



Cacao, diáspora y secreto: los judíos sefardíes y la temprana circulación global del chocolate (siglos XVI-XVIII)

Cacao, Diaspora, and Secrecy: Sephardic Jews and the Early Global Circulation of Chocolate (16th-18th Centuries)

Hélène Jawhara Piñer

CESR (UMR 7323 CNRS), Tours, France

jawharapiner.helene@gmail.com

ORCID: 0000-0002-5325-4325

Cómo citar este trabajo | How to cite this paper

Jawhara Piñer, Hélène. (2025). Cacao, diáspora y secreto: los judíos sefardíes y la temprana circulación global del chocolate (siglos XVI-XVIII). *Meldar: Revista internacional de estudios sefardíes*, 6, 123-136. <https://doi.org/10.46661/meldar.12249>

Resumen

Este artículo analiza el papel relegado de los judíos sefardíes en la historia temprana del chocolate y el comercio transatlántico de cacao entre los siglos XVI y XVIII. Tras 1492, estas comunidades fueron actores clave en la circulación del producto entre América y Europa. En la Nueva España, los conversos integraron el chocolate en su vida religiosa clandestina, mientras que sus redes comerciales estructuraron las primeras rutas entre las colonias y los mercados europeos. Estos vínculos transnacionales facilitaron la distribución del cacao y la difusión de nuevos hábitos de consumo. El estudio destaca el caso de Bayona, donde familias judías fueron decisivas en su introducción. En conclusión, se postula que la historia global del cacao es ininteligible sin considerar la movilidad, adaptabilidad y redes económicas sefardíes durante la Edad Moderna.

Palabras clave: sefardíes; historia del chocolate; comercio transatlántico; criptojudaismo; diáspora sefardí; Nueva España.

Abstract

This article examines the neglected role played by Sephardic Jews in the early history of chocolate and the transatlantic cacao trade between the 16th and 18th centuries. After 1492, Sephardic communities became key actors in the circulation of cacao between the Americas and Europe. In New Spain, conversos incorporated chocolate into their clandestine religious life, while their commercial networks helped structure early trade routes between the colonies and European markets. These transnational links facilitated both the circulation of the product and the diffusion of new modes of consumption. The article also highlights the case of Bayonne, where Jewish families played a decisive role in introducing chocolate. This study argues that the global history of cacao cannot be fully understood without considering the mobility, adaptability, and economic networks of Sephardic Jews in the early modern period.

Keywords: Sephardic Jews; history of chocolate; transatlantic trade; crypto-judaism; Sephardic diaspora; New Spain.

Recepción: 25.06.2025

Aceptación: 14.03.2026

Publicación: 15.12.2025

0. INTRODUCCIÓN

El chocolate no es, a primera vista, el alimento que viene a la mente cuando se abordan las prácticas alimentarias –e incluso culinarias– de los judíos. Sin embargo, sus historias están profundamente entrelazadas. El retorno de los judíos ibéricos –a quienes, desde 1492, se les denomina «sefardíes» en referencia al término hebreo *Sefarad*, que designa a España– a territorios de la actual Europa del sur y su posterior instalación en el suroeste de Francia, coincidieron con la llegada y el desarrollo del comercio cacaotero y la producción de chocolate en dicho territorio. Si bien hoy en día resulta evidente que el chocolate –producto alimenticio derivado del cacao– forma parte del patrimonio culinario francés, mucho menos conocida es la relación que mantiene el cacao con los judíos sefardíes. Aún más desconocido resulta el papel que el chocolate desempeñó en las prácticas religiosas de aquellos sefardíes que, tras huir de la Inquisición española, se establecieron en el Nuevo Mundo, y, en particular, en México. ¿Cómo y por qué las prácticas alimentarias llegaron a entrelazarse con los rituales litúrgicos de los sefardíes? ¿Por qué motivos el consumo de cacao abrió la vía a una red comercial del chocolate dirigida por judíos sefardíes? ¿En qué medida el comercio marítimo de esta mercancía favoreció la implantación de una economía del chocolate dentro de las comunidades sefardíes francesas de Bayona? El objetivo de este artículo es proponer algunas respuestas preliminares a estas preguntas, comenzando por un recorrido histórico del cacao hasta el año 1492, es decir, antes del descubrimiento de América y de la llegada de los judíos al Nuevo Mundo. En una segunda parte, se analizarán las razones que vinculan el consumo de chocolate con las prácticas religiosas de los sefardíes establecidos en México. Finalmente, se abordará la manera en que el comercio del cacao propició la instalación de judíos sefardíes en Francia, así como los primeros pasos de la producción chocolatera en el suroeste del país.

1. EL CACAO ANTES DE 1492: ORÍGENES Y PRIMEROS USOS

Cacahuatl es el término náhuatl –lengua mesoamericana precolombina– utilizado para designar tanto las semillas del árbol del cacao (*Theobroma cacao* L.) como la bebida preparada a partir de ellas. El término *kakaw*, seguido del sufijo *-atl*, que significa ‘agua’, fue adoptado posteriormente por los españoles bajo la forma *cacao*, y se difundió después en la mayoría de las lenguas europeas. En cuanto al origen del término *chocolate*, también se remonta a los mayas, quienes empleaban la palabra *chocol* para referirse a lo «caliente». Introducido en el valle de México, el término fue nahuatlizado, dando lugar a *chocol-atl*, es decir, «agua caliente de cacao».

