ: “Buen alimento, mejor pensamiento”: el consumo en un convento almeriense a fines del siglo XVII”, en *Espacio, Tiempo y Forma, Historia Moderna*, n.º. 14, 2001, pp. 377-405 y Natalia JUAN GARCÍA: “Prácticas alimentarias en los siglos XVII y XVIII en el clero regular de Aragón. Los manjares de la comunidad de monjes de San Juan de la Peña”, en *Stvdium, Revista de Humanidades*, n.º. 15, 2009, pp. 165-198.

<sup>17</sup> Montserrat GÁRATE OJANGUREN: *La Real Compañía Guipuzcoana de Caracas*, San Sebastián, Sociedad Guipuzcoana de Ediciones y Publicaciones, 1990 e ÍDEM, “Las cuentas de la Real Compañía de Caracas”, en *Moneda y Crédito*, n.º. 153, 1980, p. 49; Roland Dennis HUSSEY: *La Compañía de Caracas, 1738-1784*, Caracas, Banco Central de Venezuela, 1962; Gerardo VIVAS PINEDA: *La aventura naval de la Compañía Guipuzcoana de Caracas*, Caracas, Banco Central de Venezuela, 1963; José ESTORNÉS LASA: *La Real Compañía Guipuzcoana de Navegación de Caracas*, Buenos Aires, Editorial Vasca Ekin, 1948 y William Gervase CLARENCE-SMITH: *Cocoa and Chocolate, 1765-1914*, Nueva York, Routledge, 2000.

<sup>18</sup> Belén MORENO CLAVERÍAS: “Lugar de residencia y pautas de consumo. El Penedés y Barcelona, 1770-1790”, en *Revista de Historia Industrial*, n.º. 31, 2006, pp. 139-166, ÍDEM, “Révolution de la consommation paysanne? Modes de consommations et différenciation sociale de la paysannerie catalane, 1670-1790”, en *Histoire & Mesure*, n.º. 21/1, 2006, pp. 141-183 e ÍDEM, *Consumo y condiciones de vida en la Catalunya moderna. El Penedés*, Barcelona, Ediciones y Propuestas C. Andén, 2007; Fernando RAMOS PALENCIA: “Una primera aproximación al consumo en el mundo rural castellano a través de los inventarios *post-mortem*: Palencia, 1750-1840”, en Jaume TORRAS ELÍAS y Bartolomé YUN CASALILLA (Dirs.): *Consumo, condiciones de vida y comercialización [...]*, op. cit., pp. 107-131 e

supuesto, dentro de una perspectiva global, la de la cultura material y el incremento del consumo en las etapas finales del Antiguo Régimen.<sup>19</sup>

## 2. Furor por el chocolate entre los burgaleses del siglo XVIII.

El chocolate fue uno de los productos exóticos, llegados de América, que se convirtieron en bebida o alimento consumido de forma cotidiana por grandes sectores de la población, aunque el ritmo de incorporación de éste y de otros productos y enseres fue muy diverso. En palabras de Pérez Samper: “Desde que los nuevos alimentos fueron conocidos por los españoles hasta que tuvieron una importancia real en sus mesas pasó

---

ÍDEM, *Pautas de consumo y mercado en Castilla, 1750-1850. Economía familiar en Palencia al final del Antiguo Régimen*, Madrid, Sílex, 2010; Juan Manuel BARTOLOMÉ BARTOLOMÉ: “Niveles de riqueza patrimonial, condiciones de vida y pautas de consumo de las familias de comerciantes y financieros de la ciudad de León (1750-1850)”, en *Nuevo Mundo, Mundos Nuevos*, Coloquios, 2008 e ÍDEM, “Condiciones de vida y privacidad cotidiana del campesinado leonés de Tierra de Campos: la comarca de Sahagún en el siglo XVIII”, en *Estudios Humanísticos*, nº. 3, 2004, pp. 37-51; Hortensio SOBRADO CORREA: “Los inventarios *post-mortem* como fuente privilegiada para el estudio de la historia cultural en la Edad Moderna”, en *Hispania*, nº. 215, 2003, pp. 825-862; Ramón OJEDA SAN MIGUEL: “Ropas y mobiliario en las casas de Miranda de Ebro durante los siglos XVII y XVIII”, en *Instituto Municipal de Historia “López de Gámir”*, nº. 17, 1988, pp. 35-36; Xavier LENCINA PÉREZ: “Los inventarios *post-mortem* en el estudio de la cultura material y el consumo”, en Jaume TORRAS ELÍAS y Bartolomé YUN CASALILLA (Dir.): *Consumo, condiciones de vida y comercialización [...]*, op. cit., pp. 41-59; Ramón MARURI VILLANUEVA: *La burguesía mercantil santanderina, 1700-1850. (Cambio social y de mentalidad)*, Santander, Universidad de Cantabria, 1990, pp. 151 y 155; Alberto ANGULO MORALES: *Del éxito en los negocios al fracaso del Consulado: la formación de la burguesía mercantil de Vitoria (1670-1840)*, Bilbao, Universidad del País Vasco, 2000, p. 181; Paloma MANZANOS ARREAL: “La casa y la vida material en el hogar [...]”, en José María IMÍZCOZ BEUNZA (Ed.), *Casa, familia y sociedad*, Bilbao, Universidad del País Vasco, 2004, p. 421 e ÍDEM, “La casa y la vida material en el hogar. Necesidades vitales y niveles de vida en la Vitoria del siglo XVIII”, en José María IMÍZCOZ BEUNZA (Dir.): *La vida cotidiana en Vitoria en la Edad Moderna y Contemporánea*, San Sebastián, Txertoa, 1995, p. 216; María de los Ángeles HERNÁNDEZ BERMEJO: *La familia extremeña en los tiempos modernos*, Badajoz, Diputación Provincial de Badajoz, 1990, p. 261 e ÍDEM, “La alimentación de los privilegiados: la familia Carvajal a finales del siglo XVIII”, en *Norba*, nº. 5, 1984, pp. 185 y 188 y Berta VAQUERO LASTRÉS: “La hidalguía en Betanzos en el s. XVIII: la familia y la vivienda”, en *Anuario Brigantino*, nº. 9, 1986, pp. 60-61, ÍDEM: “Las clases medias y los comerciantes en Betanzos en el s. XVIII: la familia y la vivienda”, en *Anuario Brigantino*, nº. 10, 1987, p. 45 e ÍDEM, “El artesanado en Betanzos en el siglo XVIII: la familia y la vivienda”, en *Anuario Brigantino*, nº. 11, 1988, p. 34.

<sup>19</sup> Descuellan con luz propia, citadas sin un talante exhaustivo y forzosamente selectivo, las propuestas de Neil McKENDRICK, John BREWER y John Harold PLUM: *The Birth of a Consumer Society. The Commercialisation of Eighteenth Century England*, Bloomington, Indiana University Press, 1982; Carole SHAMMAS: *The Pre-industrial Consumer in England and America*, Oxford, Oxford University Press, 1990 e ÍDEM: “The Housing Stock of the Early United States: Refinement Meets Migration”, en *William & Mary Quarterly*, nº. 64/3, 2007, pp. 549-590; Lorna WEATHERILL: *Consumer Behaviour and Material Culture in Britain, 1660-1760*, Londres-Nueva York, Routledge, 1988 e ÍDEM: “Consumer Behaviour and Social Status in England, 1660-1750”, en *Continuity and Change*, nº. 2, 1986, pp. 191-216; Maxine BERG: “In Pursuit of luxury: global history and British consumer goods in the eighteenth century”, en *Past & Present*, nº. 182, pp. 85-142; Daniel ROCHE: *La culture des apparences. Une histoire du vêtement, XIIIe- XVIIIe siècles*, París, Fayard, 1989; Helem BERRY y Jeremy GREGORI: *Creating and consuming Culture in North-East England, 1660-1830*, Manchester, Burlington, 2004; Anne McCANTS: “Exotic Goods, Popular consumption, and the Standart of Living: Thinking About Globalisation in the Early Modern World”, en *Journal of World History*, nº. 18/4, 2007, pp. 433-462 o Robert NASH: “Domestic Material Culture and consumer demand in the British-Atlantic World: colonial South Carolina, 1670-1770”, en *Manchester Papers in Economic and Social History*, nº. 59, 2007.



muchísimo tiempo, aunque no faltaron excepciones ni diferencias notables entre regiones y clases sociales”. Desarrolla dicho aserto señalando que “El acceso al chocolate quedó reservado, primero a la Corte,<sup>20</sup> a continuación a los más privilegiados y poderosos y, después, su uso se fue difundiendo a toda la sociedad, a medida que aumentó la producción y el comercio y bajaron los precios”. El chocolate, el café y el té, eran bebidas no alcohólicas que marcaron las costumbres alimentarias y sociales de la España del siglo XVIII, ya en su faceta de “consumo privado, de placer íntimo y personal” o como “bebida de sociabilidad”, consumidas en reuniones, tertulias y lugares públicos.<sup>21</sup>

Existen varios marcadores que nos indican que la distribución y el consumo de cacao y chocolate fueron, en efecto, gradualmente crecientes en las viviendas y las calles de Burgos durante el Setecientos. De las fuentes documentales manejadas hemos obtenido información bastante precisa, en primera instancia, sobre la evolución de la presencia y la permeabilidad de chocolateras, mancerinas y salvillas en los hogares burgaleses, con las obvias diferencias socio-económicas en función de sus niveles de renta y fortuna. En segundo término, se computa el devenir del número de pertrechos habidas en sus cocinas para tales pertrechos. En tercer lugar, apreciaremos unas tendencias, manifiestas, en la presencia, controlada por el Concejo, de tiendas especializadas en la comercialización de chocolate, “*chocolateras*”, establecimientos hermanados con las “*lecheras*” en lo tocante a poner a disposición de los burgaleses el acceso al chocolate y los productos lácteos.<sup>22</sup> En última instancia, los inventarios *post-*

---

<sup>20</sup> María de los Ángeles PÉREZ SAMPER: *Mesas y cocinas en la España del siglo XVIII*, Gijón, Trea, 2011, p. 173 – “El rey, como era costumbre general de la época, después del chocolate tomaba el tradicional vaso de agua fresca, con una curiosa excepción que anotaba cuidadosamente su biógrafo: “Después del chocolate bebía un gran vaso de agua, pero no el día que salía por la mañana, por no verse precisado a bajar del coche”. El ritual del chocolate formaba parte de la vida diaria del rey y constituía uno de los pequeños momentos de placer y de intimidad” –. Véase también María de los Ángeles PÉREZ SAMPER: “La alimentación en la corte española del siglo XVIII”, en *Cuadernos de Historia Moderna*, Anejo II, 2003, pp. 153-197; Fernand BRAUDEL: “Chocolate, té y café”, en *Civilización material, economía y capitalismo. Siglos XV-XVIII* [...], op. cit., pp. 207-208 – “En París, en 1768, se nos dice que “los grandes lo tomaban algunas veces, los viejos a menudo, el pueblo jamás” –; Luis DÍAZ SÁNCHEZ: *Ilustrados y románticos. Cocina y sociedad en España [siglos XVIII y XIX]*, Madrid, Alianza, 2005, pp. 49-51 y Juan de ZABALETA: “El día de fiesta por la tarde”, en *Costumbristas españoles. Siglos XVII al XX*, Madrid, Aguilar, 1964, p. 242 – “Zabaleta señala “su presencia en las meriendas de la aristocracia madrileña del siglo XVII” –.

