

A Mercantilização do Fruto de Ixcacao: o Cacau do Grão-Pará e o Consumo do Chocolate na Europa (Séculos XVII e XVIII)

The Mercantilization of the Fruit of Ixcacao: Cocoa from Grão-Pará and the Consumption of Chocolate in Europe (17th and 18th centuries)

La mercantilización de la fruta de Ixcacao: cacao de Grão-Pará y el consumo de chocolate en Europa (siglos XVII y XVIII)

*Diego de Cambraia Martins**

<https://orcid.org/0000-0002-4209-7731>

*André Luiz Sales Melo***

<https://orcid.org/0000-0003-4719-9670>

RESUMO: Neste artigo pretendemos abordar a cadeia mercantil da principal mercadoria exportada do porto de Belém, o cacau. Trataremos de questões tais como a cobrança de tributos sobre a extração, organização dos primeiros cacauais manejados pelos colonos, sua exploração mais sistemática, usos da mão-de-obra, além das flutuações das exportações e seus resultados para a capitania do Grão-Pará. Intentamos também desvelar alguns aspectos de seu consumo na Europa, sua popularização no paladar da aristocracia europeia, bem como da burguesia e como isso impactou na produção do cacau, não só na região da Amazônia lusitana, como também no Estado do Brasil. Nosso recorte vai de meados do século XVII, quando o cacau começa a surgir na documentação portuguesa e finaliza em 1807, pois com a chegada da Corte no Brasil, no ano seguinte, houve uma mudança significativa no status da relação colônia x metrópole.

Palavras-chave: Cacau. Produção Colonial. Amazônia Portuguesa. História do Consumo. Mercado Europeu.

* Doutor em História Econômica pela Universidade de São Paulo e pesquisador da Emory University no âmbito do projeto People of the Atlantic Slave Trade to Brazil, 1580-1850. Pesquisa temas relacionados a Amazônia colonial, tráfico de africanos escravizados, escravidão e economia do império português no século XVIII. E-mail: cambraia.martins@gmail.com.

** Graduação em História pela Universidade Federal Fluminense. Mestrando em História Moderna pela Universidade Federal Fluminense. Pesquisa temas relacionados à cadeia mercantil do chocolate, história das mercadorias e Amazônia colonial no século XVIII. E-mail: anlusa.sales@gmail.com.

ABSTRACT: In this article we intend to address the market chain of the main commodity exported from the port of Belém, cocoa. We will deal with issues such as the collection of taxes on extraction, the organization of the first cacao operations handled by the colonists, their more systematic exploitation, the use of labor, in addition to fluctuations in exports and their results for the captaincy of Grão-Pará. We also intend to unveil some aspects of its consumption in Europe, its popularization in the palate of the European aristocracy, as well as of the bourgeoisie and how it impacted on the production of cocoa, not only in the region of the Portuguese Amazon, but also in the State of Brazil. Our time frame goes from the middle of the 17th century, when cocoa begins to appear in Portuguese documentation and ends in 1807, because with the arrival of the Court in Brazil, in the following year, there was a significant change in the status of the colony x metropolis relationship.

Keywords: Cocoa. Colonial Production. Portuguese Amazon. History of Consumption. European Market.

RESUMEN: En este artículo pretendemos tratar acerca la cadena mercantil del principal producto exportado desde el puerto de Belém, el cacao. Abordaremos temas como la recaudación de impuestos sobre la extracción, la organización de las primeras operaciones de cacao manejadas por los colonos, su explotación más sistemática, el uso de mano de obra, además de las fluctuaciones en las exportaciones y sus resultados para la capitania de Grão-Pará. También tenemos la intención de revelar algunos aspectos de su consumo en Europa, su popularización en el gusto de la aristocracia europea, así como la burguesía y cómo impactó en la producción de cacao, no solo en la región de la Amazonía portuguesa, sino también en el Estado de Brasil. Nuestro corte se remonta a mediados del siglo XVII, cuando el cacao comenzó a aparecer en la documentación portuguesa y terminó en 1807, ya que con la llegada de la Corte a Brasil, al año siguiente, hubo un cambio significativo en el estado de la relación colonia x metrópoli.

Palabras clave: Cacao. Producción colonial. Amazonia portuguesa. Historia del consumo. Mercado europeo.

Como citar este artigo:

Martins, Diego de Cambraia; Melo, André Luiz Sales. “A Mercantilização do Fruto de Ixcacao: o Cacau do Grão-Pará e o Consumo do Chocolate na Europa (Séculos XVII e XVIII)”. *Locus: Revista de História*, 27, n.1 (2021): 229-251.

Introdução

É sabido que o cacau é a principal mercadoria exportada da região recoberta por floresta amazônica e de algumas partes da Mesoamérica no período colonial. Os estudos sobre sua

produção, circulação e consumo no Novo Mundo são bastante relevantes nos países americanos de língua espanhola. Diversas pesquisas vêm desde a década de 1980 demonstrando a importância do fruto do cacau para a economia da América Hispânica. Na capitania-geral da Venezuela, por exemplo, a produção e o comércio do cacau permitiram o surgimento de uma aristocracia colonial ligada aos cacauais; outros estudos vieram demonstrar a importância do fruto para a economia de Nova Granada e como o cacau produzido nos arredores de Guayaquil tornou-se importante no mercado da Nova Espanha e de Castela; e por fim, há inúmeros estudos sobre a produção cacauera na Nova Espanha e como o consumo do chocolate nessa região foi importante para disseminá-lo na Europa.¹ (Bennassar 1980; Piñero 1988; Ferry 1989; Langue 1991; Plezeguezuelo 1996; Cuetos 2007; Jaimes 2008; Pavón 2010; Ficker 2012; Rojas-Lopez 2012; Grijalva 2013; Quiroz 2014; De la Cuba 2017).

No entanto, do ponto de vista da América Portuguesa há poucos trabalhos dedicados à produção e à circulação do cacau. Na década de 1960, Manuel Nunes Dias publicou artigo discutindo as remessas dos frutos do cacau para Lisboa, no período da Companhia Geral do Grão-Pará e Maranhão (doravante CGPM). Todavia, seu trabalho aponta para a importância da empresa monopolista no fomento à produção de cacau, tese essa que vem sendo contestada por novos trabalhos, que têm demonstrado que a CGPM não alterou o sistema produtivo do cacau e nem incrementou a produção como ocorreu com o arroz e o algodão no Maranhão. (Dias 1962, 113, 274). Já Rafael Chambouleyron possui diversos artigos discutindo como se organizou a produção de cacau, mas enfocando mais em aspectos como a ocupação, povoamento, usos de mão de obra e avanço agrícola na Amazônia Lusa, deixando de lado a discussão sobre como o cacau se insere nas cadeias mercantis que surgem no Atlântico e na Europa (Chambouleyron 2006; Chambouleyron 2010; Chambouleyron 2012; Chambouleyron 2014).

Ao mesmo tempo observamos que, durante o período da CPGM, a demanda pelas sementes de cacau vindas da Europa aumenta exponencialmente. Pretendemos observar em que contexto esse crescente consumo se deu, se aconteceu de forma igual em todas as zonas consumidoras e se promoveu algum tipo de pressão sobre a produção cacauera na América portuguesa. Muito embora o contexto do consumo do chocolate se assemelhou ao do café e do chá no noroeste europeu (produtos que se popularizaram e passaram a fazer parte do cotidiano de todas as classes), a bebida de origem mesoamericana não se popularizou da mesma forma e gerou consequências específicas para o setor produtivo da cadeia.

¹ Ixcacao, referida no título deste trabalho, é uma divindade feminina do panteão maia, considerada a deusa da árvore do cacau e também do chocolate.

É nessa seara que pretendemos investir. Queremos compreender os processos produtivos do cacau no Grão-Pará, relacionando sua produção com o consumo, na Europa, de seu principal subproduto: o chocolate. Para tal, é necessária uma discussão que dê conta das cadeias mercantis em que o fruto foi inserido, analisando também a sua distribuição e o seu consumo, compreendendo os impactos locais causados pela sua extração/produção e os articulando com os fluxos globais nos quais se inseriu a partir da Europa. Nesse sentido, integraremos processos que transcendem as fronteiras imperiais, articulando, por exemplo, indígenas e africanos escravizados que coletam o cacau nas florestas da Amazônia Lusa com a aristocracia europeia que consumia o chocolate em seu cotidiano (Hopkins e Wallerstein 1977; Hopkins e Wallerstein 1986; Mintz 1985; Gereffi e Korzeniewicz 1994; Watkins 2006). Temos em vista que o cacau se tornou uma mercadoria global, com a chegada dos europeus em território americano, e que isso permitiu (e facilitou) o atrelamento do Grão-Pará e capitânicas anexas à economia-mundo. Sendo assim, tal modelo de análise nos permitirá observar os primeiros processos de mercantilização da Amazônia e seu lugar na trajetória do capitalismo histórico.