En su *Enciclopedia de las plantas alimentarias*, Michel Chauvet (2018) recuerda la complejidad que implica reconstruir la historia del árbol del cacao. Las huellas lingüísticas parecen preceder a las evidencias de carácter alimentario (McNeil, 2006 : 307-321; Kaufman y Justeson, 2007 : 193-237; Swanton, Van Doesburg y Alejandro, 2010). El término *kakawa* ya formaba parte del vocabulario protomixteco hacia el año 1000 a. C (Chauvet, 2018). Poblaciones olmecas del sur de México lo utilizaron también, lo que convierte a estas comunidades en las primeras en haber domesticado el cacaotero, práctica que continuó hasta aproximadamente el año 400 d. C. Posteriormente, los mayas asumieron su expansión, hasta la desaparición de su civilización hacia el 900 d. C.

Una tumba guatemalteca del siglo V, que contenía catorce vasijas, ofrece la primera evidencia arqueológica del uso del cacao como bebida. En una de ellas se puede leer la inscripción: «recipiente para beber cacao *wítik* y cacao *hok*». Doscientos cincuenta años más tarde, se documenta por primera vez la técnica culinaria desarrollada por los aztecas para hacer espumar la bebida de cacao, consistente en verterla repetidamente de un recipiente a otro. Cabe señalar que el árbol del cacao no era cultivado en América del Sur antes de 1492 y de la llegada de los conquistadores españoles. Las semillas no se utilizaban; solo se consumía la pulpa, chupándola directamente de la planta. Un informe oficial del cuarto viaje de Cristóbal Colón, fechado en 1502 mientras estaba en la isla de Guanaja, describe el encuentro con unos «hombres extraños» que transportaban en sus canoas unas «especies de almendras», aparentemente de gran valor comercial para ellos (Poelmans y Swinner, 2016: 13). También se menciona que los pueblos indígenas de la costa de Honduras consumían dichas almendras en forma de bebida (Gitlitz, 2019: 72). La cultura del cacao se expandió posteriormente con la llegada de los conquistadores, quienes comprendieron rápidamente su potencial económico. Hernán Cortés, en una carta fechada el 30 de octubre de 1520, destaca el uso de estas semillas en forma de almendra, que los aztecas molían y comercializaban (Clarence-Smith, 2016: 44). Este hecho resulta llamativo si se considera que hacia finales del siglo XVI (1575), la bebida de cacao no gozaba de aprecio entre los europeos, quienes la consideraban más apropiada para alimentar a los cerdos. A la llegada de los conquistadores a Mesoamérica, el chocolate se preparaba caliente o frío, sin azúcar, y se le añadían diversas especias –incluido el chile–. Los españoles modificaron esta preparación al incorporar azúcar de caña, vainilla o canela, y fue en esta nueva forma con la que la bebida alcanzó gran éxito tanto en el Caribe como en Europa (Clarence-Smith, 2016: 44-45).

El primer viaje del cacao hacia Europa –y, en particular, hacia España– fue organizado por Hernán Cortés en 1544, cuando el cacao fue transportado en cestas por nobles mayas invitados a la expedición. Ese mismo año se considera como la fecha de la primera degustación documentada de una bebida de chocolate en territorio español (Henderson y Hudson, 2019: 15-30). El primer cargamento comercial de cacao con destino a Europa

–concretamente a Sevilla, capital de Andalucía– tuvo lugar en 1585. Este acontecimiento marca el inicio del entusiasmo europeo por esta nueva especia, cuyo consumo se generalizó rápidamente durante el siglo XVII. Posteriormente, las plantaciones de cacao comenzaron a proliferar, especialmente en Inglaterra a partir de 1655, y fueron los ingleses quienes introdujeron su cultivo en las colonias de América del Norte a finales del siglo XVII. La primera factura de chocolate emitida en los Estados Unidos data de 1765, en el estado de Massachusetts. Debido a la insuficiencia de la producción en México, el cultivo del cacao se expandió asimismo a otros territorios de América Latina, convirtiéndose en una de las principales producciones de las colonias españolas desde el siglo XVI.

2. PRÁCTICAS JUDÍAS Y CHOCOLATE: DEL COMERCIO AL RITUAL

El cacao, producto endémico del continente americano, no guarda lógicamente ninguna relación con los judíos antes del descubrimiento de América en 1492. Por tanto, es en este nuevo territorio –y no en la península ibérica– donde se encuentran las primeras pruebas de dicha conexión. El Tribunal de la Inquisición, instaurado en 1478 en Castilla y Aragón por los Reyes Isabel I de Castilla y Fernando II de Aragón –designados «Reyes Católicos» a través de una bula de Alejandro VI en 1496–, tenía como objetivo principal perseguir y erradicar las prácticas de los judíos conversos, es decir, aquellos que, aunque oficialmente convertidos al cristianismo, continuaban practicando el judaísmo en secreto. Después del descubrimiento del Nuevo Mundo por Cristóbal Colón, el 12 de octubre de 1492, la Inquisición fue establecida en la «Nueva España», en México, en noviembre de 1571. La Corona española había recibido informes que señalaban la presencia de comunidades judías en estos territorios, a pesar de la prohibición oficial que impedía a los judíos viajar al otro lado del Atlántico.