<sup>21</sup> María de los Ángeles PÉREZ SAMPER: *Mesas y cocinas* [...], op. cit., pp. 383-393 e ÍDEM, “Alimentación y promoción social en la Cataluña moderna: La familia Sala-Sanz”, en Juan Luis CASTELLANO CASTELLANO y Miguel Luis LÓPEZ-GUADALUPE MUÑOZ (Eds.): *Homenaje a don Antonio Domínguez Ortiz*, volumen II, Granada, Universidad de Granada, 2008, pp. 661-688.

<sup>22</sup> Francisco José SANZ de la HIGUERA: “Aproximación a la producción, venta y consumo de lácteos en el XVIII burgalés”, en *Cuadernos de Investigación Histórica*, n.º. 27, 2010, pp. 421-464 e ÍDEM, “De tiendas por Burgos (1750-1794)”, en *Investigaciones Históricas*, n.º. 26, 2006, pp. 163-186.

*mortem* posibilitan efectuar una mirada crítica a las estrategias de atesoramiento, en las tiendas y en las estancias domésticas, de cacao y chocolate a lo largo del siglo.

### **A. Presencia y permeabilidad de pertrechos domésticos para la preparación e ingesta de chocolate.**

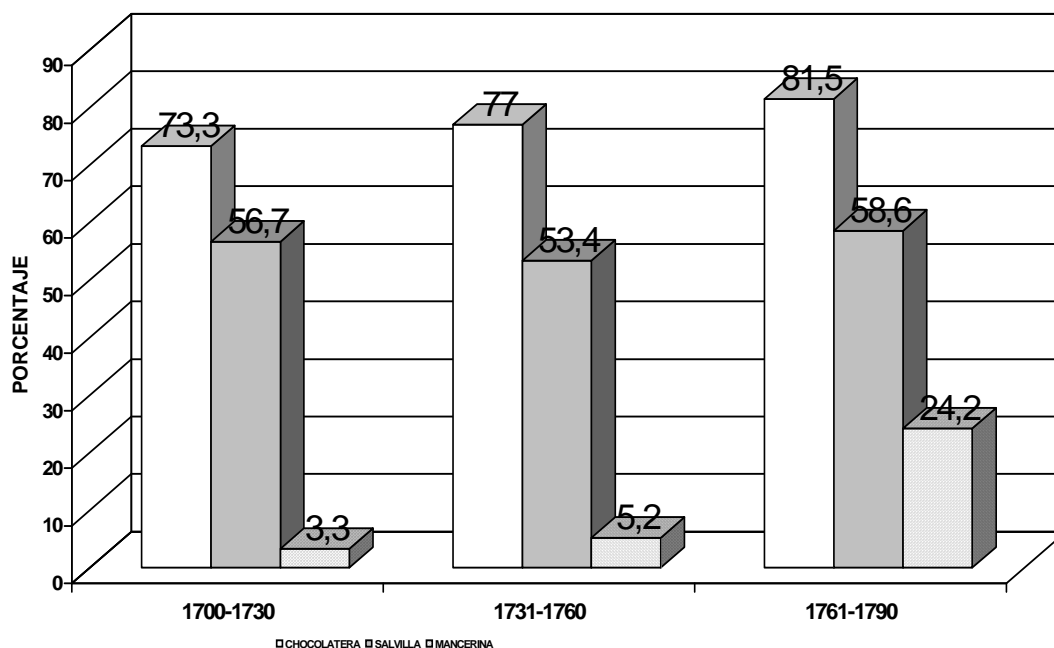
Por lo que se refiere a la presencia, permeabilidad y usufructo de chocolateras, salvillas y mancerinas<sup>23</sup> en los hogares burgaleses del Setecientos, se aprecia – véase GRÁFICO I – que tales pertrechos conocieron a lo largo del siglo un incremento sostenido, síntoma inequívoco, a mi entender, del aumento en la ingesta doméstica de tan nutritivo alimento. No obstante, es también evidente que la chocolatera era ya muy habitual en las viviendas burgalesas desde principios del siglo, e incluso antes, y se fue afianzando con el discurso de la centuria de manera gradual – con un promedio del 78.7 % de presencia en los IPM recopilados –. Las salvillas tuvieron una presencia menos notoria, apareciendo en el 53.4 % de los IPM. Las mancerinas, por su parte, casi inexistentes en un principio, conocieron una permeabilidad muy significativa, aunque no excesiva – con un promedio de presencia en los IPM del 13.3 % –. No se trata únicamente de los pertrechos para la preparación e ingesta del chocolate sino de un conjunto de tendencias que afectaron a la totalidad de la cultura material del Setecientos.<sup>24</sup>

---

<sup>23</sup> Véase Javier NADAL INIESTA: “La platería en el ámbito doméstico murciano (1700-1725)”, en *Estudios de Platería San Eloy (EPSE, en lo sucesivo)*, 2002, pp. 265-282; José Manuel CRUZ VALDOVINOS: “Piezas de platería murciana en colecciones madrileñas”, en *EPSE*, 2004, pp. 127-146 y Antonio PEÑAFIEL RAMÓN: “Entre el lujo y la humildad. Plata, status y comportamiento social en la Murcia del siglo XVIII”, en *EPSE*, 2004, pp. 417-429 e ÍDEM, “La mirada elocuente: plata y visión de viajeros en la Murcia del Antiguo Régimen”, en *EPSE*, 2007, pp. 261-270. Véase también Manuela SÁEZ GONZÁLEZ: *La colección de platería Fernández de la Mora y Món en el Museo de Pontevedra*, Pontevedra, Museo de Pontevedra, 1995. Una chocolatera es una “Vasija para hacer chocolate”. Una salvilla es una “Bandeja con encajaduras para asegurar las tazas”. Una mancerina es un “Plato con abrazadera para sujetar la jícara”. Una jícara es una “Vasija pequeña para tomar chocolate”. Términos extraídos del *Diccionario manual ilustrado de la Lengua Española VOX*, Barcelona, 1989, pp. 368, 1004, 703 y 654, respectivamente.

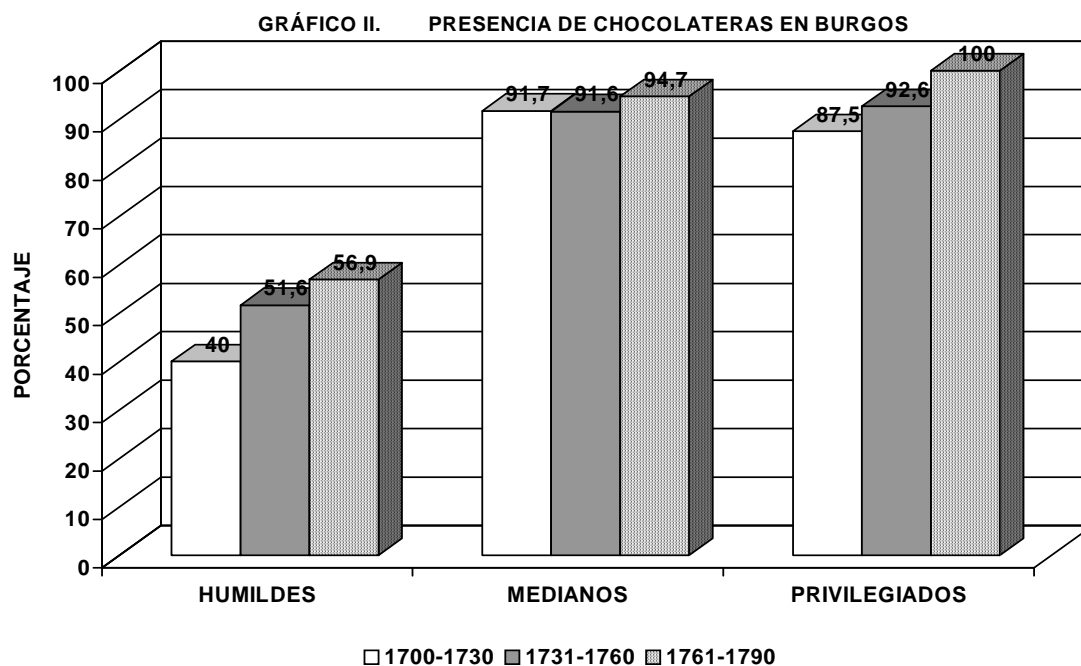
<sup>24</sup> Véanse las nutritivas propuestas de Máximo GARCÍA FERNÁNDEZ: “Evolución comparada de las pautas de consumo doméstico en el sur de Europa (1700-1830)”, en *Clio Nova Serie*, 18-19, 2008-2009, pp. 367-396 y los espléndidos análisis de Belén MORENO CLAVERÍAS: *Consum i condicions de vida a la Catalunya Moderna. El Penedés, 1670-1790, Edicions i Propostes Culturals Andana*, Villafranca del Penedés, 2007.

GRÁFICO 1. PRESENCIA DE CHOCOLATERAS EN LOS HOGARES DE BURGOS



Desde una perspectiva general, los datos son contundentes. Si en el primer cuarto de la centuria (1700-1730), hallamos chocolateras en el 73.3 % de los hogares, se había alcanzado el umbral del 77 % en los años centrales del siglo (1731-1760) y logrado una casi universal disponibilidad, del 81.5 %, en el período 1760-1790. Las salvillas no muestran, sin embargo, una permeabilidad tan efervescente, con un leve decremento a mediados del siglo y un insignificante repunte en el último tercio. Visto, en última instancia, desde la perspectiva de la disponibilidad de mancerinas en los interiores domésticos, constatamos que su presencia era bastante reducida al principio del Setecientos, con un 3.3 % de los hogares provistos de semejante pertrecho en 1700-1730, si bien, con el devenir del siglo, se aprecia un ligero incremento, hasta el 5.2 %, en 1731-1760 y se alcanza una presencia sorprendente, con el 24.2 % de los IPM dotados de mancerinas en el último tercio del XVIII.

La óptica global esconde, en sus entrañas, un sesgo más pormenorizado, a través del cual nos adentramos en los comportamientos más íntimos de los hogares burgaleses del Setecientos y de sus intersticios socio-económicos.