Os primórdios do cacau

O cacauieiro (*Theobroma cacao*) é uma árvore de grande porte— podendo chegar a vinte metros — nativo das florestas tropicais do continente americano. Da família das *Esterculiáceas*, o cacauieiro se adapta e prospera em ambientes variados, desde a floresta equatorial até bosques de pequeno porte e pouco úmidos. Ele se caracteriza por ser uma planta passível de domesticação, ou seja, por meio do manejo humano é possível a criação de cacauais com produção em larga escala. Do seu fruto — o cacau — se extraem suas sementes, que depois de fermentadas e secas transformam-se em amêndoas, que, por sua vez, ao serem torradas e moídas, dão origem a uma pasta que é a base da manteiga de cacau e do cacau em pó, este último a matéria-prima para o chocolate. A safra se dá entre setembro e fevereiro, não raro gerando alguns frutos temporãos entre março e agosto (Valle 2012, 437-465).

O chocolate é o principal produto oriundo do cacau. Apesar da polpa servir de base para sucos, compotas e doces, a semente é a porção mais valorizada do fruto. O chocolate é um produto de elevado teor calórico e rico em carboidratos e gordura, além de possuir uma quantidade considerável de substâncias estimulantes tais como a cafeína em pequena quantidade, mas também de metilxantinas, feniletilamina e teobromina, que são elementos estimulantes do sistema nervoso central e também dos músculos cardíacos (Coady 1998, 15-20). Nesse sentido, pode-se entender o chocolate como fonte de nutrição (ou seja, como um alimento), como uma iguaria altamente

energética, por conta dos seus índices calóricos, ou como um estimulante, tendo em vista as substâncias presentes em sua formulação.

Apesar da ligação estreita que o chocolate possui com as populações mesoamericanas, principalmente os olmecas – de cujo idioma *náuatle* deriva seu nome – a matéria-prima para a sua feitura tem origem na Floresta Amazônica: as evidências mais antigas do uso do cacau remontam há cerca de 5.300 anos atrás na região sudeste do que hoje é o Equador. Essas evidências arqueológicas demonstram que as populações amazônicas moíam as sementes com o intuito de consumir as gorduras e carboidratos presentes nelas, bem como o consumo da polpa como alimento. O processo de domesticação do cacau também ocorreu nessa região entre o sudeste equatoriano e o noroeste do que hoje é a Amazônia brasileira, inclusive com a produção de uma bebida fermentada que seria a ancestral do chocolate. A bebida, que tanto sucesso fez na Europa moderna, foi aprimorada primeiro pelos maias e depois pelos olmecas, mas os cacauzeiros só chegariam à região da América Central e do México por volta de 1.000 anos atrás (Zarrillo et al. 2018, 6-7).

O contato dos europeus com o cacau teria ocorrido logo no início da invasão do território americano: na quarta expedição comandada por Cristóvão Colombo, em 1502, as carregações já eram compostas em parte por sementes do cacau. Os povos mesoamericanos aproveitavam o fruto do cacauzeiro para duas finalidades: a primeira seria a fabricação do chocolate, uma bebida tônica do cotidiano das camadas mais abastadas daquelas populações; a segunda seria o uso das sementes e dos próprios frutos como moeda corrente. O fruto possuía tamanha importância que seria o motivo principal de diversos conflitos entre os povos que habitavam a América Central, responsável por parte das políticas expansionistas dos astecas no século XV pelo controle da produção nas florestas tropicais da atual Guatemala (Coe e Coe 1996, 137-158; Porro 1997, 280).

Assim como outras mercadorias que foram ganhando *status* de moeda corrente, as sementes do cacau foram usadas como moeda e nesse sentido, foi gradativamente tornando-se um equivalente geral na região por ser apreciado e demandado pelas diversas populações ali estabelecidas. Além disso, o cacau possuía certas características que permitiram a sua monetarização: era um produto de igual qualidade desde a Amazônia até o México; as suas sementes podiam ser quantificadas e fracionadas, além de durarem longos períodos quando secas; era um produto sazonal, o que proporcionava certa escassez em determinados tempos; e, como já referido, possuía um alto valor de uso para aquelas sociedades (Villar 1980; Marx 1988; Rivero 1990).

Durante os primeiros contatos entre as civilizações mesoamericanas e os europeus, portanto, o cacau era um produto relevante por ser altamente demandado pelas elites locais ao

mesmo tempo que era uma moeda corrente. Apesar de presente nas primeiras remessas de produtos americanos para a Europa, a bebida levou um certo tempo para cair no gosto dos europeus. Houve um processo de ressignificação da percepção coletiva do produto ultramarino, assim como algumas alterações em suas receitas para que o chocolate entrasse aos poucos na dieta dos colonos castelhanos. No século XVI seu consumo – tanto como bebida, como na forma de doces – entrou no cotidiano da nobreza espanhola e seu consumo foi se difundindo pelo Velho Mundo. No século XVIII o chocolate tende a se popularizar, com a expansão do capitalismo mercantil e rivalizando no gosto dos europeus com o café e o chá (Coe e Coe 1996, 137-158; Porro 1997, 281; Fattacciu 2012, 11).

Entre a segunda metade do século XVII e o decorrer do século XVIII, a Amazônia foi ocupando o protagonismo nas exportações de cacau para a Europa. Além da já apontada relação de cinco milênios entre o cacauíero, seu fruto e as populações amazônicas, o poder de destruição dos europeus frente às civilizações mesoamericanas – fosse pela guerra, fosse pela via biológica – resultou em uma crise demográfica que afetou enormemente a produção/extração de cacau. Com isso, a produção amazônica foi ganhando esse espaço no mercado atlântico do cacau e se tornando a principal responsável pelo chocolate nas mesas europeias até pelo menos o século XIX (Coe e Coe 1996, 137-158; Porro 1997, 281).

A Produção Cacaueira no Grão-Pará

Desde o início da exploração econômica da Amazônia Portuguesa, o cacau se destacou como carro-chefe nas pautas de exportação paraense. Era uma espécie endêmica da região, da qual as populações locais já possuíam conhecimento do manejo. E como era abundante na região – juntamente com outras drogas extrativas – era natural que fossem os primeiros produtos coloniais a serem extraídos e remetidos para Lisboa. No entanto, era um produto extrativo que demandava que os indígenas adentrassem as florestas para buscar os frutos e, sendo assim, era uma atividade difícil de controlar. Em dezembro de 1679, o governador Inácio Coelho da Silva solicitava ao rei D. Pedro autorização para organizar um sistema de contratos na capitania para a arrecadação de impostos sobre o cacau e o cravo. Além disso, solicitava o descimento de 80 índios para a extração de ambas as drogas da floresta².

Coelho da Silva argumentava que havia alguns colonos engajados na extração do cacau, mas que lhes faltavam indígenas para o trabalho de coleta e transporte dos produtos oriundos das florestas para o porto de Belém. Relatava também que a capitania estava em estado de abandono,

² Arquivo Histórico Ultramarino, Avulsos do Pará, Caixa 02, Documento 181. Para mais informações sobre o funcionamento do sistema fiscal português e o sistema de contratos, ver: (Paiva 2016).

já que os dízimos até então só poderiam ser cobrados relativos às produções agrícolas ou pecuárias e que na capitania não havia nenhuma das duas atividades em larga escala. Para contornar a situação, o Conselho Ultramarino recomendou ao rei que o contrato sobre os dízimos do cacau fosse fixado em 5.100 cruzados anuais, por um período de três anos, como de praxe, o que foi referendado por D. Pedro. Esse valor, segundo o governador, seria de muita importância para a manutenção da capitania. Também foi autorizado aos colonos que descessem os 80 indígenas solicitados para a extração do cacau e também do cravo³.