«El chocolate es el alimento universal» (Alberro, 2015: 277). Si resulta evidente que el consumo de cacao estaba extendido en el conjunto de la sociedad novohispana y que no se limitaba a los conversos, por consiguiente, cabe determinar la singularidad del uso que estos últimos hacían del cacao. Una diferencia que no reside tanto en el hecho de consumir cacao, sino en los contextos de uso, los significados culturales y las funciones sociales o religiosas que adquiriría la bebida.

En la sociedad novohispana en general, el cacao formaba parte de prácticas alimentarias cotidianas y rituales heredadas del mundo mesoamericano y adaptadas al contexto colonial (Gonzalbo, 1991: 162, 196). Era un bebida cotidiana y energética, consumida por distintos grupos sociales, desde indígenas hasta élites criollas. Reflejaba el estatus social, especialmente en las élites urbanas, donde el chocolate se servía en vajillas específicas y

formaba parte de la sociabilidad doméstica –aunque esta característica también era válida para la élite criptojudía–. Servir una bebida de chocolate era símbolo de hospitalidad y sociabilidad. Huelga subrayar también su uso medicinal, dentro de la medicina galénica adaptada al contexto americano. En resumen, para la sociedad novohispana el cacao era un producto alimentario central, socialmente transversal y culturalmente legitimado. De hecho, la singularidad del uso converso no está en el producto, sino en su resignificación funcional. Si para la sociedad novohispana era un alimento cotidiano, marcador social y bebida de sociabilidad, para los conversos era además un recurso adaptable dentro de una práctica religiosa clandestina y estrategia de invisibilidad cultural.

Los vínculos entre los judíos y el cacao o el chocolate se manifiestan en dos dimensiones: la económica y la ritual. En 1590 se tiene noticia de Tomás de Fonseca, un judío converso de origen portugués que trabajaba en las minas y estaba instalado en Talpujahuá, desde donde viajaba con frecuencia a la capital (Gitlitz, 2019: 71). Se sabe que su vida y actividades eran estrechamente vigiladas por el Tribunal de la Inquisición. Fonseca se desplazaba a la región mixteca (actualmente los estados de Puebla, Guerrero y Oaxaca) (Gitlitz, 2019: 71) para adquirir cacao, con el objetivo de incrementar sus escasos ingresos como buscador de plata. Esta época coincide con los inicios del auge del comercio del cacao. Su importancia era tal, que delegaba la gestión de la mina en su hijo, mientras él mismo se dedicaba a la venta de las preciadas semillas en el norte del país.

Francisco Váez, empleado de Manuel de Lucena y oriundo de la misma ciudad que este último, también provenía de una familia judía practicante. Fue juzgado por la Inquisición en 1596 por haber observado ritos judaicos. Su tío, Jorge Váez, comerciante de renombre y hombre de negocios, mantenía relaciones comerciales con China y era conocido por su participación en el comercio del cacao en el sur de México (Gitlitz, 2019: 199). El hermano de Jorge, Jerónimo Rodríguez, ejercía como pastelero en Puebla, aunque no era practicante. Estos casos ilustran la implicación de los judíos conversos en el comercio del cacao, sin que ello deba hacer perder de vista las prácticas alimentarias asociadas al consumo ritual de esta semilla valiosa. Cuando Manuel de Lucena, judío converso de origen portugués, nació en 1564 en una familia de comerciantes acomodados, se trasladó a Sevilla a los trece años y, en 1578, a México para trabajar en una tienda perteneciente a la familia Duarte. Reconocido como un hombre de negocios influyente y miembro destacado de la comunidad judía, Manuel de Lucena fue arrestado por la Inquisición en noviembre de 1594. Todos sus bienes, incluidos los utensilios de cocina, le fueron confiscados (Gitlitz, 2019: 193-196).

El inventario del menaje hallado en su cocina revela prácticas claramente asociadas con la observancia religiosa judía. Las ánforas y demás recipientes indican el uso de aceite en lugar de grasa de cerdo, práctica común entre los cristianos viejos. También se encontraron un mortero y un pilón utilizados para pulverizar el cacao, así como un *molinillo*, ese batidor

de madera que aún hoy se utiliza para espumar la bebida de chocolate (Gitlitz, 2019: 194). No obstante, un documento administrativo fechado el 28 de julio de 1645, procedente del Archivo General de la Nación (AGN) de la Ciudad de México y emitido por el gobierno virreinal, ordena la prohibición de la venta de cacao y chocolate en las calles, en los conventos y en diversos espacios públicos de la ciudad. Estas mismas fuentes documentales revelan, a través de un escrito fechado de 1760, la existencia de una producción y comercio de chocolate en forma de pasta y polvo, originarios de la ciudad de Oaxaca (Archivo General de la Nación¹). Estas prácticas alimentarias podían ir acompañadas de usos rituales judíos, particularmente en el marco de celebraciones festivas. Esta asociación se explica por la necesidad de adaptar los productos habituales procedentes de la península ibérica e imposibles de obtener en el nuevo contexto climático y geográfico del México virreinal.