El progresivo usufructo de chocolateras – véase GRÁFICO II – nos muestra las costumbres, estrategias y “tiempos” de los diferentes estratos sociales<sup>25</sup> ante el consumo de chocolate y el uso de chocolateras. Su introducción y disfrute presenta notorios contrastes. En la vanguardia de su implantación, y por tanto con un talante más permeable y progresivo, aparecen los medianos, los “burgueses”. A lo largo del XVIII, mantuvieron unos índices de presencia de chocolateras muy alto, en el entorno del 90 % de los hogares, con un leve incremento a finales del siglo – hasta el 94 % –. Los privilegiados, un poco rezagados con respecto a los medianos al principio de la centuria, desplegaron un ardor impresionante hacia la ingesta de chocolate y la disponibilidad de chocolateras que les llevó a alcanzar al 100 % de los IPM recopilados en el tramo final del Setecientos, fruto de un gradual afianzamiento de su presencia doméstica. En última instancia, los humildes, ya fuera por sus escasas posibilidades económicas o por apegos atávicos a tradiciones menos exóticas, efectuaron una tímida incorporación al usufructo de dicho pertrecho doméstico, siempre lejos de los privilegiados y medianos y con posturas más recelosas – en 1700-1730 únicamente se detectan chocolateras en el 40 %

<sup>25</sup> Formaban parte del estrato humilde las categorías socio-profesionales, y hogares, menos afortunados y con niveles de renta más escasos – las hilanderas, viudas y pobres de solemnidad, los jornaleros, los labradores y hortelanos, los artesanos, el clero bajo y medio y las tropas militares –. Los modestos o medianos, la mesocracia urbana, estaban conformados por los comerciantes, los burócratas, los profesionales de los servicios públicos y muchos clérigos de rango medio, caracterizados por niveles de renta y fortuna discretos, no excesivamente rutilantes pero sin el raquitismo de los humildes. Los privilegiados, por su parte, albergaban entre sus filas a los nobles rentistas, terratenientes y gobernantes de la ciudad, el alto clero y los oficiales de los Reales Ejércitos, nobles al fin.

de sus IPM –, si bien se aprecia, como en ningún otro estrato, una rápida permeabilidad, una poderosa incorporación de tales hábitos, con el 51.6 % de los IPM con chocolateras en el segmento central del siglo (1731-1760) y un 56.9 % en el último tercio del mismo.

**CUADRO II** Presencia de chocolateras en los hogares de Burgos  
 (en porcentaje)

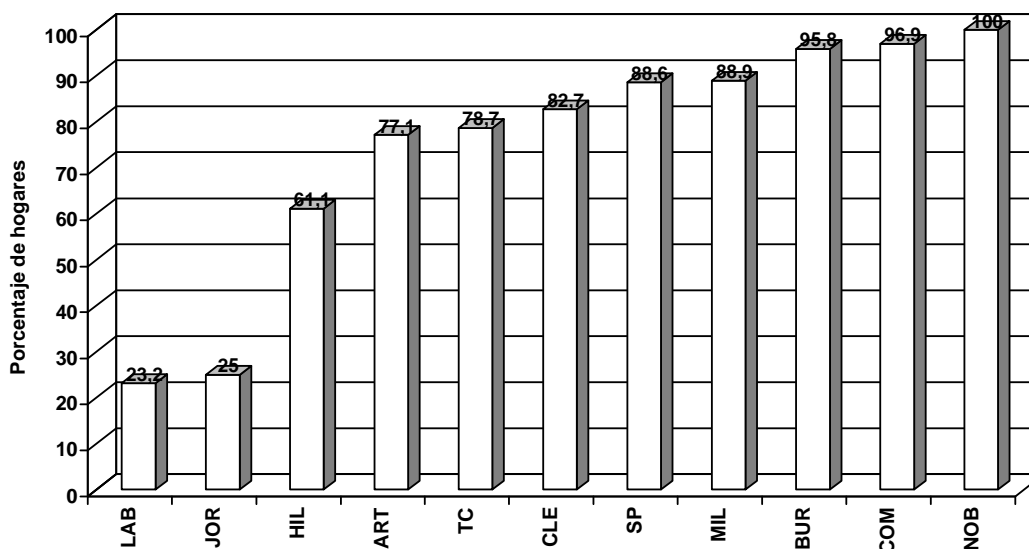
CATEGORIAS PROF		Siglo XVIII	1700-1730	1731-1760	1760-1790
HILANDERAS	HIL	61.1		58.3	66.7
JORNALEROS	JOR	25		50	20
LABRADORES	LAB	23.2		14.8	37.5
ARTESANOS	ART	77.1	66.7	79.2	76.2
COMERCIANTES	COM	96.9	100	93.3	100
BUROCRATAS	BUR	95.8	100	93.9	97.2
SERVICIO PÚBLICO	SP	88.6	100	100	75
NOBLES RENTISTAS	NOB	100	100	100	100
CLÉRIGOS	CLE	82.7	60	87.5	94.7
MILITARES	MIL	88.9	100	100	75
TOTAL CIUDAD	TC	78.7	73.3	77	81.5

Fuente documental: AHPB. Protocolos Notariales. Múltiples Legajos (1700-1799).

En el Burgos del XVIII, la disponibilidad de chocolateras – véase CUADRO II y GRÁFICO III – en los interiores domésticos, desde la óptica de la totalidad de los IPM recopilados, sugiere la existencia de tres fórmulas de integración del chocolate en los hogares. En primera instancia, la de quienes estaban abocados a “consumir poco de poco”,<sup>26</sup> es decir, los labradores y hortelanos, los jornaleros y las viudas e hilanderas, hogares en los que únicamente encontramos chocolateras en el 23.2, 25 y 61.1 % de los IPM, respectivamente. En segundo término, las categorías socio-profesionales caracterizadas por “consumir poco de mucho”, es decir, artesanos (77.4 % de hogares con chocolateras), clérigos (82.7 %), profesionales de los servicios públicos (88.6 %) y militares (88.9 %). En el estadio más privilegiado, a la postre, los hogares que podían “consumir mucho de mucho”, o sea burócratas (95.8 %), comerciantes (96.9 %) y nobleza rentista, terrateniente y gobernante, en cuyas viviendas nos topamos con chocolateras en el 100 % de los IPM.

<sup>26</sup> Las ocurrencias entrecomilladas de este párrafo proceden de Belén MORENO CLAVERÍAS: “Pautas de consumo y diferenciación social en El Penedés a fines del siglo XVIII. Una propuesta metodológica a partir de inventarios sin valoraciones monetarias”, en Enrique LLOPIS, Jaume TORRAS y Bartolomé YUN (Eds.), *El consumo en la España pre-industrial*, *Revista de Historia Económica*, n.º. extraordinario, 2003, pp. 207-245.

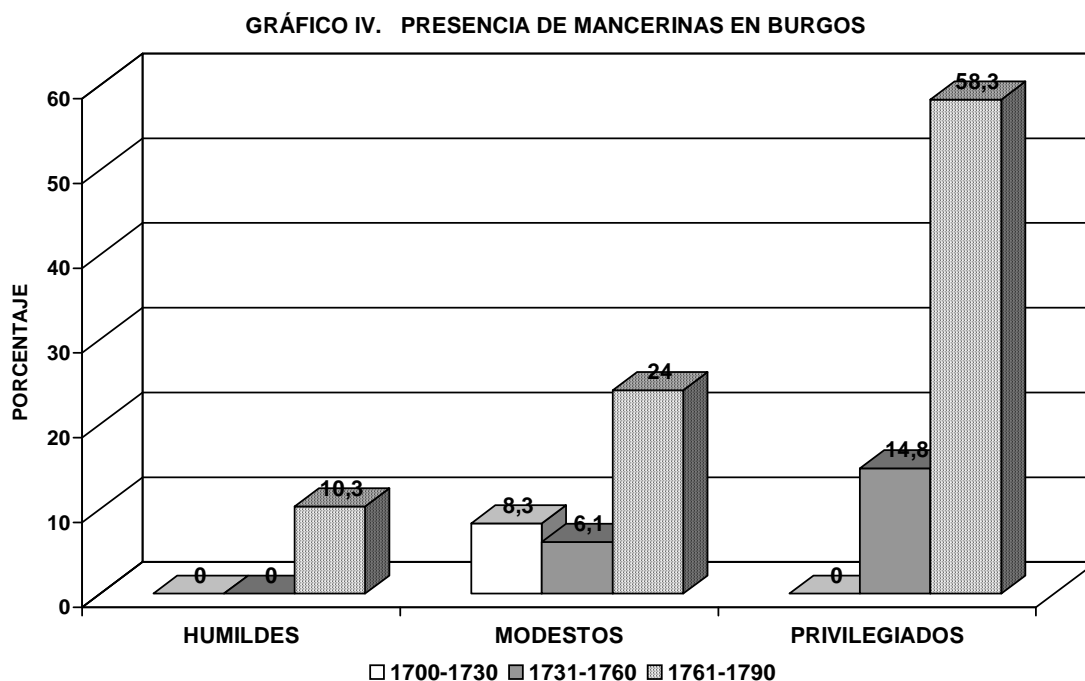
GRÁFICO III. Presencia de chocolateras en el Burgos del XVIII



El devenir de la permeabilidad y usufructo de las chocolateras en dichos hogares – véase CUADRO II – nos muestra que las gentes del campo, fueran de los alrededores de las ciudades o en la España rural, y las hilanderas, generalmente viudas y dadas a la mendicidad, fueron los últimos grupos humanos en incorporarse al deleite del chocolate, al menos en lo referente a disponer de chocolateras para su ingesta. Los porcentajes de presencia de chocolateras en sus interiores domésticos no dejan lugar a la duda. Comienzan el siglo sin ellas y la penetración de tales pertrechos es lenta – los labradores no pasan del 14.8 % en 1731-1760 y del 37.5 % en 1760-1790 –, modesta – las hilanderas disponían de chocolatera en un 58.3 % en el segundo tercio del siglo y pasaban en poco del 65 % en el último tercio (1760-1790) – o incluso su aparición era decreciente – véase lo ocurrido con los jornaleros –. En el extremo contrario, los nobles rentistas y los mercaderes – éstos con un leve tropiezo a mediados del siglo –, en cuyas estancias y cocinas fueron tasadas chocolateras en el 100 % de los casos. Significativo, sin duda, el incremento gradual ocurrido en las viviendas de los eclesiásticos, que en el primer tercio del siglo disfrutaban de chocolateras en el 60 % de los IPM, se aúpan al 87.5 % a mediados de la centuria y acaban el Setecientos con índices del 94.7 %.<sup>27</sup>