Nessa solicitação, enxergamos dois problemas crônicos das capitanias amazônicas. O primeiro deles é que o sistema fiscal demorou mais tempo para ser implementado na região porque os dízimos incidiam apenas sobre os produtos agropastoris e não sobre os coletados (Chambouleyron e Neves Neto 2009, 2-4; Paiva 2016, 34-5). O segundo é a dificuldade no controle da mão de obra permanente na região. As duas questões giravam em torno da grande influência da Companhia de Jesus e suas missões na região. Uma característica peculiar da ocupação do território amazônico foi a presença dos missionários da Companhia de Jesus. Os primeiros padres jesuítas chegaram na América em meados do século XVI, e mais especificamente na Amazônia na primeira metade do XVII. Na região emularam um modelo já utilizado na porção mais meridional do continente, criando fazendas – também chamadas de reduções – nas quais, com autorização régia, os indígenas eram aldeados e encontravam algum refúgio dos caçadores de escravos. Mesmo que o mote inicial das reduções fosse a evangelização das populações autóctones, a realidade foi de exploração por parte dos jesuítas da mão de obra indígena para a exploração econômica da região amazônica (Sweet 1992; Marzal 1999; Salcedo 1999; Bacci 2012; Marzal e Tua 2005; Gareis 2005; Codina 2005).

As reduções, ou missões, como ficaram mais conhecidas, para além da catequização, também deveriam produzir alimentos para a própria subsistência das fazendas. Mas foi muito mais do que isso: em regiões ermas, sem um controle próximo da administração régia e como os principais agentes colonizadores, os inicianos buscaram outras formas de exploração econômica do território. Nesse sentido, a economia da região amazônica no início do período colonial sempre esteve atrelada às atividades de coleta e extração de produtos da floresta, baseada na mão de obra cativa indígena que era controlada pelos jesuítas, os primeiros a explorarem economicamente de forma sistemática a região. Enquanto a maioria dos seculares se embrenhavam Amazônia adentro alimentados pelo mito do *El Dorado*, a Companhia de Jesus organizou fazendas, mobilizou a mão de obra indígena a seu favor e, utilizando sua *expertise* na região, desenvolveu atividades econômicas

³Arquivo Histórico Ultramarino, Avulsos do Pará, Caixa 02, Documento 181.

com as quais os indígenas já estavam habituados (Costa 2012; Azevedo 1999; Assunção 2004; Costa e Menezes 2010; Bacci 2012; Neves Neto 2012; Marzal e Tua 2005; Gareis 2005; Codina, 2005).

Mas todo esse controle por parte dos jesuítas não era bem visto por parte da população colonial. Primeiro, porque os inacianos não pagavam os dízimos e nem os direitos da alfândega, como faziam os colonos seculares. Uma longa contenda se estabeleceu entre a Fazenda Real, os contratadores dos dízimos e os religiosos até pelo menos a década de 1740. Apesar das diversas ordens régias desde o último quartel do século XVII, para que os governadores garantissem aos contratadores a cobrança de dízimos relativos à produção e extração das fazendas jesuíticas, os religiosos argumentavam que, no século XVI, D. Sebastião havia dado uma isenção alfandegária à Companhia de Jesus e que esta ainda continuava válida. Assim, eles não poderiam ser cobrados ou ter suas dívidas executadas pela Fazenda Real ou pelos contratadores enquanto a isenção ainda valesse (Chambouleyron e Neves Neto 2009, 5-6).

Os dízimos do cacau e de outras drogas extrativas eram fundamentais para a manutenção da capitania, correspondendo a quase 60% de toda a arrecadação fiscal do Grão-Pará. O que corrobora a tese do cacau como carro-chefe da economia da região e elucida a contenda envolvendo Fazenda Real, administração régia, contratadores e jesuítas (Chambouleyron e Neves Neto 2009, 5-6). O incremento da cobrança dos dízimos sobre o cacau, autorizada no final de 1679, já era sentido pouco depois, em abril de 1681. O governador Coelho da Silva escrevia em carta para D. Pedro sobre o crescimento notado na Fazenda Real e junto emitia um termo de arrematação assinado por António Ribeiro Pinheiro, que arrematou o contrato do cacau e do cravo pelo valor de 5.100 cruzados anuais, conforme havia ordenado D. Pedro⁴.

A questão fiscal, de certa forma, foi acertada, mesmo com toda a contenda envolvendo os jesuítas. Os contratos foram sendo postos a lance e arrematados, pelo menos até a fundação da CGPM, em 1755. Mas o problema da mão de obra foi uma questão apenas resolvida com o Diretório dos Índios de 1757 (Almeida 1997, 259). No início do século XVIII, em setembro de 1705, os oficiais da câmara de Belém representavam uma queixa junto ao Conselho Ultramarino, contra os missionários da Companhia de Jesus. Alertavam ao Reino que os padres deixavam de lado a catequização e a administração espiritual dos indígenas, para os usarem apenas como mão de obra na coleta do cacau e de outras drogas da floresta. É claro que os nobres oficiais não estavam preocupados com a salvação das pobres almas, mas sim com o fato de os inacianos impedirem que

⁴ Arquivo Histórico Ultramarino, Avulsos do Pará, Caixa 03, Documento 189.

os moradores apresassem outros índios ou mesmo que utilizassem os aldeados mediante pagamento⁵.

Apesar de todo o imbróglio envolvendo a questão da mão de obra, pode-se afirmar seguramente que o século XVIII foi o de consolidação do cacau como elemento-chave na economia paraense. Tanto é que moradores da capitania apresentaram uma reclamação formal em 1708 aos oficiais da Câmara – que seria enviada a D. João V – indignados com o fato dos mercadores estabelecidos em Belém não aceitarem mais o cacau como moeda corrente. Assim como ocorrera há 300 anos antes na Mesoamérica, o fruto de Ixcocoa possuía muito mais do que seu valor de uso para colonos (e mesmo indígenas) na região Amazônica. Já entre as décadas de 1710 e 1720, começaram a surgir as primeiras fazendas de cacau na região, ou seja, houve um processo de racionalização da produção, com o plantio dos cacauzeiros em grandes propriedades e que estavam intrinsecamente ligados ao comércio Atlântico, como foram os casos de Francisco António Pimentel, Manoel de Oliveira Pantoja e Domingos de Monteiro de Noronha, que solicitavam cativos para o trabalho ou sesmarias para ampliar seus cacauais⁶.

Nesse sentido, temos que no decorrer do século XVIII houve a consolidação da produção mais sistemática do cacau no Grão-Pará, com a criação de fazendas que desenvolveram técnicas de cultivos sem que, no entanto, se abandonassem as práticas extrativistas. O modelo de produção, aos moldes da lavoura, cuja gênese ocorrera na região amazônica, acabou sendo difundido posteriormente para o sul da Bahia – que se tornou a principal zona produtora de cacau no Brasil no século XIX e também para a África, onde o cacau não era nativo. E mais: diferente do que ocorreu nas outras áreas da América Portuguesa, inclusive na vizinha Maranhão, na capitania paraense o trabalhador indígena – ora cativo, ora pago pelo trabalho – era a força motriz da produção, em comparação aos africanos escravizados (Mahony 2001; Mahony 2007).

A Circulação do Cacau

Uma outra indicação de que o século XVIII foi o de consolidação da produção de cacau no Grão-Pará é o cuidado com a sua contabilização. Há documentação sistemática de 1730 até as primeiras décadas do século XIX, dando conta das remessas de cacau do porto de Belém para Lisboa. Para o período compreendido entre 1730 e 1777 usamos documentação que consta no Arquivo Histórico Ultramarino, nos papéis avulsos do Pará, que contém um mapa de exportação da capitania, que seria um registro anual feito pela alfândega da capitania, com a lista de todas as

⁵ Arquivo Histórico Ultramarino, Avulsos do Pará, Caixa 05, Documento 408.