También se pueda destacar esta frontera que se podría considerar como un tanto borrosa, entre el mundo administrativo liderado por el Tribunal de la Inquisición –normalmente sin ningún vínculo cultural ni cultural con el judaísmo– en México, y el mundo criptojudío, por su relación con el chocolate. Basta con mencionar unos ejemplos puestos de realce por Alberro (2015: 39, 277) explicando que «[...] Estrada y Escobedo por ejemplo, en cuanto llegaba al Tribunal se apresuraba a ir a su cuarto a tomar chocolate [...]» (Alberro, 2015 : 39), un alimento que «se toma mezclado con azúcar, canela, chile o harina de maíz» y que este mismo Estrada se encargaba de distribuir a los presos (Alberro, 2015: 277).

2.1. Ayunos, rituales y chocolate: entre ocultamiento y tradición

2.1.1. *Ayunos*

Ya en la década de 1630, el consumo de chocolate en su forma líquida era una práctica bien conocida. Beber chocolate, ayunar y mantener el secreto en torno a las prácticas religiosas de los judíos conversos constituían un tríptico sólido. Un tratado publicado en Madrid en 1636 concluía que beber chocolate rompía el ayuno impuesto por la Iglesia (Ferry, 2005; Meyzie, 2010: 114). Prueba del sincretismo religioso (cristianismo/judaísmo) que caracterizaba el México del siglo XVI, los judíos sefardíes conversos adoptaron voluntariamente esta prohibición. Rechazar el chocolate durante el ayuno habría levantado sospechas entre los cristianos viejos, al revelar la práctica de un ayuno judío y, por tanto, la observancia de una fe prohibida.

¹ Archivo General de la Nación, Instituciones Coloniales, Gobierno Virreinal, General de Parte (051), volumen 41, expediente 292, folios 226v-227r. <https://guiageneral.agn.gob.mx/>

2.1.1. *Romper el ayuno de Yom Kipur*

En 1640, en Ciudad de México, Gaspar Váez rompía el ayuno de Yom Kipur con «huevos, ensalada, empanadas, pescado, aceitunas y chocolate, sin carne» (Gitlitz y Kay Davidson, 1999: 103; Jawhara Piñer, 2021: 90-91). En 1645, Gabriel de Granada, converso mexicano, y su familia acostumbraban a romper el ayuno con «pescado, huevos y verduras» (Gitlitz y Kay Davidson, 1999: 103; Lewin, 1977: 60, 67, 80-81) junto con chocolate (Gitlitz, 1996: 363). Juan de León, también converso, solía compartir con sus amigos una comida previa al ayuno compuesta por pasteles, frutas y chocolate, y rompía el ayuno con ensaladas, huevos, dulces, chocolate, pescado en escabeche, aceitunas, queso, pan, frutas y vino. A veces, un vaso de chocolate cerraba la comida (Gitlitz, 1996: 398). En 1677, y desde hacía generaciones, la familia de Isabel de Luna, oriunda de Toledo, en España, solía romper el ayuno de Yom Kipur con «frutas y hojuelas fritas con miel», acompañadas de «chocolate y bizcochos» (Blázquez Miguel, 1989: 215). Algunos conversos retornados del Nuevo Mundo introdujeron en la Península estas nuevas costumbres alimentarias (Jawhara Piñer, 2024).

2.1.3. *Shabat*

La cena de Shabat comienza con el *kiddush*, una bendición sobre una copa de vino que marca el inicio del día sagrado. Se sabe que algunos judíos conversos mexicanos sustituían el vino por chocolate (Gitlitz, 1996: 57).

2.1.4. *Fallecimientos*

El consumo de chocolate también estaba presente en los momentos más tristes de la vida (Ferry, 2006). En efecto, el chocolate era un regalo común en ocasiones especiales, y su gesto podía dejar huella. Hacia 1630, durante el velorio organizado por una de las familias conversas más influyentes de Ciudad de México –los Váez–, un proceso inquisitorial relata que se sirvió «chocolate, pasas, almendras, ensalada, pan casero y otros alimentos, sin carne» (Gitlitz y Kay Davidson, 1999: 44). En un testimonio del 7 de octubre de 1642, Isabel de Rivera, cuya hermana María trabajaba al servicio de doña Juana Enríquez –esposa del rico comerciante Simón Váez Sevilla– recordó que la víspera del «día grande» (Yom Kipur), doña Juana envió a su casa «chocolate espeso y dulces caseros». Otro acontecimiento que marcó a los criptojudíos encarcelados fue la muerte de la matriarca Blanca Enríquez el 1 de enero de 1642. Presintiendo su muerte, sus hijas, nietas y varias mujeres de la familia Rivera pasaron la jornada en oración y meditación. Esa noche, como lo declaró Margarita de Rivera ante la Inquisición dos años después (al honrar este día), el comerciante Mathias Rodríguez

de Olivera ofreció una cena especial compuesta por chocolate y «pescado en escabeche», traído de Veracruz (Ferry, 2006).