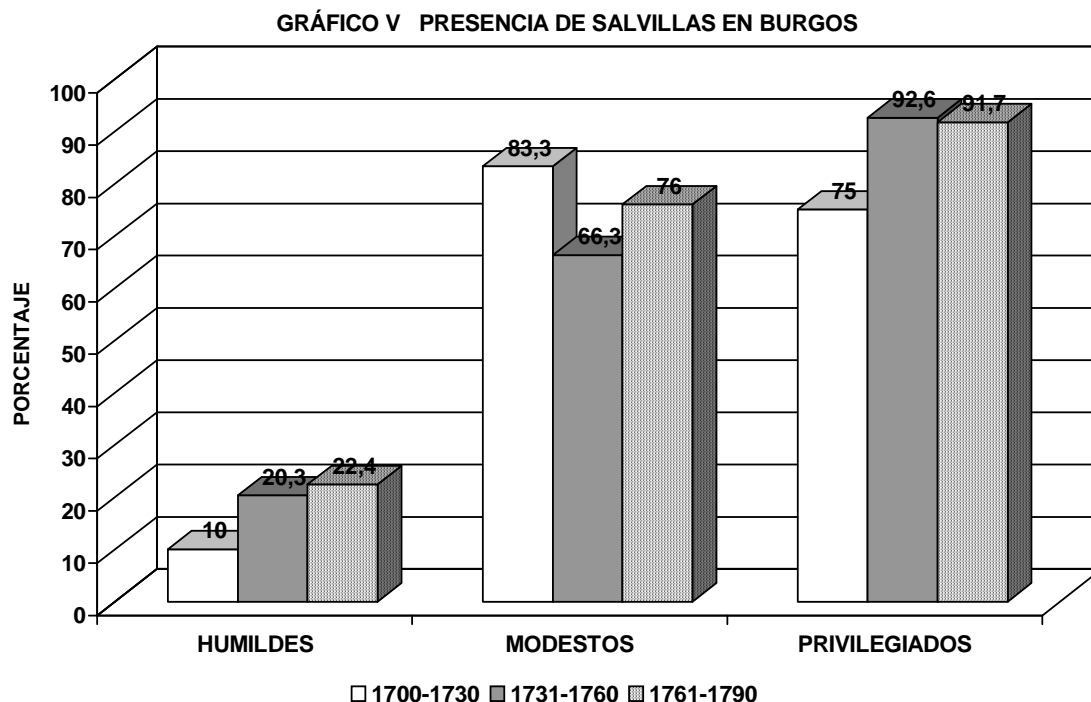
<sup>27</sup> Véase Cecilia Edith MOREYRA: “Cultura material y espacios cotidianos: Mobiliario y enseres domésticos en la ciudad de Córdoba a fines del siglo XVIII”, en *II Jornadas nacionales de Historia Social*, Córdoba, 2009, p. 9 – “Tener una chocolatera, una tetera, una cafetera y todos los elementos necesarios para servir estas bebidas, tales como mancerinas, salvillas con vasos de plata, pocillos de coco,

El derrotero de las mancerinas – y, en general, de la difusión de servicios para la ingesta de chocolate, en la perspectiva de cómo fue vinculándose a los hogares burgaleses – es también, sin duda, un fiel reflejo de las nuevas maneras de la alimentación española del Setecientos – véase GRÁFICO IV –. En el primer tercio del siglo sólo se encuentra una.<sup>28</sup> Entre los humildes únicamente aparecen, y con porcentaje de presencia realmente escaso, el 10.3 % de las viviendas, en el último tercio del siglo. No así entre los modestos, para quienes hallamos mancerinas en el 8.3 % de los hogares para 1731-1760 y el 24 % en los años posteriores a 1760. Los privilegiados pasaron de un tímido 14.8 % de mediados del siglo hasta un muy significativo 58.3 % de los interiores domésticos provistos de mancerinas en 1761 y años posteriores.



loza y cristal, jícara, tacitas de loza, bernegales, azucareros, cucharillas de café y demás, remiten a la práctica social de recibir visitas en la sala o estrado y ofrecerles algunas de estas bebidas. Beber chocolate era una actividad propia de familias distinguidas [...] el ritual de beber chocolate entre los miembros de los estamentos sociales adinerados era una costumbre [muy] extendida” –.

<sup>28</sup> De forma un tanto contradictoria, en el hogar de un clérigo, de estrato humilde, medio racionero en la Catedral, poseedor de un patrimonio ligeramente superior a los 27.000 reales de vellón. ACCB, Volumen 1, 1695, folios 133-157, IPM redactado por el escribano Fernández Guilarte.



Por lo que respecta a las salvillas – véase GRÁFICO V –, reiteran, en gran medida los análisis señalados para las chocolateras y mancerinas, es decir, la existencia de un fuerte retraso en la adopción de dichos servicios de mesa entre los humildes, que experimentan, durante el Setecientos un devenir muy lento y siempre lejano del acontecer de los estratos más dinámicos y afortunados. Los privilegiados dispusieron de salvillas en sus hogares desde muy pronto y con una tendencia creciente a incluir en la casi totalidad de sus viviendas tales pertrechos – aunque siempre menor que en las chocolateras –. Los medianos, aunque con índices muy altos, muestran, sin embargo, un devenir más tortuoso. Si bien a principios del siglo (1700-1730) ocupan la primera posición en el “ranking” de la disponibilidad de salvillas – con un prodigioso 83.3 % de los IPM dotados de tal menaje –, su sesgo no emula al de los privilegiados, dado que se hunde a mediados del siglo (1731-1760) hasta el 66.3 % de los IPM y, aunque se recupera en el último tercio (76 %), no logra alcanzar a los aristócratas, probablemente porque prefirieron las mancerinas a las salvillas.



**CUADRO III** Menajes para la preparación y consumo de chocolate  
 (en porcentaje)

CATEGORÍAS PROF	CHOCOLATERAS	SALVILLAS	MANCERINAS
HILANDERAS	61.1	27.8	
JORNALEROS	25		
LABRADORES	23.2	2.3	
ARTESANOS	77.1	45.8	4.2
COMERCIANTES	96.9	84.4	15.6
BURÓCRATAS	95.8	79.2	20.8
SERVICIO PÚBLICO	88.6	50	6.8
NOBLES RENTISTAS	100	93.1	27.6
CLÉRIGOS	82.7	62.1	24.1
MILITARES	88.9	55.5	11.1
TOTAL CIUDAD	78.7	55.9	13.3

Fuente documental: AHPB. Protocolos Notariales. Múltiples Legajos (1700-1799).

En resumen, se rastrean – véase CUADRO III – diferencias notables en la permeabilidad al uso de chocolateras, salvillas y mancerinas en función de la integración de los hogares en los distintos estratos y categorías socio-profesionales y socio-económicas y en el usufructo de unos u otros pertrechos, que se van escalando en la sociedad española del Setecientos al ritmo de las nuevas modas y las cambiantes estrategias de consumo.<sup>29</sup>

**CUADRO IV** Presencia de chocolateras (en porcentaje)

Reales de vellón	1752-1765		1785-1800	
	Palencia	Burgos	Palencia	Burgos
<10.000	18.4	65.9	17.9	100
10.000-50.000	26.7	86.5	41.7	100
>50.000	75	96.3	78.9	100

Desde una óptica más socio-económica – véase CUADRO IV –, percibimos igualmente un afianzamiento progresivo de la disponibilidad y disfrute de chocolateras a medidas que discurre el siglo de las Luces ya ascendemos en los niveles de fortuna – reflejo de las categorías socio-profesionales y de los estratos socio-económicos –. En Palencia, apreciamos un sesgo diacrónico preñado de mayor atraso en la permeabilidad

<sup>29</sup> Véanse, en este sentido, los análisis de Sofía RODRÍGUEZ BERNÍS: “El gesto fácil. La europeización de las maneras, entre la sociabilidad y la desenvoltura” y Miguel MUÑOZ-YUSTA del ÁLAMO: “Tendencias de interiorismo a la francesa en España, a finales del siglo XVIII y principios del XIX”, ambos en Rosa PEREDA de CASTRO y Sofía RODRÍGUEZ BERNÍS (Dir.), *Afrancesados y anglófilos. Las relaciones con la Europa del progreso en el siglo XVIII*, Madrid, 2008 y Gloria FRANCO RUBIO: “La vivienda en la España ilustrada: habitabilidad, domesticidad y sociabilidad”, en Ofelia REY CASTELAO y Roberto LÓPEZ (Eds.), *El mundo urbano en el siglo de la Ilustración*, Santiago de Compostela, Xunta de Galicia, 2009, tomo II, pp. 125-135.

de las chocolateras pero con enormes contrastes entre los menos afortunados y los más acaudalados.<sup>30</sup> En Burgos, fueron bastante más permeables al chocolate y las chocolateras en todos los estadios de fortuna y ello con un menor extremismo en la asunción de los exotismos. En resumen, “... tomar chocolate bebido se puso de moda a finales del siglo XVIII en las familias adineradas” no sólo en Valencia<sup>31</sup> sino en todo el Imperio y en otros muchos territorios, hasta el punto de que “in the eighteenth century chocolate was a very popular drink”.<sup>32</sup> En Francia, “le chocolat devient una boisson à la mode sous la Régence”, un producto de lujo que era adquirido en las “linonadiers” por una clientela de calidad.<sup>33</sup>

Múltiples ejemplos, en un breve surtido territorial y sin carácter exhaustivo, entresacados de la bibliografía a que hemos tenido acceso,<sup>34</sup> permiten entrever, a mi juicio, procesos similares en otros territorios y localidades. En el mundo rural castellano, Ramos Palencia indica que aparecen chocolateras en 2 inventarios en 1752-1765 (13 % de los hogares), 8 en 1785-1800 (30.7 %) y 15 en 1830-1840.<sup>35</sup> En el área rural gallega, Sobrado Correa plantea un similar ejercicio de comparación, para demostrar que en algunos inventarios aparecen “chocolateras” pero en un porcentaje muy pequeño, con un 3.1 % de documentos conteniendo dichos menajes en 1730-1759, índice que se incrementó hasta el 15.6 % en 1760-1789.<sup>36</sup>

El contraste entre Villafranca del Penedés y la ciudad de Barcelona – efectuado por Moreno Claverías – no deja lugar a dudas sobre la mayor penetrabilidad y disponibilidad de chocolateras en el mundo urbano. Los artesanos de Villafranca eran propietarios de tales artefactos, en el período 1770-1790, en un 33.3 % de los hogares mientras que los artesanos de Barcelona habían accedido a su uso en el 78.1 % de los casos recopilados – en Burgos, el 77.1 % –. Los “burgueses” de ambas localidades catalanas, más “progresistas” y elitistas que los artesanos, presentaban unos porcentajes

<sup>30</sup> Fernando RAMOS PALENCIA: *Pautas de consumo y mercado en Castilla* [...], op. cit., p. 154.

<sup>31</sup> Fernando SANZ RUÍZ: *Guía de recorridos históricos de Valencia*, Valencia, Universidad del País Valencià, 2006, p. 19.

<sup>32</sup> Marianne EXPÓSITO y Kim O'NEIL: “Chocolate in the eighteenth century”, en *Colonial Williamsburg*, nº. 9, 2011.

<sup>33</sup> Annik PARDAILHÉ-GALABRUN: *La naissance de 'intime* [...], op. cit., p. 79 y 302. Véase también Daniel ROCHE: *La France del Lumières*, París, Fayard, 1997, pp. 571-572.

<sup>34</sup> Lamentablemente no toda la que es deseable, dadas las dificultades, a veces insalvables, que para un torpe, “miope” y humilde artesano de la reconstrucción histórica existen en los circuitos de distribución bibliográficos, en especial con obras editadas en el extranjero.