⁶ Arquivo Histórico Ultramarino, Avulsos do Pará, Caixa 05, Documento 426. Arquivo Histórico Ultramarino, Avulsos do Pará, Caixa 08, Documento 661, 678 e 694.

mercadorias exportadas do porto paraense. Para os anos entre 1777 e 1788, usamos os livros de carregações da CGPM, confrontados com mapas de exportação anuais para verificar a fiabilidade dos dados. Já para o período entre 1788 e 1797 usamos os mapas de embarcação, uma fonte da mesma natureza dos mapas de exportação gerais, produzido também pela alfândega, listando as mercadorias de cada embarcação que deixou o porto paraense. Por fim, entre os anos de 1798 e 1807, utilizamos as bem conhecidas Balanças de Comércio de Portugal. O resultado desse trabalho de coleta está apresentado no gráfico a seguir⁷:

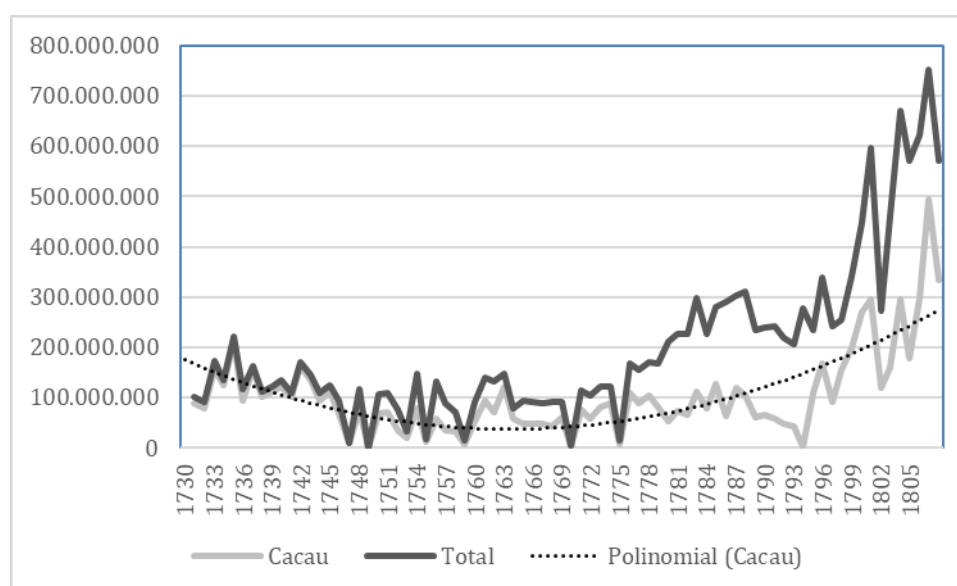


Fig.1: Elaboração dos autores (2020). *Exportações de cacau X Exportações totais do Grão-Pará em réis*. Arquivo Histórico Ultramarino, Avulsos do Pará, Documento 6627, 7794, 7795, 7804, 7805, 7813, 7831, 7832, 7833, 7834, 7846, 7899, 7905, 7910, 7919, 7920, 7941, 7955, 7967, 7972, 7973, 7974, 7993, 7996, 7998, 8012, 8017, 8019, 8022, 8023, 8032, 8037, 8045, 8050, 8055, 8064, 8086, 8100, 8101, 8120, 8170, 8171, 8172, 8181, 8198, 8207, 8209, 8217, 8234, 8238, 8239, 8241, 8257, 8286, 8289, 8291, 8301, 8342, 8343, 8376, 8389, 8396, 8404. Arquivo Nacional da Torre do Tombo, Companhia Geral do Grão-Pará e Maranhão, Junta de Lisboa, Carregações, Livros 06, 07, 08. Arquivo do Instituto Nacional de Estatística de Portugal, Balanças de Comércio, 1798-1807.

Como pode ser observado, temos uma série bastante longa e completa das exportações paraenses. Em primeiro lugar, o que mais chama a atenção quando analisamos os dados, é como as flutuações das exportações totais do Grão-Pará estavam intimamente ligadas às remessas de cacau. Em segundo lugar, esta série nos revela duas conjunturas principais: a primeira é de uma retração entre o início da centúria e meados da década de 1760; a segunda é de um crescimento vertiginoso a partir da década de 1760 até a virada para o século XIX. Essa expansão pode ser explicada pela fundação da CGPM, empresa de caráter monopolista cujo projeto foi encabeçado por Sebastião José de Carvalho e Melo, futuro Marquês de Pombal, em 1755. A empresa pombalina

⁷ Para melhor analisar os dados, optamos por uma linha de tendência polinomial, que é a que se melhor adequa quando se tem dados que variam muito, como é neste caso.

foi elemento importante no incremento em uma área com uma economia menos pujante, se comparada às áreas mineradoras e açucareiras. Além disso, proporcionou a entrada de novos mercadores – inclusive estrangeiros – nos negócios da Amazônia lusa, injetando mais capitais e introduzindo mão de obra escravizada e mais mercadorias nestas zonas mais periféricas do comércio atlântico português (Carreira 1983; Carreira 1988).

A segunda informação que o gráfico mostra é que até 1775 as exportações de cacau e as exportações totais, quando não foram os mesmos valores, estiveram muito próximos um do outro: isso demonstra que até o fim do terceiro quartel do Setecentos as cargas enviadas para Lisboa do porto de Belém eram praticamente compostas de cacau. A partir de então, as exportações totais deram uma descolada das cargas de cacau, um incremento futuro, resultado das políticas da CGPM que também visaram diversificar a produção nas áreas em que atuou monopolisticamente. No entanto, é importante observar no que tange às flutuações que as exportações totais, mesmos descoladas, ainda acompanham as remessas de cacau, corroborando a ideia de que o fruto ainda era o principal gênero colonial da capitania a ser exportado, representando cerca de 40% de tudo o que foi remetido do Grão-Pará para Lisboa entre os anos de 1730 e 1807⁸.

Nos 78 anos que abrange a nossa série, fazendo uma média geral das exportações de cacau, temos que anualmente foi remetida para o porto de Lisboa uma quantidade de 53.100 arrobas do fruto, o que convertendo em quilos daria uma média de 3,5 toneladas/ano. Tendo em conta que cada arroba de cacau custava em Belém uma média de dois mil réis, temos que anualmente saíam do porto colonial quase 103:500\$000 réis em frutos do cacauero⁹. São números nada desprezíveis, o que significa que a demanda pela matéria-prima do chocolate no mercado europeu era bastante significativa e que, de certa forma, o cacau paraense estava presente em muitas mesas do continente europeu.

Mas como o chocolate, resultado do beneficiamento do cacau do Grão-Pará, chegou nas mesas europeias? Remessas para Lisboa provavelmente existiam desde a segunda metade do século XVII, mas nossos dados demonstram exportações sistemáticas apenas a partir de 1730. Não há muitas informações sobre como o produto se movimentava nos circuitos mercantis europeus anteriormente ao período em que a CGPM passou a operar. Analisando o livro de vendas da companhia monopolista, identificamos os três principais arrematadores do cacau paraense nos leilões da empresa: a sociedade holandesa Albertini, Frisoni e Juvalta, a sociedade britânica Purry,

⁸ Arquivo Histórico Ultramarino, Avulsos do Pará, Caixa 80, Documento 6627. Arquivo do Instituto Nacional de Estatística de Portugal, Balanças de Comércio, 1798-1807.

⁹ Arquivo Histórico Ultramarino, Avulsos do Pará, Caixa 80, Documento 6627. Arquivo do Instituto Nacional de Estatística de Portugal, Balanças de Comércio, 1798-1807.

Melish e Desvime e o comerciante de grosso trato lisboeta Anselmo José da Cruz¹⁰. Os comerciantes holandeses arremataram mais de 74 contos de réis em cacau, enquanto os ingleses mais de 64 contos de réis e Cruz arrematou 61 contos de réis entre os anos que temos registros, entre 1765 e 1777¹¹.

Esses registros também nos mostram que a maior parte do cacau que chegou em Portugal na segunda metade do Setecentos acabou arrematado por sociedades ou comerciantes estrangeiros, o que mostra que o fruto vindo do Grão-Pará chegado à Lisboa tinha como destino outras metrópoles. Portugal, nesse sentido, apareceu como uma exceção à regra, pois a bebida nunca chegou a ter o mesmo apelo que o chá na dieta lusitana, que já havia conquistado seu espaço desde as primeiras trocas entre portugueses e chineses. Isso significou que grande parte do cacau proveniente da América portuguesa não era importado para consumo na metrópole, mas da capital do Império luso era reexportado para outras regiões consumidoras (Clarence-Smith 2000, 9)¹².

O cacau exportado da Amazônia portuguesa e da Amazônia hispânica eram concorrentes diretos em algumas regiões consumidoras. Em tempos de monopólio, o cacau proveniente de Belém não tinha livre acesso às dependências ultramarinas hispânicas. Na própria Espanha, maior consumidora do chocolate na Europa, o cacau importado vinha principalmente de Caracas e Guayaquil, porém alguns relatórios e ações governamentais indicam a entrada por contrabando de cacau português no território espanhol. O cacau da Amazônia portuguesa de praxe saía de Belém para Lisboa, de onde era remetido para outros países europeus como Espanha, França, Holanda, territórios germânicos e, principalmente, Itália (Alden 1976, 118).