Los judíos conversos del México virreinal no solo fueron pioneros en el comercio del cacao, sino que también lo empleaban en sus rituales festivos y poseían auténticos servicios de chocolate. Un proceso inquisitorial menciona que una de las familias sefardíes conversas más reconocidas por su apego a la «ley de Moisés», los Enríquez (Blanca) y Rodríguez (Fernando) –este último excomerciante de esclavos y poseedor del monopolio portugués del cacao como importador y mercader–, tenía en su casa de Veracruz, uno de los puertos más importantes del país, un servicio completo para beber chocolate. Este incluía cucharillas de plata, platillos pequeños llamados *cestillos* y tazas hondas de barro llamadas *tecomates*. También se menciona que Fernando Rodríguez rehusaba beber chocolate por la mañana durante los días de ayuno, alegando ante sus esclavos que el precio del cacao no dejaba de subir y debía reducir su consumo (Ferry, 2005). No abordaremos aquí la relación entre cacao, chocolate y sus efectos medicinales, ya que el tema es bien conocido. No obstante, cabe señalar algunos testimonios que revelan el conocimiento que los judíos sefardíes tenían de sus propiedades. Un proceso inquisitorial fechado el 10 de julio de 1776 relata que José Cristóbal Balderrama, sastre de 34 años, pidió que le enviaran chocolate mientras se encontraba enfermo en el hospital de Santa Catarina (Archivo General de la Nación). El mismo documento precisa que también pidió «cigarrillos y otras cosas» (Archivo General de la Nación). Esta solicitud se explica por los beneficios terapéuticos atribuidos al chocolate (Henderson y Hudson, 2019: 21). El encuadre presentado en el artículo de Dillinger ofrece un acertado panorama de las dolencias tratadas con chocolate en Europa durante los siglos XVII y XVIII (Dillinger, Barriga, Escárcega y Jimenez, 2000).

En resumidas cuentas, los conversos en la Nueva España no transformaron radicalmente el consumo de cacao, ya que este producto estaba plenamente integrado en las prácticas alimentarias de la sociedad colonial. Sin embargo, lo reinterpretaron y adaptaron de manera pragmática para responder a las limitaciones impuestas por la clandestinidad religiosa.

En primer lugar, el chocolate ofrecía una alternativa discreta dentro de la práctica ritual. En un contexto donde el uso de vino podía suscitar sospechas de judaización –especialmente en ceremonias que recordaban al *kiddush* o a otras bendiciones rituales– el cacao podía funcionar como bebida sustitutiva, permitiendo mantener ciertos gestos simbólicos sin recurrir a un producto asociado explícitamente con el ritual judío. En segundo lugar, el chocolate podía utilizarse para romper ayunos rituales. Como bebida nutritiva y energizante, resultaba adecuada para este propósito y, al mismo tiempo, su consumo era socialmente común, lo que evitaba llamar la atención de las autoridades inquisitoriales o del entorno cristiano. Además, el consumo de chocolate podía integrarse en reuniones domésticas aparentemente ordinarias, que servían como espacios de sociabilidad donde los

conversos podían reunirse sin levantar sospechas. En este sentido, la bebida funcionaba como un marco socialmente aceptable dentro del cual podían preservarse ciertas formas de cohesión comunitaria. Por lo tanto, más que modificar el producto o su modo de preparación, los conversos resemantizaron su uso, aprovechando un alimento ampliamente consumido en la sociedad novohispana para adaptarlo a las exigencias de una práctica religiosa vivida bajo condiciones de vigilancia y disimulo.

3. DEL CHOCOLATE TRANSATLÁNTICO A SU CONSUMO EN FRANCIA

En 1547, el franciscano portugués Bernardino de Sahagún, precursor de la etnología, escribió en lengua náhuatl una obra fundamental titulada *Historia general de las cosas de la Nueva España*. En ella ofrece un panorama excepcionalmente detallado del mundo indígena mexicano, incluyendo la receta de la bebida de cacao consumida por los pueblos originarios:

Muelen el cacao de la siguiente manera: la primera vez, trituran las habas; la segunda vez, las muelen más finamente; y la tercera, las muelen muy finamente. Se mezclan con granos de maíz cocidos y lavados, y luego se combinan con agua en una vasija. Se filtra la mezcla, y una vez filtrada, se bate hasta obtener espuma, la cual se desecha. Si la mezcla se espesa demasiado, se añade más agua (Gitlitz y Kay Davidson, 1999: 106)

Más detalles sobre la preparación de esta bebida aparecen en un proceso de la Inquisición de México fechado en 1664, aunque se refiere a una práctica culinaria en Guatemala (Archivo General de la Nación). Otro proceso inquisitorial de 1641 menciona la costumbre de un inquisidor principal que, tras la medianoche, consumía en una *escudilla* una preparación de chocolate llamada *atole*, es decir, una especie de papilla espesa elaborada con chocolate y harina de maíz. Alegaba que esta fortalecía el estómago y le ayudaba a mantenerse despierto (Archivo General de la Nación). En 1677, el viajero italiano Giovanni Francesco Gemelli Careri, en su obra *Viaje a la Nueva España*, describe que era costumbre añadir a la bebida de chocolate la misma cantidad de azúcar (450 gramos) que de cacao, y unos 30 gramos de canela (Gitlitz y Kay Davidson, 1999: 106). En cuanto a Townsend, explica que

los orígenes del comercio a larga distancia en Tlatelolco y Tenochtitlan se remontan probablemente a la década de 1380. Según Sahagún, los dos primeros comerciantes solo vendían plumas de guacamayo rojo y plumas de loro azul y escarlata. Sin embargo, a inicios del siglo XV, empezaron a circular textiles de algodón, plumas de quetzal (aunque no las más largas), turquesas y piedras verdes de chalchihuitl. Para la década de 1470, la lista de importaciones se había ampliado a ropa de lujo, más variedades de plumas preciosas, joyas de piedra y cacao (Townsend, 1993 : 187).