<sup>35</sup> Fernando RAMOS PALENCIA: “Una primera aproximación al consumo [...]”, en Jaume TORRAS y Bartolomé YUN (Dirs.), *Consumo, condiciones de vida y comercialización* [...], op. cit., p. 123.

<sup>36</sup> Hortensio SOBRADO CORREA: “Aproximación al consumo alimentario en el área rural gallega: el interior lucense (ss. XVII-XIX)”, en *Obradoiro de Historia Moderna*, nº.3, 1994, p. 104.

muy elevados, con un índice de presencia en los interiores domésticos del 70 % en Villafranca y del 82.7 % en Barcelona – en Burgos (véase CUADRO III) rondaba el 95 % en los comerciantes y los burócratas –. La comparación entre “champagne” (13 %), “bourg” (30 %) y “ville” [Barcelona] (64 %) consolida el aserto de un acceso más fluido a las chocolateras en aquellos núcleos en los que el contacto cotidiano con mercaderes, tenderos y vendedores ambulantes había más fácil la adquisición de chocolateras y de cacao, síntoma evidente de hábitos de consumo más exóticos y progresivos.<sup>37</sup>

En Santander, Maruri Villanueva señala que las chocolateras aparecen, entre los mercaderes, en el 54.2 % de las casas-tienda – que llegaría hasta el 73.5 % en el Ochocientos (1800-1850).<sup>38</sup> Aunque sin cuantificación, Angulo Morales, al analizar la cultura material de los comerciantes vitorianos, refrenda la “llamativa abundancia en estas casas de chocolateras”, que nos hablan de la costumbre habitual de consumir este producto.<sup>39</sup> En Burgos ciudad, los comerciantes de paños y sedas dispusieron de chocolateras en el 100 % de los hogares. Para los mercaderes de joyería y especiería, tenderos al por menor, encontramos dicho pertrecho en el 95.6 % de los IPM recopilados. En el norte de la provincia, en Miranda de Ebro, cerca de Santander y Álava, Ojeda San Miguel otea la presencia de chocolateras en el 0.04 % de los hogares en 1701-1725 y del 0.3 % en 1726-1750.<sup>40</sup> De nuevo, la distancia “oceánica” entre lo urbano y lo rural en el Antiguo Régimen.

En el Betanzos del XVIII, algunas viviendas estaban provistas de chocolateras de cobre, síntoma del “consumo de chocolate que se realizaba en la casa y que parece propio de hogares de condición alta-media. Este consumo aparece corroborado por unas cuantas libras de éste que se encuentran en una caja de madera en las dependencias de la casa donde habita el hijo. Era el chocolate la golosina de moda en el siglo XVIII”. El chocolate era habitual entre los hidalgos de Betanzos pero no entre el artesanado, categoría socio-profesional en la que “excepcionalmente aparecen las chocolateras”. Más usual era su usufructo entre las “clases medias” y los comerciantes, a medio camino, en la dotación de l atrezzo de los interiores domésticos, entre los más

---

<sup>37</sup> Belén MORENO CLAVERÍAS: “Lugar de residencia y pautas de consumo [...]”, en *Revista de Historia Industrial*, n.º. 31, 2006, pp. 153 y 155-156 e ÍDEM, “Révolution de la consommation paysanne [...]”, en *Histoire & Mesure*, n.º. 21/1, 2006, pp. 173-174.

<sup>38</sup> Ramón MARURI VILLANUEVA: *La burguesía mercantil santanderina* [...], op. cit., p. 155.

<sup>39</sup> Alberto ANGULO MORALES: *Del éxito en los negocios al fracaso* [...], op. cit., p. 181.

<sup>40</sup> Ramón OJEDA SAN MIGUEL: “Ropas y mobiliario en las casas de Miranda de Ebro [...]”, en *Instituto Municipal de Historia “López de Gámir”*, n.º. 17, 1988, p. 39.

paupérrimos y los más acaudalados.<sup>41</sup> En todo caso, como señala Saavedra Fernández, “La escasa difusión que alcanzan entre el campesinado [gallego o de otros territorios] los productos consumidos por las élites no obedece tanto a resistencias culturales [que también] cuanto a la imposibilidad económica de acceder a esos artículos”.<sup>42</sup>

En León, entre la burguesía de los negocios, “las chocolateras estarán siempre muy presentes” – dentro de las tendencias conectadas con el lujo y la ostentación –. Dado su valor dietético, el chocolate se convierte en una bebida - ¿o era una comida? – “indispensable de las reuniones sociales, donde la señora y las amigas que acuden a visitarla charlan mientras saborean el manjar del chocolate”.<sup>43</sup> La burguesía de León no era la única en practicar la ingesta y degustación cotidiana de chocolate. Con mayor o menos ostentación y con mayor o menor fruición, todas las categorías socio-profesionales, socio-económicas, estratos, estamentos y clases sociales se fueron incorporando, en función de sus disponibilidades crematísticas y sus estrategias mentales, materiales e inmateriales, al consumo de chocolate y la posesión de chocolateras, salvillas o mancerinas. Más o menos pronta o tardíamente, con mayor o menor rapidez o lentitud, unos y otros experimentaron, con diferentes ritmos y *maneras*, la incorporación a las tendencias de mejora de los niveles de vida e, incluso del consumo de masas.

#### B. Número de chocolateras en los interiores domésticos burgaleses del Setecientos.

ESTRATO	Chocolateras en Burgos: Número de piezas/hogar			
	Siglo XVIII	1700-1730	1731-1760	1761-1790
HUMILDES	1.5	1.2	1.4	1.6
MODESTOS	2.6	2	2.5	2.7
PRIVILEGIADOS	3.4	2.4	3.4	3.7
TOTAL CIUDAD	2.5	2	2.4	2.6

Fuente documental: AHPB. Protocolos Notariales. Múltiples Legajos.

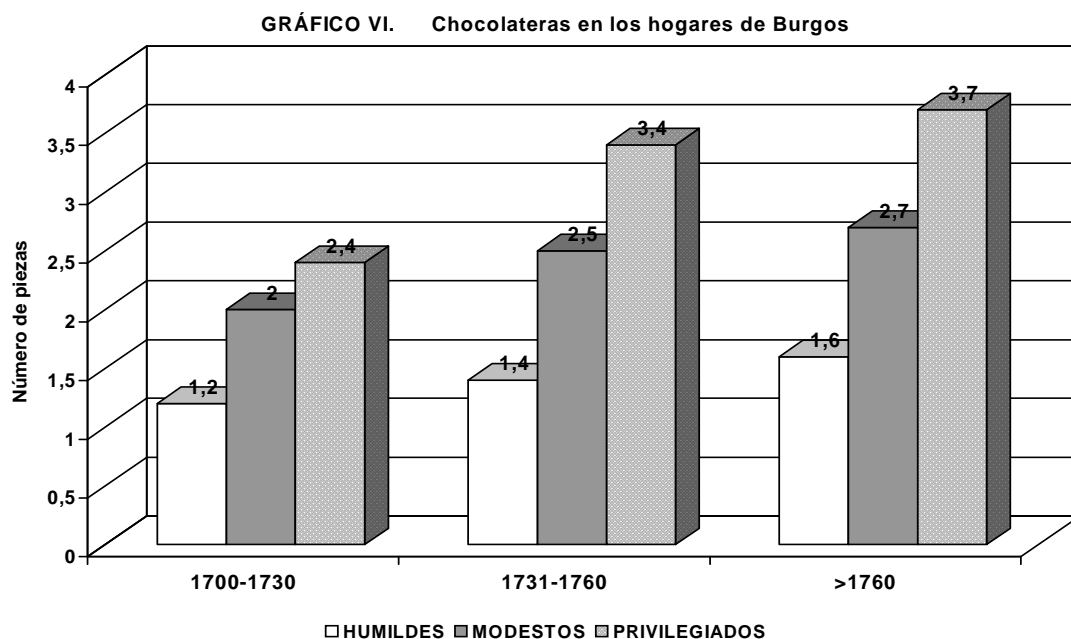
<sup>41</sup> Berta VAQUERO LASTRÉS: “La hidalguía en Betanzos [...]”, op. cit., pp. 60-61, ÍDEM, “Las clases medias y los comerciantes [...]”, op. cit., p. 48 e ÍDEM, “El artesanado en Betanzos [...]”, p. 34.

<sup>42</sup> Pegerto SAAVEDRA FERNÁNDEZ: *La vida cotidiana en la Galicia del Antiguo Régimen*, Barcelona, Crítica, 1994, p. 158.

<sup>43</sup> Juan Manuel BARTOLOMÉ BARTOLOMÉ: “Condiciones de vida y privacidad cotidiana [...]”, en *Estudios Humanísticos, Historia*, nº. 3, 2004, p. 47 e ÍDEM, “Niveles de riqueza patrimonial, condiciones de vida y pautas de consumo [...]”, en *Nuevo Mundo, Mundos Nuevos, Coloquios*, 2008, p. 12. Para León, véase también Roberto CUBILLO de la PUENTE: *Comer en León. Un siglo de historia [...]*, op. cit., pp. 224-230.

La presencia de chocolateras en el Burgos del XVIII no se identifica exclusivamente con el cuántos hogares se habían dotado de ellas sino también con el qué número de piezas se atesoraban en sus cocinas y estancias. Del CUADRO IV y del GRÁFICO VI se extraen conclusiones, a mi entender, muy sabrosas. Lo veamos bajo el prisma de los estratos sociales o desde la óptica, más pormenorizada, de las categorías socio-profesionales o de los niveles de fortuna, los promedios obtenidos en los IPM son, sin duda, aleccionadores. No sólo creció su presencia y permeabilidad sino también el número de piezas disponibles.<sup>44</sup>

No se trata de un incremento vertiginoso ni se adivina una transformación revolucionaria en el consumo<sup>45</sup> pero desde finales del XVII y sobre todo durante el Setecientos “el chocolate se convirtió en la bebida favorita [de los españoles], presente en los desayunos y las meriendas de las clases acomodadas y centro esencial de los “refrescos” que se ofrecían en las reuniones sociales.<sup>46</sup>



<sup>44</sup> Salvo alguna excepción puntual, probablemente relacionada con la calidad y la cantidad de las fuentes documentales recopiladas para cada período temporal.

<sup>45</sup> Véase la excelente obra de Jan de VRIES: *La revolución industrial. Consumo y economía doméstica desde 1650 hasta el presente*, Barcelona, Crítica, 2009.

<sup>46</sup> María de los Ángeles PÉREZ SAMPER: “Alimentación y promoción social en la Cataluña Moderna [...]”, en Juan Luis CASTELLANO CASTELLANO y Miguel Luis LÓPEZ-GUADALUPE MUÑOZ (Eds.): *Homenaje a don Antonio Domínguez Ortiz*, Granada, 2008, volumen II, p. 688. Véanse también de la misma profesora “Vida cotidiana y sociabilidad de la nobleza catalana del siglo XVIII: El barón de Maldá”, en *Pedralbes*, nº. 23, 2003, pp. 433-476, “Cataluña y Europa a la mesa. Las recíprocas influencias en los modelos alimentarios de la época moderna”, en *Pedralbes*, nº. 18, 1998, pp. 251-272 y “La alimentación cotidiana en la Cataluña del siglo XVIII”, en *Cuadernos de Historia Moderna, Anejos*, nº. 8, 2008, pp. 33-65.