A distribuição do cacau amazônico no século XVIII ficou à cargo de alguns grupos específicos até a fase das companhias monopolistas. De Guayaquil e Caracas o produto seguia por meio das redes sefarditas e, principalmente, navios e agentes bascos. O produto de Belém em sua maior parte seguia a rede comercial dos Jesuítas enquanto uma pequena parcela era carregada por comerciantes portugueses. Sob o domínio das companhias monopolistas houve um maior controle sobre os agentes envolvidos na distribuição do cacau amazônico, com a consequente exclusão dos missionários. Nesse sentido, foi possível observar que no século XVIII algumas regiões consumidoras de chocolate estavam estabilizadas. O cacau amazônico dava conta de abastecer o consumo da bebida desde as suas regiões mais tradicionais na América Central e no México, passando por um consumo mais restrito aos colonos na Venezuela, Equador, Colômbia e Filipinas, e também do consumo cada vez mais elevado na Europa católica (Clarence-Smith 2000, 68-72).

¹⁰ Para mais informações sobre esses comerciantes, ver: (Pesavento 2013; Dias, 2017).

¹¹ Arquivo Nacional da Torre do Tombo, Companhia Geral do Grão-Pará e Maranhão, Vendas, Livros 68 e 69.

¹² Idem.

No último quarto do século XVIII, após a derrota da Espanha na Guerra dos Sete Anos e com o fim do exclusivo das companhias monopolistas, algumas barreiras protecionistas acabaram caindo, abrindo espaço para algumas mudanças no acesso aos portos entre as potências europeias. Isso significou uma maior abertura dos portos para *commodities* estrangeiras, incluindo o cacau de Belém nos portos espanhóis. Os dados organizados por Dauril Alden mostram que as reexportações de cacau de Lisboa para outras paragens europeias foram aos poucos crescendo em número, com o total de 49.747,44 arrobas em 1777 crescendo para 69.146,43 arrobas em 1799 (Alden 1976, 118)¹³.

No entanto, no maior destino do cacau amazônico português, a Itália, é possível notar que o número de reexportações tem uma tendência de baixa entre fins da década de 1770 e fins da de 1790. Se em 1777 as remessas de cacau de Lisboa para as cidades italianas eram de 46.648,27 arrobas, em 1797 esse volume chegou ao seu patamar mais baixo, de 5.194,77 arrobas. Ao mesmo tempo os envios para Espanha, que entre 1777 e 1797 nunca chegaram a um patamar próximo a 1.500 arrobas, em 1799 chegou em 38.306,12 arrobas, um aumento muito mais que significativo (Alden 1976, 118). Ou seja, há um determinado crescimento da quantidade de cacau demandado na Europa que para ser explicado precisa levar em conta um processo de crescimento do consumo do chocolate na Espanha e também em outras metrópoles, principalmente em fins do século XVIII e no decorrer do XIX com o aumento da oferta devido às fazendas de cacau no sul da Bahia.

Apesar da Itália, no período entre 1796 e 1831 importar via Lisboa cerca de 50% do cacau remetido da Amazônia, algumas outras localidades passaram a ter alguma relevância no comércio do fruto – aqui oriundo de remessas do Grão-Pará e do sul da Bahia – nesse período: a França recebeu cerca de 15%, Hamburgo 10% e Inglaterra e Países Baixos importaram cerca de 5% cada de todo o cacau saído do porto brasileiros e amazônicos neste recorte (Weber 2008, 605 e 610). Há também indícios de que uma parte do cacau importado pela Itália, tinha por destino o mercado da Escandinávia, em especial na Noruega e na Suécia (Alden 1976, 118; Hodacs 2016, 4-15). Entretanto, são apontamentos preliminares que parte da bibliografia e das fontes tem nos sugerido e que carecem de mais investigação. Isso posto, avaliamos que se faz necessária uma análise que conecte os espaços de consumo e produção, pois se na Amazônia da virada do século é possível sentir uma demanda maior por produtividade, isso só se explica analisando quem está consumindo mais. E no caso específico da Amazônia portuguesa isso representa olhar para uma região que não foi tradicionalmente o destino principal da mercadoria.

¹³ Alden (1976) apresenta seus dados em libras. No entanto, como nosso trabalho trata principalmente sobre o cacau produzido na Amazônia Portuguesa – e nossos dados estão em arrobas – para fins metodológicos optamos em converter os dados do autor para arrobas. Valores de referência: 1 libra = 0,453592 kg; 1 arroba = 14,7 kg.

O consumo do chocolate na Europa moderna

O chocolate chegou inicialmente na Europa como uma de muitas especiarias ultramarinas trazidas do Novo Mundo pelo império de Castela. Lentamente, durante o século XVI, a bebida conquistou o paladar de colonos e metropolitanos para em seguida se expandir pela Europa católica. Mas, mais do que a formação do gosto por um produto específico, o chocolate nos séculos XVI e XVII inaugurou o gosto dos europeus por bebidas quentes e estimulantes, acompanhando os novos ritos de sociabilidade e etiqueta que envolviam o seu consumo. Ao mesmo tempo, o chocolate estimulava o consumo de outro ingrediente fundamental para a História Atlântica, o açúcar (Fattacciu 2012, 17; Norton 2006, 665-667).

Mas a formação do hábito de se consumir determinado produto não é algo simples de se analisar, pois o que leva um indivíduo ao ato de adquirir e consumir algo sempre tem uma dimensão material e uma dimensão subjetiva, portanto, sendo impossível definir com exatidão as motivações que geram o consumo massificado de uma determinada *commodity*. Por isso, ao se ter como objeto a trajetória do uso de uma mercadoria no tempo, é preciso ter sempre em primeiro plano que os aspectos subjetivos interferem diretamente na experiência do consumo. Para o caso do chocolate, grande parte dos estudos que se dedicaram às primeiras experiências e a consolidação do gosto espanhol pela bebida não levaram em consideração esse aspecto em suas análises. Isso significou que tais pesquisas atribuíram pouco peso aos aspectos culturais, morais e ideológicos que contribuíram para o apreço europeu pelo chocolate (Campbell 1994, 43).

Nesse sentido, os aspectos mais ligados às características químicas da bebida acabaram ganhando demasiado peso para determinar a aceitação do produto mesoamericano. A presença dos alcaloides psicoativos da cafeína e teobromina – e suas características estimulantes e viciantes – muitas vezes foi considerada suficiente para explicar a assimilação dessa bebida no cotidiano alimentar europeu. Assim como o caráter calórico do chocolate, que produziria logo uma grande aceitação entre católicos por poder ser bebido nos períodos de jejum e ser bastante nutritivo. No entanto, se compararmos o chocolate com outros produtos similares e concorrentes, é possível ver que por um lado, outras bebidas americanas como o mate e o guaraná, que também possuem alto teor estimulante e viciante, não se estabeleceram no cotidiano europeu. Tal fato mostra que substâncias psicoativas e que causam dependência não garantiam por si só a sua aceitação; por outro lado, em momentos de recessão que incidiam sobre o preço do chocolate, bebidas sem substâncias estimulantes, como *chicory* e *acorn coffee*¹⁴, substituíam o produto americano nas mesas de

¹⁴*Chicory* e *acorn coffee* são bebidas locais europeias derivadas respectivamente da flor da chicória e da bolota do carvalho que não possuem cafeína ou outras substâncias estimulantes. Por serem servidas quentes e pela coloração escura, as

determinadas regiões europeias, o que indica que o hábito muitas vezes precedia ao vício (Schivelbusch 1992, 87; Trentmann 2016, 71).

Por mais que os efeitos da bebida tenham seu papel na formação do gosto pelo chocolate, é necessário levar em consideração os aspectos mais subjetivos desse novo padrão de consumo. Uma chave possível para se investigar isso encontra-se dentro dos valores morais que atravessaram o contato com o chocolate desde os primeiros colonos na América, passando pela aristocracia hispânica, até a sua difusão pelas demais cortes europeias. Em primeiro lugar, é importante entender que os valores morais ligados aos grupos sociais consumidores não afetam o contato com a bebida de maneira direta, consciente e coerente. Marcy Norton pondera que a transmissão do gosto por chocolate não responde ao modelo de estrutura social do Antigo Regime, ou seja, imposto de cima para baixo. Pelo contrário, afirma que a prática passa do colonizado para o colonizador, do “bárbaro” para o “civilizado”, do colono para o metropolitano, e de plebeus para os aristocratas. A autora entende que os valores mais imediatos dos indivíduos que participaram das trocas pouco influenciaram no resultado final, e dá lugar à agência histórica do acaso e do aleatório. Para Norton, o hábito emergiu de um acidente contingencial do império e afirma ainda que a formação de novos gostos se dá, no geral, de maneira autônoma e contingente (Norton 2006, 670).