Según John S. Henderson y Kathryn M. Hudson, «el chocolate es un alimento de inmigrantes judíos. El comercio del chocolate –incluyendo su producción y consumo– refleja las migraciones de los judíos de la diáspora» (Henderson y Hudson, 2019: 15-22). Un ejemplo ilustrativo es Benjamin da Costa de Andrade, comerciante judío portugués del siglo XVII, quien introdujo en Martinica cacao procedente de Venezuela en 1664. No obstante, la primera exportación de chocolate hacia la Francia metropolitana data de 1679 (Rich y Wilson, 1967). En Martinica, cultivó los primeros cacaoteros del territorio. Comerciante notable, también presidía la pequeña comunidad de judíos sefardíes holandeses asentados en la isla. La presencia judía en Martinica y Guadalupe finalizó tras la promulgación por Luis XIV del *Code Noir* en 1685, cuyo primer artículo establecía

Ordenamos a todos nuestros oficiales que expulsen de nuestras islas a todos los judíos que hayan establecido allí su residencia, concediéndoles un plazo de tres meses para salir [...] bajo pena de confiscación de cuerpo y bienes.

Da Costa desempeñó un papel crucial en la historia del cultivo de cacao antes de huir a Curazao, donde poseía las dos mayores plantaciones de caña de azúcar y fundó la primera fábrica de transformación de cacao en un territorio bajo dominio francés. Desde entonces, el chocolate se convirtió en el producto más exportado de Martinica. Tanto en sus prácticas públicas como privadas, los sefardíes colaboraban entre sí para promover sus intereses comerciales. Fuertes lazos de parentesco y relaciones mercantiles conectaban a estos viajeros a lo largo de las rutas marítimas, permitiéndoles implicarse en el comercio de habas de cacao y adquirir conocimientos sobre su transformación en chocolate.

La bebida de chocolate comenzó a difundirse progresivamente a comienzos del siglo XVII en España, Portugal y Francia (Henderson y Hudson, 2019: 37). Paralelamente, los judíos sefardíes que habían abandonado la península ibérica tras la instauración de la Inquisición –institución también implantada en la Nueva España y que Solange Alberro define como «modelo de aquellas instituciones que pretenden la normalización de las almas y de los espíritus» (Alberro, 2016: 5)– reconfiguraron sus redes comerciales y familiares entre los territorios americanos y diversos espacios europeos (Terrio, 2000; Meyzie, 2010: 115). En este contexto, algunos puertos atlánticos adquirieron una importancia creciente como nodos de circulación de productos coloniales, entre ellos el cacao, cuya demanda se encontraba en expansión. Aunque Burdeos se consolidó como uno de los principales puertos de entrada y redistribución de mercancías provenientes del mundo atlántico (Oliel-Grausz, 2023: 290), el caso de Bayona presenta un interés particular para este estudio. Situada en el sur de Francia, la ciudad ocupaba una posición estratégica que le permitía, por un lado, sortear los embargos españoles decretados en 1621 y, por otro, mantener intercambios comerciales fluidos con otras comunidades de la diáspora sefardí, especialmente con Ámsterdam

(Meyzie, 2010: 115; Oliel-Grausz, 2023: 281-282). La elección de Bayona responde así no solo a su papel como punto de tránsito comercial, sino también a su función como espacio de implantación y organización social de comunidades sefardíes procedentes de la península ibérica. Estas comunidades participaron activamente en las redes mercantiles atlánticas y contribuyeron a la circulación del cacao y a la difusión de nuevas prácticas de consumo en Europa. No es casual que el término «chocolate» aparezca por primera vez en la documentación municipal bayonesa el 28 de abril de 1670, en las cuentas del tesorero de la ciudad.

En este sentido, la comparación entre Nueva España y Bayona permite articular dos escalas complementarias de análisis. Mientras que la Nueva España constituye un espacio fundamental para comprender la producción, el consumo y las resignificaciones religiosas del cacao en el contexto colonial, Bayona permite observar el proceso mediante el cual este producto se inserta en las redes comerciales europeas y en las dinámicas sociales de la diáspora sefardí. La articulación de ambos espacios pone de relieve el papel desempeñado por estas redes diaspóricas en la circulación atlántica del cacao y en la temprana difusión del chocolate en Europa.

Para el señor de Lafourcade, burgués y tesorero de la ciudad en el presente año de 1670,

Señor, sírvase reembolsar de los fondos de su recaudación al señor Coronneau, uno de nuestros jurados, la suma de ochenta y dos libras y cinco sueldos por veinticinco libras de checolatte que hizo traer de España a nuestra petición, para obsequiar a personas de consideración, suma que incluye también los gastos (Douyrou, 2010 :16)

Judíos de Bayona como Émil Péreire, Isaac Péreire, Álvaro Luiz, Jacome Luiz y Aaron Colace desempeñaron un papel esencial en el comercio de contrabando con España, incluida la exportación, reexportación y tráfico clandestino de cacao. En 1691, una ordenanza regulaba las ventas por parte de los judíos portugueses de Saint-Esprit, estipulando

Se prohíbe a los comerciantes portugueses del burgo de Saint-Esprit vender mercancías al por menor en la ciudad de Bayona, permitiéndoles solo la venta al por mayor –por fardos, balas, toneles o barricas–, prohibiéndoseles también el uso de varas de medir, pesas o balanzas, y permanecer en Bayona de noche (Douyrou, 2010 :19).