Los viajeros extranjeros mencionaban y alababan frecuentemente el consumo de chocolate, que tuvo un éxito arrollador y muy pronto se extendió entre todas las capas de la sociedad.<sup>47</sup> Su degustación no se limitaba a los interiores domésticos. Lo encontramos también en los establecimientos de atención a los transeúntes. La condesa D'Aulnoy, por ejemplo, nos relata una merienda en la que “Después de los dulces nos dieron buen chocolate, servido en elegantes jícaras de porcelana. Había chocolate frío, caliente y hecho con leche y yemas de huevo. Lo tomamos con bizcochos; hubo señora que sorbió seis jícaras, una después de otra; y algunas hacen esto dos o tres veces al día. No extraño ya que las españolas estén flacas, pues no hay cosa más ardiente que el chocolate, de que tanto abusan; además, cargan de pimienta y otras especias cuanto comen, de modo que debieran abrasarse”.<sup>48</sup>

El británico Townsend, por su parte, escribió que “Una ventaja de las posadas en España, en compensación de sus numerosas dificultades, es que, por muy malas que sean, siempre está uno seguro de hallar en ellas un buen chocolate”.<sup>49</sup> Para su preparación e ingesta se disponía de chocolateras, mancerinas, salvillas y jícaras y su número no paró de crecer a lo largo del Setecientos. Fattacciu indica que se advierte, a lo largo del Setecientos, “un aumento constante y precoz de la presencia de chocolateras en casi todas las bandas sociales en Madrid, mientras que en Barcelona su presencia sube repentinamente al final del siglo XVIII pero su difusión es muy eficiente, sobre todo entre la clase media”.<sup>50</sup>

### C. “Chocolateros” y “lecheras” en las calles burgalesas del XVIII.

El diagnóstico de la creciente presencia de chocolate y de productos lácteos en las casas y las calles de Burgos a lo largo del Setecientos cuenta, merced a la “*Visita de*

---

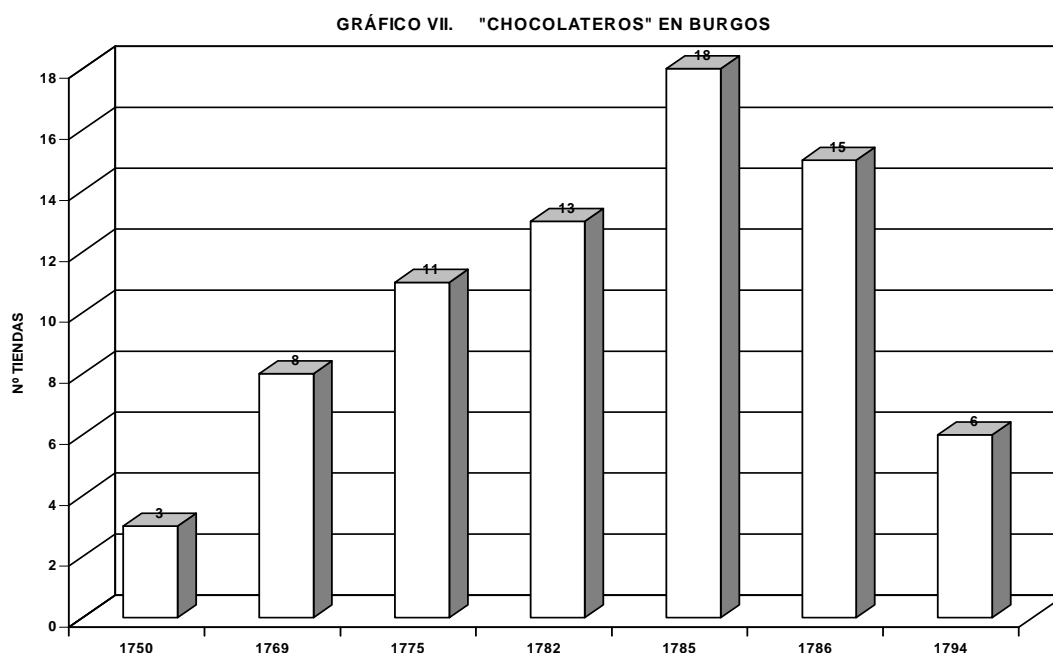
<sup>47</sup> María de los Ángeles PÉREZ SAMPER: “La alimentación española del siglo XVIII vista por los viajeros extranjeros”, en Gloria FRANCO RUBIO (Coord.): *Miradas propias y ajenas en un baile de espejos*, *Tiempos Modernos*, nº. 21, 2012.

<sup>48</sup> Citada tomada de Carlos FISAS: *Intimidades de la historia, Historias secretas de la Historia*, Barcelona, Plaza y Janés, 1996, pp. 138-139.

<sup>49</sup> José GARCÍA MERCADAL: *Viajes de extranjeros por España y Portugal*, Madrid, Aguilar, 1962, volumen III, p. 1389. En este mismo sentido, John Adams – presidente de Estados Unidos de América en 1797-1800 –, en una visita a España indicó que “I have met with few things more remarkable than the Chocolate which is the finest I ever saw. I will enquire whether it is the Superior Quality of the Cocoa Nut, or any other Ingredient which they intermix with is, or a better Art of making it, which renders it so much superior to any other”, cita aparecida en “The Age of Reason: The Chocolate Enlightenment”, en *Understanding chocolate*, Viena, 2011.

<sup>50</sup> Irene FATTACCIU: “Gremios y evolución de las pautas de consumo [...]”, op. cit., p. 165.

tiendas que efectuaba el Concejo a los establecimientos de la ciudad,<sup>51</sup> con evidencias indiscutibles – véase GRÁFICO VII y GRÁFICO VIII –. El chocolate aparece asociado en ocasiones a la compra de leche, “tal vez – indica Pérez Samper – porque siguiendo una de las modas de la época, en vez de hacer el chocolate con agua, a la manera tradicional española [...] lo hacían con leche, al estilo francés”. También adquirirían bizcochos, por la costumbre de mojar pan y pastas en el chocolate, que se tomaba muy espeso, muy dulce y muy caliente.<sup>52</sup>



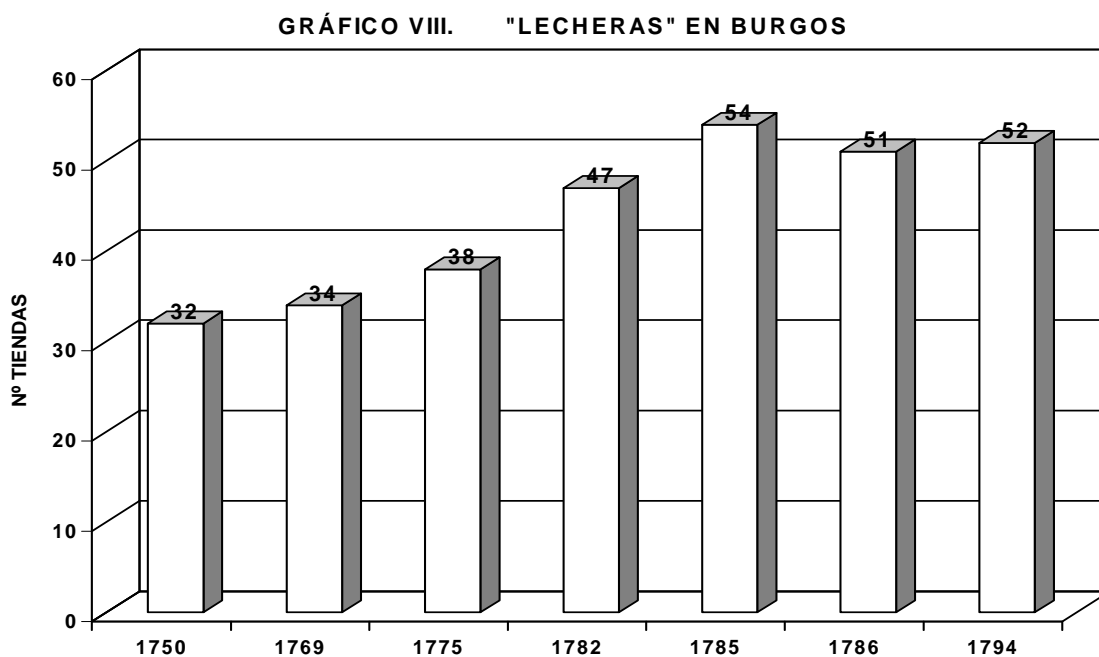
Aunque en las últimas décadas del siglo se aprecia un notable decremento en las “tiendas” abiertas al público, consecuencia evidente de la galopante crisis económica y climática de finales del Setecientos y principios del siglo XIX,<sup>53</sup> entre 1750 y 1785 la

<sup>51</sup> Francisco José SANZ de la HIGUERA: “De tiendas por Burgos (1750-1794)”, en *Investigaciones Históricas*, nº. 26, 2006, pp. 163-186.

<sup>52</sup> María de los Ángeles PÉREZ SAMPER: “Alimentación y promoción social en la Cataluña Moderna [...]”, op. cit., p. 688.

<sup>53</sup> Véanse, entre otras muchas posibles, los análisis de Ernest LABROUSSE: *Fluctuaciones económicas e historia social*, Madrid, Tecnos, 1980; Gonzalo ANES ÁLVAREZ: *Las crisis agrarias en la España Moderna*, Madrid, Taurus, 1974; José Miguel PALOP RAMOS: *Fluctuaciones de precios y abastecimiento en la Valencia del siglo XVIII*, Valencia, Instituto valenciano de estudios históricos y Caja de ahorros y monte de piedad de Valencia, 1971 y del mismo autor *Hambre y lucha antifeudal. Las crisis de subsistencias en Valencia (Siglo XVIII)*, Madrid, Siglo XXI de España, 1977 y Armando ALBEROLA ROMÁ: *Quan la pluja no sap ploure. Sequeres i riuedes al País Valencia en l'edat moderna*, Valencia, Universidad de Valencia, 2010. Para el Burgos de fines del XVIII, Francisco José SANZ de la HIGUERA: “Crisis climática a finales del Setecientos: el “apedreo y continuas lluvias” de 1794 y 1796”, en *Revista de Historia Moderna*, 2012 (en prensa).

tendencia en la oferta de “chocolateros” y “lecheras” es indicativa de un fenómeno desbordante y efervescente, hasta el punto de que “en la segunda mitad del siglo, estaba tan difundido, al menos en la Villa y Corte de Madrid, que se tomaba en cualquier sitio y a cualquier hora”.<sup>54</sup> El devenir del número de chocolateros en Madrid – 120 en 1757, 128 en 1771 y 137 en 1797 – también lo atestigua.<sup>55</sup>



El mero hecho de saber que en las viviendas de los burgaleses del XVIII se disponía de chocolateras y de servicios de mesa – mancerinas, salvillas, jícaras, ... – para la preparación y la degustación del chocolate y que éste podía ser adquirido en la calle a través de los “chocolateros” o en las tiendas de la ciudad, nos catapultan, en última instancia, a revelar el secreto escondido sobre las materias primas esenciales para la ingesta de tal producto por las distintas categorías socio-profesionales y dónde y quiénes lo atesoraban en sus establecimientos e interiores domésticos.