Embora a autora seja demasiadamente categórica quanto ao autônomo e acidental, sua tese é fundamental para tomarmos a formação do gosto por chocolate pelos debates morais da época (Norton 2006, 670). Entendemos que os valores aristocráticos influenciaram na associação hispânica com o produto, mas essa influência se deu de maneira mais difusa e menos na forma de decisões conscientes do que de tendência geral. E é possível observar essa tendência de duas maneiras: a primeira é comparando novamente o chocolate ao mate e ao guaraná em termos de grupos e ritos sociais. As duas bebidas sul-americanas eram consumidas por povos indígenas com estruturas sociais mais horizontais e estranhas aos colonizadores, simbolizando experiências de confraternização entre iguais. A mesoamericana por sua vez era encontrada dentro de uma estrutura social mais rígida, aristocrática e mais parecida com a metropolitana (Trentmann 2016, 73-74).

A segunda maneira diz respeito às receitas. A historiografia tradicional do chocolate, no geral, assume o pressuposto de que o chocolate consumido à moda mesoamericana, não foi bem recebido no Velho Mundo por não ser muito palatável, e como consequência disso os europeus

bebidas se assemelham esteticamente ao café e ao chocolate, o que significou um padrão de consumo similar ao das bebidas vindas do ultramar.

teriam adicionado o açúcar para “consertar” o sabor, e só então o produto teria se consolidado no paladar metropolitano. No entanto, Norton revê essa historiografia apontando como eurocentrismo o argumento de que a adição de açúcar teve como função tornar a bebida palatável. A tese da autora aponta para o oposto, os ingredientes adicionados por europeus procuravam reproduzir a estética e o paladar da bebida mesoamericana, e observa que as novidades da pimenta-do-reino, da canela e do açúcar, procuravam corresponder aos efeitos respectivamente do *chili*, das flores aromatizantes e do mel (Norton 2006, 682-684).

O mel é uma das chaves principais para vermos as sutilezas da ação dos valores morais. Pois o ingrediente carregava consigo um *status* de luxuosidade, ligado às aristocracias mesoamericanas; ao mesmo tempo, o milho, um dos ingredientes mais populares entre o povo, foi excluído das receitas europeias. Ou seja, os valores aristocráticos arraigados nas mentes dos indivíduos que experimentaram as bebidas coloniais criavam barreiras e filtros para a disseminação e formação de novos padrões de consumo. Mas para além do que realmente motivou a escolha desses novos ingredientes, o fato é que durante os séculos XVI, XVII e XVIII os europeus consumiram o chocolate através da receita consolidada pela aristocracia hispânica, de modo que a pimenta-do-reino, a canela e o açúcar apareciam como agentes civilizadores na contraposição da bebida típica ameríndia. Ao mesmo tempo, a bebida contribuía para formar uma imagem da Espanha como agente mediador entre o Velho e o Novo Mundo. O chocolate chega então no Setecentos como símbolo da aristocracia hispânica, habsburga e cristã. Mas se durante boa parte dos séculos XVI e XVII, tal *status* tem uma conotação positiva entre os europeus, evidenciando a grandeza do império ultramarino, o desgaste e as transformações sociais ocorridas na virada do XVII para o XVIII e ao longo de todo o Setecentos, contribuiu para uma percepção negativa do chocolate, sendo a partir daí associado à decadência do Sul católico (Norton 2006, 685-686; Fattacciu 2012, 11; Trentmann 2016, 73-4).

A mudança de percepção entre os contemporâneos do século XVIII, acabou sendo valorizada pela historiografia do chocolate que trata do período. A historiadora italiana Irene Fattacciu aponta que existe um vácuo entre os estudos voltados ao chocolate justamente no que diz respeito ao Setecentos (Fattacciu 2012, 8). Isso se deveu ao fato dos estudos sobre consumo e cultura material no século XVIII, terem focado sua atenção na ideia de uma revolução de consumo que teria ocorrido no noroeste europeu naquele mesmo século. Tal revolução se configuraria, ao mesmo tempo, no aumento de poder aquisitivo de classes populares, assim como no barateamento de produtos do ultramar, fazendo com que *commodities* até então de luxo tais como café, chá, algodão e açúcar passassem a fazer parte da dieta dessas classes. Para o historiador econômico Jan de Vries, que analisa esse contexto de formação de novos padrões de consumo pelo conceito de “revolução

industriosa” – que associa a reorganização social do trabalho no campo do noroeste europeu, aos mercados externos e novas demandas de consumo – é possível observar esse fenômeno, a partir do momento em que os camponeses passam a utilizar o seu tempo livre para trabalhar mais, a fim de manter um determinado padrão de vida que envolvia consumir uma determinada gama de produtos, dentre eles as mercadorias ultramarinas citadas (Vries 2008, 76-77).

Nesse sentido, o chocolate passa a aparecer na discussão de uma corrente da historiografia anglo-saxã, que o coloca a reboque do café e do chá. A análise da popularização do consumo dessas mercadorias entre as classes populares no noroeste europeu, principalmente na Inglaterra, contribuiu para a consolidação da ideia de uma remodelação dos padrões de consumo que precederam e moldaram a Revolução Industrial e reconfiguraram as formas de extração da mais-valia na periferia fornecedora de matéria prima (Norton 2006, 665-667; Mintz 1985, 263-267).

Para entendermos, então, as transformações no consumo do chocolate durante o século XVIII, é importante atentarmos para o constante crescimento de importação do cacau amazônico, e que, a partir de seu último quartel, faz uma curva exponencial similar às curvas do café e do chá. Nesse sentido, Fattacciu volta seu olhar para a Espanha e busca uma base empírica que pudesse evidenciar a presença ou não de uma revolução do consumo ibérico (Fattacciu 2009, 66). Para além do crescimento em importações, a autora notou um aumento crescente de utensílios de preparo do chocolate em inventários, indicando também uma popularização do produto, ao mesmo tempo entre diferentes classes e em espaços urbanos e rurais. No entanto, ao comparar essa disseminação do chocolate com as ocorridas com o café e o chá, a autora percebe que este fenômeno se restringiu ao cotidiano das classes médias, e em vez de se tornar popular, passou apenas de produto de luxo para um “semi-luxuoso” (Fattacciu 2009, 75-77). A própria trajetória cidade-campo se mostra como uma diferença marcante, tendo em vista que no contexto da “revolução industriosa” a formação de novos padrões de consumo envolvendo bebidas se deu simultaneamente nos espaços urbanos e rurais; o setor protoindustrial foi um dos principais meios pelos quais a classe campesina trocava seu tempo livre pelo trabalho. Ou seja, sem o desenvolvimento da protoindústria na Espanha rural, o poder aquisitivo das classes populares que poderiam massificar de vez o consumo diário do chocolate não atingiu o mesmo patamar que nos países do noroeste europeu (Vries 2008, 178).

Sendo assim, é possível entender que a expansão do consumo do chocolate no Setecentos não se configurou completamente dentro de um contexto de revolução dos padrões de consumo ou de revolução industriosa; porém seu caráter exponencial e sua direção no sentido da popularização foi suficientemente agudo para demandar transformações no setor produtivo, a fim de aumentar a produtividade e baratear os preços. A popularização total do chocolate, assim como

a expansão de seu consumo para todo o globo, só se daria a partir do século XIX. No entanto, é fundamental entender como transformações no consumo da bebida no XVIII contribuíram para transformações significativas nos espaços produtivos americanos (Fattacciu 2009, 57).

Considerações finais

A historiografia clássica tendeu a demonstrar o extrativismo, tipo de exploração econômica majoritário na Amazônia, como menos importante, se comparada à exploração que ocorria nas *plantations*. De certa forma, isso corroborou para uma interpretação cristalizada da economia da região que perdurou por vários anos: a de que a Amazônia era uma área na qual a pobreza e o abandono eram generalizados. Contudo, ao analisarmos as reduções jesuítas estabelecidas na região, nos deparamos com um estado de relativa prosperidade, tanto do ponto de vista produtivo, quanto do comercial¹⁵. Isso significou, de modo geral, que dada a expulsão dos jesuítas no bojo das políticas reformistas pombalinas, a CGPM chegou na região para assumir o controle do mercado até então controlado pelos missionários.