Aaron Colace –miembro de la familia Lopes Colace, también conocida como Colaço, muy influyente en la comunidad judía de Bayona, con miembros que vivían alternativamente entre Bayona y Ámsterdam, y de los cuales dos fueron síndicos comunitarios en la primera mitad del siglo XVIII (Gatone, 2020)– abrió una oficina en Bayona para supervisar el mercado entre España, Ámsterdam y Caracas, enviando principalmente habas de cacao de Caracas entre Ámsterdam y España (Piñero, 1988). Los

vínculos entre los comerciantes judíos de Bayona y la comunidad judía de Ámsterdam durante el primer cuarto del siglo XVII favorecieron el comercio de cacao (Oliel-Grausz, 2023: 290; Meyzie, 2010: 115). Gracias a estas transacciones y a la presencia de chocolateros sefardíes en la ciudad, Bayona adquirió reputación como centro chocolatero. Un caso notable es el del chocolatero judío portugués Abraham d'Andrade. En septiembre de 1725, una mujer presentó una queja ante el concejal M. Duvilier, alegando que su casera, Jeanne Capdehé, la había desalojado para alojar en su lugar a un judío portugués. Al inspeccionar la vivienda, el edil descubrió

varias piedras para preparar chocolate, chocolate recién hecho, una balanza con cinco pesas, un mortero de hierro fundido con su mazo, treinta y seis bolas de chocolate y una fuente llena de pasta para preparar más (Douyrou, 2010: 20).

El acusado se identificó como «Abraham d'Andrade, nacido en 1690 en España en la religión judía, residente actualmente en el barrio Saint-Esprit» (Douyrou, 2010: 20). En 1764, el Consejo de Despachos obtuvo del Ayuntamiento de Bayona la autorización para que los judíos de Saint-Esprit pudieran ejercer el comercio minorista en la ciudad, particularmente en el ramo del chocolate. En 1777, Jacob Rodrigues Pereire, «Agente de la Nación Judía Portuguesa» de Burdeos, agradeció mediante una carta al encargado del expediente, el señor Copmartin, por haber permitido dicho comercio en todas las ciudades del suroeste de Francia (Nahon, 1981). Los relatos de los viajes del rabino Haim Azoulay desde Palestina a Bayona en 1755 y 1777 mencionan que, durante las celebraciones de Shabat y otras festividades en las que fue recibido, se le servía chocolate (Nahon, 1981: 480). Susan J. Terrio relata los «dolorosos recuerdos» de antisemitismo y discriminación sufridos por los judíos de Bayona a finales del siglo XVIII, así como el «profundo resentimiento hacia los judíos» (Terrio, 2000 : 78) por parte de las autoridades locales de Bayona y parte de la población, quienes intentaban apropiarse de la industria del chocolate que lideraban los judíos ibéricos a finales de siglo XVIII. De esta forma un informe recogía lo siguiente: «Estamos convencidos de que la producción de chocolate por parte del maestro chocolatero de Bayona será de mejor calidad que la de los judíos» (Terrio, 2000: 78).

Aunque la comunidad judía transmitió a los artesanos locales el saber hacer del chocolate, fue posteriormente excluida del gremio de chocolateros. En 1767, un tribunal de Burdeos anuló esta exclusión. A lo largo del siglo XIX, la industria chocolatera en Bayona y ciudades vecinas estuvo dominada por familias vascas, gasconas e ibéricas –estas últimas en su mayoría judías–. Informes del consistorio judío de Bayona revelan que, progresivamente, los judíos del barrio de Saint-Esprit retiraron a sus hijos de la industria del chocolate. Hacia 1854, Bayona albergaba al menos 34 fábricas de chocolate y era

reconocida como la capital chocolatera de Francia. En 2013, Jean-Michel Barate, director de la Academia del Chocolate y director general de la casa chocolatera Daranatz, declaraba:

Puesto que somos los herederos del saber hacer de los judíos, era nuestro deber agradecerles, pero también restablecer una verdad histórica: después de haber introducido el chocolate en Francia, la comunidad judía de Bayona fue progresivamente marginada de esta industria en el siglo XVII por aquellos mismos que habían aprendido todo de ellos².