#### **D. Cacao y chocolate en las casas y las tiendas en el Setecientos burgalés.**

La disponibilidad de chocolateras, mancerina y salvillas por parte de los burgaleses nos alerta sobre su preparación habitual y sobre la existencia de reservas de cacao y de chocolate en los interiores domésticos y en las tiendas de la ciudad a lo largo del XVIII.

<sup>54</sup> Antonio PÉREZ-TENESSA: “La fabulosa historia del chocolate”, en *Estudios Agrosociales y Pesqueros*, nº. 186, 2000, p. 271.

<sup>55</sup> Irene FATTACCIU: “Gremios y evolución de las pautas de consumo [...]”, op. cit, p. 164.



El GRÁFICO IX y el GRÁFICO X patentizan el devenir de las existencias de cacao en las casas y en las tiendas del Burgos del Setecientos. Los inventarios *post-mortem* recopilados nos permiten acceder al cálculo del cacao hallado por los escribanos en el interior de las casas de los fallecidos – véase GRÁFICO IX –. Los promedios con que nos topamos muestran un substancial incremento del cacao atesorado por los burgaleses a la hora del óbito, síntomas inequívoco del auténtico furor, incluso ansiedad, que se tenía por el consumo de chocolate. Desde las 5 libras de cacao que aparecen, de promedio, en 1725 hasta las 185 libras que se computan, de promedio, en 1784-1785, con momentos intermedios de gradual y substancial aumento de su disponibilidad en los interiores domésticos.

GRÁFICO IX. EXISTENCIAS DE CACAO EN CASA

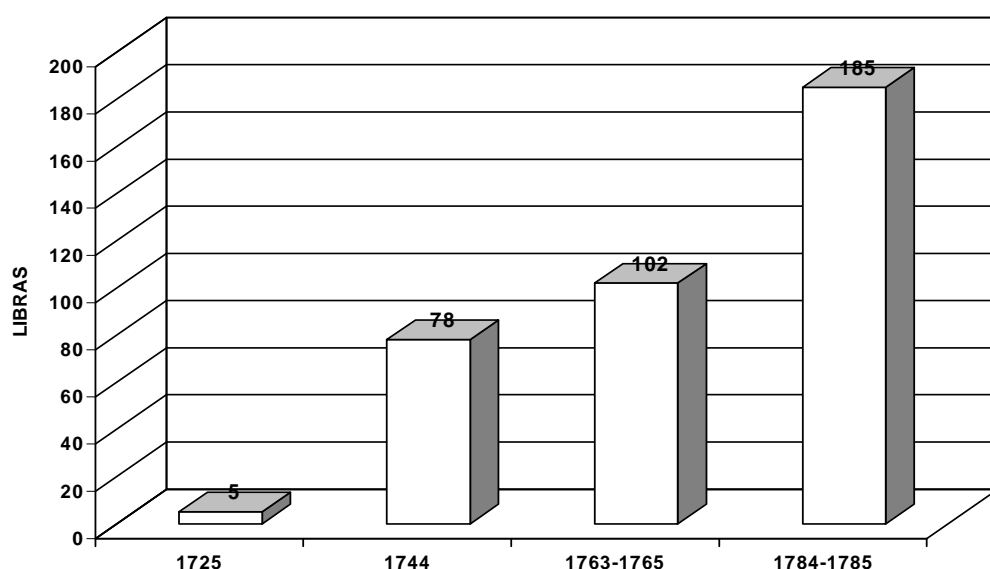
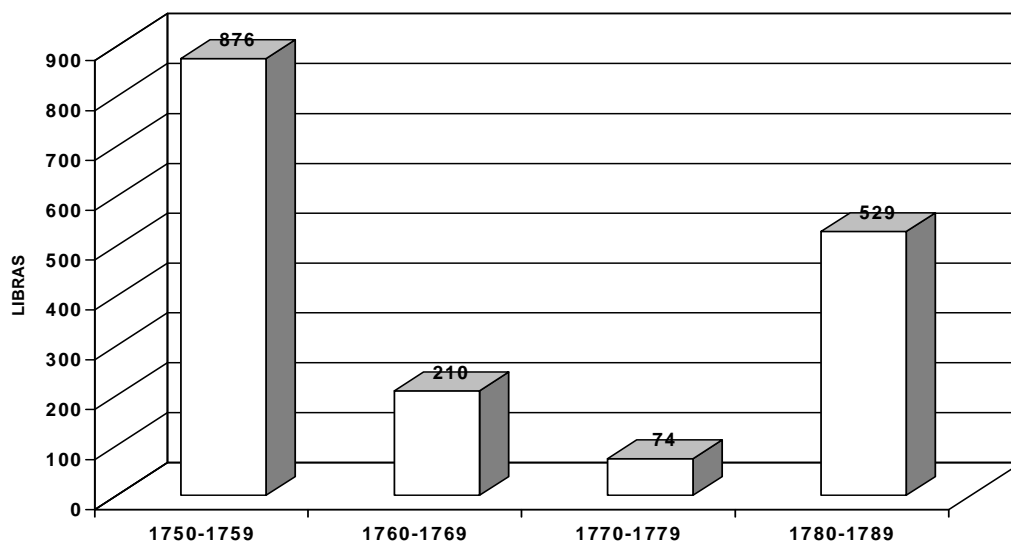
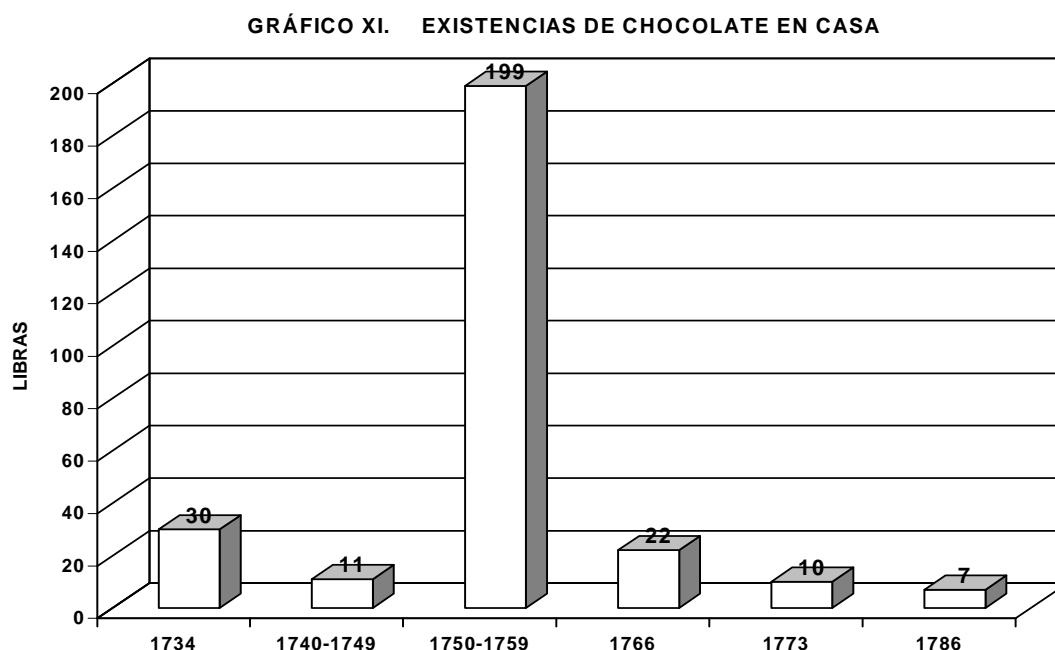


GRÁFICO X. EXISTENCIAS DE CACAO EN LAS TIENDAS



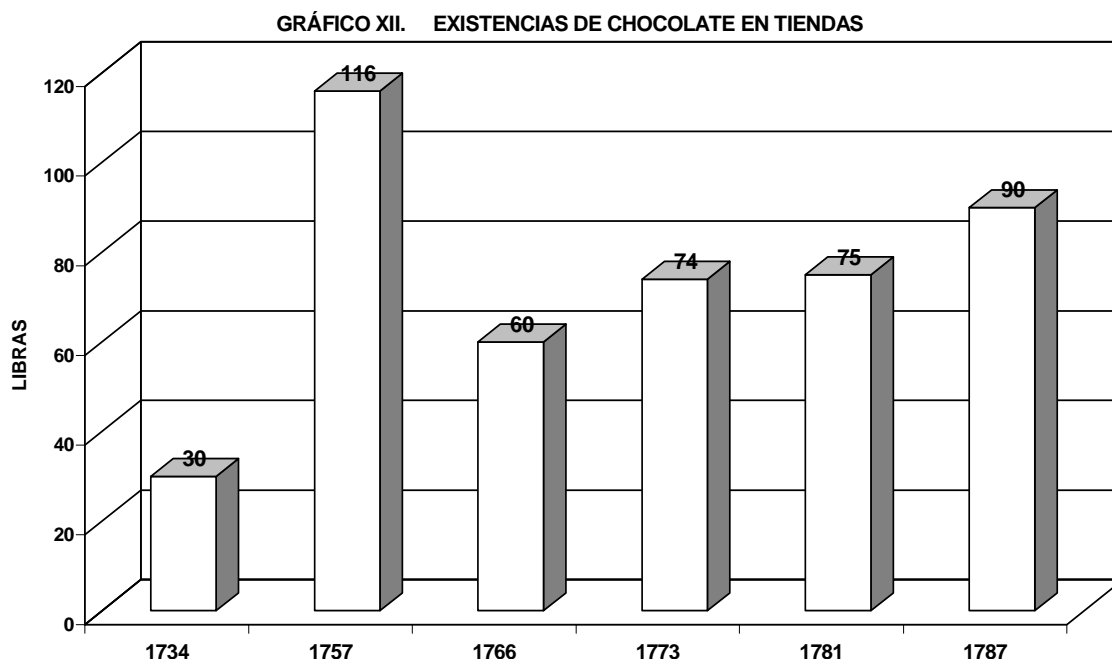
Los mercaderes al por menor – los tenderos de joyería y especiería de la ciudad – disponían entre los múltiples productos alojados en sus tiendas<sup>56</sup> de cacao para el surtimiento de la población – véase GRÁFICO X –. La oferta de dicho producto estaba sujeta, en gran parte, a la llegada de los navíos desde América – desde Caracas o Guayaquil – con los cargamentos de cacao, es decir, a las facilidades y dificultades impuestas a la navegación marítima, a los problemas de producción en origen y, en última instancia, a las problemáticas derivadas de los obstáculos interiores a las comunicaciones, de la conflictividad socio-económica y las crisis de orden público, de la climatología, de la dinámica de estímulo o retraimiento del consumo, de la siniestralidad bélica, etcétera.