Durante a maior parte da história do consumo do chocolate pelos europeus, entre os séculos XVI e XVIII, os religiosos da Companhia de Jesus foram os principais responsáveis por organizar a produção e a circulação das sementes de cacau. Na outra ponta da cadeia mercantil, o chocolate feito por meio do cacau dos missionários era consumido dentro das redes aristocráticas europeias, se configurando como um produto de luxo inacessível às classes baixa e média. Porém quando chegou o último quarto do século XVIII a cadeia mercantil do chocolate passa por um primeiro crescimento exponencial que se assemelhava às curvas de crescimento do café e do chá, bebidas concorrentes que se popularizaram no contexto de revolução dos padrões de consumo no noroeste europeu. Embora se discuta a diferença proporcional entre as curvas e a própria existência de um período revolucionário (de padrões de consumo) no contexto espanhol, é possível observar que tal qual nas periferias produtoras do café e do chá, a Amazônia cacauceira recebe uma maior pressão por produtividade para atender o crescimento da demanda por chocolate.

Nesse sentido a substituição dos missionários pelas companhias de comércio foi fator decisivo para garantir o escoamento de cacau necessário para o aumento de consumo do produto na Europa. A CPGM se utilizou tanto de trabalho coercitivo indígena quanto de trabalho escravo africano para manter e alavancar as saídas de cacau. A cadeia mercantil do chocolate no século XVIII teve grande peso para uma maior intensificação do controle colonial para com o Grão-Pará.

¹⁵Na historiografia clássica, o uso de mão de obra indígena para a coleta e extrativismo resultavam em pobreza estrutural, uma sociedade pouco estável e estruturada e um estado absoluto de miséria. Nesse sentido, ver: (Furtado 1976; Simonsen 1978; Cardoso 1984; Prado Jr. 1986; Prado Jr. 1987; Sodré 1987).

Até pelo menos o desenvolvimento do negócio da borracha no século XX, o cacau foi o produto mais importante a ligar o interior da floresta Amazônica às redes mercantis atlânticas. Mesmo fora dos padrões econômicos mais desejados da época (via de regra a *plantation*) o extrativismo cacauzeiro foi suficiente para promover a mercantilização da Amazônia e é uma das principais atividades em que se pode observar a conexão entre a exploração das populações nativas da floresta equatorial e o consumo de artigos de luxo ou “semi-luxo” na Europa.

Referências bibliográficas

- Alden, Dauril. “The Significance of cacao Production in the Amazon Region during the late Colonial Period: an Essay in Comparative Economic History”. *Proceedings of the American Philosophical Society*, 120, n. 2 (1976).
- Almeida, Rita Heloísa. *O diretório dos índios: um projeto de "civilização" no Brasil do século XVIII*. Brasília: Editora UnB, 1997.
- Assunção, Paulo. *Negócios Jesuíticos: o cotidiano da administração dos bens divinos*. São Paulo: Edusp, 2004.
- Azevedo, José Lúcio. *Os Jesuítas no Grão-Pará: suas missões e a colonização*. Belém: SECULT, 1999.
- Bacci, Massimo Livi. *El Dorado en el pantano. Oro, esclavos y almas entre los Andes y la Amazonia*. Madrid: Marcial Pons Historia, 2012.
- Benassar, Bartolomé. *La América española y la América portuguesa, siglos XVI-XVIII*. Madrid, Akal, 1980.
- Campbell, Colin. “Understanding traditional and modern patterns of consumption in eighteenth-century England: a character-action approach”. *Consumption and the World of Goods* Routledge, John Brewer e Roy Porter, 39-57. London: Routledge, 1994.
- Cardoso, Ciro Flamarion. *Economia e sociedade em áreas periféricas: Guiana Francesa e Pará (1750-1817)*. Rio de Janeiro: Edição Graal, 1984.
- Carreira, António. *As Companhias Pombalinas: de Grão-Pará e Maranhão e Pernambuco e Paraíba*. Lisboa: Presença, 1983.
- Carreira, António. *Companhia Geral do Grão-Pará e Maranhão*. Lisboa: Nacional, 1988.
- Chambouleyron, Rafael. “Plantações, sesmarias e vilas. Uma reflexão sobre a ocupação da Amazônia seiscentista”. *Nuevo Mundo Mundos Nuevos*, online, (2006).
<https://doi.org/10.4000/nuevomundo.2260>
- Chambouleyron, Rafael e Neves Neto, Raimundo Moreira da. “Isenção Odiosa: os jesuítas, a Coroa, os dízimos e seus arrematadores na Amazônia colonial (séculos XVII e XVIII)”. *História – Revista Eletrônica do Arquivo do Estado de São Paulo*, n. 37 (2009).
- Chambouleyron, Rafael. *Povoamento, ocupação e agricultura na Amazônia colonial (1640-1706)*. Belém: Editora Açáí, 2010.
- Chambouleyron, Rafael. “O plantio do cacau na Amazônia colonial (séculos XVII e XVIII)”. *Anais do XXII Encontro da Associação Portuguesa de História Económica e Social*, Lisboa, 2012.
-

Chambouleyron, Rafael. "Cacao, Bark-Clove and Agriculture in the Portuguese Amazon Region in the Seventeenth and Early Eighteenth Century". *Luso-Brazilian Review*, 51, n. 1 (2014). <https://doi.org/10.1353/lbr.2014.0012>

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

Coady, Chantal. *O Guia do Chocolate*. Florianópolis: Livros e Livros, 1998.

Codina, María Eugenia. "Haciendas y Misiones: el caso de Maynas". Em *Esclavitud, economía y evangelización: las haciendas jesuitas en la América virreinal*, Manuel Marzal e Sandra Negro Tua, 243-262. Lima: Fondo Editorial Pontificia Universidad Católica del Perú, 2005.

Coe, Sophie e Coe, Michael. *The True History of Chocolate*. London: T&H, 1996.

Costa, Célio Juvenal e Menezes, Sezinando Luiz. "A racionalização mercantil na evangelização jesuítica no Brasil." *Anais da XIII Jornadas Internacionais sobre as Missões Jesuíticas - Fronteiras e Identidade: povos indígenas e missões religiosas*, Dourados/MS, 2010.

Costa, Francisco Assis da. "A Economia Colonial do Grão-Pará: uma avaliação crítica (1720-1822)." *Economia e Sociedade*, 21, n. 1 (2012). <https://doi.org/10.1590/S0104-06182012000100008>

Cuetos, María Luisa Laviana. "Investigación y Integración: la ruta del cacao en América Latina". *Tierra Firme: Revista de Historia y Ciencias Sociales*, XXV, n. 100 (2007).

De la Cuba, Ofelia H. "Cacao. Producción, consumo y comercio. Del período prehispánico a la actualidad en América Latina". *Fronteras de la Historia*, 22, n. 1 (2017). <https://doi.org/10.22380/20274688.21>

Dias, Manuel Nunes. "As frotas do cacau da Amazônia (1756-1777): subsídios para o estudo do fomento ultramarino português no século XVIII". *Revista de História*, 24, n. 50 (1962). <https://doi.org/10.11606/issn.2316-9141.rh.1962.121624>

Dias, Thiago Alves. "Monopólio Indireto: Colonização Mercantil no Norte do Estado do Brasil (c. 1710 - c. 1780)". Tese de Doutorado, São Paulo, Universidade de São Paulo, 2017.

Fattacciu, Irene. "Atlantic History and Spanish Consumer Goods in the 18th Century: The Assimilation of Exotic Drinks and the Fragmentation of European Identities". *Nuevo Mundo Mundos Nuevos*, (2012). <https://doi.org/10.4000/nuevomundo.63480>

Fattacciu, Irene. "Cacao: From an exotic curiosity to a Spanish commodity. The diffusion of new patterns of consumption in eighteenth-century Spain". *Food & History*, 7, n. 1 (2009). <https://doi.org/10.1484/J.FOOD.1.100635>

Ferry, Robert J. *The colonial elite of early Caracas: formation and crisis (1567-1767)*. Berkeley: University California Press, 1989.

Ficker, Sandra Kuntz. *Historia Mínima de la Economía Mexicana (1519-2010)*. México DF: El Colegio de México, 2012.

Furtado, Celso. *Formação econômica do Brasil*. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1976.