Hoy en día, el Museo del Chocolate de Bayona ofrece una breve pero deliciosa e indispensable visión de la historia del chocolate en Francia.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Alberro, Solange. (2015). *Inquisición y Sociedad in México, 1571-1700* [Edición electrónica]. <https://archive.org/details/alberro-s.-inquisicion-y-sociedad-en-mexico-1571-170-2015/mode/2up>
- Blázquez Miguel, Juan. (1989). *Toledot: historia del Toledo judío*. Toledo: Arcano.
- Chauvet, Michel. (2018). *Encyclopédie des plantes alimentaires*. Paris: Belin.
- Clarence-Smith, William. (2016). Chocolate Consumption from the Sixteenth Century to the Great Chocolate Boom. En Mara P. Squicciarini y Johan Swinnen (eds.), *The economics of Chocolate* (pp. 43-70). Oxford: Oxford University Press.
- Dillinger, Teresa; Barriga, Patricia; Escárcega, Silvia y Jimenez, Marta. (2000). Food of the Gods: Cure for Humanity? A Cultural History of the Medicinal and Ritual Use of Chocolate. *The Journal of Nutrition*, 130(8), 2057S-2072S. <https://doi.org/10.1093/jn/130.8.2057S>
- Douyrou, Marcel. (2010). *Chocolat de Bayonne et du pays Basque. Chocolatiers du XVIIe au XXIe siècle*. Romorantin: CPE Éditions.
- Ferry, Robert J. (2005, Mayo 17). Don't Drink the Chocolate; Domestic Slavery and the Exigencies of Fasting for Crypto-Jews in Seventeenth-Century Mexico. *Nuevo Mundo, Mundos Nuevos* [En línea]. <https://doi.org/10.4000/nuevomundo.934>
- Ferry, Robert J. (2006, Enero 24). Trading Cacao: a View from Veracruz, 1629-1645. *Nuevo Mundo, Mundos Nuevos* [En línea]. <https://doi.org/10.4000/nuevomundo.1430>
- Gaatone, Nicole Marie. (2020, abril 30). Les Juifs de Bayonne et les corsaires du 'Requin': perspectives neuves sur l'intégration des 'Portugais' dans la société française au XVIIIe siècle. *Hamsa*, 6 [En línea]. <https://doi.org/10.4000/hamsa.304>
- Gonzalbo, Pilar (1991). *Familias novohispanas: siglos XVI al XIX*. México, D. F.: El Colegio de México.
- Gitlitz, David. (1996). *Secrecy and Deceit: The Religion of the Crypto-Jews*. Philadelphia: The Jewish Publication Society.

² <https://www.histoire-du-peuple-juif.com/epoque-moderne-de-1492-a-1789/1536-les-origines-juives-du-chocolat-francais-14-09-2023-143>

- Gitlitz, David. (2019). *Living in Silverado: Secret Jews in the Silver Mining Towns of Colonial Mexico*. Albuquerque: University of New Mexico Press.
- Gitlitz, David y Kay Davidson, Linda. (1999). *A drizzle of honey: the lives and recipes of Spain's secret Jews*. New York: St. Martin's Press.
- Henderson, John, y Hudson, Kim. (2019). Chasing chocolate: Transfers, transformations, and continuities in the history of cacao. En Martina Kaller y Frank Jacob (eds.), *Transatlantic Trade and Global Cultural Transfers Since 1492* (pp. 15-30). London: Routledge. <https://doi.org/10.4324/9780429427305-2>
- Jawhara Piñer, Hélène. (2021). *Sephardi: Cooking the History. Recipes of the Jews of Spain and the Diaspora, from the 13th Century to Today*. Boston: Cherry Orchards. <https://doi.org/10.1515/9781644695326>
- Jawhara Piñer, Hélène. (2024). *Matzah and Flour: Recipes from the History of the Sephardic Jews*. Boston: Cherry Orchards. <https://doi.org/10.1515/9798887195452>
- Kaufman, Terrence y Justeson, John. (2007). The History of the Word for Cacao in Ancient Mesoamerica. *Ancient Mesoamerica*, 18(2), 193-237. <https://doi.org/10.1017/S0956536107000211>
- Lewin, Boleslao. (1977). *Singular proceso de Salomón Machorro (Juan de León), Israelita liornés condenado por la Inquisición (México, 1650)*. Buenos Aires: CABA.
- McNeil, Cameron. (2006). *Chocolate in Mesoamerica: A Cultural History of Cacao*. Gainesville: University Press of Florida.
- Meyzie, Philippe. (2010). De l'eau au chocolat: nécessité et plaisirs des boissons à travers l'Europe. En Philippe Meyzie (ed.), *L'alimentation en Europe à l'époque moderne* (pp. 95-119). Paris: Armand Colin. <https://doi.org/10.3917/arco.meyzi.2010.01>
- Nahon, Gerard (1981). *Les 'Nations' Juives Portugaises du Sud-Ouest de la France, 1684-1791: documents*. Paris: Fundação Calouste Gulbenkian.
- Oliel-Grausz, Evelyne (2023). La 'Nation juive' de Bordeaux. En Sylvie Anne Goldberg (ed.), *Histoire juive de la France* (p. 281-297). Paris: Albin Michel.
- Piñero, Eugenio. (1988). The cacao Economy of the Eighteenth-Century Province of Caracas and the Spanish Cacao Market. *The Hispanic American Historical*, 68(1), 75-100. <https://doi.org/10.1215/00182168-68.1.75>
- Poelmans, Eline y Swinner, Johan. (2016). A Brief Economic History of Chocolate. En Mara P. Squicciarini y Johan Swinnen (eds.), *The economics of Chocolate* (pp. 11-42). Oxford: Oxford University Press.
- Rich, Edwin Ernest, y Wilson, Charles (eds). (1967). *The Cambridge Economic History of Europe: Vol. 4. The Economy of Expanding Europe in the Sixteenth and Seventeenth Centuries*. Cambridge: Cambridge University Press. <https://doi.org/10.1017/CHOL9780521045070>
- Swanton, Michael, Van Doesburg, Bas, y Alejandro, Sebastian. (2010). *Cacao and Chocolate: A View from the Mixteca and Beyond*. Mexico: Universiteit Leiden.
- Terrio, Susan. (2000). *Crafting the Culture and History of French Chocolate*. Berkeley: University of California Press Books. <https://doi.org/10.1525/9780520923942>
- Townsend, Richard. (1993). *The Aztecs*. Londres: Thames and Hudson.