La presencia de cacao en las viviendas y en las tiendas tiene en la disponibilidad de chocolate en ambos espacios un referente también obligado – véase GRÁFICO XI y GRÁFICO XII –. Las anotaciones de chocolate en los interiores domésticos al hilo de los fallecimientos de sus titulares nos muestra – véase GRÁFICO XI – tres momentos, a mi juicio, característicos y sintomáticos. En primera instancia, la etapa 1734 y 1740-

<sup>56</sup> Cfr. los análisis y propuestas de Lidia TORRA FERNÁNDEZ: “Botigues de teixits, crèdit comercial i crèdit al consum. Xarxes comercials a la Catalunya del segle XVIII”, en *Recerques*, nº. 41, 2000, pp. 5-30 y Rosa DÁVILA CORONA: “Transformaciones y permanencias del comercio minorista vallisoletano, 1750-1840”, en Jaume TORRAS y Bartolomé YUN (Dirs.): *Consumo, condiciones de vida y comercialización [...]*, op. cit., pp. 355-376.

1749 con una presencia raquítica de chocolate en las viviendas de los burgaleses. Un segundo momento, 1750-1759, de auténtica “explosión” en el acceso al chocolate – que es convergente con los ritmos de cacao gestionado por el Cabildo catedralicio<sup>57</sup> – y, en último termino, una fase conflictiva, con dos años auténticamente terribles para la economía española, 1773 y 1786,<sup>58</sup> en que la disponibilidad de chocolate fue muy escasa y problemática.



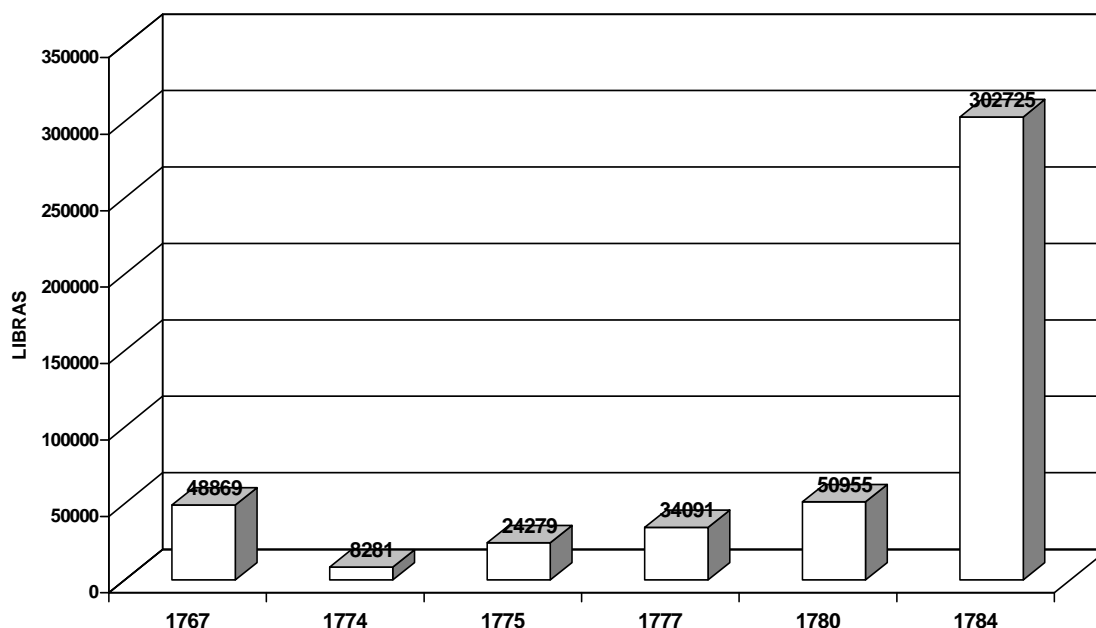
En el GRÁFICO XII, con el telón de fondo de las cantidades de chocolate alojadas en las tiendas a la espera de su comercialización, se aprecian cantidades similares. Una primera ocurrencia, 1734, con un cómputo muy escaso de chocolate en las lonjas. Un espectacular nivel de oferta en 1757 y un creciente devenir, pero no vertiginoso, entre 1766 y 1787, lastrado por las crisis económicas y climáticas, la inestabilidad popular y las patologías en los niveles de renta y consumo del último tercio del Setecientos.

<sup>57</sup> Francisco José SANZ de la HIGUERA: “Clero catedralicio y consumo de chocolate en el Burgos del Setecientos”, en *Estudis* – en fase de evaluación con el Concejo de Redacción –.

<sup>58</sup> Véase las geniales reflexiones de Armando ALBEROLA ROMÁ: ““Un mal año” en la España del siglo XVIII: clima, desastre y crisis en 1783”, en *Hommage au professeur Gérard Chastagneret*, Madrid, 2011 (en prensa) y del mismo autor *Quan la pluja no sap ploure [...]*, op. cit., Valencia, 2010. Véase también Adrián GARCÍA TORRES: “Tras la tempestad no llegó la calma: el Medio Vinalopó ante los temporales de septiembre de 1793”, en *Revista de Historia Moderna*, n.º. 29, 2011, pp. 103-120.

Las anotaciones de los tránsitos de cacao aparecidas en los libros del derecho de “avería” del Consulado de Burgos<sup>59</sup> – véase GRÁFICO XIII – posibilitan un encuadre de los movimientos comerciales del cacao sobre el territorio español. Era imprescindible la llegada de los navíos a los puertos del Norte peninsular y su deriva hacia las localidades de venta, merced al trabajo de los arrieros,<sup>60</sup> lonjistas y mercaderes. De los libros que han llegado hasta nuestros días se extrae, a mi entender, una lección significativa, ya pergeñada anteriormente.

GRÁFICO XIII. CACAO EN LA "AVERIA" DEL CONSULADO DE BURGOS



La climatología, la navegabilidad, la diplomacia y la guerra, la productividad en origen, el deseo de consumo, la conflictividad socio-política, es decir, los factores concluyentes en su generación y transporte, dinamizaban o impedían el acceso al ansiado cacao, que fluía, cuando era posible, desde los lugares de facturación hasta los puertos españoles y desde allí, a través de los medios de comunicación,<sup>61</sup> a las tiendas y

<sup>59</sup> Archivo de la Diputación Provincial de Burgos (ADPB). Consulado. Libros de derecho de avería correspondientes al Consulado de Burgos en la aduana de Santander. Libro 86 (1767), 83 (1774), 82 (1775), 76 (1777), 78 (1780) y 79 (1784).

<sup>60</sup> Véase Juan Carlos de la MATA GUERRA: “Chocolateros y arrieros maragatos en Benavente”, en *Argutorio*, nº. 25, 2010, pp. 17-25 y Laurence FONTAINE: “Redes de buhoneros (vendedores ambulantes) y desarrollo del consumo en Europa durante los siglos XVII y XVIII”, en Jaime TORRES y Bartolomé YUN (Dir.) [...], op. cit., pp. 311-322.

<sup>61</sup> Entre las abundantes obras sobre dicha temática descuellan, en especial, Santos MADRAZO MADRAZO: *El sistema de transportes en España, 1750-1850*, Madrid, Colegio de Ingenieros de Caminos, 1984, ÍDEM, “La trascendencia de las rutas de transporte en la España Moderna”, en Salvador SÁNCHEZ-TERÁN, Duccio BALESTRACCI, Juan Pierre AMALRIC y Francisco COMÍN: *La*

los interiores domésticos de las ciudades del Antiguo Régimen. Se requería el cacao y las moliendas de chocolate en las casas y a veces llegaba y otras no. En este sentido, las escuálidas remesas de cacao de 1774, 8.281 libras,<sup>62</sup> contrastan abiertamente con las 302.725 libras de 1784.<sup>63</sup> El cacao disponible en los puertos se traducía, en la medida de lo posible, en la cantidad de cacao que aprovisionaba las tiendas. Los inventarios *post-mortem* de los burgaleses del Setecientos nos permiten efectuar, con las limitaciones enunciadas, una mirada a los flujos de llegada y distribución de cacao y, a la postre, del chocolate. Empero, con todas las “patologías” señaladas, es, a pesar de todo, una de las “ventanas” disponibles para zambullirnos en el consumo de chocolate por parte de la población en el Setecientos.

### 3. A modo de conclusión...

En un planeta que se globalizaba por momentos, aunque aún torpemente – todavía bajo el yugo del Antiguo Régimen y del mercantilismo y lejos de la eclosión de la revolución industrial y del capitalismo contemporáneo –, la presencia y permeabilidad de cacao, chocolate, chocolateras y demás servicios de mesa permite asomarnos, a lo largo del Setecientos, a las nuevas opciones alimenticias y a las incipientes estrategias y mentalidades de las diferentes “clases” sociales y económicas. La micro-historia de una localidad, el Burgos del siglo XVIII, materializa en lo cercano acontecimientos lejanos de corte macro-histórico que entroncan con las gruesas transformaciones de fondo de aquella convulsa época. El auge del chocolate en las viviendas del Setecientos atrapa una onza de historia, entre dulce y amarga, y permite hincar el diente a las grandes incógnitas del final de la Edad Moderna y del balbuciente y conflictivo inicio de la Contemporaneidad.<sup>64</sup>

El chocolate, así como los recipientes en que era servido y la materia prima que lo originaba, fueron imponiéndose con el devenir del siglo XVIII pero no todos lo

---

*formación del espacio histórico: Transportes y comunicaciones*, Salamanca, Universidad de Salamanca, 2001, pp. 169-190 e ÍDEM, “Precios del transporte y tráfico de mercancías en la España de finales del Antiguo Régimen”, en *Moneda y Crédito*, nº. 159, 1981, pp. 39-71 y David RINDGROSE: *Los transportes y el estancamiento económico de España, 1750-1850*, Madrid, Tecnos, 1972.

<sup>62</sup> ADPB. Consulado. Libro del derecho de avería del Consulado [...], Libro 83.

<sup>63</sup> *Ibidem*, Libro 79.

<sup>64</sup> Véase, a este respecto, por ejemplo, las propuestas de análisis de Anne McCANTS: “Exotic Goods, Consumption, and the Standart of Living: Thinking About Globalization in the Early Modern World”, en *Journal of World History*, nº. 18/4, 2007, pp. 433-462; Norbert ELÍAS: *El proceso de civilización. Investigaciones sociogenéticas y psicogenéticas*, México, Fondo de Cultura Económica, 1989 y Robert MUCHEMBELD: *L'invention de l'homme moderne. Sensibilités, moeurs et comportements collectifs sous l'Ancien Régime*, París, Fayard, 1988.

disfrutaron en similar manera ni con la misma deriva cronológica. Lo exótico era uno de los vórtices diagnósticos del lujo, de la opulencia, de la apariencia consumista, de la frivolidad aristocrática, emulada, en la medida de sus posibilidades, por los vecinos con menor capacidad adquisitiva y más reducidos niveles de renta y fortuna.