Gareis, Iris. *La evangelización de la población indígena y afro, y las haciendas jesuitas de la América española: logros y desencuentros*. Em *Esclavitud, economía y evangelización: las haciendas jesuitas en la América virreinal*, Manuel Marzal e Sandra Negro Tua, 43-66. Lima: Fondo Editorial Pontificia Universidad Católica del Perú, 2005.

Gereffi, Gary e Korzeniewicz, Miguel. "Commodity chains and global capitalismo". *Political Economy of the World-System Conference Westport*, 1994.

- Grijalva, Manuel Miño. *El cacao Guayaquil en Nueva España, 1774-1812 (Política Imperial, Mercado y Consumo)*. México DF: El Colegio del México, 2013.
- Hodacs, Hanna. *Silk and Tea in the North: Scandinavian Trade and the Market for Asian Goods in Eighteenth Century Europe*. London, Palgrave-Macmillan, 2016. https://doi.org/10.1007/978-1-137-45544-4_2
- Hopkins, Terence e Wallerstein, Immanuel. “Patterns of Development of the Modern World-System”. *Review Fernand Braudel Center*, 1, n. 2 (1977).
- Hopkins, Terence e Wallerstein, Immanuel. “Commodity Chains in the World-Economy Prior to 1800”. *Review Fernand Braudel Center*, 10, n. 1 (1986).
- Jaimes, Jesús Hernandez. “El fruto prohibido: El cacao de Guayaquil y el mercado Nuevo Hispanico, siglos XVI-XVIII”. *EHN*, 39 (2008). <https://doi.org/10.22201/iih.24486922e.2008.039.3683>
- Langue, Frédéric. “Orígenes y desarrollo de una élite regional. Aristocracia y cacao en la provincia de Caracas, siglos XVI-XVIII”. *Tierra Firme: Revista de Historia y Ciencias Sociales*, n. 34 (1991).
- Mahony, Mary Ann. “Os Instrumentos necessários: escravidão e posse de escravos no Sul da Bahia no século XIX, 1822-1889”. *Afro-Ásia*, n. 25-26 (2001).
- Mahony, Mary Ann. “Um passado para justificar o presente: memória coletiva, representação histórica e dominação política na região cacauzeira da Bahia”. *Cadernos de Ciências Humanas – Especiaria*, 10, n. 18 (2007).
- Marx, Karl. *O Capital – Volume I*. São Paulo: Nova Cultural, 1988.
- Marzal, Manuel. *Las Misiones Jesuitas, una Utopia Posible? Em Un reino en la frontera: las misiones jesuitas en la América colonial*, Manuel Marzal e Sandra Negro Tua, 489-515. Lima: Fondo Editorial Pontificia Universidad Católica del Perú, 1999.
- Marzal, Manuel María e Sandra Negro Tua. *Esclavitud, economía y evangelización: las haciendas jesuitas en la América virreinal*. Lima: Fondo Editorial Pontificia Universidad Católica del Perú, 2005.
- Mintz, Sidney. *Sweetness and Power: the Place of Sugar in Modern History*. London: Penguin Books, 1985.
- Neves Neto, Raimundo Moreira das. “Um Patrimônio em Contendas: os bens jesuíticos e a magna questão dos dízimos no estado do Maranhão e Grão-Pará (1650-1750)”. Dissertação de Mestrado, Belém. Universidade Federal do Pará, 2012.
- Norton, Marcy. “Tasting Empire: Chocolate and the European Internalization of Mesoamerican Aesthetics”. *The American Historical Review*, 111, n. 3 (2006). <https://doi.org/10.1086/ahr.111.3.660>
- Paiva, André Filipe de Mello e. “O império da fiscalidade: um estudo serial das conjunturas fiscais do Atlântico português (1720-1807)”. Dissertação de Mestrado, São Paulo, Universidade de São Paulo, 2016.
- Pavón, Guillermina del Valle. “Comercialización del cacao de Guayaquil por los mercaderes del Consulado de México en la segunda mitad del siglo XVIII”. *Mexican Studies/Estudios Mexicanos*, 26, n. 2 (2010). <https://doi.org/10.1525/msem.2010.26.2.181>
- Pesavento, Fábio. *Um pouco antes da Corte: A Economia do Rio de Janeiro na Segunda Metade do Setecentos*. Jundiá: Paco Editorial, 2013.
-

- Piñero, Eugenio. "The cacao economy of the Eighteenth-Century Province of Caracas and the Spanish cacao Market". *Hispanic American Historical Review*, n. 68 (1988).
<https://doi.org/10.2307/2516221>
- Pleguezuelo, Maria José Nestares. *El comercio exterior del Oriente Venezolano en el siglo XVIII*. Almería: Servicio de Publicaciones de la Universidad de Almería, 1996.
- Porro, Antônio. "Cacau e Chocolate: dos hieróglifos maias à cozinha ocidental". *Anais do Museu Paulista*, 5 (1997). <https://doi.org/10.1590/S0101-47141997000100010>
- Prado Jr., Caio. *Formação do Brasil Contemporâneo*. São Paulo: Brasiliense, 1986.
- Prado Jr., Caio. *História econômica do Brasil*. São Paulo: Editora Brasiliense, 1987.
- Quiroz, Enriqueta. "Circulación y consumo de cacao en la ciudad de México en el siglo XVIII". *Secuencia*, n. 88 (2014). <https://doi.org/10.18234/secuencia.v0i88.1214>
- Rivero, Piedad Peniche. *Sacerdotes y Comerciantes – El poder de los mayas y itz'as de Yucatan em los siglos VII a XVI*. México DF: Fondo de Cultura Económica, 1990.
- Rojas-Lopez, José. "La Producción de Cacao em la Venezuela de la segunda mitad del siglo XVIII". *Derecho y Reforma Agraria*, n. 38 (2012).
- Salcedo, Jorge Enrique. *Las Misiones Jesuitas en Colombia: las regiones de Casanare y el Meta en el siglos XVII y XVIII*. Em *Un reino en la frontera: las misiones jesuitas en la América colonial*, Manuel Marzal e Sandra Negro Tua, 149-176. Lima: Fondo Editorial Pontificia Universidad Católica del Perú, 1999.
- Simonsen, Roberto. *História econômica do Brasil (1500/1820)*. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1978.
- Schivelbush, Wolfgang. *Tastes of Paradise: A Social History of Spices, Stimulants, and Intoxicants*. New York: Pantheon, 1992.
- Sodré, Nelson Werneck. *Formação histórica do Brasil*. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 1987.
- Sweet, David. "Misioneros Jesuitas y Índios "Recalcitrantes" en la Amazonia Colonial". Em *De palabra y obra en el nuevo mundo: antropología y etnología*, Miguel León Portilla, 265-292. Madrid: Siglo XXI de España Editores, 1992.
- Trentmann, Frank. *Empire of Things: How We Became a World of Consumers, From the Fifteenth Century to the Twenty-first*. New York: Harper Collins, 2016.
- Valle, Raúl René Melendez. *Ciência, tecnologia e manejo do cacauero*. Brasília: CEPLAC/CEPEC, 2012.
- Villar, Pierre. *Ouro e Moeda na História (1450-1920)*. São Paulo: Paz e Terra, 1980.
- Vries, Jan de. *The industrious revolution: consumer behavior and the household economy, 1650 to the present*. Cambridge: Cambridge University Press, 2008. <https://doi.org/10.1017/CBO9780511818196>
- Watkins, Mel. *Staples and Beyond: Selected Writings of Mel Watkins*. Montreal: McGill-Queen's Press, 2006.
- Weber, Adélir. "Relações Comerciais e Acumulação Mercantil: Portugal, Hamburgo e Brasil entre a colônia e a nação". Tese de Doutorado, São Paulo, Universidade de São Paulo, 2008.
- Zarillo, Sonia, Nilesch Gaikwad, Claire Lanaud, Terry Powis, Christopher Viot, Isabelle Lesur, Olivier Fouet, Xavier Argout, Erwan Guichoux, Franck Salin, Rey Loor Solorzano, Olivier Bouchez, Hélène Vignes, Patrick Severt, Julio Hurtado, Alexandra Yepez, Louis Grivetti, Michael Blake e Francisco Valdez. "The use and domestication of Theobroma cacao during the
-

mid-Holocene in the upper Amazon”. *Nature, Ecology & Evolution*, 2 (2018).
<https://doi.org/10.1038/s41559-018-0697-x>

Recebido: 10 de junho de 2020

Aprovado: 29 de agosto de 2020